

Atsakomasis smūgis 2 – Maisto higiena jūros produktų pramonėje

1. **Vaizdas ekrane** Antraštės iš laikraščių: „Paukštienos procesorius priverstas užsidaryti“, „10000 prekybos centro pagamintų patiekalų gražinta dėl baimės apsinuodyti maistu“, „Vietos restoranas kaltinamas salmoneliozės protrūkiu“.
2. Kiekvienam dirbančiam jūros produktų pramonėje tokios antraštės būtų labai prastos naujienos. Kai žmonės išgirsta žodžius „apsinuodijimas“ ir „jūros produktai“ kartu, automatiškai, ir tai suprantama, vengia kurį laiką valgyti žuvį ir kiautuotus vėžiagyvius. Tai sudaro prastą įspūdį kiekvienam. Mažiau nuperkama ir pagaunama žuvies, mažiau darbo ir mažiau pinigų tavo kišenėje. Be finansinės pusės taip pat yra teisiniai padariniai. Priklausomai nuo jūsų vaidmens organizacijoje jūs galite būti nušalintas, atleistas, nubaustas bauda ar netgi įkaltintas, jei būsite pripažintas atsakingu už ligos sukėlimą dėl atsakomybės stokos. Atminkite, tai jūsų pragyvenimo šaltinis ir jūsų laisvė, kurią mes stengiamės apsaugoti, tad būkite atsargūs ir atidūs.
3. **Vaizdas ekrane** Pavadinimas: What is hygiene? (kas yra higiena?)
4. Kas yra higiena? Skamba kaip kvailas klausimas, bet paklauskite bet ko, ir jie greičiausiai atsakys, „na.....tai....valymas ir panašiai“. Tai nėra taip paprasta. Valymas ir švara neabejotinai užima svarbią vietą higienos srityje, bet iš tikrųjų ji reiškia „sveikatos priežiūros mokslą“. Tai mokslas. Ir kaip visose mokslo srityse reikalingos studijos, praktika ir išmanymas. Taigi praktikoje higiena reiškia, kad viskas turi būti švaru – jūsų įrankiai, jūsų darbo vieta, jūs ir produktas. Bet pirmiausia jūs turite suprasti, *kodėl* viskas turi būti laikoma švariai.
5. **Vaizdas ekrane** Mikroskopinė bakterijos nuotrauka pasėlyje.
6. Tai yra priešas. Bakterijos. Faktiškai, kai ji yra tik viena, ji vadinama bakterija. Bet problema ta, kad ji viena niekada nebūna. Kodėl? Štai, žiūrėkite.
7. **Vaizdas ekrane** Bakterija skyla į dvi.
8. Jos dauginasi nepaprastai greitai. Tai viskas, ką jos daro. Jos pasidalija ir dauginasi, pasidalija ir dauginasi. Kaip greitai, priklauso nuo sąlygų. Kiek daug, priklauso nuo to, kada ir kaip jos sustabdomos. Ir negana to, jos plinta ir per sąlytį, ir oru.
9. Bakterijos tokios kaip Salmonella ir Listeria, bjaurios mažos bakterijos, apie kurias mes visi esame girdėję, yra sveikatai grėsmingų ligų pamatas. Dauguma apsinuodijimo atvejų gali lengvai kilti kaip nuo vištienos, taip ir nuo žuvies ar netgi vegetariško maisto. Bet yra tam tikrų ligų, kurias paprastai gali sukelti tik žuvis ir kiautuoti vėžiagyviai. Kadangi tiesiai iš jūros ištraukta žuvis paprastai neturi apsinuodijimo

maistu bakterijos, mes pradedame nuo saugios žaliavos. Kiautuoti vėžiagyviai yra šiek tiek kitokie, nes turi galimybę augdami pasigauti žalingų bakterijų ir virusų.

10. DSP, ASP ir PSP yra visos apsinuodijimo vėžiagyviais ar ligų, kurias gali sukelti vėžiagyviai, formos. Jos skamba baisiai, bet kadangi mes esame atsargūs ir vengiame rizikos, apie jas JK yra beveik negirdėta.
11. Apsinuodijimas skrombrotoksinu yra kita tikrai žuvų sukeliama liga, susijusi su prasta skumbrės ir tuno temperatūros kontrole, bet vėlgį ji yra reta, nes mes tuo rūpinamės.
12. Taigi dabar mes susitikome su priešu - išmokime kariauti. Jūs turite stengtis ir iš jūros gauti jūros produktus vartotojui be pavojingų bakterijų, „siekiančių įsiviešpatuoti“ ant produkto. Apsvarstykite viską, su kuo žuvis ir vėžiagyviai gali liestis šioje kelionėje, ir suprasite, kokia sunki ši užduotis. Vidutinėje apdirbimo įmonėje žuvis liečiasi su įvairiais piltuvais, konvejeriais, peiliais ir žmonių rankomis prieš tai, kai pasiekia pakavimo etapą. Taip pat bet kas, dirbantis gamybos linijoje gali užteršti produktą kosint ir čiaudint. Skamba, kaip neįmanoma užduotis, bet ji gali būti atlikta.
13. Vieną dalyką reikia turėti galvoje, kad mes čia kalbame tik apie *pavojingas* bakterijas, tas, kurios sukelia apsinuodijimą maistu. Jūros produktų žaliava nuo pat proceso pradžios yra padengta bakterijomis, bet tinkamai jas tvarkant ir prižiūrint temperatūrą, dauguma jų tampa nežalingomis, ir mes neturime dėl to jaudintis. Mes turime rūpintis tomis, kurios sukelia apsinuodijimą maistu.
14. **Vaizdas ekrane** Pavadinimas: Contamination (Užteršimas).
15. Bakterijos ant žuvies ar ant vėžiagyvių patenka per užkratą. Ir tai sukelti gali tik žmonės. Arba žmonės, darydami kažką, ko neturėtų daryti, arba nedarydami kažko, ką turėtų daryti.
16. Produktas dažnai gali būti užterštas bakterijomis nuo jūsų pačių, jūsų įrankių, gamybos linijos įrangos ar darbo aplinkos. Taigi *jūs* privalote būti švarūs, privalote įsitikinti, ar jūsų *įrankiai* yra švarūs, visos darbo zonos yra švarios ir darbo aplinka švari.
17. Dar yra ir cheminio, ir fizinio užteršimo klausimai. Cheminiu keliu užteršti galima, pavyzdžiui, netinkamai skalaujant valymo produktus. Fizinis užteršimas susijęs su viskuo, t.y. nuo gabaliuko medienos nuo paletės ar metalo atplaišos nuo konvejerio produkte iki, kaip kad buvo nutikę, negyvos pelės, rastos baltos duonos riekėje. Skamba kvailai – bet taip nėra.
18. Dažnai pasitaikantis produkto užteršimo būdas yra kryžminis užteršimas. Tai yra ypač svarbus dalykas, kur jūs laikote pagamintą ir nepagamintą produktą. Dėl to mes, pavyzdžiui, turime skirtingų spalvų

pjaustymo lentas. Ir taip pat dėl to pagaminti jūros produktai tokie kaip karštai rūkyta skumburė yra laikomi atskirai nuo žalių jūros produktų ant žuvų pardavėjo prekystalio. Bakterijos nuo žalių jūros produktų galėtų užteršti skumburę ir sukelti liūdnas pasekmes jums ir bet kam, kas ją valgys.

19. Bet kokio pagaminto jūros produkto apdorojimas nurodomas kaip „aukštos priežiūros“. Jūs pastebėsite, kad pagaminto ir nepagaminto produkto atskyrimas į tam tikras vietas, kaip ir krabų apdorojimo gamykla yra labiau panaši į ligoninėje veikiančią teatrą nei į maisto fabriką.

20. **Vaizdas ekrane** Pavadinimas: Cleanliness (Švara).

21. Yra du valymo būdai. Vizualus valymas ir bakterijų valymas. Daugeliui iš mūsų kasdieniniame gyvenime priimtinas vizualus valymas. Jūsų drabužiai atrodo švarūs, jūsų patalynė atrodo švari, jūsų vonia, jūsų mašina ir taip toliau. Bet maisto pramonėje vizualaus valymo nepakanka. Kad išvengtumėme užteršimo, viskas iki bakterijų lygmens turi būti švaru. Tai nereiškia, kad atsikratoma kiekviena atskira bakterija ar taip vadinamos sterilizacijos, tai būtų beveik neįmanoma ir, be abejo, nepraktiška. Ne, tai reiškia bakterijų skaičiaus sumažinimą iki saugaus lygio.

22. Yra trys pagrindiniai būdai, kaip sumažinti bakterijų lygį darbo aplinkoje. Pirmas dalykas: pašalinti maistą, ant kurio jos dauginasi. Tai gali skambėti keistai, nes jūs dirbate *su* maistu, ant kurio jos dauginasi, taigi akivaizdu, kad jo negalite pašalinti. Bet jūs galite pašalinti visas atliekas, tokias kaip viduriai ar žvynai, ir nuolatos valyti darbinius paviršius, kad sustabdytumėte mažesnių atliekų formavimąsi. Antras dalykas: jas surasti ir sunaikinti. Tai reiškia *daugiau* valymo ir daugiau *kruopštaus* valymo, ne tik darbinio paviršiaus valymo, bet ir tinkamo šveitimo naudojant sanitarines priemones. Po kelių minučių mes pažvelgsime iš arčiau į kruopštų valymą.

23. Trečias dalykas: sustabdyti jų judėjimą aplinkui. Kaip jos juda aplink? Ogi per daiktus tokius kaip įrankiai ir jūsų drabužiai. Jūs naudojate įrankius nuvalyti įrangą, bet tada reikia nuvalyti ir pačius įrankius, kitaip jūs dar labiau paaštrinate problemą.

24. Ir dažniausiai pasitaikantis užteršimo šaltinis esate jūs. Atsiminkite dvi puikias frazes: „Svarbu, ne jus apsaugoti nuo maisto, bet maistą nuo jūsų“ ir „Visur, kur jūs einate, bakterijos keliauja kartu, bet visur, kur jūs buvote, jos lieka užnugaryje“. Neblogai, ar ne? Jūsų kūnas yra vaikščiojanti bakterijų ferma, taigi pirmiausia jūs turite izoliuotis nuo maisto. Pradžia - kasdienis švarių drabužių dėvėjimas. Tada, kai atvykstate į darbą, jūs uždengiate savo viršutinius drabužius švariais, higieniškais apsauginiais drabužiais. Kiekviena darbo vieta yra skirtinga, bet paprastai tai susiję su bent jau darbinių drabužių, plaukų tinklelių ir batų dėvėjimu. Jie turi būti dėvimi visada darbo vietoje ir

keičiami, kai susipurvina. Tada yra tokie dalykai kaip laikrodžiai, žiedai ir nagų lakas. Visa tai turi būti nuimta ir nuvalyta arba uždengta vienkartinėmis pirštinėmis, kurias reikia reguliariai keisti.

25. Rankų plovimas yra taip pat būtinas. Jūs nusiplaunate rankas, kai ateinate į darbo aplinką ir dar kelis kartus per dieną. Jūs plaunate rankas prieš tvarkydamos maistą, jei jūs judate tarp vienos ir kitos maisto rūšies, pasinaudoję tualetu ir prieš išeidami iš prausyklos. Šito negalima išvengti. Jūs privalote tai daryti. Maisto saugos įstatymai jums taikomi darbe, o jie nustato, kad jūs darbe visada privalote būti, kiek įmanoma, švarus. Taigi, jei jūs darote kažką, kas gali užteršti, jūs turite vėl susitvarkyti prieš eidamas arti maisto.
26. Kosulio, čiaudulio ir nosies pūtimo turėtų būti vengiama. Jeigu jūs turite taip pasielgti, privalote naudoti švarią nosinę ar servetėlę, ir privalote nedelsiant vėl nusiplauti rankas.
27. Jeigu jūs prastai jaučiatės dėl viduriavimo, vėmimo ar stipraus persišaldymo ar turite septinių žaizdų, nudegimų ar bet kokių išskyrų iš akių, nosies ar ausų, tada jūs privalote netvarkyti maisto. Pirmiausia pasakykite savo prižiūrėtojui, ir jis tai sutvarkys.
28. Kitas įstatymo reikalavimas yra, kad bet kokios žaizdos ir įdrėskimai turi būti uždengti švariais, šviesios spalvos, vandeniui atspariais tvarsčiais. Ir visada draudžiama rūkyti darbo vietoje, nes tai susiję su burnos ir rankos sąlyčiu, ir taip padidina riziką užteršti bakterijomis.
29. Šiuo momentu turbūt daugelis iš jūsų galvoja, kad nueita jau per toli. Kad visos šios atsargumo priemonės yra perlenktos. Ne taip seniai buvo apsinuodijimo maistu atvejis dėl darbuotojo, kuris, išėjęs iš tualetu, nenusiplovė rankų. Du žmonės mirė, o atsakingai įmonei buvo paskirta dešimties milijonų bauda. Tai atsitinka, atsitikdavo, o kitą kartą tai gali įvykti dėl jūsų kaltės.
30. **Vaizdas ekrane** Pavadinimas: Cleaning agents (Valymo priemonės)
31. Yra skirtingi valymo lygiai, kurie darbui atlikti reikalauja skirtingų valymo priemonių. Pirmiausia šalto vandens. Jis naudojamas, kad būtų išvalytos atliekos. Gabalėliai bei likučiai ant lentų ar juostos ir panašiai. Jis gerai pašalina žuvų gleives, bet visai neveiksmingas šalinant riebalus.....kuriems reikės karšto vandens. Valymo požiūriu esminis skirtumas tarp karšto ir šalto vandens yra tas, kad purvas, susidedantis iš proteino, kaip kraujas ir žuvų gleivės, geriau nusivalo su šaltu vandeniu, o riebalų dėmėms pašalinti reikia karšto vandens. Jei jūs bandote valyti proteiną karštu vandeniu, jis sutirštins purvą ir jo nepašalins. Taigi pirmiausia šaltas vanduo, tada karštas vanduo, galbūt su kitos valymo priemonės – detergentai.
32. Maistui saugūs detergentai, kuriuos jūs naudosite, yra palyginti švelnūs ir lengvai plintantys, todėl jie puikiai tinka bendram valymui, nes jie

11. Visa įranga turi būti supakuota kartu ir padėta atgal į vietą, nors dažnai nepalieka nuosėdų, kurios galėtų užteršti maistą. Bet jie nesunaikina bakterijų.
33. Dar yra sanitarinės priemonės. Jos labai panašios į detergentus, bet taip pat turi dezinfekuojantį poveikį, vadinasi, jos aktyviai naikina bakterijas. Yra labai daug skirtingų sanitarinių priemonių rūšių, o mes jums paaiškinsime, kurios jums šiuo momentu labiausiai tinka. Neigiamas aspektas yra tas, kad sanitarinės priemonės gali labai brangiai kainuoti, taigi dažniausiai jūs naudosite detergentą su dezinfekavimo priemone.
34. Dezinfekavimo priemonės labai gerai sunaikina bakterijas. Bet jos nevalo, taigi zonose, kur sanitarinės priemonės nereikalingos, bet jums reikia valyti ir sunaikinti bakterijas, jūs turite iš pradžių naudoti sanitarinę priemonę, *tada* dezinfekavimo priemonę. Taip pat yra du dezinfekavimo priemonių tipai – liekamasis, kuris turi stiprų kvapą ir gali užteršti maistą, todėl yra naudojamas nuo produkto nutolusiose zonose. Jos garuoja lėtai, todėl apsaugo pakankamai ilgai. Antras tipas yra maistui saugi priemonė. Ji turi mažiau liekamojo tipo savybių, kaip nurodo pavadinimas, ir yra saugi naudoti sąlyčio su maistu paviršiams.
35. Detergentai, sanitarinės ir dezinfekavimo priemonės naudojamos kartu su karštu ir šaltu vandeniu pagal situaciją, ir reikia atsižvelgti į sąlyčio laiką. Sąlyčio laikas yra toks laiko tarpas, kiek valymo priemonė turi būti palikta vietoje, kol matysis jos poveikis, ir koks yra aiškiai nurodytas jūsų valymo grafike kartu su kitomis naudojimo instrukcijomis ir įspėjimais dėl sveikatos. Tai turi būti savaime aišku, kad jūs visada turėtumėte tiksliai vadovautis instrukcijomis. Kai kurios iš šių valymo priemonių jums taip pat kenksmingos, kaip ir bakterijoms.

Rankų plovimas

1. Rankomis nuolat liečiate jūros produktus, įrangą, peilius – jos turi būti reguliariai plaunamos tam, kad pašalintumėt nešvarumus ir sunaikintumėt bakterijas.
2. Turite gerai mokėti nusiplauti rankas, taip pat turite tai daryti pakankamai dažnai. Čia yra mūsų paprastas veiksmingo rankų plovimo proceso vadovas.
3. Pirmiausiai sudrėkinkite savo rankas karštu vandeniu, tačiau ne per karštu!
4. Naudokite muilą, kuris turi būti skystas ir baktericidinis.

5. Išsimuiluokite rankas, įsitikindami, ar jūs:
 - trinate delną į delną;
 - trinate tarp pirštų delną į delną;
 - trinate pirštais plaštakų išorinę dalį;
 - trinate pirštų išorinę dalį į delną.
6. Toliau trinkite aplink nykščių pagrindus, tai yra vieta, kuri dažniausiai tinkamai nenuplaunama..
7. Ir galiausiai ištrinkite pirštų nagus į savo rankų delnus.
8. Taip muilas yra gerai įtrintas. Jums taip pat gali reikėti naudoti nagų šepetuką.
9. Toliau laikas nusiplauti visą muilą su karštesniu vandeniu prieš kruopščiai jas nudžiovinant. Gamykloje geriausi yra popieriniai rankšluosčiai, tačiau žuvies ir traškučių parduotuvėje jūs turite naudoti rankų džiovintuvą.
10. Jei reiktų, toliau įtrinsite rankas alkoholiu, įsitikindami, ar trinate visas rankų dalis, kol rankos vėl išdžius.
11. Kai kuriose kompanijose dabar jūs turite dėvėti tokias kaip šios pirštines.
12. Rūpestingai plaunant rankas, užtikrinama, kad bakterijų ant jūsų rankų yra sumažinta iki saugaus lygio, ir yra daug mažesnė tikimybė, kad jūs užteršite tai, ką liečiate. Jei neplausite rankų prieš pradėdami darbą, po pertraukų ir kada tai bebūtų reikalinga, galite būti nuleisti į „karštą vandenį“ kartu su savo darbdaviu ir įstatymais.

Tinkleliai plaukams, kepurės ir apsiaustai

1. Tinkleliai plaukams, kepurės ir apsiaustai yra tik keletas apsauginių priemonių, kurias turime dėvėti dirbdami su maistu. Jie nešiojami tam, kad būtų apsaugotas maistas nuo MŪSŲ, o ne mes nuo maisto. Ką dėvime ir kaip dėvime priklauso nuo to, kam mes dirbame ir su kokia produktų rūšimi mes dirbame.
2. Ar rizika žema, ar didelis rūpestis, žuvų gamykla ar žuvies ir traškučių parduotuvė, mes visuomet turime dėvėti tinkamą aprangą bei dėvėti ją tinkamu būdu, taigi čia yra trumpas vadovas apie tai, kaip tai gali būti padaryta.
3. Mes pradedame nuo normalių drabužių, kuriuos dėvime po apsauginiais drabužiais.

11. Visa įranga turi būti supakuota kartu ir padėta atgal į vietą, nors dažnai
4. Toliau jūs užsidedate tinklelį plaukams ir kepurę, toliau savo „Velingtonus“ ar kitą apsauginę avalynę.
5. Kepurės ir plaukų tinkleliai turi visiškai dengti jūsų plaukus, nė vienas nenori rasti plauko savo maiste.
6. Kadangi dabar jūsų rankos užterštos, jūs turite jas nusiplauti arba ištrinti alkoholiu tam, kad jas nusivalytumėte prieš užsidedami išorinį apsiaustą, ypač tai yra tie atvejai, kai reikalaujama didelio atidumo, pavyzdžiui, gaminant keptą krabo mėsą.
7. Papildomai šalia jūsų viršutinio apsiausto jūs taip pat turite dėvėti rankovių apsaugas, tokias kaip šios.
8. Apsirengimas šia tvarka reiškia, kad yra mažai galimybių, kad jūs pernešite užteršimus nuo jūsų lauke dėvimų drabužių ant maisto kambaryje dėvimų drabužių.
9. Taigi dabar jūs esate pasirengęs nusiplauti rankas. Nusiplovus rankas, jums gali reikėti dėvėti sterilias vienkartinės pirštines, kurios apsaugo maistą nuo jūsų rankų.
10. Vienas paskutinis žodis. Prieš pertrauką ir bet kada, kai jūs išeinate iš maisto patalpos, jūs turite nusiimti maisto gamavimo drabužius tam, kad nebūtų užteršta maisto patalpa, kai jūs grįšite prie darbo.

Temperatūros kontrolė

1. Temperatūra yra labai svarbi jūros produktų pramonėje ir gerai maisto higienai.
2. Jūros produktų pramonėje mes pasiekiamo iki -80 laipsnių Celsijaus, kai šaldome azotu, ir galime pasiekti 200 laipsnių Celsijaus, kai norime iškepti didelį kiekį žuvies.
3. Maisto higienai svarbios temperatūros yra kažkur tarp šių dviejų kraštutinių. Dažnai higienoje mes šnekame apie pavojingą zoną, apimančią temperatūras virš 5 ir žemiau 63 laipsnių Celsijaus. Pažiūrėkime, kodėl pavojinga zona yra būtent ten, kur yra.
4. Bakterijos yra gyvi organizmai, ir, kaip jūs ir aš, jos mėgsta būti laikomos šiltai, o jei laikytumėme jas prie tinkamos temperatūros, tarkime, šiltoje patalpoje, dauguma iš jų galės daugintis kas 20 minučių. Padėkite tas pačias bakterijas į šaldytuvą esant 4 laipsniams, ir joms daugintis reikės 200 minučių. Padėkite jas ant ledo, kai yra 0 laipsnių, ir dauginimasis galės trukti iki 400 minučių. Šaldiklio temperatūroje, esant -18 laipsnių Celsijaus ar šalčiau, bakterijos visiškai nustoja daugintis.
5. Taigi, jei vienas pagrindinių jūsų ginklų prieš bakterijas yra sustabdyti jų dauginimąsi, matote, kad žema temperatūra yra ideali šiame „mūšyje“.

6. Jei mes paimtume atskirą maistą nuodijančią bakteriją ir laikytumėm ją skirtingose temperatūrose, štai kas nutiktų po 8 valandų ar 480 minučių darbo pamainos.
7. Šaldiklyje -18 temperatūroje mes turėsime atskirą, ramybės būsenos bakteriją. Ji visai nesidaugino, BET ir nežuvo. Užšaldymas nesunaikina bakterijų, tik užkonservuoja jas, kaip jūsų krevetės.
8. Ledo dėžėje 0 laipsnių temperatūroje mes turėsime 2 bakterijas, kurios pasidalijo tik kartą, po 400 minučių pasidarė dvi bakterijos.
9. Šaldytuve 4 laipsnių Celsijaus temperatūroje iš tos atskiros bakterija dabar jau bus 4 bakterijos. Daugiau negu lede, bet vis tiek nepakankamai, kad reikėtų jaudintis.
10. Tačiau šiltoje patalpoje situacija šiek tiek skiriasi. 1 tapo 2, 2 tapo 4, 4 virto į 8 – taigi po 8 valandų mes turime 16 777 216. dabar tai jau gali būti problema, ypač jei jos visos yra ant kažko, ką jūs ketinate suvalgyti.
11. Užteks apie žemas temperatūras, šiek tiek „pašildykime situaciją“.
12. Jei mes judėsime temperatūros skale aukštyn iki 40 laipsnių Celsijaus, tai čia kai kurioms bakterijoms yra nepalanku, bet daugelis pavojingų 60 laipsnių Celsijaus, ir visos pavojingos bakterijos arba žūna, arba visiškai negali daugintis. Štai kodėl pavojinga zona baigiasi ties 63 laipsniais Celsijaus. Jeigu karštą maistą laikysite tokios temperatūros ar karštesnį, tai pavojingos bakterijos paprasčiausiai nesidaugins ir negalės sukelti jokių problemų, kol maistas vėl neatvės.
13. Čia yra dar viena svarbi temperatūra, kurią jūs turite atsiminti, tai yra 82 laipsniai Celsijaus. Tai mes vadiname karšto vandens dezinfekavimu, nes esant tokiai temperatūrai dauguma bakterijų žūva per dvi minutes. Tai kritinė maisto gamavimo ir šildymo temperatūra. Žuvies ir traškučių parduotuvėje traškučiai ir žuvis yra lengvai pašildomi virš 82 laipsnių Celsijaus temperatūroje, ir taip turėtų būti su mėsos pyragėliais. Kai tik padedami į vitrinų spintas, jie taip pat turėtų būti laikomi aukštesnėje negu 63 laipsnių Celsijaus temperatūroje, ne tik dėl maisto saugumo, bet ir kas norės šaltos žuvies ir traškučių?
14. Taigi apibendrinant, laikykite maistą ir maisto produktus, kiek įmanoma, nepavojingoje zonoje. Laikykite juos karštai ar šaltai, kiek tai yra naudinga.

Žuvies gamyklos valymas

1. Dauguma modernių žuvies gamyklų yra kaip šita: švari, be dėmių, be kvapo, ar bent jau taip yra, kai ryte pradedamas darbas. Daugumoje gamyklų taip rūpinamasi švara ir bakterijomis, kad prieš pradedant apdoroti bet kokius jūros produktus, yra paimamas tepinėlis, kad būtų

11. Visa įranga turi būti supakuota kartu ir padėta atgal į vietą, nors dažnai surastos bakterijos ir maistas, ant kurio gali augti bakterijos, reikia įsitikinti, jog valoma veiksmingai.
2. Bet visai nesvarbu, kaip rūpestingai jūs rūpinatės švara, kaip švaru būna, kol jūs vaikštote, ši (ŠVARI gamykla) per dieną pavirs šia (nešvaria gamykla).
3. Pažvelkime, kaip ji virsta vėl kažkuo pakankamai švariu, kad būtų galima valgyti vakarienę.
4. Naktinė higienos komanda pradeda darbą, kai jūs išeinatė po darbo dienos. Jie dirba sistemingai, kai jie sprendžia problemas, kai jiems reikia žinoti, kad viskas nuolat kiekvieną dieną yra valoma.
5. Pirmas etapas yra bendras apsitvarkymas, žuvų atliekų išnešimas ir darbo paviršių, įrangos, grindų ir sienų nuplovimas, kad būtų pašalintos pagrindinės šiukšlės. Šaltas vanduo ir sunkus darbas yra pagrindiniai šios stadijos veiksniai. Įranga bus išmontuota ir perkelta, kad būtų apžiūrėti visi užkaboriai ir plyšiai, kuriuose gali kauptis purvas.
6. Kai kurioms zonoms gali reikėti šiek tiek daugiau dėmesio, kad jos būtų paruoštos kitam etapui, paprastai tai yra bendras liekamųjų dezinfekavimo ar sanitarinių priemonių putų naudojimas. Šio chemikalo putojimas padeda „pakelti“ riebalus ir smulkius gabaliukus, limpančius prie kiekvieno prieinamo paviršiaus. Putos naudojamos valyti sienas, žuvies dėžes, įrangą, lentas ir beveik kiekvieną daiktą gamykloje.
7. Putos taip pat gali turėti dezinfekuojantį poveikį, taigi visą laiką besileisdamos jos naikina bakterijas.
8. Nesvarbu, ar dezinfekavimo, ar sanitarinė priemonė buvo panaudota, ateina laikas ją nuskalauti, o skalavimas gali būti švelnus ar intensyvus, svarbu, kad būtų nuodugnus.
9. Teoriškai jūs dabar turėtumėte puikią švarią gamyklą, bet vienintelis būdas įsitikinti yra patikrinti ją vizualiai, ir pakartoti valymo procesus, bet kur, kur jie nebuvo veiksmingi.
10. Kai kurioms gamykloms tai yra paprasto per naktį atliekamo valymo pabaiga, bet daugeliui yra svarbus maistui saugios liekamosios dezinfekavimo priemonės naudojimas. Tai apims visus maisto sąlyčio paviršius ir užtikrins, kad bakterijos negalės daugintis ar netgi išgyventi per tas valandas tarp valymo ir jūsų darbo dienos pradžios.

tai nepadaro iki pat kitos pamainos darbo pradžios.

12. Taigi kitą kartą, kai įeisite į švarią jūros produktų gamyklą, apsižvalgykite aplink ir vertinkite, kas buvo padaryta, paruoškite ją kitos dienos gamybai.

