

Penktoji dalis - Laikykitės švaros

Jau nemažai kalbėjome apie valymą. Pasakojome apie asmens higieną, apie patalpų ir įrangos išdėstymą taip, kad būtų lengviau valyti.

Šioje dalyje norime pakalbėti apie tai,

- kaip, kada ir ką valyti;
- kokius metodus naudoti

ŠIOS DALIES TIKSLAI

Šios dalies tikslas – padėti jums pasiekti 5-ąjį tikslą – apibūdinti tinkamų valymo priemonių savybes ir planuoti valymo tvarką.

- Suvokti nustatytos valymo tvarkos metodų svarbą.
- Pripažinti galimus užteršimo plotus.
- Atskirti dezinfekavimo, sanavimo, sterilizavimo priemones ir ploviklius.
- Išvardyti cheminių valymo priemonių savybes ir naudojimą.
- Suplanuoti tinkamą valymo grafiką.

KAS YRA ŠVARA?

Pradėkime apibrėždami tai, apie ką kalbėsime.

Kai neaiškios žodžių reikšmės, nesunku pasimesti.

Vizuali švara

Jau esame tai minėję!

Tai reiškia: jokio **matomo** purvo nėra.

Ant daikto, kuris tik atrodo švarus **vis dar** gali būti bakterijų.

Švara, atsižvelgiant į bakterijų kiekį

Vadinasi, ant daikto **nėra gyvų bakterijų**. Pagamintas maistas pradžioje paprastai yra, atsižvelgiant į bakterijų kiekį, švarus. Paviršiai, tinkamai nuvalyti dezinfekavimo ir sanavimo priemonėmis, taip pat paprastai būna švarūs.

Sterilumas

Sterilumas panašus į švarą, atsižvelgiant į bakterijų kiekį, tačiau šis terminas naudojamas tada, kai gyvų organizmų apskritai nėra. Tad nėra sporų, pelėsių, virusų ir kt. Tą sunku pasiekti su daugeliu maisto produktų, išskyrus konservuotus.

Pakalbėkime vienu metu apie abu dalykus.

Maisto saugumo požiūriu švara, atsižvelgiant į bakterijas, mums rūpi labiausiai.

VALYMAS

Valymas – tai įprasta ir svarbi operacija:

Jūros gėrybių pramonėje tai dažnai plovimas šaltu vandeniu ir rankų šveitimas. Jei dirbate jūros gėrybių pramonėje, esame tikri, kad tai jau patyrėte.

Valymas paprastai reiškia matomo purvo pašalinimą nuo nešvaraus paviršiaus. Proceso metu taip pat pašalinama daug bakterijų, tačiau tai nereiškia, kad ant paviršiaus jų **neliks**.

Norint gerai atlikti valymo darbą, reikia pasirinkti tinkamas valymo priemones. Paprastai naudojamos šios valymo priemonės:

- Plovikliuose yra paviršinio aktyvumo medžiagų, kurios sumažina įtampą tarp maisto nešvarumų ir paviršiaus, todėl ploviklis gali greitai prasiskverbti ir pašalinti nešvarumus nuo paviršiaus.
- Tirpikliuose yra riebalus skaidančių medžiagų ir jais galima valyti vietas, kur yra pridegusių riebalų.
- Šarminiai valikliai naudojami mineralinėms nuosėdoms šalinti, kurių negalima panaikinti šarminiais plovikliais.
- Abrazyviniai valikliai naudojami pašalinti didelius nešvarumus, dažniausiai esančius mažuose plotuose. Abrazyvinį poveikį užtikrina mažos mineralų arba metalo dalelės, pvz., plona plieno vata, varis ir net nailonas.

Dezinfekavimas ir sanitizavimas iš tiesų yra tas pats. Sanitizavimas yra naujesnis „maistingesnis“ žodis! Tai tarpinis etapas tarp valymo ir sterilizavimo.

Tai reiškia, kad:

Pašalinamos ir sunaikinamos ne visos bakterijos, tačiau jų skaičius gerokai sumažėja.

Sanitizavimas – tai procesas, kurio metu sumažinamas bakterijų skaičių iki saugaus lygio.

Sterilizavimas

Sterilizavimas - tai procesas, kurio metu pašalinamos ar sunaikinamos visos bakterijos.

Daiktus sterilizuoti labai sunku. Neretai tai tuščias laiko gaišinimas, kadangi juos sunku ilgai išlaikyti sterilius.

Paprastai sterilizuojama stipriomis cheminėmis medžiagomis ar aukštoje temperatūroje.

Pravartu būtų jums priminti, kad:

- Bakterijų yra visur.
- Mes tikrai negalime jomis atsikratyti, taigi turime išmokti su jomis susitvarkyti.
- Turime sumažinti jų skaičių, antraip jos sukels maisto gedimą ir apnuodijimą.
- Tai kainuoja pinigus ir mes galime prarasti klientus.

Kadangi bakterijos visada kažkur laukia, turime su jomis visą laiką kovoti. Galimi trys šios kovos būdai:

- Pašalinti maistą, kuriame jos gali daugintis; tai gali būti sunkiau negu atrodo. Maistas, kuriame jos dauginasi, paprastai yra tas maistas, su kuriuo dirbame, tad negalime jo pašalinti. Tačiau galime reguliariai pašalinti visas atliekas, nušveisti darbo paviršius, ir tai padės sustabdyti dar daugiau kenksmingų bakterijų.
- Kad jos nejudėtų iš vienos vietos į kitą, geriausiai pasieksime reguliariai valydami įrankius, drabužius ir kt. Tai stabdo taršos plitimą nuo vieno maisto produkto prie kito. Dėl tos pačios priežasties turime pasikeisti drabužius ir įrankius bei

nusivalyti, kai pereiname prie kito produkto arba dar kartą
jeiname į patalpą, kurioje tvarkomas maistas.

Kam perkelti bakterijas iš gatvės ar tualetų ant mūsų maisto
produktų?

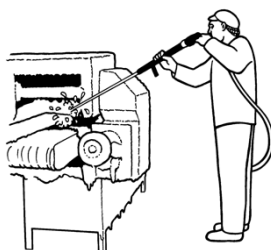
Kam perkelti bakterijas nuo vienos rūšies produkto ant
kitos, jeigu užtenka laikytis keleto paprastų taisyklių, kad
galėtume jas kontroliuoti?

- Jeigu bakterijos dažnai aptinkamos ir sunaikinamos, tai
atima joms daugintis reikalingą laiką. Reguliarus ir
kruopštus valymas gali sumažinti esamų bakterijų kiekį iki
priimtina mažo (higienos požiūriu) lygio.

Valymas gali padėti visose trijose srityse. Tai padeda išvengti
apsinuodijimo ir sumažinti maisto gedimą.

Jau kalbėjome, kad valymas yra svarbus, tad atėjo laikas pateikti
daugiau detalių.

- Kaip?
- Kada?
- Su kuo?



Čia turime problemą, nes nežinome, kokiomis tiksliai sąlygomis
jūs dirbate. Todėl pateiksime jums tik pagrindinę informaciją, kad
galėtumėte ja pasinaudoti savo konkrečiais tikslais:

- Kiekvienoje vietoje, kur dirbama su maistu, turi būti detalus
valymo kodeksas arba **valymo grafikas**.
- Kiekvienam darbuotojui būtina pateikti aiškias instrukcijas,
ką kaip ir kada daryti.
- Instrukcijos turi būti aiškiai matomoje vietoje.
Pradėkime nuo to, **kaip** valyti ir traktuoti medžiagas, kurios
padeda tai daryti.

Jau minėjome chloruotą vandenį, kurio naudinga turėti. Be to, į
vandenį galima įdėti miltelių arba įpilti skysčio, kad būtų
užtikrinta dizenfikavimo kokybė.

Skystis paprastai vadinamas „**hipo**“ (kadangi hipochloridas). Tai daugiau mažiau tas pat kaip namų ūkyje naudojami balikliai, tačiau skiriasi stiprumas. Hipochloridas yra dezinfekuojanti priemonė. *Domestos* yra gerai žinomo prekės ženklo buitinis valiklis, kuriame yra hipochlorido.

DEZINFEKAVIMO PRIEMONĖS

Trys pagrindinės dezinfekavimo priemonių grupės:


- Pagrindas - chloras
- Pagrindas - jodas
- Pagrindas - fenolis

Pažiūrėkime į kiekvienos jų savybes.

Pagrindas - chloras

Chloro tirpalai **naikina** bakterijas.

- **Stiprumas** visada toks, kaip rekomenduojama
- **Nemaišyti** niekada nemaišyti su kitomis medžiagomis
- **Kontaktas** palikti ant darbinių paviršių, kad būtų pasiektas maksimalus poveikis

	
Naudojimo instrukcijos turi būti atidžiai vykdomos.	
Stiprumas (nei mažiau, nei daugiau).	Didesnė koncentracija nebūtinai geriau naikina bakterijas.
Trukmė	Kiek įmanoma ilgiau
Chemikalai	- muilai, plovikliai, sanitizavimo, dezinfekavimo priemonės ir kt.
Cheminius valiklius geriausia paruošti šviežius prieš pat naudojimą pagal gamintojo instrukcijas.	

Cheminiai valikliai pavojingi jie naikina bakterijas, tad gali būti pavojingi ir mus! Saugokite odą ir akis nuo purslų. Jeigu medžiagos pateko ant jūsų **nedelsiant** nuskalaukite dideliu kiekiu šalto vandens.

Rinka siūlo daug įvairių chloro pagrindu pagamintų dezinfekavimo priemonių. Pagal panaudojimą jos turi privalumų ir trūkumų.

Chloro tirpalai yra tikriausiai geriausios įvairios paskirties dezinfekavimo priemonės, tinkančios patalpoms, kur dirbama su maistu.

- Jos **saugios** (jei laikomasi naudojimo instrukcijų)
- Jos **pigios**
- Jos **veikia**

Dezinfekavimo priemonei džiūvant, chloras išgaruoja. Todėl jis neįsigeria į paviršių.

Ši savybė – ir privalumas, ir trūkumas.

Privalumas

- Kvapas neįsigeria į maistą.

Trūkumas

- Ant išdžiūvusio paviršiaus vėl gali patekti infekcija, nes nebeliko dezinfekavimo priemonės.

Atminkite: šių dezinfekavimo priemonių veiksmingumo laikas trumpas, o liekamojo poveikio nėra.

Kitų trūkumų taip pat yra. Šios priemonės neturi jokios naudos, jeigu:

- yra muilo;
- yra riebalų;
- yra organinių medžiagų ar maisto.

Taigi šios priemonės nelabai tinka tualetams ar vizualiai purviniems paviršiams.

Jos idealiai tinka:

- Nuplautiems paviršiams dezinfekuoti.
- Drabužiams, peiliams, nagų šepečiams ir pan. dezinfekuoti.

Nuo jų drabužiai suirs, tačiau tai kaina, kurią verta sumokėti.

Nemirkykite drabužių per ilgai ypač stipriame tirpale.

Drabužiuose paprastai susirenka labai daug bakterijų, kurios gali sklisti į aplinką. Geriausia naudotis vienkartiniais drabužiais arba rankiniu purškikliu nupurkšti juos dezinfekavimo priemonėmis. Šluostes taip pat galima dezinfekuoti karštu vandeniu ir tai vadinama karšto vandens dezinfekcija.

Pagrindas - jodas

Šios priemonės neretai vadinamos **iodoforais**.

Jos veiksmingos, tačiau brangios. Dažniausiai jų esama odos losjonuose arba rankoms plauti naudojamuose plovikliuose, tačiau pramonėje jos retai naudojamos valyti.

Pagrindas - fenolis

Tai valymo priemonės, apie kurias žmonės dažniausiai galvoja kaip apie dezinfekavimo priemones. Jos turi stiprų kvapą, kuris gali **įsigerti į** maistą.

Šios priemonės veikia organines (maisto) medžiagas ir turi ilgą (išliekantį) poveikį. Jos plačiai naudojamos tualetų teritorijose, yra pigios ir veiksmingos.



Jų **negalima vartoti prie maisto**, nes jos yra kenksmingos ir visam laikui neigiamai paveiks maistą.

Purslai pažeidžia odą ir akis.

Ozonas

Ozonas yra saugus ir stiprus dezinfektantas, todėl jį naudojant galima valdyti bakterijų dauginimąsi maisto produktuose ir įrangoje, naudojamoje maisto apdorojimo pramonėje.

Ozonas ypač tinkamas naudoti maisto pramonėje, nes jis dezinfekuoja neprisidėdamas šalutinių cheminių produktų prie apdorojamo maisto arba maisto perdirbimo vandens ir atmosferos, kur laikomi maisto produktai.

Ozonas dar nėra dažnai naudojama dezinfekavimo priemonė jūros gėrybių perdirbimo pramonėje, tačiau jis vis dažniau naudojamas vandens chloravimo procese.

Sanitizavimo priemonės

Dezinfekavimo ir sanitizavimo priemonės neretai painiojamos, o kai kurie produktai gali būti vadinami abiem pavadinimais. Paprastai maisto pramonėje sanavimo priemonės suderina valiklių valomąsias savybes su dezinfekavimo priemonių savybėmis.

Sanitizavimo priemonės dažniausiai naudojamos sumažinti bakterinį užterštumą, kurį pagerina tam tikros ploviklio ar plovimo savybės.

Dezinfekavimo priemonės naudojamos tik bakterijoms naikinti. Jokiu būdu nemaiškite įvairių cheminių valymo medžiagų, nebent tai rekomenduoja gamintojas. Pasekmės gali būti labai rimtos.

Toliau pateikiami svarbūs klausimai, susiję su valymo produktais:

- Ar jos turi valiklių savybes? T.y. ar jos valo ?
- Ar jos turi dezinfekavimo savybių? T.y. ar jos naikina bakterijas?
- Ar jos turi išliekamąjį poveikį? T.y. ar jos palieka pėdsakus bei liekanas?

Svarbu suvokti, kad plovikliai nenaikina bakterijų, o dezinfekavimo priemonės nešalina riebalų ir nešvarumų, tuo tarpu tinkamai parinkta speciali valymo priemonė gali atilikti abi funkcijas.

Atminkite:

Baktericidas

Baktericidas – tai (cheminė) medžiaga, kuri sunaikina tam tikras bakterijų rūšis. Visos dezinfekavimo ir sanitizavimo priemonės yra BACTERICIDO rūšys.

BS-EN atitiktis

Visos cheminės valymo medžiagos, kurios naudojamos maisto apdorojimo patalpose, turi atitikti Jungtinės Karalystės standartą BS-EN 1276 arba naujesnę versiją, todėl rekomenduojame patikrinti visus butelius ir įrangą.

Kontakto laikas

Ar žinojote, kad aplinkos sveikatos pareigūnas tikisi, kad jūs ir jūsų valymo darbuotojai žino naudojamų cheminių medžiagų kontakto trukmę – ar tai 30 sekundžių ar 5 minutės?

Liečiami paviršiai – tai tokie paviršiai, kurie dažnai liečiami, bet

ne taip dažnai valomi, kaip turėtų būti. Dažniausiai liečiamos yra durų rankenos.

Dabar pabandykite atsakyti keletą S.E.K. apie tai, ką perskaitėte.

? S.E.K.8

Kuo skiriasi **vizuali** švara ir švara, atsižvelgiant į **bakterijų kiekį**, požiūriu?

.....

.....

.....

? S.E.K.34

Ką reiškia **sanitizavimas** ar **dezinfekavimas**?

.....

.....

.....

? S.E.K.22

Jei nuplaunate vizualiai švarų paviršių, kas atsitinka ant to paviršiaus esančioms bakterijoms?

.....

.....

.....

? S.E.K.33

Kokie trys pagrindiniai bakterijų skaičiaus mažinimo būdai (valymo požiūriu)?

.....

.....

.....

? S.E.K.51

Kas turi būti įvesta kiekvienoje darbo vietoje ir ką turėtų turėti kiekvienas darbuotojas, kad būtų sukurta veiksminga valymo programa?

.....

.....

.....

? S.E.K.3

a. Kuo skiriasi dezinfekavimo priemonės turinčios išliekamąjį poveikį ir jo neturinčios?

Išliekamojo poveikio dezinfekavimo priemonės pagamintos _____ pagrindu.

Išliekamojo poveikio neturinčios dezinfekavimo priemonės pagamintos _____ ar _____ pagrindu.

b. Nurodykite plotą, kuriame kiekviena jų gali būti naudojama.

i. Išliekamojo poveikio

ii. Neišliekamojo poveikio

Palyginkite atsakymus su mūsų variantais pabaigoje. Jeigu kai kurie atsakymai klaidingi, nenusiminkite, dar kartą perskaitykite skyrių. Tai sunkus skyrius, todėl gali tekti jį perskaityti kelis kartus, kol viską suprasite.

PLOVIKLIAI

Tikimės, įsidėmėjote tą faktą, kad dezinfekavimo priemonės geriausiai veikia **švarius** paviršius. Vadinasi, idealiu atveju pirmiausia reikia nuvalyti purvą, o tik vėliau naudoti dezinfekavimo priemonę.



Tikriausiai žinote iš patirties, kad vanduo pats savaime nėra labai gera plovimo priemonė. Galite pabandyti vandeniu nuplauti riebalus nuo rankų ar pažiūrėti, kaip vyksta plovimas ar atrodo skalbiniai, kai naudojamas tik vanduo.

Taip yra todėl, kad tik vandeniu sunku „sušlapinti“ daiktus, ypač tais atvejais, kai ant jų yra riebalų. Gali nuskambėti keistai, tačiau tai reiškia, kad vanduo negali tinkamai nuplauti purvą. Riebalai ir vanduo stengiasi nesusiliesti, ir vanduo ant riebaluoto paviršiaus pasiskirsto lašais.

Vanduo ir riebaluotas paviršius nepakankamai gerai sukimba dėl reiškinio, vadinamo įtempimu.

Purvo pašalinimas

Purvas pašalinamas nuo paviršių tada, kai sulaikomas plovimo skystyje. Jeigu vanduo plovimo skystyje negali sukibti su purvu, purvas išlieka ant paviršiaus, ir paviršius tebėra purvinas.

Kad vanduo ir purvas sukibtų, naudojamos specialios cheminės medžiagos, kurios mažina purvo ir vandens paviršiaus įtempimą.

- Seniausias pavyzdys – **muilas**.
- **Plovikliai** tai naujesnis pavyzdys.

Jie ne tik padeda purvui ir vandeniui susimaišyti, bet ir sulaiko purvą putose, nukeldami jį toliau nuo nuplauto paviršiaus.

Trumpai aptarkime muilus ir ploviklius, jų tipus ir naudojimą.

Muilai

Muilai gali būti kieti ir skysti. Jie gali būti dažnai naudojami odai ir geriausiai tinka prausykloms.

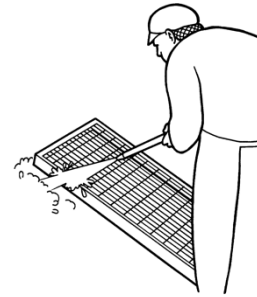
Muiluose gali būti antiseptikų, tačiau iš tiesų tai nebūtina.

Galutinis žodis dėl valymo priemonės pasirinkimo. Valymo priemonių yra daug, visos reklamuojamos, dauguma labai daug žada.



Ką benaudotumėte:

Perskaitykite instrukcijas ir elkitės tinkamai, be to, **niekada** nemaišykite valymo priemonių vienos su kita.



Atminkite: Ko gero pigiausias ir geriausias valymo būdas, kai vyksta daug drėgnų žuvies apdorojimo procesų, pasinaudoti pigiu, paprastu plovikliu, o paskui dezinfekavimo priemone.

Kitoms maisto įmonėms gali prireikti sudėtingesnių valymo metodų ir cheminių medžiagų.

Pabandykite atsakyti į klausimus apie ploviklius.

? S.E.K.25

Kokiu būdu ploviklis paverčia vandenį veiksmingesne valymo priemone?

.....
.....
.....

? S.E.K.41

Ką **svarbiausia** daryti, kai naudojate plovikliu?

.....
.....
.....

Palyginkite atsakymus su mūsų pateiktais pabaigoje.

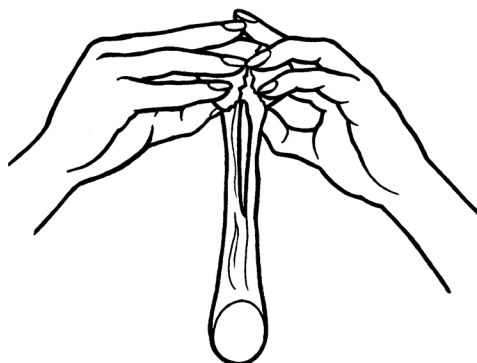
KARŠTAS AR ŠALTAS VALYMAS?

Paanalizuokime šį klausimą kitu būdu, kalbėdami apie kiaušinius ir sviestą!

Kiaušiniai

Kai sudaužote kiaušinį, randate skaidrų baltymą, kuris slysta iš rankų ir gali būti ištirpintas vandenyje.

Jeigu baltymą įkaitinate, jis tampa matinis ir kietas. Jis nebetirpsta karštame ar šaltame vandenyje. Kiaušinio baltymą pakeitė karštis.



Panašiai atsitinka ir daugeliui kitų medžiagų, **įskaitant žuvies gleives.**



Tokį purvą geriausia pašalinti šaltu vandeniu be ploviklio.

Sviestas

Jeigu įdėsite gabalą sviesto į šaltą vandenį, nieko ypatingo nenutiks. Karštame vandenyje sviestas tirpsta ir maišosi su vandeniu. Ploviklis šiam procesui padeda. Naudojant ploviklį sviestas visiškai ištirpsta.

Purvo ir dėmių šalinimas

Proteinų, pavyzdžiui, kiaušinių, kraujo ar žuvies glitėsių dėmes geriausia šalinti **atsargiai plaunant šaltu vandeniu.**

Riebalų dėmes, kaip ir daugelį kitų, geriausia šalinti **karštu vandeniu ir plovikliu, kartu gerai nušveičiant.**

Įranga Įrangos valymas apima:

- drabužius;
- šepčius;
- kempines;
- šveitimo mechanizmus.

Naudokitės bet kokia darbui atlikti reikalinga įranga, tačiau, atsiminkite:

Pasinaudojus valymo priemonėmis ir įranga juos taip pat reikia nuvalyti.

Kai nevykdomi valymo darbai, valymo priemonės, šluostės ir cheminės medžiagos visada turi būti laikyti toliau nuo maisto gamybos arba tvarkymo operacijų. Laikykite jas atskiroje patalpoje, spintelėje ar kitoje vietoje. Jei cheminės medžiagos (pvz., fenolio turintys dezinfektantai) laikomos neteisingai, jos gali užteršti žaliavas, sausas prekes ir pažeisti įpakavimus.

Išvada

Gilinomės, **kaip** valyti patalpas, kuriose gaminamas maistas. Pradžioje sakėme, kad negalėtume pateikti konkrečių instrukcijų jūsų darbo vietai. Šį skyrių baigsime apibendrinami, ką reikia daryti, kai laikomasi valymo tvarkos ir tam tikslui naudojamasi vandeniu.

Tam reikia kelių pakopų, kurios gali skirtis atsižvelgiant į jūsų konkrečias sąlygas. Sudaryti valymo grafikus gali padėti daugelis organizacijų.

KADA VALYTI

Papasakojome, **kaip** valyti.

Dabar reikia pagalvoti, **kada ir kaip dažnai** valyti.

Vėlgi, tai priklausys nuo konkrečių sąlygų, tad galime pateikti tik bendruosius nurodymus.

Darbo plotai

Pašalinkite atliekas, kai tik jos susidaro.

Skalaukite mažiausiai per kiekvieną pertrauką arba dažniau, jei reikia:

- ryte;
- vidurdieny;
- po pietų.

Kruopščiai valykite grindis, įrangą ir darbo paviršius mažiausiai **kartą per dieną** ir tarp **bet kokių darbo ploto panaudojimo pasikeitimų**.

Kiti plotai, kaip sienos, palangės ir pan., valomi **kartą per savaitę**.

Tualetų zona

Turi būti valoma ne rečiau kaip **kiekvieną dieną**.

Valant kruopščiai dezinfekuojami:

- durų rankenos;
- kranų rankenos;
- kriauklės;

- klozetai.

Šiose zonose galima naudotis **išliekamojo poveikio** (fenolio tipo) **dezinfekavimo** priemonėmis.

Kiemai

Kiemai valomi kiekvieną dieną ir tvarkomi **išliekamojo poveikio dezinfekavimo priemonėmis**.

Šiukšlių konteineriai taip pat valomi ir tvarkomi **išliekamojo poveikio dezinfekavimo priemonėmis kasdien**.

Specialūs valymo būdai

Šia tema negalime daug kalbėti, nes tai labai plati sritis, kurios neįmanoma visos čia aptarti. Tačiau štai keli svarbūs dalykai.

Bendraja prasme tinka viskas, kai naudojamas geras švaraus vandens srautas ir karštis. Taigi, dirbant kai kuriuos darbus, gali praversti gariniai valytuvai ir aukšto slėgio žarnos. Jie **nepakeis** nustatyto valymo grafiko, apie kurį kalbėjome. Slėginių valytuvų trūkumas tas, kad jie gali taip smarkiai purkšti aplinkui, kad nuo nešvarios įrangos gali pernešti užkratą ant švarios!

Nuplovus aukšto slėgio sąlygomis paprastai dar reikia plauti sumažinus slėgį ar net palikti nakčiai liekamojo poveikio neturinčios ir maistui nekenkiančios dezinfekavimo priemonės sluoksnį. Jeigu to imatės, būtinai nuplaukite dezinfekavimo priemonę prieš darbą kitą rytą¹.

Jeigu studijuodami šią dalį nedarėte pertraukos, būtinai padarykite ją dabar – tikrai to nusipelnėte!

Po pertraukos išbandykite save trimis S.E.K.

? S.E.K.12

Kada naudinga skalauti šaltu vandeniu?

.....

.....

.....

¹ Pagal įstatymus cheminės medžiagos negali liestis prie maisto, jeigu tai nebūtina. Netgi maistui nekenkiančios dezinfekavimo priemonės gali būti laikomos „nebūtinomis“.

? S.E.K.45

Kas atsitinka valymo įrangai, kai ja pasinaudojate?

.....

.....

.....

? S.E.K.50

Surašykite bendrą valymo grafiką, tačiau kiekvienai pakopai naudokite tik **kelis** žodžius.

.....

.....

.....

Gerokai užtrukome, kol pasiekėme etapą, kuriame galime apibendrinti svarbiausius principus:

Plovikliai – tai cheminės medžiagos, kurios įdėtos į vandenį išleidžia taukų, riebalų ir aliejaus maisto daleles, kad jas būtų galima nuplauti. Pavyzdžiui, tai gali būti indų plovimo skystis. Plovikliai bakterijų **nesunaikina**.

Dezinfektantai – tai cheminės medžiagos (baktericidai), kurias naudojame mikroorganizmų naikinimui ant maisto sąlyčio paviršių. Jie nesunaikina visų mikroorganizmų, bet sumažina juos iki saugaus lygio. Dezinfekavimo priemonės pavyzdys yra baliklis.

Nepamirškite, kad karštas vanduo 82 °C arba daugiau laipsnių yra pigi ir efektyvi dezinfekavimo priemonė.

Sanitizatoriai – tai ploviklio ir dezinfekavimo priemonės mišinys. Jie vienu metu atlieka du darbus – pašalina riebalus ir sumažina mikroorganizmų skaičių.

- Kuo dažniau valykite paviršius, kad jie būtų vizualiai švarūs.
- Naudokite maistui saugas dezinfekavimo priemones paviršiams ne rečiau kaip vieną kartą per dieną ir palikite jas ant paviršiaus kuo ilgiau, geriausia visai nakčiai, o paskui prieš naudojimą nuplaukite, jei priemonės yra išliekamojo poveikio.

Norint, kad darbo vietose būtų laikomasi higienos reikalavimų, vadovai turi:

- Turėti kasdieninį valymo kodeksą.
- Išmokyti visus darbuotojus palaikyti švarą;
 - reguliariai;
 - naudojant tinkamas valymo priemones tinkamoje temperatūroje.

Tuo baigiame penktąją dalį ir dabar jau pasiekėte 5-ąjį tikslą.