



РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА
МИНИСТЕРСТВО ЗА ЗДРАВСТВО
ДИРЕКЦИЈА ЗА ХРАНА



ВОДИЧ ЗА БЕЗБЕДНО РАКУВАЊЕ
И ПОСЛУЖУВАЊЕ НА СЛАДОЛЕД



РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА
МИНИСТЕРСТВО ЗА ЗДРАВСТВО
ДИРЕКЦИЈА ЗА ХРАНА

ВОДИЧ ЗА БЕЗБЕДНО РАКУВАЊЕ И ПОСЛУЖУВАЊЕ НА СЛАДОЛЕД

СКОПЈЕ, 2008 г.

ЦЕЛТА НА ОВОЈ ВОДИЧ Е ДА ИМ ПОМОГНЕ НА ЛИЦАТА ШТО РАБОТАТ ВО УГОСТИТЕЛСКИТЕ ОБЈЕКТИ ВО КОИ СЕ ПОСЛУЖУВА СЛАДОЛЕД, КОЈ Е ВИСОКО РИЗИЧЕН ПРОИЗВОД, ДА ГИ ПРИМЕНУВААТ ПРАВИЛАТА НА ДОБРАТА ХИГИЕНСКА ПРАКТИКА.

ОБЈАВУВАЊЕТО НА ОВАА ПУБЛИКАЦИЈА Е ПОДДРЖАНО ОД ПРОЕКТОТ ГТЗ МАФП



MAFP Project
EU Approximation and Regional Cooperation
in the Agro & Food Sector

commissioned by



Federal Ministry
for Economic Cooperation
and Development

Автор на текстот:

**Д-р Лидија Дамевска, Раководител
на секторот за анализа на ризик во
Дирекција за храна**

Графичко уредување:

ГТЗ МАФП

Лектор:

Александра Ангеловска

ЦИП

СОДРЖИНА

СОВЕТИ ЗА ОБЈЕКТИТЕ ВО КОИ СЕ РАКУВА ИЛИ ПОСЛУЖУВА СЛАДОЛЕДОТ	5
СОВЕТИ ЗА ЛИЧНА ХИГИЕНА НА ЛИЦАТА КОИ РАКУВААТ СО СЛАДОЛЕДОТ	7
СОВЕТИ ЗА ПОСЛУЖУВАЊЕ НА СЛАДОЛЕДОТ	9
СОВЕТИ ЗА ПОДЕСУВАЊЕ НА ЗАМРЗНУВАЧОТ	13
СОВЕТИ ЗА ТРАНСПОРТ И ИСПОРАКА НА СЛАДОЛЕДОТ	15



МИНИСТЕРСТВО ЗА ЗДРАВСТВО



СОВЕТИ ЗА ОБЈЕКТИТЕ ВО КОИ СЕ РАКУВА ИЛИ ПОСЛУЖУВА СЛАДОЛЕДОТ

Совети за објектите во кои се ракува или послужува сладоледот:

1. Сите површини, вклучувајќи ги и подовите, сидовите, плафоните, треба да бидат од цврста конструкција со мазна, неапсорбирачка површина која овозможува темелно чистење.
2. Се препорачува вградување на 2 мијалника со топла и ладна вода, по можност изработени од челик (stainless steel). Едниот мијалник е наменет за миење на рацете, а другиот за миење на садовите и опремата, соодветно означени со ознаки поставени над мијалниците.
3. Да има обезбедено сапун и чисти крпи.
4. Коморите за длабоко замрзнување треба да бидат исчистени од создадениот мраз, со погоден термометар поставен во комората, со цел одржување на температурата во комората под -18° С.
5. Редовно чистете ги коморите и садовите во кои се чува сладоледот.
6. Исчистете ги остатоците од сладоледот што се најдени на работните површини и славините со чиста ткаенина, натопена во раствор за дезинфекција.





МИНИСТЕРСТВО ЗА ЗДРАВСТВО



СОВЕТИ ЗА ЛИЧНА ХИГИЕНА НА ЛИЦАТА ШТО РАКУВААТ СО СЛАДОЛЕДОТ:

Треба да бидете чисти и уредни

А) Веднаш известете го вашиот менаџер во случај на болест, особено ако имате:

1. мачнина и/или пролив;
2. заболување на носот, грлото, ушите, дишникот, белите дробови;
3. сериозна настинка;
4. кожна инфекција.

Б) Во текот на денот често мијте ги рацете, особено по:

1. одење во тоалет;
2. дување нос;
3. јадење;
4. пушчење;
5. ракување со отпадоци и губре.

В) Одржувајте ги ноктите кратко потсечени и чисти, носете минимално накит на прстите и избегнувајте употреба на лак за нокти или користете ракавици за еднократна употреба;

1. Санирајте ги исеченицте, рагадите/пукнатините и раните на кожата;
2. Носете чиста работна униформа;
3. Одржувајте ја косата чиста, уредна и соодветно покриена.



НЕ ТРЕБА ДА ПРАВИТЕ:

- **Немој** да јадете, пиете или пушите во зоната наменета за послужување
- **Немој** да кашлате, кивате или плукате во зоната наменета за послужување
- **Немој** да се чешате или чепкате за косата или кој било друг дел од вашето тело
- **Немој** да го допирате носот, ушите или устата
- **Немој** да ја миете или чешлате косата во зоната наменета за послужување



СОВЕТИ ЗА ПОСЛУЖУВАЊЕ НА СЛАДОЛЕД

1. Темелно измијте ги рацете со течен сапун.
2. Покријте ги изечениците и раните со фластер. Носете минимално накит, уредни и кратко потсечени нокти и избегнувајте употреба на лак за нокти или користете ракавици за еднократна употреба.
3. Имајте средство за дезинфекција соодветно за садовите што се користат за храна, притоа избегнувајќи ги препаратите за чистење на алуминиумските садови базирани на хлор.
4. Измијте ги лопатките за послужување сладолед и другите садови со дезинфекциско средство и топла вода, рибајќи ги со четка.
5. Со чиста ткаенина натопена во раствор од средство за одржување избришете ги работните површини, пултовите и замрзнувачите.
6. Провери дали внатрешната површина на фрижидерот е чиста, а вратата нема мраз.
7. Провери дали температурата на фрижидерот се одржува помеѓу -15°C и -10°C или пониско. Ако температурата е над наведената НЕ ПОСЛУЖУВАЈТЕ ГО СЛАДОЛЕДОТ- веднаш пријавете кај одговорното лице или работодавецот.
8. Кога ги вадите капаците од садовите за сладолед, чувајте ги во замрзнувачот или темелно измијте ги и исушете ги.
9. Визуелно проверете:
 - дали има кристали на мраз во сладоледот? (Ако има кристали НЕ ПОСЛУЖУВАЈТЕ ГО СЛАДОЛЕДОТ, отворете нов сад (кутија) за сладолед, а наодот пријавете го кај одговорното лице или работодавецот)
 - дали има знаци на топење и повторно замрзнување на сладоледот? (Ако има знаци за топење НЕ ПОСЛУЖУВАЈТЕ ГО СЛАДОЛЕДОТ, отворете нов сад (кутија) за сладолед и наодот пријавете го кај одговорното лице или работодавецот)
10. Корнетите, преливите и средствата за декорација најдобро е да се употребуваат од нивното оригинално пакување. Ако се чуваат во исти садови/кутии, тогаш треба да бидат беспрекорно чисти и секогаш да се чуваат на место каде нема опасност од нивна контаминација.

**НИКОГАШ НЕ ПОСЛУЖУВАЈТЕ ГО СЛАДОЛЕДОТ КОЈ Е РАСТОПЕН
И ПОВТОРНО ЗАМРЗНАТ**



ВО ТЕКОТ НА ПОСЛУЖУВАЊЕТО:

1. Истресето го вишокот раствор од лопатката, за да се избегне формирањето кристали од мраз во сладоледот.
2. Меѓу послужувањата исплакнете ја лопатката во контејнерот за проплакнување, за да се отстрани сладоледот што останал на неа.
3. Чувајте ја лопатката во контејнерот со средството за одржување сè до следното послужување.
4. Секојдневно менувајте го средството за одржување.
5. Веднаш отстранете го искапениот сладолед од просторот за чување со чиста ткаенина, натопена во средство за одржување.
6. Кога не послужувате сладолед, држете ги капаците затворени.
7. Местото за послужување постојано одржувајте го чисто.
8. Корпите за отпадоци треба да бидат затворени со капак и редовно да се празнат.



НА КРАЈОТ ОД СЕКОЈ РАБОТЕН ДЕН :

1. Капаците за сладолед пред секое заменување измије ги со средство за дезинфекција и темелно исушете ги.
2. Затворете ги кутиите со корнети и средствата за послужување, за да се избегне можноста од нивна контаминација со надворешни објекти, инсекти и прашина. Во текот на ноќта чувајте ги на чисто и суво место.
3. Измијте ги лопатките и другите садови со топла вода и средство за одржување, исплакнете ги, а потоа оставете ги да се просушат на воздух. Не ставајте ги лопатките во машина за миење садови, поради опасноста од нивно оштетување.
4. Исчистете го замрзнувачот, бришејќи го извалканото и истуреното со чиста ткаенина натопена во средство за одржување.



ЗАПОМНЕТЕ:

1. Сладоледот мора да се чува на место на кое нема опасност од негова контаминација и со него треба да се ракува хигиенски.
2. Забранет е пристап за животни на местото каде се служи сладоледот.
3. За замрзнувачите што имаат систем за автоматско одмрзнување треба да биде наместен, така што ќе се оневозможи создавањето мраз. Секојдневно отстранувајте го мразот со пластичен стругач, а притоа внимавајте да не истурите од отстранетиот мраз во сладоледот (ако е можно, преместете го сладоледот во резервен замрзнувач во текот на процедурата). Секогаш обезбедете капаците да бидат цврсто затворени кога садовите/кутиите со сладоледот се внесуваат/изнесуваат од замрзнувачот или, пак, се одмрзнуваат. Во никој случај, мразот од сидовите на замрзнувачот не смее да падне во сладоледот.
4. Секои 6 недели сладоледот треба да биде преместен до главниот замрзнувач за складирање, а замрзнувачот треба да биде исчистен од нафатениот мраз и темелно измиен со средство за одржување.
5. При повторното полнење на замрзнувачот со сладолед, обезбедете ротирање на кутиите со сладолед.
6. Секогаш подгответе го средството за одржување во соодветна концентрација - раствор според пропишаното упатство за подготвување.





СОВЕТИ ЗА МЕСТЕЊЕ НА ЗАМРЗНУВАЧОТ

1. Не поставувајте го замрзнувачот на директна сончева светлина или во близина на извор на топлина.
2. Замрзнувачите со покриви што не се фиксни, не треба да бидат поставени во близина на отворени врати, прозорци, излезни делови на клима уреди или на провев.
3. Замрзнувачот да биде поставен така што ќе се обезбеди соодветна вентилација (најмалку 10 см слободен простор од сите страни).
4. Ако замрзнувачот е поставен под полица, да се обезбеди слободен простор од 60 см помеѓу полицата и покривот на замрзнувачот.
5. Да се избегнува употреба на адаптери и продолжени кабли.
6. Замрзнувачот да биде на рамно.
7. За ефикасно работење на замрзнувачот наместете ги циклусите за одмрзнување на минимум. Идеалната температура не треба да порасне над -15° С за период подолг од 15 до 30 минути, со 4 циклуси на одмрзнување во кој било период од 24 часа. Појаснување : Периодот од 15 до 30 минути е период кој се смета за безбеден во рамките на посочената температура за манипулација со сладоледот и тој интервал не смее да се повтори повеќе од 4 пати во текот на денот!
8. Проверете дали замрзнувачот не е на одмрзнување, кога се пренесува стоката од резервите.
9. Ако сладоледот е мек, не пренесувајте го до замрзнувачот наменет за продавање и проверете ја температурата на чување во него. Повторното замрзнување на сладоледот нема да му ја врати првобитната текстура. Ако сладоледот омекнал ќе стане невкусен и, евентуално, небезбеден за консумирање. Омекнатите производи треба да се фрлат.



МИНИСТЕРСТВО ЗА ЗДРАВСТВО



СОВЕТИ ЗА ТРАНСПОРТ И ИСПОРАКА НА СЛАДОЛЕДОТ

1. Сладоледот треба да биде транспортиран и испорачан на -18°C или пониско. Температура над -15°C може да го наруши квалитетот и неговиот рок на траење.
2. Веднаш испорачајте го сладоледот од возилото до продавницата. Секогаш прво префрлајте го сладоледот!
3. Проверете дали постојат знаци за лошо ракување со сладоледот: скршен, оштетен производ, знаци на топење или влажност.





Поддржано од:

gtz

MAFP Project
EU Approximation and Regional Cooperation
in the Agro & Food Sector

commissioned by



Federal Ministry
for Economic Cooperation
and Development