

Hygienické zásady



Riziková místa:

- **Nedostatečné předčištění stroje a náčiní** - odstranění zbytků potravin pomocí kartáčů, mít dostatek vhodného náčiní pro mechanické čištění každého zákoutí stroje.
- **Nedostatečné rozebrání součástí stroje** – rozebrání, čištění a dezinfekce veškerých jednotlivých částí stroje, včetně odstranění a čištění a dezinfekce veškerých těsnění a o-kroužků.
- **Nedodržení délky působení dezinfekcí** – každý dezinfekční prostředek potřebuje pro působení dostatečně dlouhou dobu dle návodu.
- **Přenos nečistot a mikroorganismů z jiných míst** – plocha, podlaha, špinavé utěrky, nástroje, pomůcky a kbelíky na přípravu směsi (křížová kontaminace a sekundární kontaminace). Je třeba udržovat čisté a dezinfikované veškeré plochy, a náčiní na přípravu zmrzlin a tříští, ale také mít čisté prostředky pro úklid a dezinfekci. Každý den prát nebo měnit hadry, houby, utěrky a ostatní sanitační náčiní. V případě kartáčů a štětek taktéž provádět jejich důkladnou dezinfekci.
- **Kontaminovaná voda** – používat pouze pitnou vodu z prověřených zdrojů a před jejím použitím pro přípravu nechat vodu dostatečnou dobu odtéct.
- **Kontaminace z rukou pracovníků** – ruce jsou nejčastěji v kontaktu s potravinami při jejich přípravě, ale je třeba dbát na čistotu celého těla a oblečení. Používat správný postup mytí rukou a na ruce použít dezinfekční gel nebo sterilní rukavice při skládání a mazání stroje. Pracovní oděv měnit nejlépe každý den nebo během dne dle potřeby. V případě potřeby používat ochrannou čepici nebo rukavice.
- **Kontaminace z prostředí** – pozor na prašnost v provozu i z okolí a případný pohyb hmyzu a jiných živočichů.
- **Nedodržení postupu při přípravě zmrzlinové směsi** – použití málo studené vody, špatné nebo pomalé zachlazení zmrzlinové směsi po jejím namíchání, nespotřebaování celého obsahu sáčku a jeho uchovávání v otevřeném stavu.

Další zásady dodržování správné hygieny:

- **Dezinfekce rukou i při skládání a mazání stroje** – případně použití sterilních rukavic.
- **Pravidelné každodenní čištění a dezinfekce stroje a nástrojů** – musíte vyčistit a dezinfikovat veškeré části stroje, ale i náčiní na přípravu jako jsou kbelíky, odměrky, metly, cedníky, mixéry a jiné náčiní, s kterým se potraviny dostávají do styku. Dezinfekční roztok ponechat působit dostatečně dlouho (alespoň 20min).
- **Intervalová speciální dezinfekce stroje a nástrojů min. 1x týdně** – použít jiný druh dezinfekce proti odolným mikroorganismům.
- **Čištění a dezinfekce povrchu výdejní hlavy během dne** – jedná se o místo na stroji, kde přes den na nachlazeném místě ulpívají zbytky zmrzliny, a tak se jedná o jedno z nejrizikovějších míst pro tvorbu mikroorganismů.
- **Čištění a dezinfekce povrchů** a ploch v provozovně, především plochy pro styk s potravinami ale nezanedbat i ostatní povrchy.
- Nechat dostatečně odtéct vodu a používat vždy studenou a pitnou vodu.
- **Čisté utěrky a hadry**, každodenní výměna za čisté či používání jednorázových utěrek a hadrů.
- **Kvalitní štětky a kartáče** pro hůře dostupná místa a jejich pravidelná dezinfekce/výměna.
- **Dodržení postupu celé sanitace** tak aby bylo zajištěno, že v každé části stroje a každé části postupu nebudou zanešeny nežádoucí mikroorganismy. (Každý sebemenší zůstatek zmrzliny představuje vhodné prostředí pro rozvoj nežádoucích mikroorganismů).
- **Provádění kontroly postupu čištění**, kontrolovat zaměstnance, zda dodržují pravidelné a správné postupy čištění. Kontrola/detekce přítomnosti mikroorganismů – pro kontrolu dodržení správného postupu čištění a dezinfekce je možné pro detekci biofilmu použít přípravek BioFinder. Tak zjistíte, že váš postup čištění je účinný. V případě detekce mikroorganismů opakujte proces sanitace a především na postižená místa použijte vhodné kartáče k narušení biofilmu a odstranění mikroorganismů.