

karítási rend leírása!

A konyhaüzemi helyiségeket, a hűtőtereket és raktárakat valamint a szállításban résztvevő gépjárműveket egyaránt tisztán kell tartani, mert ez a szennyeződések és fertőzések elkerülésének legfontosabb feltétele.

3.1 Gyakoriság

Minden helyiséget, berendezést és kéziszerszámot, amely az élelmiszerekkel érintkezésbe kerül, a munkanap végén, de mindenestre még azon a napon megtisztításra kerülnek. Intenzív használtkor, vagy a keresztfertőzés veszélyének fennállása esetén a munkaeszközöket folyamatosan tisztán tartjuk.

A napközben végzett takarításra egy-egy munkafolyamat befejezése után, szükség szerint kerül sor. A munkaközben beszennyeződött használt berendezési tárgyakat, felszereléseket, mosható felületeket zsírolószeres vízzel, majd fertőtlenítő szerrel lemossuk majd leöblítjük 30 C-os bő vízmennyiséggel.

A napi munka végén mindenhol takarítást végzünk, amely folyamatot a legtisztább részen kezünk el, haladva a szennyezettebb helyiségek felé. A napi munka utáni takarításkor az üzem összes helyiségeit – a mellékterületekkel együtt – kitakarítjuk, ide tartozik a hulladékgyűjtő is. A szociális helyiségeket (öltöző, fürdő, WC-k) is naponta kerül megtisztításra.

Havonta egyszer valamennyi helyiségre, berendezésre és eszközre kiterjedő nagytakarítást végzünk. A padozatot mindenütt lúgos vízzel felmossuk, a szennyezett falakat, mennyezetet lepókhálózzuk. Az ajtókat, ablakkereteket (üvegeket), valamint a fiókokat, polcokat, a nyitható szekrények belső felületét lemossuk. A nagytakarítás a raktárakra is kiterjed. Az étterem teljes területén negyedévente rágcsálóirtást végzünk külsős erre szakosodott cég bevonásával ügyelve arra, hogy ezek a mérgező anyagok ne kerüljenek véletlenül az élelmiszerbe.

1. Tisztítás és fertőtlenítés menete **Általános rendelkezések**

A takarítás kezdetekor először a durva, jól látható szennyeződések távolítjuk el. Ezután kezdődhet az alapos tisztítás. Ilyenkor eltávolítunk minden olyan látható szennyeződést, mint például élelmiszer maradványok, zsír és egyéb anyagok, melynek a jelenléte nem kívánatos.

A tisztítás 40-45 C-os bekevert ECOLAB vegyszeres vízzel történik. Alacsonyabb hőmérsékleten nem oldódik a zsír, magasabb hőmérsékleten megfőnek és denaturálódnak a fehérjék, emiatt nehéz azokat eltávolítani. Tisztítás után alaposan leöblítjük a tisztítószert és a szennyeződések maradványait. Ezek után kezdődhet a fertőtlenítés.

Az általunk használt ECOLAB vegyszerek megfelelnek az üzemben előforduló szennyeződések milyenségének és jellemzőinek. Tisztító és fertőtlenítőszeres használatkor maradéktalanul betartjuk a használati utasításban foglaltak pontos betartása. Ezen ismereteink felfrissítéséről az ECOLAB higiéniai Kft. munkatársai évente egy alkalommal helyszíni oktatást tartanak társaságunk alkalmazottai részére. A használati utasítás tartalmazza a megfelelő adatokat a víz hőmérsékletekről, a szer

esetleg a fertőtlenítéshez csak forró vizet használnak a fertőtlenítendő tárgy illetve a terület hőmérséklete 82 C kell hogy legyen, a fertőtlenítés hatékonysága érdekében.) A szükséges behatási idő elteltével a fertőtlenítőszer minden maradványát alaposan, bő vízzel leöblítjük és eltávolítjuk a felületekről mielőtt a

berendezéseket, eszközöket újra használnánk, ezzel biztosítva, hogy a fertőtlenítőszer, illetve maradványai nem juthassanak a termékeinkbe.

A takarításnál mindig fokozottan vigyázunk, hogy közben az élelmiszerek ne szennyeződjenek:

- felmosásnál ügyelünk arra, hogy az élelmiszer elég magasan legyen , a szennyvíz ne csapódjon rá,

- a takarítás minden esetben pormentesen történjen,

- a száraz és szobahőmérsékletű helyen tárolt eszközöket, berendezéseket, szerszámokat, ládákat, stb., havonta legalább egy alkalommal portalanítjuk. Ezen eszközök körében évente egyszer alapos takarítást, tisztítást és fertőtlenítést végzünk.

A tisztítás, fertőtlenítés idejére az élelmiszereket a helyiségből eltávolítjuk, vagy megfelelően letakarjuk, hogy ezzel megelőzzük a szerek által való szennyeződésüket.

A letisztított felületeket, tárgyakat nem hagyjuk levegőn száradni, kizárólag papírtörülővel töröljük szárazva, amelyet a használat után a szemetesbe helyezük ezzel elkerülvén az esetleges újra szennyezés lehetőségét.

Az élelmiszer –előállítás során olyan eszközöket használunk, amely:

- Ép, sérüléstől mentes,
- nem tartalmaz az egészségre káros mértékben kioldódó, íz-, szag-, szín- vagy állományváltozást okozó anyagokat,
- használat során arról élelmiszert szennyező részecskék nem válhatnak le.
- A korrózió ellen védve van, rozsdamentes,
- Megfelelő módon és mértékben tisztán tartható, fertőtleníthető, mosó- és öblítővíz maradéktalanul kiüríthető,
- Ellenáll az üzemeltetés és rendszeres tisztítás káros hatásainak.

Az élelmiszer-előállító tevékenység során csak pontos, kalibrált, kifogástalanul működő, az élelmiszert nem szennyező és felhasználhatóságát nem veszélyeztető műszereket használunk.

3.2 Takarítási műveletek részletezése

Elektromos berendezések

Elektromos gépek, szerelvények tisztítását csak erre kioktatott személy végezi amely tevékenység oktatásról a társaságunk megbízásával képesítéssel rendelkező munkavédelmi szakembert kérünk fel minden tárgyévben.

Eltávolítjuk a lerakodott port, valamint más szennyeződések, ezt követi a nedves tisztítás, fertőtlenítés.

Árutároló polcok

A portalanítás után lemosuk a tisztító-fertőtlenítő oldatba mártott lemosó kendővel, majd tiszta vizes lemosó kendővel, végül szárítás, törlés nélkül. A lemosó kendőket tisztítás után kimossunk és megszáritjuk.

Hulladéktároló edények

A hulladéktároló edényeket kiürítés után kívül-belül slaggal kimossuk és fertőtlenítjük, majd száradni hagyjuk.

Mennyezet, falak portalanítása

Partvissal eltávolítjuk a lerakodott port, Szem előtt tartva azt, hogy a az élelmiszert ne érje szennyeződés.

Csempe tisztítása

A falburkoló csempeket hetente mosuk fertőtlenítő oldattal, és hadjuk megszáradni.

Csatornaszemek tisztítása

A szennyvíz összefolyó búzelzárós csatornaszemeket fertőtlenítjük (klórmésszel, hypoval). Az eszközöket (seprű, vizes tömlő, dugulás elhárító stb.)külön helyiségben tároljuk.

Hűtők/hűtőkamrák

A hűtőfalakat, polcokat hetente a nedves lemosásukat, alapos fertőtlenítésüket követően törlés nélkül száradni hagyjuk.

A hűtőkamrákat, hűtőládákat hetente kikapcsoljuk, kipakoljuk (egy másik hűtőbe ideiglenes áthelyezzük, hogy a hűtési lánc ne szakadjon meg) és belülről kitakarítjuk. Takarítás közben megelőzzük a páralecsapódást és a termék fertőződését. Amennyiben a hűtőkamrát nem tudjuk teljes mértékben kiüríteni a takarítás idejére, a terméket úgy takarjuk le, hogy a fertőződés, szennyeződés veszélyét teljesen kizárjuk. A fagyasztókamrákat évente négy alkalommal tisztítjuk, fertőtlenítjük.

Szociális helyiségek takarítása

Az öltözőszekrények tetejét letöröljük vizes ruhával.

Az öltözőt, zuhanyzót, WC-t felsöpörjük.

A szeméttároló edényeket kiürítjük naponta a szeméttárolóba.

A mosdókagylókat naponta tisztítjuk és hetente fertőtlenítjük.

A WC-t hypoval fertőtlenítjük és 15 percig állni hagyjuk, majd leöblítjük.

A csapokat vegyszeres, vízkőoldós vízzel áttöröljük napi gyakorisággal.

A padozatot felmossuk és feltöröljük.

A csapokat és a szekrényeket fertőtlenítőszerbe mártott törőruhával lemosuk és szárazra töröljük.

A WC takarítását erre a célra rendszeresített eszközökkel végezzük, amelyek másra nem használunk.

Bartalacarte Kft.

H-1096 Budapest, Lechner Ödön fasor 8.

www.mobilecanteen.hu

A szanitó jármű beíró tisztítását a telephelyünkön végezzük. A tisztításáról szükség szerint gondoskodunk.

Takarítóeszközök tisztítása, fertőtlenítése
Folyamatosan gondoskodunk, hogy a takarítóeszközeink ne váljanak szennyeződés forrásává, ezért az eszközöket rendszeresen tisztítjuk és fertőtlenítjük adott esetben cseréljük vagy pótoljuk.

3.3. A takarítást végző személyekről

A takarítást végző dolgozókkal megismertetjük az elvégzendő feladatokat, a szükséges eszközöket, a felhasználható tisztító-, és fertőtlenítőszereket, ezek alkalmazási módját, a végrehajtás ellenőrzését.

Az elvégzett munkálatokról a HACCP rendszerben meghatározott nyomtatványok kitöltésével feljegyzéseket készítünk.

3.4. A takarítás, tisztítás gyakorisága.

Évente:

- Szükség szerint, fertőtlenítés, minden berendezés szétszerelésével a hozzáférhetetlen területek teljes megtisztítása az anemosztátok látható felületeinek teljes kitakarítása, zsirtalanítása.

Negyedévente:

- Az ablakok tisztítása

Hetente:

- A mennyezet, falak portalanítása
- A falburkoló csempe lemosása
- A nyílászárók tisztítása
- A raktárak padozatának alapos feltakarítása
- A hűtőberendezések takarítása
- A műanyag tárolórekeszek mosása
- A műanyag hulladék tároló-edények mosása, fertőtlenítése
- A tárolópolcok nagytakarítása

Naponta:

- A manipulációs konyhaüzemi tér takarítása
- A hulladék, szemet összegyűjtése, és elvitele a telephelyről
- A szociális helyiségek takarítása, fertőtlenítése
- A padozat takarítása
- Az eszközök mosogatása
- Az irodakarítás

Munka közben:

- A munka közben keletkező szennyeződések, hulladékok eltávolítása, esetleg takarítás, és fertőtlenítés

A termelőfolyamatban használt fekete edények kézi, a vendéggel érintkező edények, önkiszolgáló éttermi tálcák, eszközök mosogatása gépi mosogatással történik.

A moslékolást követően, a gépi mosogatás 3 fázisban végezzük el. Öblítés/áztatás minimum 40°C-on A mosogatógép víz hőmérséklete eléri a minimum 80-85 C-ot.

I. Első fázis: Öblítés/áztatás

Öblítés/áztatás minimum 40°C-on

II. Második fázis: Fertőtlenítés

Ez a folyamat teljes mértékben automatikusan gépi berendezés használatával történik.

III. Fázis: Öblítés

Ez a folyamat teljes mértékben automatikusan gépi berendezés használatával történik.

A poharak és evőeszközök mosogatását gépi mosogatással végezzük.

Az előkészítőben használt edényeket a feketemosogatóban előkészítőben két fázisban, kombinálszer alkalmazásával mosogatjuk.

Az edénymosogatóban nem mosunk sem élelmiszert, sem más anyagot.

A mosogatáshoz használt kaparót, dörzsölőt vagy egyéb eszközt használat után kifőzzük és megszáritjuk.

Az előkészítőben használt eszközöket (kések, vágódeszkák, szűrők, stb.) az ott lévő mosogatókban vagy a feketemosogatóban mossuk el és ezeket az előkészítőben tároljuk. Ezeket az eszközöket a konyhában nem használjuk.

3.6 Takarításhoz szükséges eszközök

- seprű
- partvis
- felmosó készlet
- súroló kefe
- nyeles kefe
- felmosó ruha
- portörölő ruha
- törlőkendő
- műanyag és fém kaparó
- műanyag vödör
- fémkefe

3.7 Tisztításra és fertőtlenítésre felhasznált anyagok

Az ECOLAB higiénai szereket forgalmazó vállalat termékei, amelyek biztonságtechnikai adatlapja jelen leírásunk mellékletét képezi.