

Več informacij si lahko preberete na:

- http://www.nijz.si/sites/www.nijz.si/files/uploaded/osnovna_higienska_stalisca_nov_2014.pdf
- http://www.nijz.si/sites/www.nijz.si/files/datoteke/higienska_stalisca_za_higieno_zivil_namenjena_delavcem_v_zivilski_dejavnosti_2._stopnja_2014_verzija_2.pdf

Dobra higienska praksa in sistem HACCP

Za preprečevanje okužb/zastrupitev z živili je potrebno dosledno upoštevati načela dobre higienske prakse in sistema HACCP.

Ne moremo videti, vonjati ali okušati škodljivih mikroorganizmov, ki lahko povzročijo okužbe/zastrupitve z živili.

Upoštevajte 5 ključev do varne hrane

- Vzdržujte splošno higieno v obratu, osebno higieno in zdravje pri delu z živili
- Ločujte surovine od živil namenjenih za neposredno uživanje
- Živila morate temeljito toplotno obdelati
- Hrano hranite na ustrezni temperaturi
- Uporabljajte varno pitno vodo in surovine za pripravo hrane

Izdajatelj in založnik: Uprava za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin

Pripravljalci gradiva: Mojca Jevšnik, Matic Kavčič, Zdravstvena fakulteta, Oddelek za sanitarno inženirstvo
Stanka Vadnjal, Urška Jamnikar Ciglenečki, Andrej Kirbiš, Veterinarska fakulteta,
Inštitut za varno hrano, krmo in okolje

Ljubljana, 2019



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO, GOZDARSTVO IN PREHRANO

UPRAVA REPUBLIKE SLOVENIJE ZA VARNO HRANO,
VETERINARSTVO IN VARSTVO RASTLIN

Varno ravnanje z živili za zaposlene v gostinstvu

ZAGOTOVITE HIGIENO IN VARNOST ŽIVIL!





Vzdrževanje splošne higiene, osebne higiene in zdravja na delovnem mestu

Vzdržujte higieno obrata in delovnega mesta. Izvajajte redno čiščenje po planu čiščenja. Pogosto si temeljito umivajte roke. Vedno si umijte roke po nečistih opravilih.

Pri delu z živili morate biti zdravi – brez gnojnih ran, izcedkov, povišane temperature, bruhanja, driske. Vedno javite bolezenske znake nadrejenemu, tudi v primeru nalezljive bolezni v družini.



VARNOST ŽIVIL = ODNOS

"Če želimo izboljšati kulturo zaposlenih do zagotavljanja varnih živil, moramo spremeniti način, kako zaposleni ravnaajo z živili. Spremeniti moramo njihov odnos". (F.Yiannas, 2015)

Uporabljajte varno pitno vodo in surovine za pripravo hrane

- Pri pripravi hrane uporabljajte zdravstveno ustrezno pitno vodo.
- Izbirajte in uporabljajte le sveža in zdrava živila, brez znakov gnilobe in plesni.
- Vedno temeljito preglejte in umijte sadje in zelenjavo, še posebej, če se uživa surovo.
- Ne uživajte živil, ki jim je potekel rok uporabnosti in ne pripravljajte hrane in surovin, ki jim je potekel rok uporabnosti.

Toplotna obdelava živil

- Živila je potrebno temeljito toplotno obdelati (npr. večji kosi mesa, cel piščanec).
- Pri toplotni obdelavi živil je potrebno zagotovi središčno temperaturo nad 70 °C (uporaba vbodnega termometra).
- Že kuhano ali pečeno hrano je potrebno pred ponovnim uživanjem temeljito pogreti - nad 74 °C.

Ločevanje

- Ločite sveže meso, zlasti meso perutnine in rib od ostale hrane; od nabave surovin, do obdelave v kuhinji ter hrambe v hladilniku.
- Za surova živila uporabljajte drug pribor in kuhinjske pripomočke, kot za toplotno obdelana živila.
- Hranite živila v ločenih posodah, da preprečite stik med surovinami in že pripravljeno hrano za uživanje.

Hranite hrano na ustrezni temperaturi

- Ne puščajte toplotno obdelane hrane na sobni temperaturi.
- Toplotno obdelano hrano in hitro pokvarljiva živila hranite v hladilniku (priporočeno pod 5 °C).
- Toplotno obdelano hrano vedno postrezite na dotik vročo in jo vzdržujte na vročem nad 63 °C (priporočeno 3 ure).
- Pripravljene jedi hitro ohladite in jih hranite v hladilniku pokrite in označene (datum priprave) ter nad surovimi živili.
- Ne odtaljujte zamrznjene hrane na sobni temperaturi.