

Мерки за безопасност на предлаганите храни в къщи за гости и малки хотели

Всички обекти, които приготвят и предлагат възмездно храни на своите клиенти и гости, в т.ч. къщи за гости и малки хотели, е редно да се регистрират като обекти, приготвящи и предлагащи храни съгласно Закона за храните. Същите следва да са изградени и оборудвани в съответствие с изискванията на Закона за храните, и категоризирани в съответствие на НАРЕДБА за изискванията към местата за настаняване и заведенията за хранене и развлечения, като клас "Б" места за настаняване (семейни хотели, хостели, пансиони, почивни станции, къщи за гости, стаи за гости, апартаменти за гости, бунгала и къмпинги).

Регистрацията на местата за настаняване се извършва в областната дирекция по безопасност на храните - по местонахождението на обекта за производство, преработка и/или дистрибуция на храни, като се окомплектоват документите посочени в чл. 26 от Закона за храните.

Ако дейността на обекта се спира, то собственика подава писмено уведомление в областната дирекция по безопасност на храните в 7-дневен срок от датата на спиране на дейността в обекта, в което посочва периода на спиране. При промяна на периода на спиране на дейността или при възобновяване на дейността преди изтичането на периода на спиране собственикът подава ново уведомление.

Процедури за управление на безопасността на храните

Безопасността и хигиената на храните изискват от операторите на местата за хранене да имат разработени процедури за управление на безопасността на храните, основани на принципите за анализ на опасностите и критичните контролни точки, свързани с приготвянето, доставката и сервирането на храната (НАССР). Система НАССР идентифицира критичните точки в различните етапи на операция с храна, където могат да възникнат проблеми или опасности, и наелезва контролни мерки, за да не се появят тези опасности. Тези процедури са включени в система за управление на безопасността на храните (СУБХ) и трябва да са в писмена форма. Как операторите приготвящи и предлагащи храни отговарят на това изискване ще зависи от големината и естеството на предлаганите услуги, както и от вида на приготвяната и предлагана храна. Например, дали обработваните хранителни продукти са с висок риск или не. Много обекти за нощувка с включено хранене и къщи за гости ще се нуждаят само от опростена Система за управление на безопасността на храните (СУБХ).

Как класифицираме опасностите според естеството на рисковете, които те могат да предизвикват?

Има много различни опасности, които могат да направят храната опасна за употреба. Опасностите в храните могат да бъдат:

- Микробиологични – те възникват обикновено когато се размножат вредни бактерии, които биха могли да причинят хранително отравяне. Най-често това може да се случи, ако някои храни бъдат оставени извън хладилника твърде дълго при стайна или висока температура

(от 4 до 63°C), което позволява на бактериите да растат и да се размножават. Трябва да отбележим, че температури от 4 до 63°C благоприятстват размножаването на патогенни микроорганизми. Ето защо се препоръчва храните да се съхраняват или при температури от 0 до 4°C за срок до 72 часа, или при температури над 63°C за срок до 3 часа. Някои вируси също могат да причиняват хранително отравяне, особено тогава, когато не са спазени хигиенните изисквания за измиване на продуктите или измитите продукти имат контакт със замърсени продукти – вторично замърсяване.

- Химически – те възникват, когато химикалите попадат в храните в резултат на селскостопанска дейност, на пр. торене, пръскане, лекуване на животни и т.н. или в резултат на неспазване на правилата за почистване и дезинфекция на работните помещения или използваните съдове за приготвяне на храната (почистващи препарати). Много от тях действат и като алергени.

- Физически – най- често това са действителни физически предмети, попаднали в храната, като счупено стъкло, опаковки, насекоми и т.н. По-долу са изброени някои опасности, които трябва да се вземат предвид, когато се изготвя системата за управление на безопасността на храните (СУБХ):

- Преживяване на вредни бактерии, когато температурата на приготвяне не е достатъчно висока или храната е оставена дълго време при стайна или висока температура (от 4 до 63°C) след приготвянето и;

- Размножаване на вредни бактерии, ако охладените високорискови храни като готвено месо и млечни продукти не се съхраняват достатъчно охладени (обикновено от 0 до 4°C);

- Размножаване на вредни бактерии, ако замразената храна започне безконтролно да се размразява;

- Размножаване на вредни бактерии, ако горещите храни не се поддържат достатъчно горещи (обикновено не по-малко от 63°C за време до 3 часа).

- Размножаване на вредни бактерии, ако охлаждането на високорискови храни отнема твърде много време (обикновено охлаждането трябва да стане от 75°C до 4°C за не повече от 2 часа);

- Размножаване на вредни бактерии, ако претоплянето на високорискови храни не е задълбочено или отнема твърде много време (обикновено претоплянето се извършва от 0-4°C до 75°C за време до 30 минути);

- Размножаване на вредни бактерии, ако храната с висок риск се съхранява твърде дълго (в топло състояние при вътрешна температура на храната не по-ниска от 63°C, същата се съхранява до 3 часа, а при вътрешна температура от 0 до 4°C, готовата храна се съхранява до 72 часа). Хранителни продукти и суровини се съхраняват при условия и срок, указани от производителя.

Ето някои примери, за това как храната може да се замърси:

1. Бактериално и физическо замърсяване на храната от бактерии, мръсотия, коса и бижута и т.н. от хора и дрехи.
2. Бактериално и физическо замърсяване на храната с бактерии и отломки от мръсни повърхности и оборудване или от разхлабени / счупени части или оборудване.
3. Бактериално и физическо замърсяване на храната от гризачи, пълзящи и летящи насекоми.
4. Бактериално замърсяване на високорискова храна от добавени сурови съставки.
5. Бактериално, физическо и химическо замърсяване на храни от опаковки, химикали, почистващо оборудване, отпадъци и домашни любимци.
6. Бактериално, физическо и химическо замърсяване на храната от почвата и други замърсители.

Какви контролни мерки е нужно да се предприемат?

Контролните мерки трябва да са ефективни, така че, или да премахнат напълно опасността, или да я намалят до безопасно ниво. Те трябва да бъдат практични, лесни за изпълнение от целия персонал. Той трябва да разбере защо е необходимо набеязаните контролни мерки да се изпълняват по този начин, както и защо трябва да се прилага съответният контрол в определени етапи от приготвянето, доставката и предлагането на храната.

Някои примери за контролни мерки, които може да се наложи да се използват, са дадени по-долу.

- Закупуване на продукти и съставки на храната само от проверени и надеждни доставчици;
- Особено в топло време използване на хладилна кутия или хладилна чанта, за пренасяне на храни с висок риск (храни, които се нуждаят от хладилно съхранение);
- Суровата храна и готовата за ядене храна трябва да са опаковани отделно в контейнери или торбички съобразно начина им на съхранение преди употреба..

Някои насоки за съхранение на продукти и съставки, използвани при приготвянето на храните:

- Доставените охладени или замразени продукти незабавно се поставят в хладилници и фризери след получаването им в кухнята, за да спре растежа на бактериите?
- Съхраняване на суровите продукти и готовите за консумация продукти или храни отделно, за да се предотврати кръстосано замърсяване. Ако не са налични отделни хладилници, суровите продукти се съхраняват опаковани или затворени в контейнери на дъното на хладилника, за да се предотврати изтичане на сокове или попадане на нечистотии върху готовите за консумация продукти. Необходимо е достатъчно хладилно пространство, за съхраняване на сурова и готова за ядене храна, за да се предотврати кръстосано замърсяване.

- Някои храни, като на пр. варени меса, пастет и други високорискови храни, трябва да се съхраняват при температура от 0 до 4°C, но не по-висока от 6°C. При закупуване на хладилни съоръжения, тази възможност трябва да се уточни с продавача на оборудването.
- Хладилните съоръжения не трябва да се претоварват. Те работят най-добре, когато вътрешния въздух може да циркулира около продуктите.
- Хладилниците следва да поддържат температури до 5-6 ° C или по-ниско, а фризерите -18 ° C;
- За да поддържат тези температури хладилниците и фризерите трябва да се обезкрежават редовно и да не се допуска наслояването на дебел скреж;
- Вратите на хладилниците и фризерите не трябва да се оставят отворени за по-дълго време, отколкото е необходимо;
- В хладилника или фризера храните трябва да се съхраняват в затворени кутии или опаковки;
- Продуктите, храните и съставките трябва надеждно да се предпазват от замърсяване от вредители, химикали за почистване, замърсени опаковки;
- При употреба на храни, продукти и съставки, първо се използват тези, които най-отдавна са поставени за съхранение. Преди употреба трябва да се проверява срока на тяхната годност и ако той е изтекъл, същите се бракуват и унищожават;
- Почистващи химикали и препарати се съхраняват в отделна зона / шкаф, за да се намали риска от замърсяване на продуктите с тях.

Някои насоки за приготвяне на храни:

- Не трябва да се допуска продуктите да бъдат замърсени с чужди тела като стъкло, мухи или с химикали;
- Контактните повърхности на оборудването и работните повърхности трябва да се почистват качествено и да се дезинфекцират, за да се предотврати замърсяване на храните с бактерии;
- При разливане на храна или замърсяване на контактните повърхности по време на работа, същите трябва незабавно да се почистят и дезинфекцират;
- Трябва да се спазват високи стандарти за лична хигиена и носене на подходящо работно облекло;
- Преди приготвяне на храна, след работа със сурови хранителни продукти и преди боравене с готова за ядене храна, след посещение на тоалетна, ръцете трябва да се измият щателно с топла вода и сапун;
- Използваните продукти и съставки на храните задължително се проверяват дали са в срока си на годност и дали нямат видими признаци на развала;

- При заболяване на човек от персонала, при нараняване, или при поява на признаци за заболяване, същия трябва да се отстрани от работа;
- Замразена храна се размразява преди готвене, освен ако инструкциите на производителите не казват, че може да се използва замразена. Размразяването е най-добре да се извърши бавно, в хладилник, но ако условията изискват по-бързо размразяване, то може да се извърши при стайна температура, като се внимава, температурата на продукта да не надвиши 7-8°C;
- Суровите и готови за консумация храни се държат отделно през всички етапи на приготвяне и готвене. Използват се отделни цветни дъски и ножове за приготвяне на различни видове храна;
- Ако същото оборудване като дъски за рязане, ножове или друг инвентар се използва за приготвяне на сурови и готови за консумация продукти, същите трябва старателно да се дезинфекцират между всяка употреба.

Някои насоки за методите на готвене:

- При приготвяне на ястия, важно за тяхната безопасност е температурата в центъра на продукта да достигне поне 75°C и тази температура да се задържи поне 20-30 секунди. За целта е добре всяка кухня да има на разположение поне един термометър със сонда, с който периодично се мери температурата в центъра на продукта.
- Трябва да се наблюдават соковете, изтичащи от приготвените продукти (напр. печени пилета, храни на скара и др). Сокът трябва да е бистър, без наличие на кръв и оцветяване.
- При приготвяне на ястия в тигани, същите трябва да се разбъркват редовно, за да се гарантира цялостно, равномерно готвене по целия обем на ястието.

Примери:

- Ако едно ястие се вари на котлон, при варенето неговата температура в центъра е нормално да достигне около 100°C. Но ако допуснем, че се вари цяло пиле или голям къс месо, това, че водата ври около него съвсем не означава, че в центъра на пилето, респ. месото, температурата е достигнала минимално необходимите 75°C. В случая времето е важно и колкото по-дълго се вари, толкова по-висока ще става температурата в центъра на продукта;
- Ако на скара или в тиган се пекат (пържат) кюфтета или месо, важно е същите да се обръщат и да се пекат поне по два пъти от всяка страна. В този случай се запазва сочността на продукта и неговата повърхност не прегаря. Освен това по този начин в центъра на продукта се постига минималната температура от 75°C;
- Ако се приготвя ястие във фурна, добре би било да се включи вентилатора на фурната (ако тя е оборудвана с такъв). По този начин се постига по-равномерно разпределение на температурата и продуктите се приготвят равномерно;

ВАЖНО:

Свинско месо или месо от дивеч трябва задължително да се приготвя така, че вътрешната температура да достигне поне 75°C.

Някои насоки за охлаждане на готовите храни (ако се налага):

- Продуктите, когато се оставят да изстинат, трябва да се покрият, за да не бъдат замърсени.
- Продуктите трябва да се охладят до под 10 ° C в рамките на 90 минути. Не се допуска поставянето на горещи храни в хладилника. Бързо охлаждане може да се постигне със студена вода на водна баня при периодично разбъркване на храната и когато храната достигне стайна температура, може да се премести в хладилника.
- Охлаждането става по-бързо ако храните са в по-малки количества.

Някои насоки за повторно затопляне на ястията:

- Важно е да се знае, че при затопляне на охладени храни, температурата в центъра на ястието трябва да достигне поне 75°C;
- Не се препоръчва едно ястие да се затопля повече от един път;

Някои насоки за съхранение на храна в топло или студено състояние:

- В топло състояние храната се съхранява при температура в центъра на продукта поне 63 ° C за време до 3 часа;
- В студено състояние храната се съхранява при температура в центъра на продукта не по-висока от 4°C за време до 72 часа;
- Храната се съхранява в топло или в студено състояние само веднъж.

Наблюдение, анализ и оценка на контролните мерки (мониторинг):

Необходимо е редовно наблюдение на контролните мерки, които се поставят за управление на безопасността на храните. Как ще се направи това, зависи от размера и естеството на хранителния бизнес. Примери за типични проверкина контролните мерки, които трябва да се правят периодично, са:

- Осигуряване на правилно приготвяне на храната, напр. като се провери температурата на центъра на храната дали е достигнала 75 ° C с помощта на термометър-сонда или нарязване на храната наполовина, за да се провери, че тя е добре приготвена;
- Гарантиране, че при повторно затопляне на храната, във вътрешността достига температура не по-ниска от 75 ° C;
- Температури за доставка и съхранение (съхранение на охладена храна при температура от 0 до 4°C и замразена храна при -18 ° C или по-ниска);

- Маркиране на датата на поставяне за съхранение на охладена или замразена храна;
- Почистване и поддръжка на помещенията. Добре е да се извършват рутинни ежедневни проверки преди използването на кухнята и в края на деня, след като е почистена, за да се гарантира, че почистването е надеждно и че оборудването и структурата са непокътнати. Операторът на хране трябва да е уверен, че почистващите химикали се използват в съответствие с инструкциите на производителя;
- Редовни проверки дали всички служители поддържат високи нива на лична хигиена, включително редовно измиване на ръцете .

Ако проверките покажат, че има проблем, тогава трябва да се предприемат съответните действия. Всички служители трябва да знаят какво да правят при такива обстоятелства и препратката към това трябва да бъде включена в системата за управление на безопасността на храните.

Проверки на записите:

Проверките трябва да се записват, но начинът, по който се записват в производствения дневник, може да бъде под каквато и да е форма, подходяща за персонала. Например, може да не е практично да се водят записи всеки път, когато се извършва проверка. Може просто да се предпочете да се води запис, когато се намерят проблеми, и да се включи в записа действието, което се предприема, за да се коригират нещата. Не бива да се забравя обаче, че воденето на записи ще помогне да се прегледа системата си и да се покаже, че се спазва закона.

Преглед:

Трябва редовно да се преразглеждат начина, по който се извършват операциите, както и записите, които се събират по време на извършване на операциите. Това се прави за да сме сигурни, че системата, с която разполагаме и по която работим, все още е в състояние да обезпечи безопасността на приготвяните храни. Важно е да се прегледа Системата за управление на безопасността на храните, всеки път, когато нещо се променя в кухнята- на пример, когато менюто се сменя или допълва, инсталира се ново оборудване или се въведат нови практики или методи на приготвяне на храната. Ако предишната система не е достатъчно актуална след извършване на промените, тя трябва да се актуализира или промени изцяло.

Обучение:

Хората, които са ангажирани с приготвянето на храни е необходимо периодично да бъдат обучавани по въпросите на хигиената и безопасното приготвяне на храни. За целта те трябва да се обръщат за съвети, консултации и обучение към експерти по безопасността на храните или да посещават специализирани курсове по темите. Особено важно е да разберат кои са контролните и критичните точки на Системата за управление на безопасността на храните при приготвянето на храните и каква е тяхната роля при техния контрол така, че да се гарантира безопасността на приготвяните храни. Най-малкото те трябва да разберат принципите и методите за гарантиране на безопасността и хигиената на храните.

Лична хигиена:

Хората, които приготвят храни могат да бъдат една от основните причини за разпространението на болестотворни микроорганизми в храната и по работните повърхности на кухнята, ако не спазват някои основни правила. Някои от тях бяха упоменати в раздела за готвене на храни, но тъй като са от особена важност, тук ще се спрем по-подробно на тях:

- При приготвяне на храни е необходимо работното облекло да е чисто. Не се допуска излизането навън с работното облекло. То трябва да служи единствено за работа в кухнята. Косите трябва да са прибрани и покрити с кърпа или боне. Накити (пръстени, обеци, гривни, ръчни часовници) трябва да се махнат по време на приготвяне на храната;
- След посещение на тоалетна, след пипане на сурово месо и риба, след пипане на неизмити плодове и зеленчуци, ръцете трябва да бъдат измити щателно с топла вода и сапун;
- Всички порязвания или ожулвания трябва да бъдат покрити с подходяща (за предпочитане цветна) водоустойчива превръзка.
- Лицата, страдащи от симптоми на стомашно-чревни заболявания, не трябва да приготвят храна или да влизат в кухнята, докато симптомите не изчезнат напълно в продължение на четиридесет и осем часа. В такива случаи се препоръчва да се консултират с личния лекар, ако имат симптоми на стомашно-чревни заболявания. Не трябва да приготвят храна, ако страдат или пренасят заболяване, което може да се предаде на храната, или имат заразна рана, кожни инфекции или язви;
- Пушенето и храненето не бива да се извършва в помещението, където се приготвя храна.
- Препоръчително е при приготвяне на храни да се работи с еднократни латексови ръкавици.
- Всички служители, имащи отношение към приготвянето на храни, трябва периодично (поне веднъж годишно) да преминават медицински преглед и да се изследват в лаборатория за заболявания, несъвместими с приготвянето на храни и да притежават и носят със себе си лични здравни книжки.

Оборудване:

Цялото оборудване, с което храната влиза в контакт, трябва да се поддържа чисто и в добро работно състояние и при нужда да се ремонтира, така че да:

- а) дава възможност за ефективно почистване;
- б) позволява разделна обработка на различните групи храни по място или по време;
- в) предотвратява риска от замърсяване на храната

Неръждаемата стомана е отлична работна повърхност, но нормалната работна повърхност в кухнята от пластмасов ламинат е напълно приемлива, ако е гладка и в добро състояние.

Повърхностите на всички дървени рафтове или шкафове, използвани за съхраняване на храни, трябва да са лакирани със запечатани повърхности.

Трябва да има една мивка, за измиване на оборудването и кухненската и трапезната посуда. Мивката трябва да бъде снабдена с постоянни източници на топла и студена вода и правилно свързана към канализационната система.

Трябва да има отделна мивка за миене на суровини и продукти, снабдена с постоянни източници на топла и студена вода или топла вода при подходящо контролирана температура и правилно свързана с канализационната система.

Мивката за ръце трябва да бъде или в кухнята, или в удобно достъпно до нея място. Трябва да има материали за почистване и хигиенично изсушаване на ръцете в близост до мивката за ръце.

Изисквания към зоната за приготвяне на храна

Размерът и оформлението на кухнята трябва да позволяват прилагането на безопасни работни практики, включително разделяне на обработката на сурови храни от приготвянето на готова храна и миенето на посуда, инвентар или разделяне по време- след завършване на една операция местата се почистват и дезинфекцират (ако има нужда) и се пристъпва към следващата операция.

При условие че структурата е здрава, чиста и способна да се поддържа чиста, повечето видове обзавеждане могат да бъдат приети.

Стените и таванът трябва да са покрити с гладко и лесно почистващо се покритие. Подовете трябва да имат непроницаемо и лесно за почистване покритие.

Всички останали части на конструкцията на кухнята (врати, прозорци и оборудване) трябва да може да се поддържат в чисто състояние, лесни за почистване и дезинфекция, когато е това е необходимо.

Вратите и прозорците трябва да са изработени от подходящ материал така, че да възпрепятстват влизането на гризачи и насекоми. Прозорците, които се отварят трябва да бъдат замрежени.

Домашни кухни:

В много от случаите приготвянето на храна за гостите обикновено се извършва в собствената кухня. Това е приемливо, при условие че кухнята отговаря на изискванията на законодателството относно безопасността на храните, като цяло. Тъй като това е домашна кухня, може да има определени обстоятелства, при които е трудно стриктно да се спазват правилата. Следователно трябва да се вземат предвид следните правила:

а) домашни любимци не трябва да се допускат в кухнята, особено във времето за приготвяне на храната;

б) съоръженията за пране на дрехи не трябва да са разположени в кухнята. Въпреки това, не винаги е възможно да се постави на друго място перална машина и ако това е така:

- прането трябва да става по различно време от приготвянето на храна

- прането не трябва да се поставя върху повърхностите за приготвяне на храна
- повърхностите за приготвяне на храна трябва да се дезинфекцират преди да се приготви храна.

в) не винаги в домашната кухня може да се монтира повече от една мивка. В този случай трябва да се извършва разделно по време измиване на посуда, суровини и продукти за влагане при приготвянето на храни, като за целта се изготвя писмен график.

г) не винаги е възможно да се обезпечи такова оборудване и плотове, които да гарантират разделната обработка на различните видове продукти. В такива случаи се извършва разделна по време обработка на храните, като при преминаването от един вид към друг, оборудването и инвентара се измиват и дезинфекцират.

Осветление и вентилация:

Кухнята трябва да е подходящо осветена и проветрена. Не трябва да се допуска прекомерно натрупване на изпарения. За целта трябва да има изградена достатъчна по дебит аспирация или да се осигури достатъчна естествена вентилация.

Обезпечаване с питейна вода:

Трябва да се осигури достатъчно и пълноценно снабдяване с питейна вода, в количество достатъчно за нуждите на бизнеса.

Ако се използва собствен водоизточник, водата от него трябва да се изследва поне четири пъти годишно в акредитирана лаборатория. Ако резултатите от изследването не са задоволителни, трябва да се предприемат незабавни мерки за допълнително пречистване.

Захранването с топла вода трябва да е постоянно.

Контрол на вредителите:

Собствениците или наемателите на къщи за гости или малки хотели трябва да са сигурни, че състоянието на имота предотвратява достъпа на вредители.

Ако се забележат признаци на вредители, трябва незабавно да се предприемат действия за тяхното ликвидиране, за предпочитане използвайки професионална компания за борба с вредителите.

Ако се използват отварящи се прозорци, за да се осигури вентилация на кухнята, може да се наложи да се инсталират мрежи за защита срещу летящи насекоми, които трябва да може лесно да се демонтират за почистване.

Вратите и прозорците трябва да се затварят плътно и да са с конструкция, която не позволява влизането на гризачи и пълзящи насекоми.

Баня и тоалетна:

Трябва да се осигурят адекватни санитарни помещения за персонала и за гостите.

За гостите трябва да се осигури съотношение между една баня / душ кабина плюс тоалетна на шест души като минимум, при условие че всяка спалня има поне една собствена мивка за ръце. Ако в спалните липсват мивки, трябва алтернативно да се осигури увеличено съотношение на общите споделени санитарни съоръжения.