

САНИТАРНА ЗАШТИТА И БЕЗБЕДНОСТ У ХОТЕЛИЈЕРСТВУ

ДР АНА КАЛУШЕВИЋ

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА БЕОГРАД

2022/23.



САНИТАРНЕ МЕРЕ У ПРОЦЕСУ ПРОИЗВОДЊЕ ЈЕЛА

УЗ ОДРЕЂИВАЊЕ КРИТИЧНИХ ТАЧАКА

ПРОЦЕС ПРОИЗВОДЊЕ ЈЕЛА

- НАБАВКА ОСНОВНИХ НАМИРНИЦА, ДОСТАВА И ПРИЈЕМ
- СКЛАДИШТЕЊЕ НАМИРНИЦА
- МЕХАНИЧКА И ТЕРМИЧКА ПРИПРЕМА ЈЕЛА
- УСЛУЖИВАЊЕ
- ХЛАЂЕЊЕ ТОПЛОТНО ОБРАЂЕНЕ ХРАНЕ
- ОДМРЗАВАЊЕ
- ХЛАДНА ПРОИЗВОДЊА
- ЧУВАЊЕ ХРАНЕ ТОКОМ УСЛУЖИВАЊА

НАБАВКА НАМИРНИЦА

- Куповина/наруџбина средстава за производњу
- Преузимање средстава за производњу
- Документација (поруџбине, доставнице)

- ✓ Избор добављача (провера стандарда GMP, GHP, ISO 9000, НАССР и евентуална посета)
- ✓ Прописани квалитет робе
- ✓ Најповољније цене

- Закон о јавним набавкама



ДОСТАВА И ПРИЈЕМ НАМИРНИЦА

- **Добављачи**

- Возила са одговарајућим температурама и хигијенским условима
- Под надзором
- Оригинална паковања, етикете
- Рокови за испоруку

- **Комисија за пријем**

(обично у саставу)

- Руководилац складишта
- Шеф кухиње
- Нутрициониста

- **Задатак**

- **Пријем и контрола робе**

- Квалитативни пријем (сензорна оцена, исправност...)
- Квантитативни пријем (бројање, мерење...)



ТЕМПЕРАТУРЕ ПРЕВОЗА И ДОЗВОЉЕНА ОДСТУПАЊА ПРИ УТОВАРУ/ИСТОВАРУ АНИМАЛНИХ НАМИРНИЦА

Намирница	Највиша Т током превоза	Највиша Т допуштена у тренутку испоруке
Пастеризовано млеко	0°C - 6°C	9°C
Павлака и кајмак	0°C - 6°C	9°C
Крављи сир	0°C - 6°C	9°C
Маслац	0°C - 6°C	14°C
Јогурт	0°C - 4°C	14°C
Свежи сиреви	0°C - 4°C	14°C

Намирница	Највиша Т током превоза	Највиша Т допуштена у тренутку испоруке
Месо	-1°C - 7°C	10°C
Перад и зечеви	-1°C - 4°C	8°C
Изнутрице	-1°C - 3°C	8°C
Дивљач	-1°C - 3°C	8°C

Табела бр. 32: Преглед намирница при пријему у објекат

Намирница	Провера
Свеже месо (неупаковано)	Количина масноће и боја Процена присутности неугодних мириса Перад: датум обраде није обавезан, али је користан с обзиром да је та врста меса врло кварљива Контрола температуре превоза и хигијенских услова у возилу
Свеже месо (упаковано вакуумирано)	Проверити вакуумираност Проверити присутност течности, већа количина је показатељ дугог времена проведеног у том стању Проверити температуру превоза као и рок употребе Постојање одговарајућег печата Тамна зелена боја, уз неугодан мирис, показује да је производ покварен
Замрзнуто месо	Проверити температуру превоза највише -15°C Присутност кристала леда знак је неправилног чувања производа Проверити рок употребе Присутност одговарајућег печата Проверити целост паковања Непостојање неугодних мириса након одмрзавања Филети: непостојање љусака, костију, коже, угрушака крви
Плодови мора	Проверити температуру превоза Проверити постојаност санитарног печата
Поврће и воће	Непостојање поцрнелих делова, трулежи, паразита, земље, превелике влажности, расцветалих или проклијалих делова, плесни или претеране осушености
Дубоко замрзнуто поврће	Проверити температуру превоза највише -15°C Проверити целовитост конфекције и рок трајања Присутност кристала леда знак је неправилног чувања производа
Свежа јаја	Проверити да су јаја прве класе (65-70 g) Целовитост и чистоћа љуске Непостојање перја, измета или раздеротина
Свеже и пастеризовано млеко	Целовитост паковања Рок употребе Температура превоза највише $+9^{\circ}\text{C}$

Сиреви	Температура превоза највише $+14^{\circ}\text{C}$ Топљени сиреви: целовитост паковања и рок употребе Моцарела: глатка, ненамрешкана, чврста Шупљине на површини 3-4 cm: само код ементалера Непостојање неуобичајене плесни и неугодног мириса
Саламе	Контролисати хигијену превозног средства Проверити чврстоћу, старост, арому, неуобичајену присутност плесни Проверити на етикети датум производње, састав и врсту меса С: свињетина, Б. говедина, Е: коњетина
Тестенина	Проверити етикету, рок трајања и целост паковања
Свежа тестенина	Проверити температуру превоза Проверити целост паковања и рок трајања
Хлеб	Проверити услове превоза (избегавати заједничко превозење с некомпатибилним намирницама) Проверити хигијенске услове сандука за превоз Проверити могуће неправилности на кори или у средини хлеба, те присутност плесни и инсеката
Брашно	Проверити услове превоза Проверити етикету, категорију робе, рок трајања, целост паковања Проверити присутност страних тела, паразита и плесни
Пиринач, житарице и махунарке	Проверити целост паковања Проверити тачност врсте Проверити присутност паразита и земље Непостојање зрна, промењеност боје и брашнавости на дну паковања
Зачини	Проверити целост паковања Проверити присутност паразита
Сладоледи	Проверити температуру превоза: највише -15°C Проверити рок трајања Проверити целост паковања

СКЛАДИШТЕЊЕ НАМИРНИЦА

Складиштење робе

- Адекватни услови
- Кратак временски интервал
- Вођење редовне евиденције о залихама робе
- *First-In-First-Out* (FIFO) систем
- *First-Expired-First-Out* (FIFO) систем
- Складиштење према сродности робе
- Складиштење у адекватним просторијама (према санитарно-хигијенским условима)
 - Добра осветљеност
 - Заштита од инсеката и штеточина
 - Једноставно чишћење (зидови, подови, полице)
 - Полице издигнуте од пода
 - Адекватан састав атмосфере, ваздуха (проветреност)
 - Ниска влажност ваздуха (хигрометри)
 - Адекватна температура (термометри)



Термохигрометри

ТЕМПЕРАТУРЕ И ВРЕМЕ СКЛАДИШТЕЊЕ ПОЈЕДИНИХ ХРАНЉИВИХ НАМИРНИЦА

Намирница	Расхладни уређај Време у данима	Замрзивач Време у месецима
Млевена говетина и телетина	1 - 2	3 - 4
Млевена свињетина	1 - 2	1 - 3
Свежа јунетина	2 - 4	6 - 12
Свежа телетина	2 - 4	6 - 9
Свеже кобасице	7	2
Димљене кобасице	3 - 7	Не замрзава се
Сушене и полусушене кобасице	14 - 21	Не замрзава се
Цела сушена шунка	7	2
Комади шунке	3 - 4	2
Скувано месо	4 - 5	2 - 3
Конзервирано месо	7	Не замрзава се

МЕХАНИЧКА ОБРАДА НАМИРНИЦА

- Техничка обрада сировина
- Припрема намирница за термичку обраду
- Врши се у различитим одељењима
 - За грубу обраду поврћа и воћа
 - За обраду меса
 - За обраду рибе

Водити рачуна о чишћењу и прању опреме за рад
Водити рачуна о укрштању путева

МЕХАНИЧКА ОБРАДА НАМИРНИЦА

- За грубу обраду поврћа и воћа
 - Чишћење
 - Требљење
 - Прање
 - Љушћење
 - Уситњавање
 - Рехидрација
 - Дефростација
- За обраду меса
 - Сечење
 - Млевење
- За обраду рибе



ТЕРМИЧКА ОБРАДА НАМИРНИЦА

- Пренос топлоте
 - Кондукција
 - Конвекција
 - Зрачење



Режим

- Температура
- Време



ТЕРМИЧКА ОБРАДА НАМИРНИЦА

Влажна средина

Кување

- У води (бланширање, кување испод и на температури кључања)
- На воденој пари
 - На атмосферском притиску
 - Са надпритиском

Динстање



ТЕРМИЧКА ОБРАДА НАМИРНИЦА

Сува средина
Печење

Пржење

Микроталаси-Зрачење
Печење

- Микроталасне пећнице
- Таласи високе фреквенције
- Летално дејство на микроорганизме
- Адекватна амбалажа

Подгревање
Готова јела



МИНИМАЛНА СРЕДИШЊА ТЕМПЕРАТУРА И ВРЕМЕ ТОПЛОТНЕ ОБРАДЕ ОДРЕЂЕНИХ ЈЕЛА

Температура	Време	Намирнице и начин кувања
74°C	15 сек	Подгревање готових јела Јела од пилетине Пуњена јела (нпр сарма) Обрада у микроталасној пећници
68°C	15 сек	Јела од млевеног меса Шпикована меса
68°C	4 мин	Печења (све врсте)
63°C	15 сек	Рибе и морске плодови Телећи котлет Крменадла Јела за моменталну употребу
57°C	15 сек	Воће и поврће Одржавање температуре хране спремне за сервирање

ФИНАЛИЗАЦИЈА ЈЕЛА

- Централна кухиња
 - Сечење (нпр. меса)
 - Комбиновање (нпр. поврћа са месом)
 - Издвајање јела (линија за послуживање)
 - Сипање јела (транспортно посуђе)



ДИСТРИБУЦИЈА ГОТОВИХ ЈЕЛА

- Расподела хране и достава до конзументата
- Интерна
 - Расподела у самом објекту
 - Класичан начин - Линија за самопослуживање
 - Савремен начин – Таблет систем
- Екстерна
 - Транспорт хране ван објекта
 - Наменска возила
 - Наменско термос посуђе

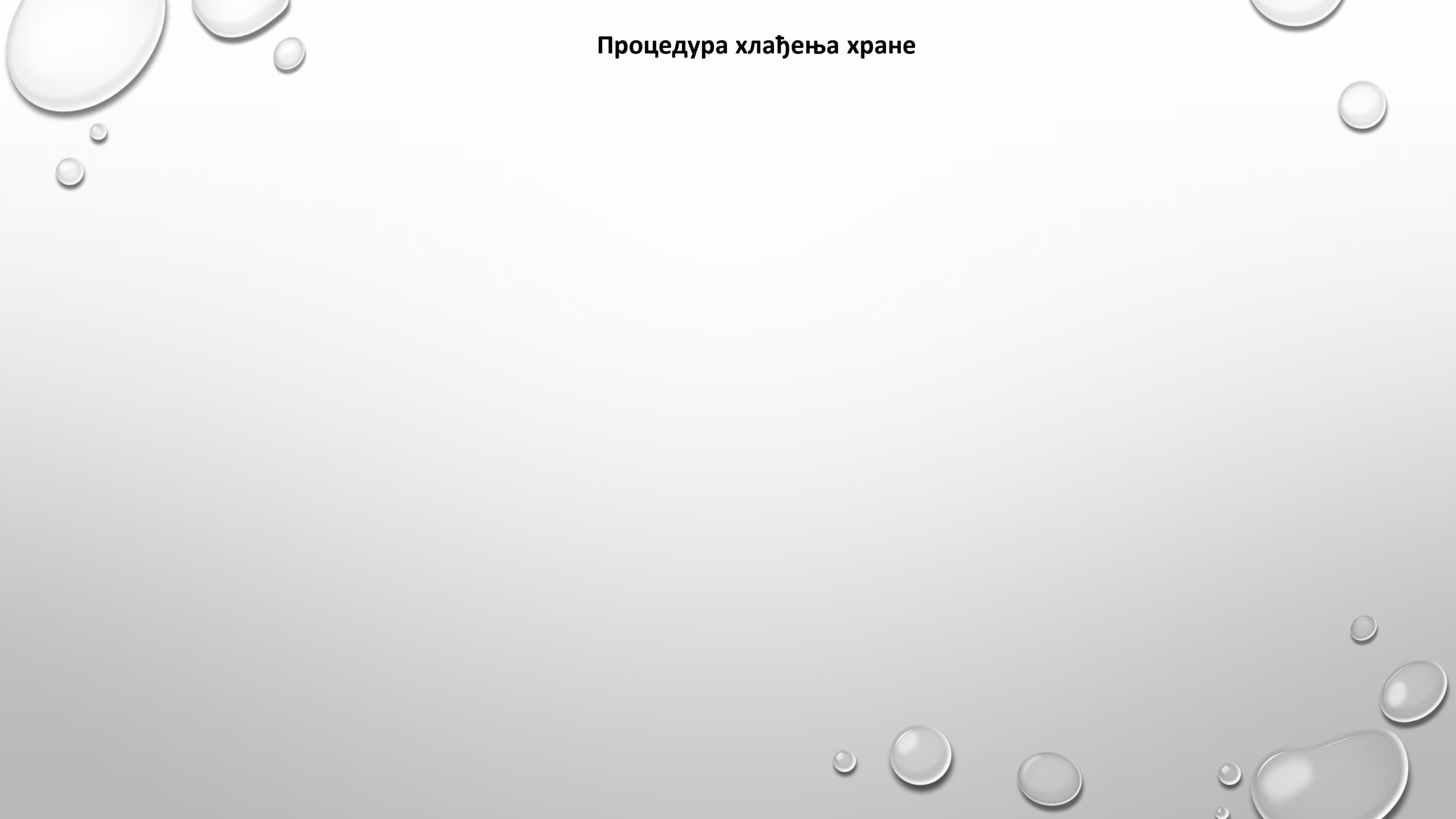


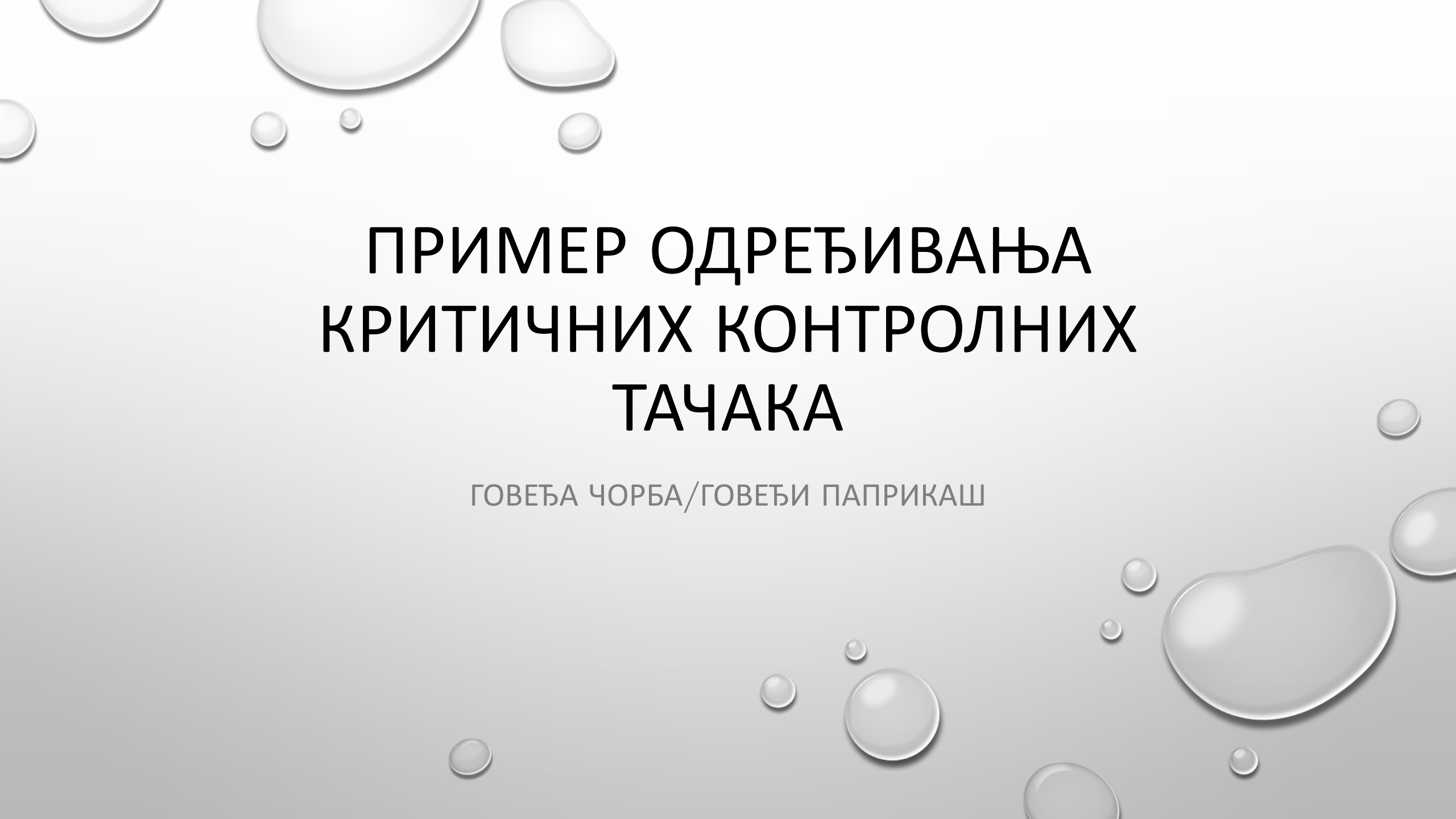
ДИСТРИБУЦИЈА ГОТОВИХ ЈЕЛА

Предности интерне расподеле хране и доставе до конзументата на савремен начин – таблет система

- ✓ Храна се доставља топла
- ✓ Не доставља се сувишно јело
- ✓ Доставља се до крајњег конзумента
- ✓ Комплетан процес (припрема и дистрибуција хране) обавља се у кухињском блоку

Процедура хлађења хране





ПРИМЕР ОДРЕЂИВАЊА КРИТИЧНИХ КОНТРОЛНИХ ТАЧАКА

ГОВЕЂА ЧОРБА/ГОВЕЂИ ПАПРИКАШ

ПОЈЕДНОСТАВЉЕНА РЕЦЕПТУРА

Састојци	Количине
Говедина, кувана	2,5 кг
Подлога, говеђи сос, говеђи консоме	По 1 конзерва
Поврће / смрзнуто	2 паковања
Зачини	1 паковање
Вода	5 л

ПРИПРЕМА

Сипање подлоге говеђег паприкаша, говеђи консоме и говеђи сос у шерпу. Додање воде и зачина. Мешање.

КУВАЊЕ

Загрејати пећ. Загревати мешавину говедине. Разбити све грудвице у замрзнутом поврћу. Додати у мешавину говедине. Промешати. Додати кувану јунетину за динстање и промешати. Кувати 30 минута.

ПОСЛУЖИВАЊЕ и ЧУВАЊЕ

Послужити одмах, или Држати говеђи паприкаш у јединици за топле чување.

ХЛАЂЕЊЕ

Преостало јело чувати у поклопљеној посуди у фрижидеру.

ПОДГРЕВАЊЕ Поново загрејте говеђу паприкаш до кључања.

Припрема

- Није критична тачка
- Сипање подлоге од говеђег паприкаша, говеђи консоме и говеђи сос у шерпу. Додање воде и зачина. Мешање.

Кување

- **Критична контролна тачка**
- загревање говеђег гулаша до минимум 74°C најмање 15 секунди (критична граница).

Послуживање

- **Критична контролна тачка**
- Послужити одмах (није CCP), али Држати говеђи паприкаш у топлој воденој купки/купатилу на **минимум 60°C**.

Хлађење

- **Критична контролна тачка**
- Охладити у плитким посудама са дужином производа макс 5 цм. Температура производа мора да достигне **20°C у року од 2 сата, а затим 4°C у наредна 4 сата** (критична граница).

Подгревање

- **Критична контролна тачка**
- Поново загрејати говеђи гулаш на температуру **од 74°C или више најмање 15 секунди** у року од 2 сата – само једном (критична граница).



+

- КОРЕКТИВНЕ МЕРЕ
 - ПРОВЕРИТИ НАМИРНИЦЕ ПРИ ПРИЈЕМУ, У ОВОМ СЛУЧАЈУ ДА ЈЕ ГОВЕДИНА НА НАЈВИШЕ 4С, И ДА НЕМА ОШТЕЋЕЊА НА ПАКОВАЊУ
 - ОДМАХ СКЛАДИШТЕЊЕ НА НИСКИМ ТЕМПЕРАТУРАМА
 - ПРАЊЕ РУКУ, ПРИБОРА И ОПРЕМЕ
 - ЧИШЋЕЊЕ ТЕРМОМЕТРА ПРЕ И ПОСЛЕ СВАКОГ МЕРЕЊА ТЕМПЕРАТУРЕ
- 