



HYGIENICKÁ RADA 5



Hygienická rada č. 5 je zacílena na **přesypávání koření a jiných dochucovadel z originálních obalů (sáčků, krabiček) a jejich plnění do náhradních dóz, pro použití při výrobě v kuchyni.**



Koření a ostatní dochucovadla používaná při výrobě pokrmů je třeba přesypávat nebo dosypávat do náhradních dóz, které používáte ve výrobě, až po předchozím vyprázdnění (a důkladné sanitaci nádoby), aby byl dodržen tzv. systém FIFO. Dodržováním systému FIFO (first in – first out, v překladu první dovnitř – první ven) při manipulaci se skladovanými potravinami, nejen koření a dochucovadel, garantujete vyhovující datum minimální trvanlivosti potravin uváděných do oběhu.



Za rizikové lze označit dosypávání dalšího množství dochucovadel na nespotřebované zbytky. V nádobě tak mohou ve spodní části zůstat potraviny, nad kterými ztratíte přehled, a to v souvislosti s kontrolou data minimální trvanlivosti.



Daná problematika se opírá o Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, v platném znění konkrétně Uvádění potravin na trh § 10 odst. 4, písm. b)



Zaměřte se na správné zacházení s kořením a dochucovadly přesypávanými z originálních balení do náhradních dóz. Doporučujeme dochucovadla do nádob přesypávat až po jejich předchozím vyprázdnění, a důkladném umytí.

Pokud používáte náhradní dózy na koření a další dochucovadla, doporučujeme v rámci vlastní správné výrobní a hygienické praxe, stanovit pravidelný režim pro jejich plnění a sanitaci, abyste se vyvarovali riziku, že Vámi uváděné potraviny do oběhu budou s prošlým datem minimální trvanlivosti.

Nastavení a dodržování správného a pravidelného režimu plnění dóz kořením a jinými dochucovadly chrání v konečném důsledku Vás a spotřebitele.

