



HYGIENICKÁ RADA 3



Hygienická rada č. 3 je zacílena na umývárny a úseky mytí provozního nádobí a náčiní, **v detailu na odkapávací plochy, které přímo navazují na dřezy a myčky nádobí.**



Veškeré předměty a zařízení by měly být navrženy a konstruovány tak, aby bránily vzniku hygienických rizik a umožňovaly snadné a důkladné čištění a dezinfekci.



Za rizikové lze označit používání látkových ubrusů či utěrek namísto klasických odkapávacích ploch. V látkových materiálech se vlivem vlhkosti mohou udržovat a množit nežádoucí mikroorganismy. Lze tak uvažovat o možném riziku následné kontaminace potravin v důsledku přenosu těchto mikroorganismů cestou přes provozní nádobí a náčiní.



*Daná problematika se opírá o Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, ze dne 29. dubna 2004, o hygieně potravin.
Konkrétně PŘÍLOHA II – Obecné hygienické požadavky pro všechny provozovatele potravinářských podniků, KAPITOLA V – Požadavky na zařízení*



Zaměřte se na používání vhodných, nenasákavých materiálů, které jsou zároveň praktické pro odkládání a odkapávání umytého nádobí a náčiní v potravinářských provozech a jsou také ideálně protiskluzové.

V rámci umýváren provozního nádobí a náčiní doporučujeme používat omyvatelné odkapávací plochy nebo protiskluzové, plastové podložky k dřezům, které jsou také lehce omyvatelné a sanitovatelné.

Použití těchto odkapávacích ploch je hygienické, snadno se pravidelně udržují v čistém, suchém a dobrém stavu. Nádobí a náčiní se tak odkládá jen na vhodný materiál, který v provozu nepředstavuje hygienické riziko a chrání v konečném důsledku výrobu a Váš výsledný pokrm.

