



HYGIENICKÁ RADA 2



Hygienická rada č. 2 je zacílena na nejčastěji používané pracovní náčiní v kuchyni, kterým je nůž. Jedná se o veškeré druhy kuchyňských nožů, používané pro krájení potravin a porcování pokrmů.



Ve všech fázích výroby a zpracování musí být potraviny chráněny proti jakékoli kontaminaci, která by mohla způsobit, že potraviny nebudou vhodné či bezpečné ke konzumaci.

Za rizikové lze označit nahodilé používání nožů, které nejsou zřetelným způsobem rozlišeny pro oddělené zpracování syrových potravin a vařených pokrmů.



Při zpracování epidemiologicky rizikové potraviny, kterou je např. syrové maso, drůbež, ryby a následného použití stejného nože při zpracování zeleniny určené k přímé konzumaci, lze uvažovat o možném riziku kontaminace potraviny v důsledku nedostatečně provedené sanitace nože.

Stejně tak vnímáme jako nevhodné použití nožů, které jsou pro jednotlivé činnosti rozlišené samolepícími barevnými páskami, pod nimiž se i přes veškeré Vaše úsilí vždy bude ve značné míře vyskytovat nečistota.



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 IX – Ustanovení týkající se potravin.



Zaměřte se na bezpečné rozlišení nožů před jejich použitím. Doporučujeme vybavení zvláště vyčleněnými noži pro práci se syrovými a epidemiologicky rizikovými potravinami, jako je např. syrové maso, drůbež a ryby. Dále samostatnými noži pro práci s potravinami určenými k přímé konzumaci a finálními pokrmy (např. mléčné a masné výrobky, zelenina a ovoce, porcování vařeného masa, studená kuchyně, cukrářská výroba). Stejným způsobem je vhodné provést rozlišení prkének.

Optimální je v rámci výroby používat rozlišené nože a prkénka buď standardním barevným rozlišením nebo jiným způsobem, který ovšem nepředstavuje riziko kontaminace pro potraviny a chrání tak výrobu a Váš výsledný produkt či pokrm.

