



HYGIENICKÁ RADA 1



Hygienická rada č. 1 je zacílena na Vámi používaný drobný inventář, který používáte při přípravě a výrobě pokrmů. Může se jednat o různé druhy kuchyňských předmětů, zařízení a náčiní. Řadí se mezi ně například nože, síta, vařečky, struhadla, kráječ knedlíků, pádla určená k míchání ve velkoobjemových technologiích a jiné kuchyňské náčiní.



Veškeré předměty a zařízení musí být udržovány v dobrém stavu, aby jakékoliv riziko kontaminace bylo sníženo na minimum. Povrchy těchto zařízení musí být hladké, celistvé, bez štěrbin a známek jiného poškození, aby mohlo být prováděno jejich důkladné čištění včetně dezinfekce.



Za vysoce rizikové lze označit výrobu a uvádění pokrmů do oběhu za použití poškozeného náčiní. **Z náčiní se mohou snadno uvolňovat části a znehodnotit tak Vámi připravovaný pokrm, který se rázem stane pro spotřebitele nebezpečným. Hrozí riziko poškození zdraví při spolknutí drátků, třísek, kovových špon apod.**



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.



Doporučujeme zaměřit se na pravidelnou kontrolu Vámi používaného inventáře. Je vhodné poučit zaměstnance, aby prováděli vizuální kontrolu náčiní před jeho použitím a v případě potřeby jej vyřazovali a nahrazovali za náčiní bez známek poškození.

V rámci Vaší výroby a ve Vašich hygienických systémech HACCP je velmi důležité zohlednit používání pouze nepoškozeného náčiní, aby byla garantována bezpečnost potravin a nebylo ohroženo zdraví spotřebitelů.

