

Санітарні вимоги до організації кондитерського цеху

Планування кондитерського цеху повинна відповідати послідовності технологічного процесу приготування кондитерських виробів і виключати можливість зустрічних або перехресних потоків сировини і готової продукції.

Робочі місця кондитерів організують чітко відповідно до виконуваної виробничої операцією і видом готується виробу.

Самим гігієнічним тепловим устаткуванням є електричні апарати. Все обладнання містять в чистоті, після роботи ретельно миють гарячою водою з миючими засобами.

До немеханічного обладнання відносять столи виробничі, ванни, стелажі, табурети, шафи та ін. Виробничі столи повинні мати рівну, гладку, міцну, нержавіючу поверхню. Після кожної виробничої операції їх миють гарячою водою, а в кінці робочого дня - гарячою водою з миючими засобами і обполіскують гарячою водою. Столи з дерев'яними кришками зачищають ножем і миють гарячою водою.

Весь інвентар цеху миють гарячою водою з миючими засобами. Дерев'яний інвентар дезінфікують, обполіскуючи гарячою водою не нижче 65 ° С.

Сита, марлю проціджування, кондитерські мішки для крему після вживання ретельно промивають в гарячій воді з додаванням миючих засобів. Потім їх обполіскують, кип'ятять протягом 15 хв і просушують. Для кип'ятіння і зберігання кондитерських мішків слід використовувати спеціальну чисту маркуванню посуд.

Щітки і мочалки для миття інвентаря і посуду необхідно щодня ретельно промивати із застосуванням миючих засобів, кип'ятити 10-15 хв, просушувати і зберігати в спеціально виділеному місці.

Інструменти (ножі, виїмки, форми) в процесі роботи містять в чистоті. Кухарські ножі, як і обробні дошки, необхідно закріплювати за робочим місцем і маркувати. Кухарські ножі з нержавіючої сталі потрібно зберігати в сухому місці.

Всі металеві інструменти після миття гарячою водою дезінфікують кип'ятінням у воді або прожарюванням в духовці.

У неробочий час чистий інвентар зберігають у спеціальних шафах або на закритих стелажах.

Для миття кухонного посуду використовують ванни з двох відділень. У першому відділенні посуд миють мочалкою і щіткою з миючими засобами, які дозволено використовувати на підприємствах харчування, при температурі води 45-50 ° С, у другому - промивати гарячою водою (не нижче 65 ° С).

Зберігають кухонний посуд вверх дном на стелажах. Перед використанням її обов'язково промивати гарячою водою, попередньо перевіривши чистоту внутрішньої поверхні. Кухонний посуд не дезінфікують, так як вона постійно піддається тепловій обробці.

Порушення санітарно-гігієнічних правил миття та утримання інвентарю та посуду може стати причиною обсіменіння мікробами готових виробів, а отже виникнення харчових отруєнь та кишкових інфекцій.

Кондитерські вироби з кремом відносяться до швидкопсувних продуктів. Їх дозволяється готувати на підприємствах харчування при наявності певних умов за погодженням з місцевими органами санітарного нагляду (СЕС), так як креми служать сприятливим середовищем для розвитку мікроорганізмів. Так, заварний крем, який містить багато вологи, крохмаль і цукор, є прекрасним середовищем для розвитку стафілокока. Креми, що містять молоко, яйця, можуть бути засіяні сальмонелами, крім того в них можуть зберігатися збудники кишкових інфекцій.

На підприємствах харчування при виробництві кондитерських кремів виробів слід виконувати ряд санітарних правил: оберігати кремові вироби від мікробного забруднення - виділяти для їх приготування і обробки окремі приміщення, обладнані холодильними шафами;

пам'ятати, що обробка кремом виробів є завершальною операцією в технологічному процесі приготування тістечок і тортів, тому необхідно забезпечити утримання в чистоті кухонного посуду, оздоблювального інвентарю (кондитерські мішки, наконечники) і строго дотримувати правила особистої гігієни;

сировину, що використовується для приготування кремів (яйця, молоко, вершкове масло), за якістю має відповідати вимогам стандартів. Сировина має підлягати ретельній механічній обробці;

вести процес приготування кремів та оздоблення тортів і тістечок при температурі не вище 17 ° С;

зберігати готові торти і тістечка при температурі від 2 до 6 ° С; вироби із заварним кремом і кремом зі збитих вершків, призначені для споживання на підприємствах харчування, - 6 год, з сирним кремом - 24, з масляним кремом - 36, з білково-збивані - 72 год; кондитерські вироби без оздоблення - при температурі 18 ° С;

в літній період заварний, масляний, сирний креми можна готувати тільки з дозволу місцевих СЕС.