

Урок №19. Санітарна характеристика механічного обладнання та немеханічного обладнання, інвентарю.

Відповідно до санітарних вимог матеріали, з яких виготовляють устаткування, інвентар, посуд, тару для підприємств громадського харчування, не повинні мати шкідливого впливу на продукти і викликати зміни їх якості і властивостей. Вони повинні бути стійкі до кислот і лугів, легко митися і дезінфікуватися, що не іржавіти, мати гладку поверхню. Таким вимогам відповідають нержавіюча сталь, алюміній, дюралюміній, мельхіор, нікель, деякі види пластмаси, фарфор, фаянс, скло та ін.

Технологічне обладнання підприємств громадського харчування буває механічне, теплове, холодильне та немеханічне.

Устаткування розміщують у виробничих приміщеннях з урахуванням послідовності технологічного процесу, що виключає зустрічні і перехресні потоки руху сировини, н/ф, готової їжі. Для забезпечення вільного доступу до обладнання передбачають проходи до нього шириною не менше 1.2-1.5м.

Над тепловими апаратами лінії вбудовують витяжну вентиляцію, що покращує санітарний стан повітряного середовища виробництва.

Механічне обладнання повинно мати робочі частини машин з нержавіючої сталі, зовнішні частини забарвленими емалевою фарбою. Після роботи обладнання ретельно очищають, миють гарячою водою, витирають чистими рушником і закривають чохлом з плівки або полотна. Робочі частини машин слід мити з додаванням різних миючих засобів, обливають, протирати, просушувати в теплових шафах окремо в розібраному вигляді.

Для подрібнення сирих і пройшли теплову обробку продуктів повинно використовуватися роздільне механічне устаткування, а в універсальних машинах - змінні механізми.

Тепловим обладнанням причому самим гігієнічним є електричні апарати: стаціонарні котли, плити і модульні секційні пересувні плити, сковороди, фритюрниці, жарильні шафи, які збирають в лінію в залежності від послідовності технологічного процесу, кондитерські шафи в кондитерському виробництві. Все теплове обладнання містять в чистоті. Після роботи ретельно миють гарячою водою з миючими засобами.

Холодильне обладнання у вигляді шаф, збірно-розбірних камер, низькотемпературних прилавків і столів з охолоджуваними шафами, морозильників слід мити щодня гарячою водою і провітрювати.

До немеханічного обладнання відносять: виробничі столи, виробничі і мийні ванни, разрубочний стілець, стелажі, табурети, шафи і т. Д.

Виробничі столи повинні мати рівну, гладеньку, міцну, нержавіючу поверхню. Найбільш гігієнічними є суцільнометалеві столи з нержавіючої сталі або дюралюмінію, а також столи з дерев'яними кришками для оброблення тесту на кухні і в кондитерських цехах, які виконані з твердих порід дерева (дуб, береза, клен).

Санітарними нормами допускається виготовлення кришок столів з полімерного матеріалу-вініпласту марок П-73 і П-74.

Металеві столи після кожної виробничої операції миють гарячою водою, а в кінці робочого дня миють з миючим засобом і промивати гарячою водою. Столи з дерев'яними кришками зачищають ножем і миють гарячою водою.

Разрубочний стілець висотою 80 см і діаметром 50см виготовляють з цілого шматка дерева твердих порід (дуба, бука, ясена, клена) і встановлюють на ніжках заввишки 20см. Бічну поверхню разрубочний стільця після видалення кори забарвлюють світлою олійною фарбою, залишаючи нефарбованою верхню частину шириною 20см. Після роботи поверхню стільця рекомендують зачистити ножем, посипати сіллю і накрити чохлом, а бічну частину вимити гарячою водою. По мірі зношування і появи глибоких зарубін поверхню разрубочного стільця спилують.

Виробничі ванни виготовляють з нержавіючої сталі, дюралюмінію або чавуну з емальованою поверхнею. Розмір ванн не повинен перевищувати 1000х700х450мм. Миють так само, як і виробничі столи.

Всі ванни забезпечують підведенням гарячої та холодної води і приєднують до каналізаційної мережі через повітряний розрив, щоб уникнути попадання стічних вод у ванни при засміченні каналізації

Стелажі, шпильки кондитерських цехів, табурети виготовляють з дюралюмінію, в процесі роботи їх миють гарячою водою.

Вимоги до інвентарю та інструментів. До інвентарю відносять: обробні дошки, веселки, шумівки, гуркіт, сита, кондитерські мішки, наконечники, спеціальні шприци, качалки, формочки, виїмки, гребінки і т. Д.

Обробні дошки виготовляють з цілого шматка дерева твердих порід (дуб, бук, береза, клен) з гладкою поверхнею. Допускається виготовлення дощок з синтетичних матеріалів. Всі дошки повинні бути марковані відповідно до оброблюваних в них продуктом: МС-м'ясо сире, МВ-м'ясо варене, ОС-овочі сирі, ОВ- овочі варені, РС - риба сира, РВ - риба варена, МГ - м'ясна гастрономія, РГ - рибна гастрономія, «Оселедець», Х - хліб, ОК - овочі квашені і т. Д. У процесі роботи стежать за правильним використанням дощок згідно з маркуванням. Після кожної операції дошки миють гарячою водою з миючими засобами і щіткою, очистивши їх попередньо ножем від залишків продукту, ошпарюють окропом і зберігають поставивши на ребро на стелаж в спеціальних касетах у відповідному цеху.

Увесь інвентар. Миють гарячою водою з миючими засобами. Дерев'яний інвентар дезінфікують, обполіскуючи гарячою водою не нижче 65 °. Інвентар, використовуваний для приготування яєчної маси ретельно промивають 0.5% -ним розчином кальцинованої соди, потім дезінфікують 2% -ним хлорного вапна і промивати гарячою водою.

Щітки, мочалки, для миття інвентарю і посуду необхідно щодня промивати із застосуванням миючих засобів і зберігати в спеціально виділеному місці.

Інструменти (Ножі, сапи, кухарського голки) в процесі роботи містять в чистоті. Кухарські ножі, як і обробні дошки, необхідно закріплювати за робочим місцем і відповідно маркувати. Кухарські ножі, особливо з іржавіє стали потрібно зберігати в сухому вигляді.

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

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

Порушення санітарно-гігієнічних правил миття та зберігання інвентарю та інструментів може стати причиною обсіменіння мікробами харчових продуктів, а отже, виникнення харчових отруєнь та кишкових інфекцій.

Кухонний посуд (каструлі, наплитні котли не більше 60л, сотейники, чайники) виготовляють з нержавіючої сталі, алюмінію, дюралюмінію з гладкою поверхнею. Для уникнення передачі запахів страв все котли закріплюють за певними цехами і маркують залежно від готуються страв. Листи виготовляють з нелудженому заліза, а сковороди з чавуну. Нові форми, листи, листи повинні прокладатися в печах. Забороняється користуватися для випічки формами, листами та листами з нагаром.

Кухонний посуд НЕ дезінфікують, так як він постійно піддається термічній обробці.

На підприємствах громадського харчування *забороняється використовувати емальований посуд*, так як вона тендітна, особливо посуд з пошкодженою емаллю. Алюмінієва і дюралюмінієва кухонний посуд може використовуватися тільки для зберігання їжі.