

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	Редакція 1
<u>ДСТУ ISO 22000:2019</u> (ISO 2200:2018, IDT)	<u>ОПЕРАЦІЙНА ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВА 1</u> (ОПП – ОВОЧІ, ФРУКТИ, ЗЕЛЕНЬ)	<u>Сторінка</u> <u>1 з 2</u>

Етап: Підготовка овочів, фруктів, зелені. Миття. Дезінфекція.

1. Призначення

Дотримання вимог підготовки овочів, фруктів, зелені, їх миття та дезінфекція, гігієна персоналу

2. Небезпечний чинник

Б – мікробіологічне забруднення;
Х – хімічне забруднення;
перехресне забруднення

3. Заходи керування

Підготовка сирих овочів, фруктів та зелені проводиться в спеціально обладнаному робочому місці у виділених для цього мийних ємкостях і з використанням технологічного обладнання.

Обробка зелені:

- замочити в ємкості з прохолодною водою на 15 хв. періодично міняючи воду і розбираючи зелень на окремі листочки, стебла, пера до тих пір поки на дно не осяде весь бруд;
- промити під проточною водою;
- замочити зелень у спеціально промарковані ємкості з 10% розчином кухонної солі (приготування розчину: 10 г солі на 1 літр води) або 3% розчином оцтової кислоти (1 столова ложка оцту на 1 літр води). Час замочування – 10-15 хв.;
- зелень промити під проточною водою на ситі протягом 5-10 хв. з періодичним перевертанням і струшуванням, дають стекти, просушують полотенцем;
- категорично заборонено заносити в кухню та зберігати необроблену зелень.

Обробка овочів та фруктів:

- посортувати, відібрати частково запліснявілі та підгнивші овочі та фрукти;
- попередня очистка 1% розчином питної соди ягід, що мають шарувату поверхню або долькову будову (полуниця, малина та ін.), перед миттям;
- овочі не потрібно попередньо замочувати;
- для очищення овочів та фруктів свіжозібраних від пилу, піску, використовують м'яку щітку під проточною водою, фрукти з торгової мережі миють жорсткою щіткою;
- фрукти промивають кип'ятком і труть щіткою з використанням питної соди, з наступним промиванням. Для видалення воску, який часто є на яблуках, застосовують не ароматизоване мило;
- ягоди мити маленькими порціями;
- ягоди полуниці, малини, смородини, агрусу, а також вишні, черешні та інші необхідно викласти на друшляк одним шаром і промити під проточною водою 5-7 хв. Потім рекомендовано по чергову 2-3 рази занурювати друшляк позмінно в ємкість з дуже гарячою та дуже холодною водою;
- коренеплоди овочів (картопля, редиска, морква, буряк та ін.) спочатку, потрібно потримати у теплій воді, щоб змилися залишки ґрунту, а потім ретельно очистити щіткою під проточною водою і добре промити (спочатку теплою, а потім холодною водою);
- помідори, огірки, баклажани, патисони, кабачки, перець, гарбузи, квасолі в стручках (шпарагова), необхідно промити від залишків ґрунту під проточною водою, а потім ретельно вимити за допомогою щітки протягом 2-3 хв. під проточною водою й сполоснути кип'яченою водою;
- капусту перед промиванням необхідно очистити від верхніх листків (оскільки зовнішні листки та качан найбільше накопичують нітрати). Цвітну капусту перед ополіскуванням прохолодною водою краще розділити на суцвіття та обов'язково видалити потьмянілі ділянки;

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	Редакція 1
ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 2200:2018, IDT)	ОПЕРАЦІЙНА ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВА 1 (ОПП – ОВОЧІ, ФРУКТИ, ЗЕЛЕНЬ)	Сторінка 2 з 2

- яблука, груші, персики, сливи, абрикоси необхідно ретельно промивати теплою проточною водою за допомогою щітки та ошпарити кип'ятком;
- фрукти та овочі (мандарини, лимони, грейпфрути, банани, гранати, кавуни та дині, які потім будуть очищатися також необхідно мити теплою водою за допомогою щітки (із застосуванням господарського мила). Виноград необхідно розділити на менші грона та промивати проточною водою;
- очищені та промиті сирі овочі, фрукти, зелень, які не потребують термічної обробки, повинні виставлятися в порційному вигляді в охолодженій вітрині та відпускатися протягом 1 години.

4. Моніторинг

Об'єкт контролю: санітарна обробка сирих овочів, фруктів та зелені

Контрольовані параметри:

послідовність операцій санітарної обробки сирих овочів, фруктів та зелені, концентрація розчинів, зовнішній вигляд відповідального працівника

Періодичність:

2 рази в тиждень

Регістрація:

Лист контролю санітарної обробки сирих овочів, фруктів та зелені

Контроль:

Керівник ГБХП

5. Коригування

- контроль зовнішнього вигляду працівників;
- контроль послідовності здійснення операцій санітарної обробки овочів, фруктів, зелені;
- контроль за концентрацією приготовлених розчинів.

6. Коригувальні дії

- роз'яснення працівникам правил санітарної обробки овочів, фруктів, зелені;
- якщо після обробки овочі, фрукти, зелень візуально виглядають забрудненими, тоді їх повертають на початковий етап обробки та проводять операції у тій же послідовності;
- контроль з боку керівника групи безпечності харчових продуктів, періодичні перевірки з боку групи безпечності харчових продуктів.

Дата складання

«03» 08 2021 р.

Керівник ГБХП

Члени ГБХП:

Скочко