

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 3 (ОПП – РИБА ТА РИБОПРОДУКТИ)	Сторінка 133

Етап: Отримання риби та рибопродуктів. Зберігання. Підготовка. Приготування. Видача, подача страв.

1. Призначення

Дотримання вимог щодо:

- отримання риби та рибопродуктів;
- зберігання риби та рибопродуктів;
- підготовки риби та рибопродуктів;
- приготування риби та рибопродуктів;
- видачі, подачі страв з риби;
- гігієни персоналу.

2. небезпечний чинник

Б – біологічне забруднення;

Ф – фізичний чинник;

перехресне забруднення

3. Заходи керування

Отримання риби та рибопродуктів

При отриманні від постачальника риби та рибопродуктів (ікра, креветки, мідії, тощо) проводиться контроль наявності супровідної документації, візуальний контроль санітарного стану транспорту постачальника. Проводиться перевірка температурного режиму риби та рибопродуктів при їх отриманні. При отриманні риби та рибопродуктів ретельно перевіряється маркування, терміни придатності, цілісність упаковки.

Зберігання риби та рибопродуктів

Свіжа риба – продукт, що псується дуже швидко, тому готуємо його відразу після отримання. При неможливості негайного приготування зберігаємо рибу охолодженою в холодильнику, або заморожуємо.

Зберігання риби в холодильнику.

Охолоджену рибу тримаємо в холодильнику до доби. Попередньо рибу чистимо, ретельно промиваємо і просушуємо. Поміщаємо в камеру холодильника в сухому посуді, закритою герметичною кришкою або харчовою плівкою. При зберіганні звертаємо увагу на товарне сусідство.

Терміни зберігання замороженої риби та рибопродуктів істотно відрізняються від свіжої, її зберігаємо в морозильній камері довше (при потребі – до одного тижня).

Підготовка риби та рибопродуктів

Підготовку риби та рибопродуктів проводимо на спеціально обладнаному робочому місці у виділених для цього ємкостях (проведення дефростації) і з використанням виділеного технологічного обладнання.

Дотримуємося правил розморожування. Дістаємо продукт з морозильної камери за кілька годин до готування. Щоб розморозити, перекладаємо рибу в основний відділ холодильника – в цьому випадку вона розморожується поступово. Рибні страви готуємо відразу після розморожування. Використовуємо для приготування страв всю розморожену рибу, повторно рибу заморожці не піддаємо.

Перед приготуванням, рибу промиваємо під проточною водою, видаляємо вологу за допомогою паперових рушників. Кухонними ножицями обрізаємо плавники.

Кладемо рибу на дошку і, притримуючи за хвоста, зчищаємо луску ножем чи терткою в напрямку від хвоста до голови.

Потрошіння. Зробивши подовжній розріз на черевці від голови до підхвостового плавника, обережно виймаємо печінку з жовчним міхуром. Якщо жовчний міхур буде пошкоджений, то частини риби, на які потрапила жовч вирізаємо. Рештки нутрощів і зябер також виймаємо,

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	Редакція 1
<u>ДСТУ ISO 22000:2019</u> (ISO 2200:2018, IDT)	<u>ОПЕРАЦІЙНА ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВА 3</u> (ОПП – РИБА ТА РИБОПРОДУКТИ)	<u>Сторінка</u> <u>2 з 3</u>

плівку, що покриває хребетну кістку, розрізаємо поздовж. Чорну плівку всередині риби обов'язково видаляємо. Після потрошіння рибу ретельно промиваємо в холодній проточній воді.

Оберігаємо рибу від мух, не ставимо поруч з нею сирі овочі, молочні та варені продукти.

Приготування риби та рибопродуктів

Тривалість теплової обробки залежить від властивостей продукту, його температури і температури нагрівального середовища. Для риби температура повинна бути 80 - 100°C і витримка - тривалий час при цій температурі.

Тривалість теплової кулінарної обробки може бути більшою або меншою на 10 - 15% залежно від сортових та інших особливостей риби, коливань температури нагрівального середовища й інших факторів.

До способів і прийомів теплової кулінарної обробки при поверхневому нагріванні продуктів відносяться: варіння в рідкому середовищі й паром, тушкування, пасерування, смаження з невеликою кількістю жиру, на розігрітій металевій поверхні без жиру, запікання й випікання риби у жарових шафах.

Під час холодної і термічної обробки продуктів суворо дотримуємося вимог санітарних правил і норм, контролюємо роботу технологічного обладнання (терморегуляторів духових шаф, духовок).

Тривалість термічної обробки:

Продукти	Вид обробки	Тривалість теплової обробки, години, хвилини
Риба (шматки)	Варіння	5-10 хвилин
Вироби із риби	Смаження і тушкування до готовності	20 хвилин
Риба (шматки)	Смаження і тушкування	20 хвилин

Видача, подача страв з риби

Порціонування та видача страв проводиться кухарем у доготовочній.

При видачі гарячі страви повинні мати температуру не нижче 75°C, другі страви та гарніри – не нижче 65°C.

Готові перші та другі страви можуть знаходитися на мармиті або на гарячій плиті не більше 2-3 годин.

Заборонено залишати на наступний день будь-які рибні страви.

Термін зберігання гарячих перших та других страв не перевищує 3-х годин.

Посуд для готових страв чистий, сухий, без стороннього запаху.

Нереалізовані готові страви піддаються утилізації, їх заборонено повторно підігрівати або повертати в холодильні чи морозильні камери.

Для викладки холодних страв використовується відповідне обладнання – холодильні установки, холодильники.

Маршрути працівників під час подачі готових страв, та забору використаного посуду не перетинаються (розмежовані відстанню та часом).

Заміна, очистка та дезінфекція столових приладів та посуду проводиться кожні 4 год. або при необхідності.

Гігієна персоналу

Дотримання вимог щодо гігієни персоналу проводиться шляхом:

- своєчасного повідомлення щодо захворювань під час виробничих процесів;
- виконання робочих інструкцій із санітарної обробки рук;
- належного використання спецодягу;

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	<u>СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ</u>	<u>РЕДАКЦІЯ 1</u>
<u>ДСТУ ISO 22000:2019</u> (ISO 2200:2018, IDT)	<u>ОПЕРАЦІЙНА ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВА 3</u> (ОПП – РИБА ТА РИБОПРОДУКТИ)	<u>СТОРІНКА</u> <u>3 з 3</u>

- дотримання належної поведінки, що не призводить до забруднення страв;
- дотримання вимог щодо користування особистими речами (заборона носіння прикрас, годинників, шпильок тощо);
- своєчасне проходження працівниками медоглядів;
- створення та підтримання належного санітарного стану на робочих місцях.

4. Моніторинг

Об'єкт контролю: Отримання риби та рибопродуктів. Зберігання. Підготовка. Приготування. Видача, подача страв.

Контрольовані параметри:

послідовність операцій отримання риби та рибопродуктів, процесу зберігання риби та рибопродуктів, підготовки та приготування, дотримання параметрів температурних режимів, а також видача, подача страв, зовнішній вигляд відповідальних працівників.

Періодичність:

2 рази в тиждень

Реєстрація:

Журнал контролю сировини

Журнал реєстрації температурного режиму холодильних камер

Контроль:

Керівник ГБХП

5. Коригування

- контроль зовнішнього вигляду працівників;
- контроль послідовності здійснення операцій з риби та рибопродуктів;
- контроль за температурними режимами зберігання та приготування страв з риби та рибопродуктів.

6. Коригувальні дії

- роз'яснення працівникам правил отримання риби та рибопродуктів, процесу зберігання риби та рибопродуктів, підготовки та приготування, дотримання параметрів температурних режимів, а також видачі, подачі страв;
- якщо в процесі отримання риби та рибопродуктів виявлені невідповідності (відсутні супровідні документи, маркування, не відповідає санітарним вимогам транспорт, тощо), продукт не приймається, повертається постачальнику;
- якщо після приготування риби вона має вигляд не достатньо термічно обробленої, риба повертається на додаткову термічну обробку, встановлюються причини порушення термічної обробки (несправність обладнання, інше);
- контроль з боку керівника групи безпечності харчових продуктів, регулярні перевірки з боку групи безпечності харчових продуктів.

Дата складання

Керівник ГБХП

Члени ГБХП:

