

Чистење и дезинфекција во бизниси за продажба на храна

Зошто треба да чистам и дезинфицирам?

Ефикасното чистење и дезинфекција во вашиот бизнис за храна ве заштитува вас и вашите муштерии од ширењето на бактерии и други организми кои предизвикуваат заболувања што се добиваат преку храна. Тоа исто така ја намалува активноста на штетници во просториите за храна со тоа што се елиминираат изворите на храна.

Со Кодексот на стандардите за храна (Food Standards Code) се наложува:

- Просториите за храна, вклучително сета опрема, да се одржуваат на прифатлив стандард на чистота, [Std. 3.2.2-19] и
- Опремата што доаѓа во контакт со храната, на пример кујнски работни маси (benches), ножови, штици за сечење (chopping boards), садови и машини за сечење месо (meat slicers) итн., како и прибори за јадење и пиење, да бидат во чиста и дезинфицирана состојба.

Разлика меѓу чистење и дезинфекција

Во индустријата за храна, чистење и дезинфекција е процес од два чекора. Површината треба да биде темелно исчистена пред да биде дезинфицирана:

1. Чистењето бара користење на топла до жешка вода, детергент и физичка акција заради отстранување на остатоци од храна и растворување на маснотии и нечистотии, со цел да се обезбеди површините да се чисти на допир и на нив да нема видлива материја и миризба.
2. Дезинфекцијата е процес на примена на топлина (обично многу жешка вода) или хемикалии, или комбинација на топлина и хемикалии, врз веќе чиста површина, заради намалување на бројот на бактерии и други организми на безбедно ниво.

За време на фазата на чистење, детергентите обезбедуваат парчињата храна да се разложат и да се спречи повторно да се соберат на веќе измените предмети.

Ефикасно чистење е 90% од целокупниот процес на дезинфекција, бидејќи чистењето го отстранува најголемиот дел од присутните бактерии. Улога на



Слика: Чистење на работна маса (benchtop)

средството за дезинфекција е да ги уништи преостанатите бактерии за време на фазата на дезинфекција.

Чистењето и дезинфекцијата може да се прават механички, обично во машини за миење садови (dishwashers) или рачно во мијалници (wash up sinks) или со шишиња за прскање (spray bottles).

Чистење и дезинфекција со машини за миење садови

Секоја комерцијална машина за миење садови работи поинаку. Машините за миење садови со висока температура дезинфицираат користејќи топлина (жешка вода), додека машините за миење садови со ниска температура се дополнети со хемиски средства за дезинфекција. Тоа е многу технички процес и бизнисите за храна треба да ја користат програмата што производителот конкретно ја одредил за дезинфекција. Упатствата на производителот треба секогаш да се применуваат.

За дезинфекција со машина за миење садови:

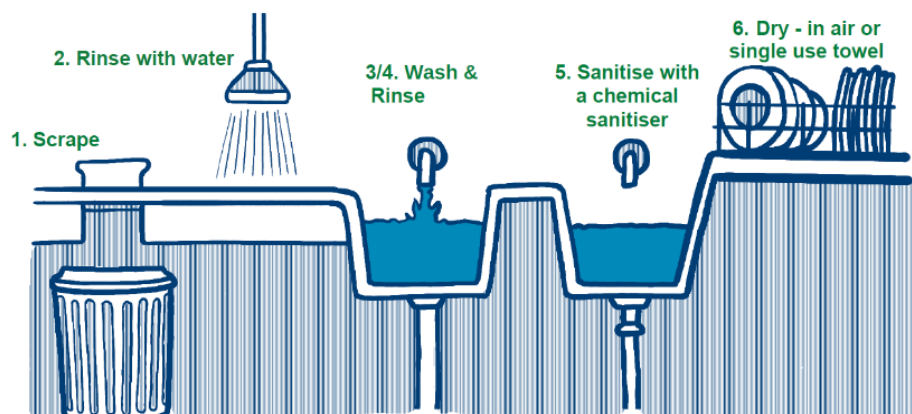
1. Проверете дека имате соодветна машина за миење садови која чисти и дезинфицира брзо и ефикасно. Машините за миење садови што се користат во домаќинството најчесто се несоодветни и непрактични за оптоварени бизниси за продажба на храна и во угостителството, поради многу долгите циклуси како замена за пониските температури во апаратот.
2. Користете правилен тип на детергент или средство за дезинфекција според упатствата на производителот.
3. Користете го најжешкиот можен циклус на измивање според упатствата на производителот.
4. Прегледувајте ја опремата и приборот кога ги вадите од машината за миење садови, за да проверите дали се чисти.
5. Чистете ја машината за миење садови за да не се собираат остатоци од храна.
6. Редовно одржувајте ја и сервисирајте машината за миење садови според спецификациите на производителот.



Слика: Комерцијална машина за миење садови (dishwasher)

Чистење и дезинфекција во мијалници или со шишиња за прскање

Јасни и детални упатства како правилно да се подготват и користат хемиските средства за дезинфекција мора да се видливи на етикетата на средството за дезинфекција или дадени од снабдувачот во информативниот лист за производот.



Слика 1: Чистење и дезинфекција со употреба на двоен мијалник (double bowl sink)

Хемиските средства за дезинфекција секогаш правете ги и користете стриктно следејќи ги упатствата на производителот.

Постојат голем број различни видови на средства за дезинфекција и има големи разлики како треба да се употребуваат. Ако со производот не се дадени јасни упатства, како што се стапката на разредување (dilution rates) и времетраењето на контакт, побарајте совет од снабдувачот или од производителот, и набавете друг производ ако е потребно.

Забелешка: Времетраење на контакт значи временски период во кој средството за дезинфекција мора да биде во контакт со некој предмет, за средството да делува ефикасно.

Шест препорачани чекори за ефикасно чистење и дезинфекција во мијалници:

1. **Изгребете** ги или избришете остатоците од храна
2. **Измијте** со вода
3. **Измијте** со топла до жешка вода и детергент за да се отстранат маснотии и нечистотии. Потопете во вода ако е потребно.
4. **Измијте** ја преостаната нечистотија или детергент (средствата за дезинфекција не работат добро во присуство на храна или остатоци од детергент).
5. **Дезинфицирајте** со хемиско средство за дезинфекција:
 - Подгответе го растворот за дезинфекција според упатствата на производителот
 - Потопете ја опремата во растворот за дезинфекција според упатствата на производителот, обезбедувајќи дека сте оставиле соодветно времетраење на контакт за средството за дезинфекција да делува
 - За поголеми предмети што не ги собира мијалникот, користете шишиња со прскање за да ја натопите опремата со растворот за дезинфекција
 - Ако е потребно, исплакнете го средството за дезинфекција според упатствата на производителот.
6. **Исушете** на воздух или избришете со пешкир за еднократна употреба.



Слика 1: Мерење на мијалникот за да се пресмета зафатнината

Правење раствор за дезинфекција во мијалник

За да го растворите одбраното средство за дезинфекција во точна концентрација во мијалник, следете ги следните чекори. Оваа пресметка треба да се направи еднаш за секое средство за дезинфекција.

1. Пресметајте ја работната зафатнина на мијалникот:

Пример:

$$40 \times 50 \times 30 \\ = 60,000\text{cm}^3$$

$$60,000 / 1000 \\ = 60 \text{ литри}$$

ЗАФАТНИНА НА МИЈАЛНИКОТ = 60 литри

- a. Полнежќи вода во сад со познато количество (на пример, кофа од 10 литри), пресипувајќи го во мијалникот потребен број пати и означувајќи го мијалникот на правилно ниво.

Пример: 6 пати за да се постигне зафатнина од 60 литри во мијалникот.

или

- b. Пресметувајќи го капацитетот на квадратен или правоаголен мијалник со мерење на должината, широчината и длабочината на мијалникот (до која височина да го полните мијалникот) во сантиметри.

i. Помножете ги тие три димензии за да добиете зафатнина во кубни сантиметри

ii. Резултатот поделете го со 1000 за да го добиете бројот на литри што собира мијалникот.

Пример: правоаголен мијалник широк 40 сантиметри, долг 50 сантиметри и наполнет до височина од 30 сантиметри.

2. Пресметајте колку средство за дезинфекција треба да додадете во мијалникот

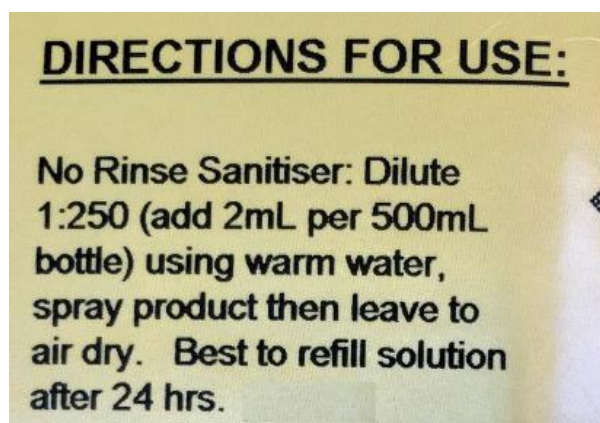
- a. Проверете ја стапката на растворање на етикетата на средството за дезинфекција или во информативниот лист на производот за потребната намена – на пример, за користење на средството за дезинфекција без плакнење (no rinse sanitizer)

- b. Стапката на растворање е количеството на средство за дезинфекција во однос на вода

Пример: 1:250 значи 1 дел средство за дезинфекција на 250 делови вода или 1 ml средство за дезинфекција на 250 ml вода

3. Поделете ја зафатнината на мијалникот (пресметана во чекорот 1 погоре) со стапката на растворање на средството за дезинфекција.

Измешајте го средството за дезинфекција со водата во мијалникот.



Слика 3: Пример на упатство за употреба на средство за дезинфекција.

Забелешка: Ако го менувате средството за дезинфекција или количеството на вода во мијалникот, пресметката нема да биде точна и вашиот чекор на дезинфекција може да не биде ефикасен. Во тој случај ќе треба повторно да го пресметате растворот како што е опишано погоре.

Точната концентрација на растворот на средството за дезинфекција е од критично значење за спречување на ширењето на штетни бактерии кои предизвикуваат болести што се добиваат преку храната.

Бизнисите кои како средство за дезинфекција користат белило купено од продавница, треба да го следат упатството за употреба наведено подолу во информативниот лист „Користење на хемиски средства за дезинфекција во вашиот бизнис за храна“ на Службата за храна (Food Authority).

Табела 1. Упатство за растворање на белило

Колку вода?	Колку белило (bleach)?					
	Домашно (4% хлор)		Силно домашно (6% хлор)		Комерцијално (10% хлор)	
Потребна концентрација (ppm)	50 ppm	100 ppm	50 ppm	100 ppm	50 ppm	100 ppm
Температура на водата	Топла	Студена	Топла	Студена	Топла	Студена
1 литар	1.25 ml	2.5 ml	0.85 ml	1.7 ml	0.5 ml	1 ml

За да го пресметате количеството на белило потребно во садови со други димензии, едноставно помножете го погоре наведеното количество на белило со бројот на литри во секој даден сад. На пример:

Колку белило со 4% хлор треба да ставам во шише од 500ml студена вода?

Ако за 1 литар студена вода е потребно 2.5 ml белило (со 4% хлор)

500ml = 0.5L

резултатот е $2.5\text{ml} \times 0.5 = 1.25\text{ml}$

или

Колку белило со 4% хлор треба да ставам во кофа со 7 литри студена вода?

Ако за 1 литар студена вода е потребно 2.5 ml белило (со 4% хлор)

резултатот е $2.5\text{ml} \times 7 = 17.5\text{ml}$

Повеќе информации

- Посетете ја веб-страницата на Службата за храна (Food Authority) на foodauthority.nsw.gov.au
 - Информативен лист: Користење на хемиски средства за дезинфекција во вашиот бизнис за храна
 - Информативен лист: Кампилобактер – совет за бизниси за храна
- Пратете имејл на линијата за помош на food.contact@dpi.nsw.gov.au
- Телефонирајте на линијата за помош на 1300 552 406

© Држава Нов Јужен Велс преку Regional NSW 2023. Информациите во оваа публикација се базираат на знаењето и разбирањето во времето на нејзиното пишување во мај 2023. Меѓутоа, поради напредокот во знаењето, корисниците се потсетуваат на потребата да осигураат дека информациите врз кои се потпираат се ажурирани и да ја проверат веродостојноста на информациите кај соодветен службеник на Regional NSW или кај независен советник на корисникот.