

# Чишћење и дезинфекција у фирмама за продају хране

## Зашто треба да чистим и дезинфикујем?

Ефикасно чишћење и дезинфекција у вашој фирми за храну доприноси заштити вас и ваших муштерија од ширења бактерија и других организама који изазивају болести које се шире преко хране. Такође смањује активност штеточина у просторијама фирме зато што елиминише изворе хране.

Кодекс стандарда за храну (Food Standards Code) налаже следеће:

- Чистоћа просторија у којима се ради са храном, укључујући и сву опрему, мора да се одржава на прихватљивом нивоу [Стандард 3.2.2-19] и
- Опрема која долази у додир са храном, на пример радне површине у кухињи, ножеви, даске за сечење, посуђе и машине за резање меса, итд., као и прибор за јело и пиће морају да буду у чистом и дезинфикованом стању.

## Разлика између чишћења и дезинфекције

У индустрији прехранбених производа чишћење и дезинфекција представљају процес који се састоји од два корака. Површине морају да се темељно очисте пре дезинфекције:

1. Чишћење се врши топлом до врућом водом, детерџентом и физичким активностима којима се одстрањују остаци хране и разлажу масноћа и прљавштина да би површине биле чисте на додир и да на њима не буде никаквих видљивих материја и непријатних мириса.
2. Дезинфекција је процес приликом кога се користи топлота (обично јако врућа вода) или хемикалије или комбинација топлоте и хемикалија на претходно очишћеним површинама ради смањења броја бактерија и других организама на безбедан ниво.

У фази чишћења детерџенти разлажу остатке хране и спречавају да се поново залепе на ствари које се перу.

Ефикасно чишћење представља 90% свеукупне дезинфекције, јер се чишћењем одстрањује већина присутних бактерија. Улога средства за дезинфекцију је да уништи преостале бактерије у фази дезинфекције.



Слика: Чишћење радне површине.

Чишћење и дезинфекција могу да се врше механички у машини за прање судова или ручно у судопери и коришћењем флашица са распршивачем.

## Чишћење и дезинфекција у машини за прање судова

Све комерцијалне машине за прање судова раде на другачији начин. Машине за прање судова са водом високе температуре дезинфикују топлотом (врућом водом), док се у машине за прање судова које користе воду ниске температуре додају хемикалије за дезинфекцију. То је технички захтеван процес и фирме које раде са храном би требале да користе програм за дезинфекцију који је произвођач препоручио у упутствима. Увек треба да следите упутства произвођача.

За дезинфекцију у машини за прање судова:

1. Гледајте да набавите одговарајућу машину за прање судова која брзо и ефикасно и пере и дезинфикује судове. Машине за прање судова за домаћинства обично нису погодне и практичне за прометне малопродајне или угоститељске објекте зато што су им циклуси јако дугачки, што је због ниже температуре воде у машини.
2. Користите одговарајућу врсту детерџента или средства за дезинфекцију, према упутствима произвођача.
3. Користите циклус за испирање на највишој температури коју је произвођач навео у упутствима за употребу.
4. Прегледајте опрему и прибор када их вадите из машине за прање судова да проверите да ли су чисти.
5. Чистите и машину за прање судова да се не би створиле насlage хране.
6. Редовно одржавајте и сервисирајте машину за прање судова у складу са спецификацијама произвођача.

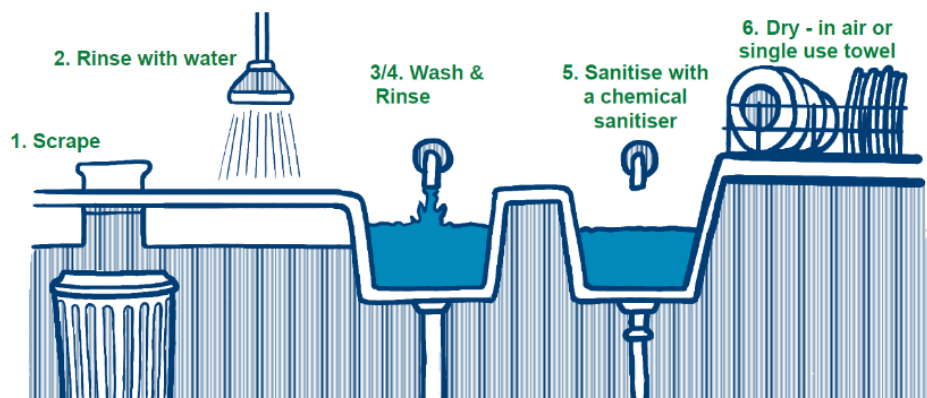


Слика: Комерцијална машина за прање судова.

## Чишћење и дезинфекција у судопери или средством раствореним у флашици са распршивачем

Јасна и детаљна упутства о правилном мешању и коришћењу хемикалија морају да се налазе или на етикети средства за дезинфекцију или у информативном листу који вам је доставио добављач.

Увек направите и користите хемијска средства за дезинфекцију строго се придржавајући упутстава произвођача.



Слика бр. 1: Чишћење и дезинфекција у дуплој судопери

Постоји много различитих врста средстава за дезинфекцију и за свако од њих се начин употребе у великој мери разликује. Ако уз производ нисте добили јасна упутства, на пример у

којој сразмери треба да растварате средство и колико треба да буде дугачко време контакта, затражите савет од добављача или произвођача и набавите алтернативни производ, ако је то потребно.

**Пажња:** време контакта значи временски период током кога средство за дезинфекцију мора да буде у контакту са предметима да би деловало.

Шест корака које препоручујемо за ефикасно чишћење и дезинфекцију у судопери су као што следи:

1. **Остружите** или обришите остатке хране.
2. **Исперите** водом.
3. **Перите** топлом до врућом водом и детерџентом да одстраните масноћу и прљавштину. Потопите, ако је то потребно.
4. **Оплакните** прљавштину која се ослободила или остатке детерџента (средства за дезинфекцију неће одговарајуће деловати у присуству остатака хране или детерџента).
5. **Дезинфицирајте** хемијским средством за дезинфекцију:
  - Направите раствор средства за дезинфекцију према упутствима произвођача.
  - Уроните опрему у раствор средства за дезинфекцију према упутствима произвођача и оставите је довољно дуго у раствору да би средство за дезинфекцију могло да делује.
  - Веће предмете који не могу да стану у судоперу, попрскајте из флашице са распршивачем.
  - Ако је потребно и ако је наведено у упутствима произвођача, оперите средство за дезинфекцију са тих предмета.
6. **Осушите** их на ваздуху или кухињским крпама за једнократну употребу.

### Прављење раствора средства за дезинфекцију у судопери

Да бисте растворили средство за дезинфекцију по сопственом избору у судопери у одговарајућој сразмери, следите кораке који следе у наставку. Ово израчунавање треба да обавите само једанпут за свако средство за дезинфекцију.

1. Израчунајте радну запремину судопере на један од следећих начина:
  - a. Напуните посуду чија вам је запремина позната (на пример, канту/кофу од 10 литара) водом, сипајте воду у судоперу колико пута желите и у судопери обележите одговарајући ниво.  
**Пример:** 6 пута да бисте напунили судоперу од 60 литара.  
**ИЛИ**
  - b. За израчунавање запремине квадратне или правоугаоне



Слика бр. 2: Мерење судопере за израчунавање запремине.

судопере, измерите дужину, ширину и дубину судопере (до које висине желите да напуните судоперу) у сантиметрима.

- i. Помножите та три резултата мерења да бисте добили запремину у кубним сантиметрима.
- ii. Поделите резултат са 1000 да бисте добили број литара који може да стане у судоперу.

**Пример:** правоугаона судопера чија је ширина 40 cm, дужина 50 cm, коју желите да напуните до висине од 30 cm.

**Пример:**

$$40 \times 50 \times 30 \\ = 60.000 \text{ cm}^3$$

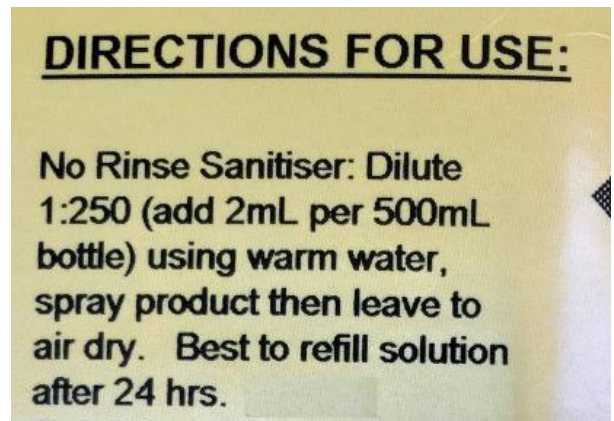
$$60.000 / 1000 \\ = 60 \text{ литара}$$

**ЗАПРЕМИНА СУДОПЕРЕ = 60 L**

2. Израчунајте колико средства за дезинфекцију треба да додате у судоперу

- a. На етикети или у информативном листу који сте добили уз производ за дезинфекцију проверите сразмеру у којој треба да растворите средство за дезинфекцију за сврху у коју га користите; на пример, да га користите као средство за дезинфекцију које не мора да се испира
- b. Сразмера растварања се односи на количину средства за дезинфекцију према количини воде

**Пример:** 1:250 значи 1 део средства за дезинфекцију на 250 делова воде или 1 ml средства за дезинфекцију на 250 ml воде



Слика бр. 3: Пример упутстава за употребу средства за дезинфекцију.

3. Поделите запремину судопере (коју сте израчунали у кораку бр.1) са сразмером растварања средства за дезинфекцију. Помешајте средство за дезинфекцију са водом у судопери.

**Пажња:** ако промените средство за дезинфекцију или промените количину воде у судопери, прорачун више неће бити тачан и дезинфекција можда неће бити ефикасна. У том случају ћете морати поново да израчунате тачну сразмеру растварања, као што је то горе описано.

Растварање средства за дезинфекцију на одговарајућу концентрацију је од критичне важности за спречавање ширења штетних бактерија које изазивају болести преко хране.

Фирме које за дезинфекцију користе белило/варикину коју купују у продавницама треба да се придржавају упутстава Службе за храну (Food Authority) која су наведена у информативном листу под насловом Коришћење хемијских средстава за дезинфекцију у вашој фирми за храну (Using chemical sanitisers in your food business) и која следе у наставку.

Табела бр. 1. Упутства за растварање белила/варикине

Колико воде?	Колико белила/варикине?					
	За домаћинства (4% хлора)		Јак раствор за домаћинства (6% хлора)		Комерцијални раствор (10% хлора)	
Потребна концентрација (ppm)	50 ppm	100 ppm	50 ppm	100 ppm	50 ppm	100 ppm
Температура воде	Топла	Хладна	Топла	Хладна	Топла	Хладна
1 литар	1.25 ml	2.5 ml	0.85 ml	1.7 ml	0.5 ml	1 ml

Да бисте израчунали количину белила/варикине која вам је потребна за посуде друге величине, само помножите одговарајућу количину белила/варикине са бројем литара те посуде. На пример:

**Колико белила/варикине са 4% хлора треба да додам у флашу хладне воде од 500 ml?**

Ако је за 1 литру воде потребно 2,5 ml белила/варикине (са 4% хлора)

500 ml = 0,5 литра

Дакле, 2,5 ml x 0,5 = 1.25 ml

ИЛИ

**Колико белила/варикине са 4% хлора треба да додам у кофу хладне воде од 7 литара?**

Ако је за 1 литар воде потребно 2,5 ml белила/варикине (са 4% хлора)

Дакле, 2,5 ml x 7 = 17,5ml

## Више информација

- Посетите вебсајт Службе за храну (Food Authority) на [foodauthority.nsw.gov.au](http://foodauthority.nsw.gov.au)
  - Информативни лист: Коришћење хемијских средстава за дезинфекцију у вашој фирми за храну (Using chemical sanitisers in your food business)
  - Информативни лист: Кампилобактер – савети за фирме за храну (Campylobacter – advice for food businesses)
- Пошаљите имејл дежурној служби за помоћ - Helpline - на [food.contact@dpi.nsw.gov.au](mailto:food.contact@dpi.nsw.gov.au)
- Назовите дежурну службу за помоћ - Helpline - на 1300 552 406

© Држава Нови Јужни Велс преко Регионалног Новог Јужног Велса 2023. Информације које се налазе у овој публикацији се заснивају на знању и разумевању прописа у време издавања маја 2023. Међутим, подсећамо кориснике да због напредовања

## Чишћење и дезинфекција у малопродајним фирмама за продају хране

знања треба да провере да ли су информације на које се ослањају ажуриране и да надлежног службеника Регионалног Новог Јужног Велса или независног саветника питају да ли су то најновије информације.