

MAISTO SAUGUMAS LAIVO VIRTUVĖJE



DARBAS SU MAISTU

- Privalote dėvėti švarius kombinezonus.
- Draudžiama valgyti arba rūkyti laivo virtuvėje.
- Privalote užklijuoti įpjovimus arba opas ryškios spalvos pleistru.
- Jei viduriuojate ir/ arba vemiate, laivo virtuvėje galėsite dirbti tik po 48 valandų, praėjus simptomams.
- Plaukite rankas su muilu ir karštu vandeniu prieš pradėdami ruošti maistą ir maisto gaminimo metu, ypač, jei dirbate su neparuoštu maistu, bei pasinaudoję tualetu.

KODĖL?

Kad nebūtų užterštas maistas

KODĖL?

Bakterijų yra žemėje, vandenyje, pas gyvūnus bei žmones. Jas galima perduoti per rankas, drabužius, virtuvės reikmenis, ypač pjaustymo lenteles.

KODĖL?

Bakterijos iš žalios mėsos, paukštienos ir kiaušinių gali patekti į kitą ruošiamą maistą per paviršius, įrankius, rankas ir šluostes.

KODĖL?

Dauguma mikroorganizmų žūva tinkamai išverdant maistą. Virimo temperatūra turėtų būti 75°C – naudokite termometrą.

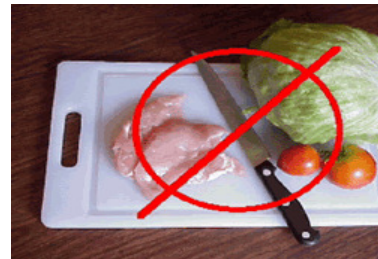
KODĖL?

Greičiau atšaldant karštą maistą sumažėja bakterijų augimas, kuris žymiai sulėtėja 5°C ar žemesnėje temperatūroje. Palikus išvirtą ir greitai gendantį maistą kambario temperatūroje, padidėja bakterijų augimo rizika.



VALYMAS

- Prieš pradėdami ruošti ir pabaigę gaminti neparuoštą maistą, nuvalykite paviršius bei plautuves karštu muiliniu vandeniu, o paskui dezinfekuokite (dezinfekavimo arba antibakterinėmis priemonėmis). Privalote naudoti tik švarias šluostes arba vienkartinio naudojimo popierinius rankšluosčius.
- Reguliariai tikrinkite, kad laivo virtuvėje bei maisto laikymo vietose nebūtų vabzdžių ir kenkėjų.



UŽTERŠTUMAS

- Naudokite atskirus įrankius išvirto maisto paruošimui, paruošto maisto valgymui bei neparuoštam maistui. Pavyzdžiui, peilius, žalios mėsos ir šakninių daržovių pjaustymo lenteles. Po naudojimo gerai nuplaukite ir išdezinfekuokite.
- Laikykite maistą uždengtą, kad nebūtų sąlyčio su neparuoštu ir išvirtu maistu.
- Žalią mėsą, vištieną bei jūros gėrybes laikykite šaldytuvo apačioje, žemiau išvirto bei paruošto valgymui maisto.
- Laikykite visas valymo priemones toliau nuo maisto.

MAISTO GAMINIMAS

- Gerai išvirkite maistą, ypač mėsą, vištieną, kiaušinius ir jūros gėrybes.
- Nuolat maišykite verdančias sriubas bei troškinius.
- Įsitinkite, kad iš virtų sukapotų skerdienos dalių teka skaidrios sultys (bet ne rausvos).
- Patikrinkite, jog mėsainių bei vištienos viduryje mėsa yra ne rausvos spalvos.
- Maistą laikykite aukštesnėje nei 63°C temperatūroje, jei bus patiekiamas karštas.
- Pašildytas maistas turi būti karštas.



MAISTO ŠALDYMAS

- Šaldytuvų temperatūra turi būti 5°C arba žemesnė, o šaldiklių -18°C arba žemesnė.
- Kaip galima greičiau atšaldykite išvirtą maistą – geriausia per 90 minučių, o paskui laikykite šaldytuve arba, jei reikia, užšaldykite.
- Atšildymas – prieš gaminant maistas turi būti visiškai atšilęs šaldytuve arba vėsioje patalpoje.
- Kiekvieną dieną patikrinkite bei užrašykite šaldytuvų ir šaldiklių temperatūrą.

