



כללי עבודה במסעדה

1. העיקרון העליון בכול עסק מזון הינו הסדר והניקיון , שני אלו הולכים יחדיו ולא ייפרדו , לא ניתן להשיג ניקיון בלי סדר , ומקום לא יהי מסודר אם לא יהיה נקי . לא ניתן לייצר מזון חופשי מסיכונים בריאותיים במטבח שאינו נקי , ביצוע הדברה במקום מלוכלך הינו חסר כול פשר שכן המזיקים ימצאו לעצמם תמיד מקום להתחבא בו מאימת הרעלים, חוסר סדר יוביל תמיד להיווצרות עודפי מזון , פגי תוקף ולכלוך .
2. אחרי שעברנו את השלב הזה ישנן שתי נקודות חשובות שחייבים לתת להן את תשומת הלב :
תכנון המסעדה והעבודה בה חייב לזרום מהצד המלוכלך – קבלת סחורה , מחסן , ניקוי חיתוך ועיבוד מזון – לצד הנקי – הכנות , בישול והגשה . רק כך ניתן למנוע זיהום צולב שהוא הרעה החולה של כול עסקי המזון .
3. עקרון הפרדה חייב להיות מנחה באחסון מזון , בעבודה על מזון ובהחזקת מזון מוכן – הפרדה בין גולמי למבושל , הפרדה בין ירקות למזון מן החי , הפרדה בין קפוא למצונן .
4. עקרון הפרדה בהכנת מזון אומר כי אסור לבצע פעולות שונות באותו מקום ויש להקצות מדורים שונים לכול פעולה . מינימליזציה של עקרון זה הינה הפרדה בזמן כלומר "עכשיו מטפלים כאן בירקות, אח"כ מנקים ומחטאים ורק אז מטפלים בבשר" וכול זאת בכלים נפרדים שסומנו בהתאם .
5. כול מזון שנחתך , נארז מחדש , בושל חלקית , הוקפא או אוחסן במקרר או במקפיא חייב להיות מסומן בתאריך הייצור – רק כך ניתן לשמור על FIFO ולהוכיח את קיומו
6. מזון מאחסנים או בקירור או בחימום , טמפרטורה של 30 עד 40 מעלות הינה טמפרטורת צמיחה אידיאלית לחיידקים ויש להימנע ממנה בכל מצב . מרקים ואורז שהוכנו מבעוד מועד יוחזקו או בחום של פלוס 67 מעלות או במקרר אבל אף פעם לא "סתם" במטבח .
7. מזון לא מאחסנים על הרצפה גם לא מזון ארוז , מזון שהתקבל יש להעביר למקרר/מקפיא/ שולחן עבודה במהירות האפשרית .
8. מים חמים הינם דרישה חוקית והגיונית כאחד , אין לאפשר מצב בו אין מים חמים במסעדה במשך שעות העבודה . יש להשיג זאת על ידי כוונון הבוילר או שימוש במתקנים חימום מיידי (אטמור) .
9. תהליכי עבודה , ובעיקר תהליכי עבודה עם בשר עופות ודגים חייבים להיות רציפים , אסור להשאיר מזון חצי מעובד / חתוך למחצה למשך יותר מ 15 דקות מחוץ למקרר .
10. עבודות הכנה כגון ירקות ובצק לאגרוול , חיתוך בשר לבישול , הכנת אטריות ועוד אסור לעשות כאשר הפעילות מתרכזת בשירות לסועדים , יש לתזמן פעילויות אלו לתחילת יום העבודה או לסופו .



11. הידיים הינם החלק שבא הכי הרבה במגע עם המזון, חשוב לשמור אותן נקיות כול הזמן וכאשר עובדים עם מזון מן החי יש גם חשיבות רבה לחיטוי הידיים – מומלץ להשתמש בחומר המנקה ומחטא בפעולה אחת.
12. כלים ומכונות שאינם נמצאים בשימוש שוטף (מטחנה, קוצץ ירקות, מלוש, מכונת אטריות וכו') ינוקו מייד עם סיום העבודה, יחוטאו ובמידת האפשר יועברו למחסן או יעטפו.
13. כלים, מכשירים וציוד שאינם בשימוש יזרקו או יועברו למחסן שאינו קשור למסעדה כלים כאלה הינם מקור ללא אכזב ללכלוך.
14. אי אפשר לעשות הדברה של ממש כאשר יש במטבח ובמסעדה קירות פתוחים, חלונות ללא איטום או רשת מתאימה, סדקים ופתחים ומקומות שאינם מנוקים – רק לאחר שכול הנושאים הללו מטופלים ניתן ואפשר להזמין מדביר.
15. המטבח ואזור העבודה מיועדים לעובדים בלבד – ספקים, עובדי משלוחים וחברים לא יכנסו לשם שכן הם לא מכירים את נהלי העבודה והוראות הניקיון והביטחון ועלולים לגרום למפגע.
16. מסעדה ומחסן מסעדה צריכים תמיד להיות סגורים כלפי חוץ. סגירה זאת תושג באופן הטוב ביותר על ידי מחזירי דלת אוטומטים, אמצעים למניעת סגירת הדלת יטופלו בחומרה המתאימה /
17. ירקות ובייחוד ירקות שורש (גזר, תפ"א) וירקות הגדלים קרוב לאדמה (עגבנייה, מלפפון ופלפל) עשויים להיות מלוכלכים באדמה ומזהמים בחיידקים ולכן יש לשטוף ולחטא אותם לפני כניסתם למסעדה. במקרה יוחזקו ירקות שטופים ומחוטאים בלבד. כמו כן אין להכניס למקרר קרטונים של ירקות המסוגלים אף הם ללכלך הכול.
18. הפשרת מזון מן החי מתבצעת במקרר בטמפרטורה של עד $10^{\circ}\text{C} +$ בלבד. כאשר נוצר צורך דוחק בכמות מוגבלת של מוצר כל שהוא ניתן להפשירה במים זורמים תוך כדי העבודה אבל לעולם לא במים עומדים (ראוי לציין כי צורך שכזה ייווצר רק אצל מי שלא מתכנן נכון את עבודתו ואינו מודע לעומסים השונים בעסק).
19. מזון מאחסנים בכלים נקיים, שטופים, מחוטאים המסומנים בהתאם. מיחזור כלי אחסון הינו חטא ואף אינו חוסך כסף. תארו לכם את תגובתכם לו ידעתם כי מזון הנמכר לכם מוחזק בכלי של סבון או בקבוק שתייה ממוחזר.
20. מעל לכול אסור לשכוח כי כול מה שאתם עושים חייב לעבור את הצנזורה העצמית שלכם – "האם הייתי מוכן לקבל את העובדה כי המזון אותו מוכרים לי הינו מלוכלך, מזהם בחיידקים, לא טופל כראוי, זויף וכו'?"