



הנחיות תפעול למסעדות

מבוא

המדריך הקצר שלפניכם נועד לתת מבט על דרישות ההיגיינה בעת העבודה עם מזון במחלקת האוכל המוכן . נושא הינו עתיק יומין מצד אחד ודינאמי ומתחדש מצד שני הן ברמת המחוקק (חוקים , תקנות , צווים והנחיות) והן ברמת הידע המדעי המתחדש ללא הרף ולכן יכול המדריך רק להציג תמונה רגעית ואינו מתיימר לכסות כול פינה ופינה של מבוך זה . ובכול זאת שולט בכול החוקים ההוראות והדרישות עקרון בסיסי אחד :

”את מה שאתה לא מוכן לאכול , אל תגיש ללקוחותיך”

חשוב להדגיש כי בכול מקום בו קיימת סתירה בין האמור במדריך זה לבין לשון החוק (ולא משנה עד כמה החוק ישן ככול שיהיה) **קובעת לשון החוק** , בנוסף אין אנו מתיימרים להציג גישה המבטיחה 100% הצלחה במניעת הרעלות מזון אך פעולה על פי הכללי שיפורטו בהמשך הינה הדרך הנכונה על מנת לשאוף למטרה זאת .

בשנה האחרונה אנו עדים לשטף של הנחיות והוראות מצד משרד הבריאות, חלקן ללא קשר למציאות וחלקן סותרות האחת את השנייה – אנו נעדכן בכול שינוי רלוונטי ועומדים לשירותכם בכול שאלה **בטלפון 0544/536832** ו / או **בפקס 03 / 9021925**



תכנון המסעדה :

1. זרימת מזון והפרדה :

תכנון המסעדה נשלט על ידי שני עקרונות חשובים – כיוון זרימת המזון ועקרון ההפרדה . תחת זרימת מזון אנו מבינים את עקרון זרימת המזון ממלוכלך לנקי כאשר מטרה זאת תושג על ידי חלוקת המסעדה למדורים המפרידים בין תהליכי הייצור ורמות האחסון השונים ובין מזון ללא מזון . (התרשים שלהלן מסביר עקרון זה אך הינו סכמטי ותיאורטי בלבד)



כמובן שמבנה "הרכבת" המתקבל כך אינו מיושם כמעט בשום מסעדה , אך הוא מצביע על הצורך לתכנן את העסק כך שלא תתקיים הצלבה בין מזון גולמי שהוא בעקרון המזוהם ביותר לבין מזון חצי מעובד או מעובד שעבר טיפול תרמי (בישול) או כימי (חיטוי) .



בנוסף יש לחלק את המסעדה למדורים (עקרון הפרדה) בהם מתקיימת פעילות בסוג מזון אחד וזאת על מנת למנוע זיהום צולב בין סוגי מזון שונים, כלומר בו מגע בין מזונות שונים מעביר חיידקים מאחד לשני. למה זאת בעיה?

עופות לדוגמה עשויים להיות מזוהמים בחיידק הסלמונלה הגורם להרעלות מזון מסוכנות. חיידק זה יכול אבל להיות מושמד בתהליך הבישול/הפצה/ צלייה של העוף אולם אם על אותו לוח חיתוך בו חתכנו את העוף נחתוך גם ירקות לסלט הרי ששם יכול החיידק להתרבות מבלי שטיפול בחום יסכן אותו.

אבל לא רק הירקות נמצאים בסכנה מהעוף גם העוף החצי מבושל יכול להזדהם שוב אם נאחסן אותו יחד עם עוף גולמי שטרם עבר כול טיפול ואזי כול הכוונה ההיגיינית שבבישול העוף הולכת לאיבוד.

אי לכך עלינו לתכנן את המסעדה באופן שלכול סוג מזון (בשר, עופות, דגים, ירקות, בצק וכו') יהיה מדור משלהם ומקרר / מקפיא משלהם.

או לפחות כאשר המקום והתקציב אינם מספיקים:

- יש לבצע הפרדה בין המדורים המבוססת על הפרדה בזמן (ראו הפרק על טיפול במזון)
- האחסון יתבצע תוך שמירה על כיוון זרימת המזון (הפרדה בין גולמי לחצי מעובד ומעובד) ותוך מניעת מגע בין כלי האחסון השונים, וכול זאת בכלים סגורים ונקיים כאשר בתוך המקרר/המקפיא עצמו קיימות הפרדות פיזיות.

לא פחות חשובה הינה ההפרדה בין מזון ללא מזון (חומרי אריזה, חומרי ניקוי) ובעיקר חשוב להקפיד על הפרדה מוחלטת ומניעת כול סיכוי להצלבה בין חומרי ניקיון למזון. סבון או אקונומיקה הינם אמנם "נקיים" אך לאור הסיכון הבריאותי הרב מאכילתם אנחנו משייכים אותם לאזור המלוכלך של המסעדה וחייבים לאחסן אותם בנפרד.

2. תכנון סניטארי

החומרים מהם עשויים קירות ורצפת המסעדה חייבים להיות ברי רחיצה ועמידים לשחיקה. גובה החרסינה במטבח חייב להיות לפחות 180.0 ס"מ. הרצפה צריכה להיות מתוכננת באופן כזה שיתקבל שיפוע לכיוון הניקוז מבלי ששיפוע זה יסכן את יציבות ההליכה.

הניקוזים צריכים להיות עם סלסלת מוצקים נגישה שתאפשר מניעת מעבר לכלוך מוצק למערכת הביוב.



כיום קיימת דרישה לבור מפריד שמן במעבר לביוב המרכזי ויש לבדוק עם הנהלות המבנים בהן ממוקמות המסעדות באם קיים בור שכזה .

בכול חדר עבודה /מדור חייבת להיות פינה סניטארית – פינה זאת כוללת כיור עם מים קרים וחמים !!! , מתקן סבון נוזלי (עדיף קצף ניקוי/חיטוי) , מתקן למגבות נייר ופח מתאים .

אשפה יש לפנות במשך כול היום ראשית לפחי אשפה עם שקיות עבות מספיק שלא יקרעו על ידי עצמים חדים כמו עצמות , מכסי הפחים יפתחו לא בידיים .

יש לפנות את הפחים באופן רציף על מנת שלא תצטבר אשפה במסעדה גם בשעות הלחץ הקשות ביותר .

הדרישות המלאות ממסעדה מפורטות בתקנות רישוי העסקים (תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל) 1983

הסחורה וקבלתה

כול הסחורה הבאה לידי שימוש במסעדה שומה עלייה להיות מספקים בעלי רישיונות מתאימים .

1. חומרי אריזה למזון ובעיקר הכלים בהם אנו משתמשים למשלוחים חייבים להיות מאושרים על ידי משרד הבריאות לשימוש במזון . ספק החומרים **חייב** לספק לנו עותק של אישור זה .
2. חומרי ניקוי וחיטוי חייבים אף הם להיות מאושרים על ידי משרד הבריאות/חקלאות . בנוסף לאור העובדה שחומרים אלה עלולים להתערבב במזון ולהוות סכנה בריאותית **חייב** הספק להמציא לנו טופס MSDS לכול חומר וחומר . בטופס זה מתואר החומר , השימוש בו , מספר הקוד שלו , סכנותיו וקוד החומר למקרה הרעלה . כאשר ספק אינו מסוגל לספק דף זה לא **קונים ממנו סחורה** .
3. מזון בכלל חייב לבוא מספק בעל רישיון יצרן בתוקף . קבלת והחזקת מזון מספק שאינו בעל רישיון יצרן הינה עבירה שלנו מכיוון שלא וידאנו זאת והכנסנו מזון זה למסעדה .
4. ירקות ניתן לקבל רק ממי שפועל עם היתר משרד החקלאות לכך
5. מוצרי מזון מן החי (בשר , עופות ודגים) חייבים להיות מלווים בתעודה ווטרינרית תקפה של המפעל המייצר . כאשר המפעל לא נמצא בתחומי הרשות המקומית בה פועלת המסעדה עליו לעבור "בדיקת משנה" במחלקה הוטרינרית העירונית בטרם ישווק את המזון אלינו . **קבלת מוצרי מזון מן החי ללא תיעוד ווטרינרי וללא בדיקת משנה דינה כדין קבלת ומכירת מוצרי בשר משחיטה שחורה .**

את אישורי הספקים הראשוניים , רישיונות היצרן , MSDS וכו' יש לשמור בתיק העסק .



את תעודות המשלוח יחד עם האישורים הווטרינרים יש לשמור בעסק לפחות עד אשר המזון נצרך כולו .

אחסון

- כאמור כבר למעלה יש לאחסן כול מוצר מזון בהתאם לייעודו במסעדה .
- מוצרים יבשים יאוחסנו במחסן מאוורר על גבי מדפים או בפחים מתאימים (מוצרי תפזורת כגון אורז וקמח נאחסן בפחים צבעוניים שיהיו מובדלים באופן חד משמעי ובולט מפחי אשפה) .
- האחסון יתבצע תמיד בגובה של 30.0 ס"מ מעל הרצפה , פחים יונחו על גבי עגלות שיאפשרו את הזזתם ממקום למקום לצורכי ניקוי .
- מוצרי מזון קפואים יאוחסנו בטמפרטורה של מינוס 18 מעלות .
- מוצרים מצוננים יאוחסנו בטמפרטורה של עד פלוס 4 מעלות .
- ביצים יכולות להיות מאוחסנות בטמפרטורת חדר (עד 20 מעלות) למשך 16 יום בהתאם לרשום עליהן . לאחר פרק זמן זה ניתן לאחסן אותן במקרר לחודש נוסף . באחסון ביצים במקרר מלכתחילה רצוי לשמור על טמפרטורה בין 14 ל 17 מע"צ הטובה יותר לביצים
- ירקות ככלל אינן מחוייבות בשמירה בקירור ואם עושים זאת הרי שמומלץ לא בפלוס 4 אלא בפלוס 7 מע"צ
- מזון חם יוחזק בטמפרטורה של לפחות 67 מעלות במרכז המזון . שימו לב שגורמים סביבתיים רבים משפיעים על טמפרטורת המזון ואם הוא מוצג ב"בין מאר"י פתוח הרי שהטרמוסטט חייב להיות בין 80 ל 90 מע"צ על מנת לעמוד בטמפרטורה זאת . כיסוי כלי החימום, מתקן אחסון סגור ומנורות אינפרא אדומות יסייעו בשמירה על טמפרטורה זאת
- בקו הקר צריך המזון להיות בטמפרטורה של לא יותר מפלוס 4 מעלות . בתנאי ארצנו זאת משימה קשה ביותר ועלינו לבדוק דרכים כיצד להגיע לכך בעיקר במצורי בשר העומדים בקו לצורך הקפצה . השיטה המועדפת עלי הינה החזקת כול הקו בתוך קרח (שיטה הנהוגה בחו"ל אך פחות בארץ) הקרח חייב להיות ממי שתייה ומוחזק באופן שלא יפשיר בדרך בלתי מבוקרת (קרחומים , שקיות אטומות , כלי נירוסטה מתאימים) . לא לשכוח כי בשעה שלחץ הלקוחות יורד יסייע כיסוי הכלים לשמירת הטמפרטורה שלהם .

בשום מצב אין לאחסן מזון מחוץ לתחום בקרת הטמפרטורה שלו – חיידקים משכפלים את עצמם כול 17 עד 22 דקות בעיקר בתחום הטמפרטורה שבין 35 ל 45 מעלות כלומר התחום בו האוכל ששמנו בחוץ "מתקרר" כביכול ולמעשה מה שאנחנו עושים בכך הוא בעיקר ייצור כר גדילה פנטסטי לחיידקים .



השיטה הנכונה לקרר מזון הינו קירור מהיר (Blast Chiller) בניגוד לאמונה הרווחת קירור מהיר זה אינו פוגע באוכל ואולי פוגע מעט במקרר כאשר מדובר בדגמים ישנים ביותר ולכן ניתן להחזיק את המזון ל"קירור" לאחר בישול לא יותר מ 15 דקות ואז חובה לצננו במהירות במקרר .

כלי האחסון :

כלי האחסון צריכים להיות כלים יעודים , ברי שטיפה וחיטוי .

ככלל אין למחזר כלי אחסון מפלסטיק (קופסאות של סלטים לדוגמא) שכן הם עשויים מחומרים באיכות נמוכה ורגישים מאוד להזדהמות וכול תהליך שטיפה פוגע בהם והופך אותם רגישים עוד יותר לכלוך .

כלים המשמשים לתבלינים ורטבים לשימוש יומי או אחסון ארוך ראוי שיהיו מנירוסטה או פלסטיק באיכות גבוהה על מנת שנוכל לנקותם כיאות . וחשוב לא פחות עליהם להיות עם סגר מתאים



טיפול במזון חייב להתבצע על פי כול הכללים שכבר צוינו לעיל כלומר :

1. הטיפול במזונות שונים יתבצע במדורים שונים , על לוחות חיתוך ועבודה שונים תוך שימוש בכלי עבודה שונים .
2. כאשר לא ניתן לעבוד במדורים שונים יש להקפיד על הפרדה בזמן כלומר בשעה שעובדים על עופות לא חותכים דג לסושי על אותו משטח עבודה . יש לסיים מטלה אחת ולעבור לשנייה רק לאחר ניקוי וחיטוי יסודיים של המקום
3. גם כאשר מבצעים הפרדה בזמן יש להקפיד על הקצאת סטים נפרדים של כלי עבודה למטלות השונות ולסמנם על ידי קוד צבע או כול שיטה הגיונית אחרת .

הפרדה בזמן חייבת להיות הגיונית (מדור דגים / בשר , ירקות / פירות) , מתוכננת ואמיתית .

4. הפשרת מזון קפוא

בייחוד של מזון מן החי הינה פעילות יצרנית שמשנה את המבנה של המוצר אם היא לא נעשית נכון ולכן יש להקפיד על ביצועה על פי הנחיות אלו :

- 4.1 **ההפשרה** תתבצע אך ורק במקרר ובטמפרטורה של עד פלוס 10 מעלות . בשום פנים ואופן אין להפשיר מזון מחוץ למקרר
- 4.2 למוצרי מזון מן החי ובייחוד בשר אין לאפשר לו לשכב במיץ של עצמו בזמן ההפשרה - הכי טוב היה לתלות את הנתחים על מנת שיוכלו לטפטף אבל אם זה לא אפשרי יש לשים אותם בכלי עם רשתות הפרדה וניקוז מתאים ולהפוך את הנתחים מעת לעת .
- 4.3 ההפשרה במים עומדים פסולה מעיקרה שכן כמו במקרה של החזקת המזון החם בחוץ גם כאן אנחנו יוצרים חממה לגידול חיידקים . - האמריקאים מאפשרים להפשיר מזון במים זורמים או במיקרו אך יש לזכור כי שיטה זאת אינה מקובלת על משרד הבריאות בארץ .
- 4.4 כשמוציאים מוצרים מהאריזה המקורית לצורך הפשרה (לדוגמא קאלמרי / שרימפס) חשוב לשמור את התווית המקורית שלהם .

5. ירקות

- 5.1 בייחוד ירקות שורש הצומחים באדמה וקרוב אליה מזוהמים מראש בחול, אבק ולכלוך אורגני ולכן יש לשטוף ולחטא אותם טרם הכנסתם למסעדה בחומר המותר לשימוש על ידי משרד הבריאות. טבילת ירקות בחומץ או מלח לא מהווה תחליף לתהליך החיטוי. אין להכניס למקרר ירקות מבלי שעברו חיטוי. **ירקות שנשטפו וחוטאו מקומם במקרר מזון בתהליך**
- 5.2 השטיפה / חיטוי צריכים להתבצע בעמדה מיוחדת רצוי מחוץ למטבח ההכנות. יש "להפשיט" את הקרטונים איתם הגיעו הירקות מהשדה ולא להכניסם למטבח / מקרר
- 5.3 שימו לב לנבטים מכול סוג – זהו מוצר מסוכן ביותר וחייבים להפריד אותם מכול מוצר אחר (באירופה אוסרים על שימוש בנבטים שלא באים ממקור מאושר לכול מטרה שהיא שאינה כוללת טיפול טרמי).
- 5.4 מינון חומר החיטוי יתבצע על פי הנחיות היצרן ו / או כיול המכונה האוטומטית.
- 5.5 בג'קוזי תתבצע החלפת מים מלאה בהתאם למצב :
- 5.5.1 החלפה אוטומטית בהתאם לכיול המכונה
- 5.5.2 בבצל החלפה מלאה יזומה לאחר החיטוי
- 5.5.3 בכול מקרה של של שינוי משמעותי בצבע המים - החלפה יזומה

6. שמן לטיגון :

יכול להיות לאחר זמן מה מקור להרעלות מזון וחומרים מסרטנים. מפעלי מזון העובדים עם שמן כול היום מחויבים בשליחת דגימות מעבדה במהלך העבודה בעוד שעלינו מוטלת "רק" החובה להקפיד על החלפת שמן סדירה על מנת למנוע את השימוש בשמן שרוף - הדרך הנכונה לעקוב אחרי איכותו הבריאותית של השמן הינה השימוש במד שמן דיגיטאלי או לפחות במדידים (סטיקים). חשוב לזכור כי הוספת חומרים "השומרים" על השמן אינה פוטרת מחובת בדיקתו.

7. דגים ופירות ים

הינם מוצרים רגישים העלולים גם להכיל חיידקים מסוכנים מאוד ולכן יש להקפיד הקפדה יתרה על העבודה איתם ולהימנע מכול הצלבה שלהם עם סוגי מזון אחרים. במוצרים אלו תאריך פגות התוקף הינו גם התאריך בו מסוכנותם עולה באופן חד



8. לעופות :

יש להתייחס כאילו הם תמיד מזוהמים בסלמונלה ו / או קמפילובקטר ולכן יש להפריד בינם למזונות אחרים , ובין עופות גולמיים לעופות מבושלים או מבושלים למחצה .

9. גם ביצים

מהוות סיכון לסלמונלה ויש לשמור אותן בנפרד ו / או לפחות בכלי סגור שיפתח רק לצורך שימוש מייד. בכול מצב בו הביצים מאוחסנות יחד עם מוצרים אחרים הן יאוחסנו במדף תחתון תוך הפרדה פיזית מכול מוצר אחר



1. כאמור לעייל יש להשתמש בשמן שמאשר לטיגון במסעדות תוך שימת לב לאורך החיים שלו ולהתאמתו למוצרים המטוגנים במסעדה (לדרוש מהספק אישור עמידה בתקן ישראלי 216 – שמני מאכל צמחיים) .
2. המטגנת צריכה להיות עשויה מחומרים עמידים לחום ולא לכלול חומרים מסוכנים
3. החלפת השמן תתבצע על סמך ניקיונו הנראה לעין ועל ידי שימוש במדדים שמאפשרים לנו לדעת את רמת התחמצנותו ויצירת רדיקלים מסוכנים
4. ניקוי השמן והמטגנת יתבצע על בסיס יומי, אם לא עושים זאת השמן השרוף מתקשה והפך להיות קשה לניקוי מיום ליום
5. בעת הטיגון טמפרטורת השמן אסור לה שתעלה על פלוס 180.0 מע"צ, בין הטיגונים (כשיש הפסקה ארוכה מ 15 דקות) יש להנמיך את טמפרטורת השמן לפלוס 120.0 מע"צ

הכנה מראש :

1. השיטה הנכונה והיעילה הינה לייצר מזון מהיום להיום ולזרוק את מה שלא בא לידי שימוש אולם כמובן ששיטה זאת בעייתית ביותר ובדרך כלל לא ישימה ולכן חייבים לקבוע כללים עצמים ולשמור עליהם – כלומר : אם החלטנו על 72 שעות למזון כול שהוא אי אפשר לשנות החלטה זאת סתם ככה אלא באופן מנומק
2. ההנחיות בנושא זה אינן אחידות ולעיתים אף חסרות ולכן יש להשתמש בקווים המנחים שלהלן ובכול מקום לא לשמור מזון מעבר לתקופה המצויינת עליו או כאשר יש בו סימנים של שינוי אורגנולפטי (צבע, ריח, טעם) .
3. הדרך הטובה ביותר הינה לבצע "תיקוף" של התאריך, כלומר לקחת מספר דגימות מעבדה של המזון בתאריך אותו קבענו ולוודא שאין כל חריגה .
4. כמו כן חשוב לזכור שהקפאה במסעדה אינה כמו במפעל שמתמש בשוק פריזר המייצר מינוס 40 מע"צ ויותר ומסוגל להעביר מזון ממצב מבושל למצב קפוא בפחות משעה – המקפוא במסעדה יביא את המזון למצב של קפוא (מינוס 18 מע"צ) גם אם נשאר אותו סגור ולא נפתח אותו מעת לעת על מנת להכניס או להוציא מוצרים, במקרה הטוב אחרי 48 שעות וזה מספיק זמן לצמיחת חיידקים ומציאת "נישות" להתגונן מפני הקור
5. גם קירור במקרר רגיל הינו בעייתי בייחוד מכיוון שבמסעדה אתם פותחים וסוגרים את המקררים כול הזמן – כאן יש צורך בקירור מהיר (בלאסט צ'ילר) על מנת לעבור את התחום המסוכן של 35 עד 45 מ"צ אליו מגיע מזון מבושל במהירות רבה מאוד .



6. לא לשכוח : כול מה שמיוצר במסעדה יש לסמן בקפידה את התאריך בו בוצעה הכנת המזון על מנת שנוכל לעקוב בעצמנו אחרי מה שקבענו (וכמובן שלא לשכוח להוריד תאריכים ישנים) .
7. בכול מקרה של שאלה יש להפעיל את הכלל "כשיש ספק – אין ספק"

קווים מנחים לשמירת מוצרי מזון מעבר ליום ההכנה

1. המבורגר לא מקפיאים !! מייצרים ל - 48 עד לא יותר מ 72 שעות (לא סופרים ימים אלא שעות) וגם כאן מומלץ לבצע תיקוף .
2. מזון קפוא שהופשר במסעדה (כמו סלמון או טונה לסושי) עד 24 שעות או מהיום להיום
3. סושי : מהיום להיום (אין להעביר את הלילה)
4. אורז לסושי : מהיום להיום
5. סלטים עם מיונז ורטבים על בסיס מיונז : 24 שעות (עד 72 שעות בכפוף לתיקוף)
6. סלטים בתחמיץ : 72 שעות
7. מזון חם : 36 שעות אחרי ההכנה אלא אם בוצע תיקוף

הפרדה :

- כפי שכבר פורט לעייל הסכנה העיקרית להיווצרות הרעלות מזון הינה הזיהום הצולב כלומר המגע בין מוצרים שונים ומוצרים "נקיים" למלוכלכים מאותו סוג . להלן מספר דוגמאות :
- כנפים שעברו בישול חלקי לפני הטיגון על פי דרישת הלקוח אסור לאחסן באותו מקרר של כנפיים טריות
 - כאשר חותכים ירקות לא מחזיקים לידם את הבשר עליו "נעבוד" עוד מעט ואת פירות הים הדורשות הפרדה
- הערבוב היחיד האפשרי של מזון הינו בעת הכנתו על הצלחת ללקוח

שעות פעילות :

10. ככלל יש לחלק את שעות הפעילות במסעדה לזמן הכנות , זמן השירות וזמן הניקיונות . ניתן לומר באופן כללי כי בין השעות 11:00 עד 15:00 (כול מסעדה לפי האפיון שלה) שהן שעות השיא אין לבצע כול פעולת הכנה כגון קילוף וחיתוך ירקות , חיתוך ותיבול בשר , הכנת תוספות , הכנת תערובת לאגרוול או חיתוך דגים לסושי וכול היוצא בזה) עבודות אלו יתבצעו בשעות הבוקר או הערב כאשר זרימת הלקוחות דלילה. לאחר שעות השיא נקדיש קודם כול זמן לניקוי כול מה שהצטבר כאשר הגשנו



וטרחנו על האורחים ורק אח"כ נתפנה לשוב ולהשלים את החסר מהבוקר .

שף טוב אינו רק מי שמבשל אוכל טעים אלא מי שיכול לעשות זאת תוך חלוקה הגיונית והיגיינית של העבודה במטבח וניצול מרבי ומיטבי של המשאבים

סימון ושמירת המזון

1. לאחר שחתכנו , שטפנו , בישלנו או ביצענו כול פעולה שהיא עם המזון ובמידה והוא לא מיועד לצריכה מיידית עלינו לאחסנו בהתאם לכללים שצוינו לעיל .
2. אחסון המזון יתבצע בכלים סגורים ותוך הקפדה על הפרדה בין סוגי מזון שונים . עדיף על ידי אחסונם במקררים שונים או באותו מקרר אבל תוך הפרדה בין המדפים או על ידי מחיצות מתאימות .
3. כלי האוכל יסומנו באופן ברור בתאריך האריזה על מנת לאפשר לנו לבצע FIFO (ראשון נכנס – ראשון יוצא) .
4. למוצרי בשר שפורקו או נחתכו יש לשמור אסמכתה לגבי מוצאם ותאריך פג התוקף המקורי שלהם .
5. בכול מקרה מזון שלא עבר טיפול תרמי אינו יכול להישמר מעבר לתאריך פגות התוקף המקורי שלו .



היגיינה אישית

הבסיס להימנעות מזיהום צולב של המזון (העברת זיהום ממלוכלך לנקי על ידי כלים, משטחים ובני אדם) וכתוצאה מזה העברת מחלות דרך המזון הינה הקפדה דקדקנית על ההיגיינה האישית של העוסקים במזון.

למי מותר לעבוד במזון

1. אך ורק לאנשים בריאים שאינם סובלים ממחלות מדבקות, חום או שלשולים ופצעים מוגלתיים מומלץ לשלוח את העובדים לבדיקה רפואית כללית ולקבל מהרופא הבודק אישור לעבודה במזון. בכול האמור לעובדים מהמזרח הרחוק בדיקה זאת מחויבת בחוק.
2. כאשר העובד/ת חולה במחלה עם חום אסור לו לעבוד. בסיום המחלה עליו/ה להביא אישור רופא המאשר לו לחזור לעבודה.
3. כאשר לעובד/ת יש פצעים מוגלתיים שאינם ניתנים לכיסוי על ידי פלסטיק בלתי חדיר למים אין הוא רשאי לעבוד במזון.

הופעה אישית:

- ההופעה האישית של העובד צריכה להיות נקייה ומטופחת.
- אין לגדל צפורניים / לעבוד עם ציפורניים בנויות, הציפורנים תהיינה קצרות ונקיות.
- שיער ארוך יהיה אסוף.

לבוש:

- בגדי העבודה יהיו נקיים וילבשו אך ורק בתוך העסק.
- יש לבוש כובע / כיסוי ראש שימנע נפילת שיער למזון



מה אסור לעשות בעת העבודה :

- להתעטש או להשתעל על האוכל .
- לאכול או לשתות
- לחטט באף
- לבצע עבודות ניקיון ופינוי אשפה
- לדבר בטלפון סלולארי
- לאכול מסטיק

ניקוי ידיים

הידיים הינו חלק הגוף הבא במגע בלתי אמצעי עם מזון ולכן עליהן להיות נקיות ומחוטאות בכול זמן העבודה . יש לשטוף ולחטא ידיים בתחילת העבודה , לאחר כול הפסקה של יותר מ – 15 דקות , לאחר ביקור בשירותים , לאחר הטפול באשפה או בסחורה גולמית , לאחר ביצוע כול עבודת ניקיון לאחר אכילה ועישון .

ניקוי הידיים במים בלבד עדיין לא מבטיח את ניקיון , אבל מצד שני חומר חיטוי שמורחים על ידיים מלוכלכות לא יעזור למניעת זיהום ויש צורך לשטוף תחילה את הידיים .

בכיוור לשטיפת הידיים חובה שיהיו מים חמים ואנו ממליצים בשימוש בכירו עם מתקן הפעלה אלקטרוני המונע את הצורך בנגיעה בברז או לפחות ברז עם לשון ארוכה שניתן להפעילו על ידי המרפק מבלי לגעת

כיצד שוטפים ידיים נכון ?

יש להרטיב את הידיים , לקחת סבון ולהקציף עד גובה המרפק תוך מתן תשומת לב מיוחדת לציפורניים : ביציאה מהשירותים או אחרי עבודות עם אשפה יש להשתמש במברשות לניקוי הציפורניים – מברשות אלו יכולות להיות אישיות או צמודות לכיוור שבשירותים יש לשים דגש לניקיון בין האצבעות ולבצע תנועה סיבובית של הידיים על מנת להוציא את הלכלוך ולהוריד עור מת .

תהליך זה יש לעשות במשך 20.0 שניות לפחות ואז לייבש את הידיים בנייר חד פעמי אבל לא במגבת שעברה הרבה שימושים



יבוש ידיים עם מפוח של אוויר חם במסעדה הינו שגיאה נפוצה שכן בשניות הראשונות של עבודת המפוח מותז תרסיס של המים, הסבון וכול לכלוך שהם הורידו מהידיים לחלל המסעדה.

כאשר אנו משתמשים בכפפות יש להחליפן באותה תדירות שהיינו שוטפים ידיים. במידה והחלטנו להשתמש בכפפות חשוב שיהיו אלו כפפות המיועדות לשימוש במזון.



היגיינה כללית, הדברה ותחזוקה שוטפת

למסעדה צריך שתהיינה תוכניות ניקיון המפרטות את סבב ביצוע הניקיונות במסעדה במשך יום העבודה ובמהלך השבוע. התוכניות צריכות להיות מגובות בחומרים מתאימים כמפורט למעלה.

הדברה תתבצע במידת הצורך על בסיס קבוע. על המדביר להיות מדביר מוסמך בעל רישיון תקף, עליו לבצע את ההדברה בחומרים מאושרים ולסמן על גבי ציור סיכמתי של העסק את המקומות בהם שם חומרי הדברה. את כול האישורים הללו יש לשמור בתיק העסק.

ניקוי הכלים הטוב ביותר מתבצע במדיח המסוגל להגיע לטמפרטורות שאנחנו לא יכולים לעבוד בהן. מדיח מקצועי תקין גם יוציא את הכלים נקיים ומבריקים ללא צורך לביצוע פוליש או ייבוש נוסף. תנאי חשוב להצלחת הניקוי במדיח הינו הורדה של כול הלכלוך הגס מהצלחות בעזרת מברשת בטרם נכניס את הכלים למכשיר.

אם יצאו כלים לא נקיים יש לבדוק בראש וראשונה את ניקיון המסננים במדיח, כמות המלח וחומר ההברקה במיכלים המתאימים ואת תקינות הגומיות, כמובן שאסור לשכוח לבדוק האם טמפרטורת המים מתאימה.

כאשר מסיבה כול שהיא יש צורך לבצע פילוש (בעיקר לכוסות) יש לבצע אותו בעל-בד חד פעמי ולא במגבת ממוחזרת שכן זאת מתחילה להעביר זיהום החל מהכוס השנייה או השלישית.

כעקרון אסור להשתמש במטליות או במגבות במסעדה אלא אך ורק בנייר שאינו משיר סיבים. האמריקאים מאפשרים למי שרוצה להשתמש במטליות לעשות זאת בתנאי שיחזיק דלי עם מים ואקונומיקה אליו תיזרק כול מגבת מיד לאחר השימוש בה. לפני השימוש החוזר במגבות אלו במהלך היום יש כמובן לשתוף אותן היטב במים ובסוף היום לכבסן בהרתחה.

מים עומדים אינם אמצעי ניקוי – סקופ של גלידה, מצקת של ווק או סכין של דגים המוכנסים לכלי עם מים לאחר השימוש בהם אינם מתנקים אלא מספקים את המזון הנחוץ לצמיחת חיידקים.

ואסור לשכוח סדר וניקיון הינם שני הצדדים של אותו מטבע, במסעדה לא מסודרת לא ניתן לשמור על הניקיון וצפיפות אינה תירוץ לבאלגן ואי שמירה על הוראות החוק וכללי ההיגיינה



תרשימי זרימה להכנת אוכל מוכן

תוספות (לדוגמא אורז, פסטה, קוסוקוס וכו')



