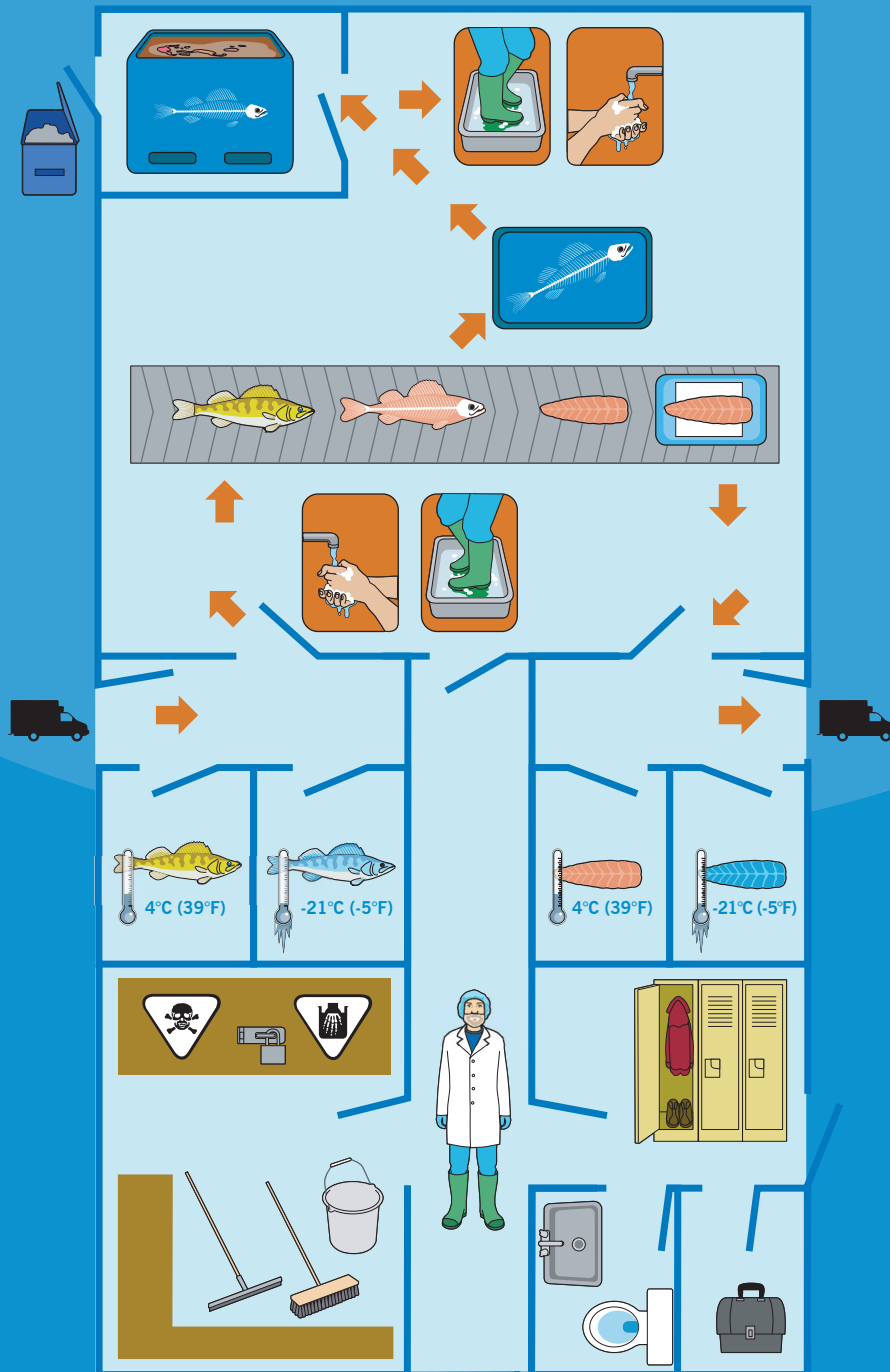


Ochrona produktów przez stosowanie bezpiecznych zasad obchodzenia się z żywnością



Jest bardzo ważne, aby ryba dostarczona do zakładu przetwórczego pozostała wolna od skażenia do chwili sprzedaży klientom. Biorąc pod uwagę wszystkie etapy pracy, oraz sposób przechowywania i przetwarzania ryb, należy postępować według poniższych zasad bezpiecznego postępowania z żywnością.

Jest wiele sposobów zabezpieczenia ryb przed skażeniem. Należy myć często ręce, przechowywać rybę w odpowiedniej temperaturze i trzymać środki czyszczące daleko od miejsc, gdzie przetwarza się lub przechowuje rybę.

Każdy, kto pracuje w zakładzie albo odwiedza zakład przetwórstwa rybnego ma przestrzegać tych wytycznych.

Nie wolno wkraczać w strefę niebezpieczną!

Strefa niebezpieczna to temperatury pomiędzy 4°C i 60°C (od 39°F do 140°F).

Ryb nie można przechowywać w tych temperaturach, ponieważ mogą stać się niebezpieczne dla zdrowia po spożyciu.

Zasady do zapamiętania:

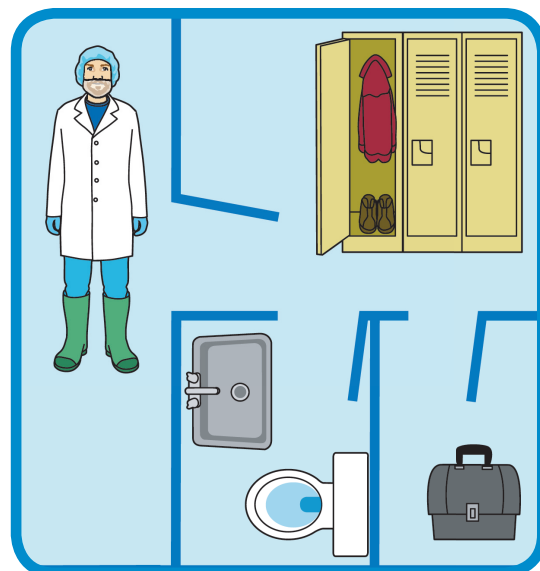
- Kto jest odpowiedzialny za bezpieczne przechowywanie ryb i produktów rybnych.
- W jakich temperaturach należy przechowywać surowe ryby.
- Dlaczego ważne jest utrzymywanie stanowiska pracy w czystości.

Przygotowanie do pracy

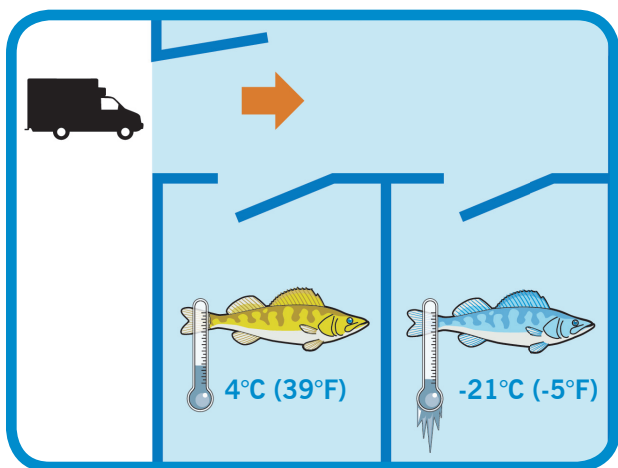
Zakład pracy powinien posiadać oddzielne pomieszczenie, gdzie – po przebraniu się w odzież roboczą - można zostawić ubranie, obuwie i inne przedmioty osobiste.

Łazienka powinna również być z dala od stanowisk pracy. Należy zdjąć ubranie robocze przed wejściem do toalety. **Zawsze** trzeba umyć ręce po skorzystaniu z łazienki.

Zakład pracy powinien też mieć oddzielne pomieszczenie, gdzie pracownicy mogą bezpiecznie pozostawiać i spożywać przyniesione z zewnątrz jedzenie i picie. **Zawsze** trzeba umyć ręce przed i po jedzeniu.



Nie wolno wkraczać w strefę niebezpiecznych temperatur!



Ryby mrożone muszą być przechowywane zamrożone w temperaturze -21°C (-5°F). Wszystkie inne ryby lub produkty rybne muszą być przechowywane w chłodzie, w temperaturze 4°C (39°F) albo niższej.

Chłodnie i zamrażarki muszą być wyposażone w termometry łatwe do odczytywania, dla upewnienia się, że utrzymują wymaganą temperaturę. Należy odczytywać temperatury co najmniej raz dziennie i zapisywać je w dzienniku.

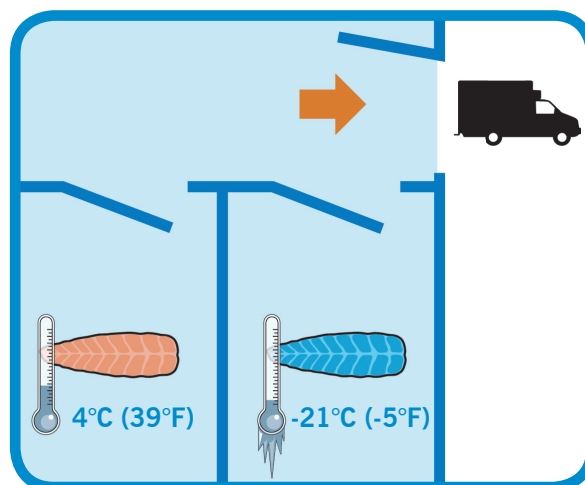
Lód używany do chłodzenia ryb powinien być przygotowany z czystej wody zdatnej do picia. Pojemniki, lodówki i zamrażarki muszą być często myte i dezynfekowane.

Surowe ryby muszą być trzymane z dala od produktów rybnych.

Półprodukty oraz artykuły gotowe do spożycia muszą być oddzielone od surowych ryb. Te towary również muszą być schłodzone albo zamrożone w oczekiwaniu na wywóz z zakładu.

Ryby mrożone muszą być przechowywane zamrożone w temperaturze -21°C (-5°F). Wszystkie inne ryby lub produkty rybne muszą być przechowywane w chłodzie, w temperaturze poniżej 4°C (39°F).

Ryby mrożone muszą być przechowywane zamrożone w temperaturze -21°C (-5°F). Wszystkie inne ryby lub produkty rybne muszą być przechowywane w chłodzie, w temperaturze poniżej 4°C (39°F).





Należy myć ręce mydłem albo umyć lub zmienić rękawice za każdym razem, gdy:

- korzystamy z łazienki.
- jemy, pijemy albo palimy.
- kaszлемy, kichamy albo wycieramy nos.
- dotknęliśmy odkrytej skóry.
- wchodzimy na teren albo wychodzimy z terenu produkcji.
- przechodzimy od pracy przy surowcach do pracy przy artykułach gotowych do spożycia.
- dotykamy zanieczyszczonych narzędzi.
- podnosimy cokolwiek z podłogi.
- zajmujemy się śmieciami lub odpadkami.

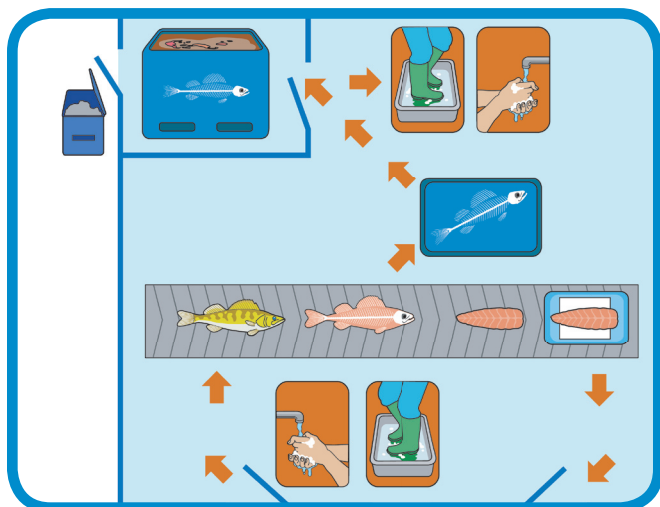
Mycie rąk i obuwia

Częste mycie rąk i obuwia jest jednym z najważniejszych sposobów utrzymywania ryby i produktów rybnych w bezpiecznej czystości.

Nawet pracując cały czas w jednym pomieszczeniu, trzeba myć ręce i obuwie, kiedy przechodzi się od jednej czynności do drugiej, wykonywanej w innej części pomieszczenia.

Należy również myć ręce i obuwie za każdym razem, gdy:

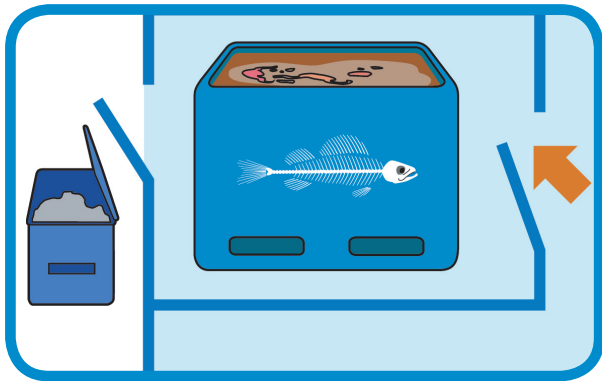
- wchodzimy z zewnątrz.
- przechodzimy na inne stanowisko pracy.
- wyrzucaliśmy śmiecie lub odpadki.
- przechodzimy od surowców do półproduktów albo artykułów gotowych do spożycia (należy sobie wyobrazić, że między tymi stanowiskami są drzwi!).



Ręce trzeba energicznie szorować mydłem przez co najmniej 20 sekund, aby usunąć wszystkie szkodliwe drobnoustroje. Jest prosty sposób, by myć ręce odpowiednio długo: wystarczy sobie 'zaśpiewać' (w głowie, po cichu) dwa razy 'sto lat, sto lat...'

Mimo że po krótkim myciu ręce są wolne od brudu, nie są one jeszcze czyste. Bakterie są maleńkie, niewidoczne i dlatego niezbędne jest długie i dokładne mycie rąk.

Jeśli jest dostępny środek dezynfekujący do rąk, należy go używać, ale pamiętajmy, że sama dezynfekcja (bez uprzedniego mycia mydłem) nie wystarcza dla usunięcia wszystkich bakterii i innych drobnoustrojów.



Wyrzucanie śmieci

Śmiecie powinny być składowane w oddzielnym pomieszczeniu, które powinno mieć dwa osobne wejścia: od zewnątrz i od wewnątrz.



Zawsze trzeba umyć ręce i/lub zmienić rękawice po pracy ze śmieciami.



Zawsze trzeba umyć obuwie po opuszczeniu pomieszczenia ze śmieciami.

Pamiętajmy...

Ryba przechodzi przez wiele etapów w drodze do produktu gotowego do spożycia. Należy pamiętać o kilku rzeczach, będąc na stanowisku pracy:

- **Każdy etap musi być wykonywany oddzielnie.** Dla uniknięcia skażenia bakteriami, ryba musi przejść przez oddzielne etapy przetwarzania. Można sobie wyobrazić grube czerwone linie oddzielające kolejne czynności. Każdorazowo, przed przekroczeniem takiej linii, trzeba umyć ręce i obuwie.
- **Należy utrzymywać ład i czystość na bieżąco podczas wykonywania pracy.** Nie potrzeba dużo czasu, żeby śluz, odpady i bakterie nagromadziły się na urządzeniach, stole i podłodze wokół stanowiska pracy. Sprzątanie i czyszczenie pomiędzy kolejnymi czynnościami pozwala uniknąć rozprzestrzeniania się bakterii.
- **Ostrożnie ze środkami czyszczącymi.** Jest wiele środków czyszczących o właściwościach szkodliwych dla zdrowia. Te chemikalia mogą przedostać się do ryb i ich opakowań, czyniąc te produkty niezdatnymi do spożycia. Przed przystąpieniem do sprzątania należy upewnić się, że ryby znajdują się w innym pomieszczeniu. Nawet drobne kropelki ('mgiełka') powstające w powietrzu w czasie spryskiwania mogą nieść bakterie i zakażać ryby. Aby ryba była zdatna do spożycia, musi być przechowywana z dala od środków czyszczących.
- **Ryba musi być trzymana w zimnie.** Produkty rybne psują się bardzo szybko, kiedy wchodzi w Niebezpieczną Strefę: od 4 do 60°C (39°F - 140°F). Po wyjęciu ryby z lodówki lub zamrażarki należy ją natychmiast poddać obróbce, aby końcowy produkt zachował wysoką jakość.



Co to jest skażenie?

Spożywanie skażonej żywności jest niebezpieczne.

Skażenie następuje w wyniku przeniknięcia bakterii lub substancji chemicznych:

- od ludzi albo wyposażenia, do żywności.
- z jednego pokarmu do drugiego.

Ta instrukcja jest dostępna w sieci internetowej w kilkunastu językach.

Dodatkowe informacje można otrzymać z Ministerstwa Rolnictwa:

Ontario Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs
1 Stone Road West,
Guelph, Ontario N1G 4Y2
1 888 466-2372

www.ontario.ca/omafra