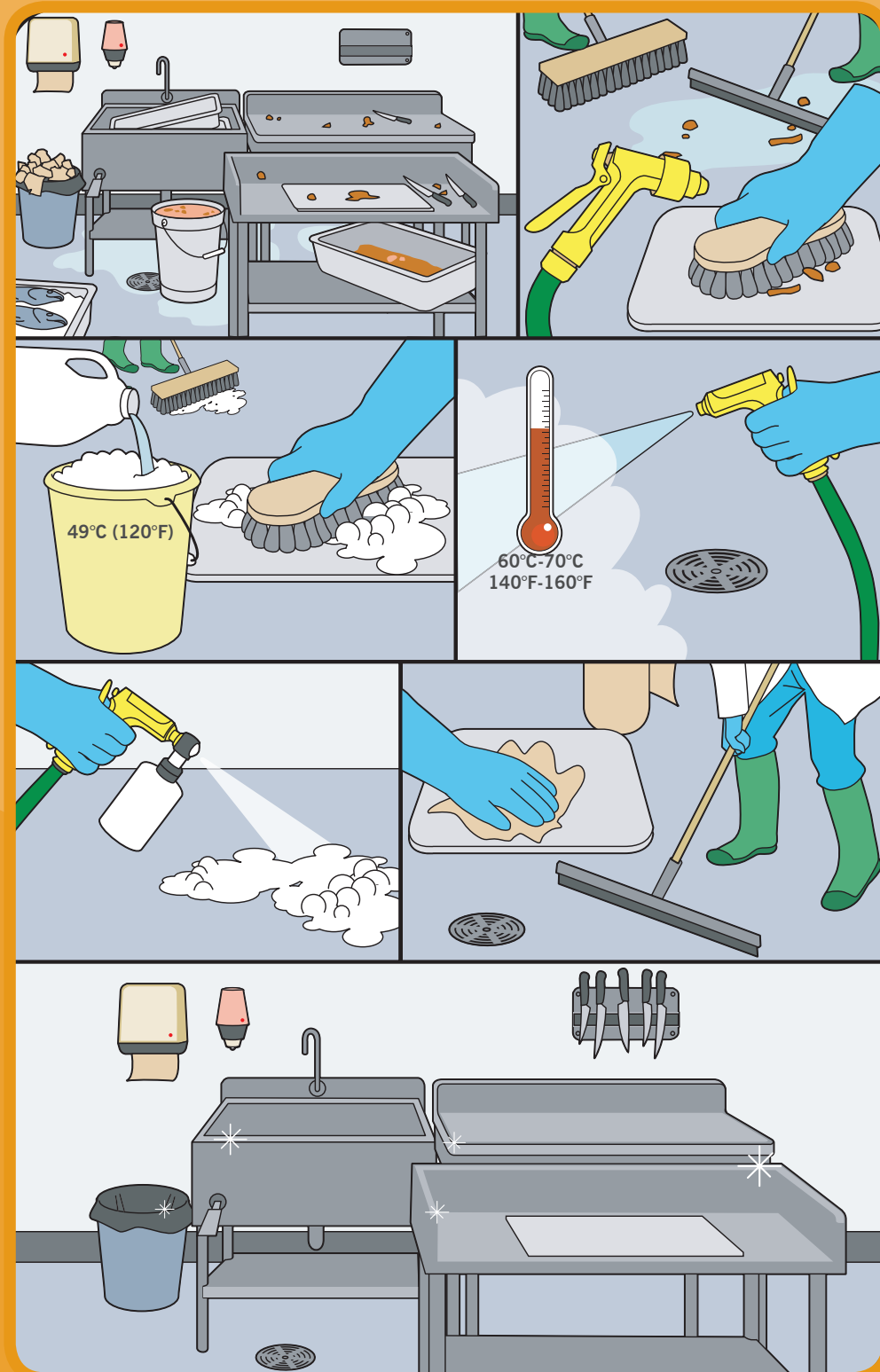


Sprzątanie stanowiska pracy w zakładzie przetwórstwa rybnego



Utrzymywanie stanowiska pracy w czystości pozwala zapobiec skażeniu ryb i przetworów rybnych, a tym samym zwiększa jakość produktu końcowego. Poza tym, łatwiej się pracuje na czystym stanowisku niż w bałaganie.

Na stanowisku pracy szybko nagromadzają się odpadki, a śluz rybi, wnętrzności i inne odpady – jeśli nie są natychmiast usuwane – są potem trudne do wytarcia czy splukania. Jeżeli ryby i przetwory wejdą w kontakt z urządzeniami i powierzchniami, pokrytymi tego rodzaju nieczystościami, mogą zostać skażone i niebezpieczne dla zdrowia po spożyciu. Skażone mogą zostać również opakowania. Utrzymywanie czystości na stanowisku pracy jest więc ogromnie ważne!

Zasady, o których należy pamiętać:

- Dwa powody, dla których trzeba utrzymywać czystość na stanowisku pracy.
- Pięć czynności do wykonania przy sprzątanju stanowiska pracy.

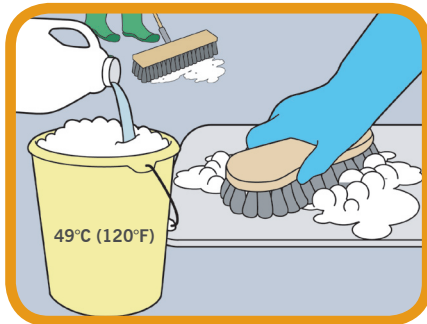
Sprzątanie na sucho

Do zmiatania z rozmaitych powierzchni większych kawałków pokarmu, wnętrzności rybich i podobnych odpadów należy używać miotły, szczotki lub gąbki. Miotły i szczotki muszą być wykonane z materiału wodoodpornego, żeby łatwo je było umyć. Pomniejsze kawałki odpadków mogą być splukiwane wodą z węża, w kierunku ścieków w podłodze.

W tym samym czasie zaleca się opróżnienie pojemnika na odpady i włożenie do niego nowego plastikowego worka.



Mycie stanowiska pracy



Następnie należy wyjąć z zamkniętego schowka czy szafki przechowywane tam środki do czyszczenia. Jest niezbędne, żeby osoba sprzątająca miała odpowiednie przeszkolenie w stosowaniu środków czyszczących do stanowisk pracy w zakładach rybnych.

Przed rozpoczęciem mycia, trzeba przeczytać instrukcję na etykiecie i dokładnie jej przestrzegać. Płyn do mycia powinien być rozcieńczony ciepłą wodą o temperaturze około 50°C (120°F). W niższych lub wyższych temperaturach środki te mogą nie

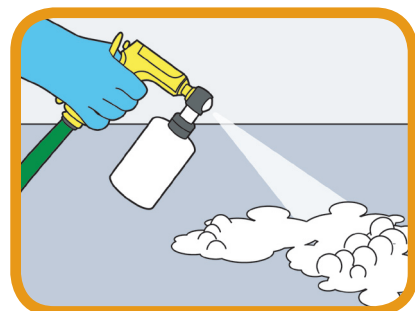
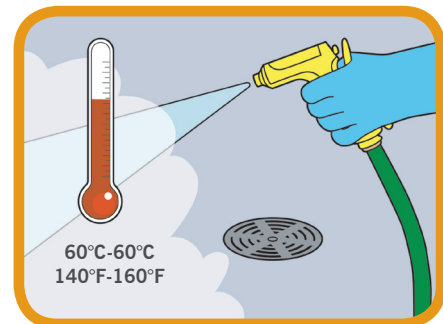
działać jak należy.

Należy dokładnie zmoczyć środkiem czyszczącym całą powierzchnię stanowiska pracy, włącznie ze stołami, podłogą i urządzeniami. Używając twardej szczotki do szorowania trzeba całkowicie usunąć wszelkie pozostałości. Instrukcja na etykiecie zawiera też informację, ile czasu należy odczekać przed splukaniem powierzchni.

Splukiwanie stanowiska pracy

Aby całkowicie usunąć środek czyszczący, trzeba najpierw spryskać wszystkie powierzchnie gorącą wodą o temperaturze 60 - 70°C (140-160°F).

Wszystkie powierzchnie oraz urządzenia muszą być całkowicie splukane. Detergenty i inne chemikalia mogą być trujące i mogą szkodzić ryby i przetwory rybne, czyniąc je niezdatnymi do spożycia.



Dezynfekcja stanowiska pracy

Po dokładnym wyszorowaniu środkiem czyszczącym i całkowitym splukaniu całego stanowiska pracy: stołów, urządzeń i podłogi, trzeba je zdezynfekować, aby zabić bakterie nie usunięte podczas mycia. Należy uważnie czytać etykiety i używać środków do dezynfekcji zgodnie z instrukcją.

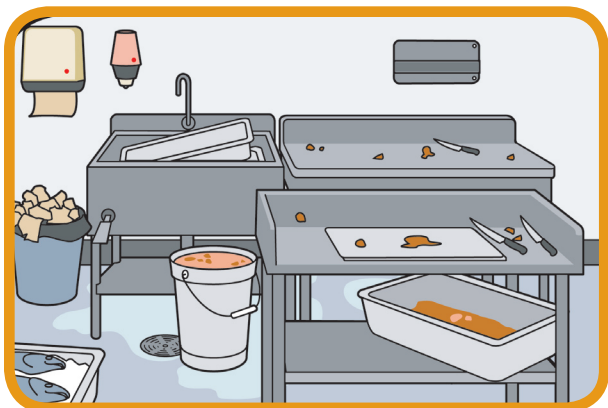
Suszenie stanowiska pracy

Przy użyciu gąbki należy wytrzeć wszelkie pozostałości wilgoci. Bakterie mnożą się znacznie szybciej na mokrych powierzchniach, dlatego bardzo ważne jest całkowite wysuszenie stołów, urządzeń i podłogi.

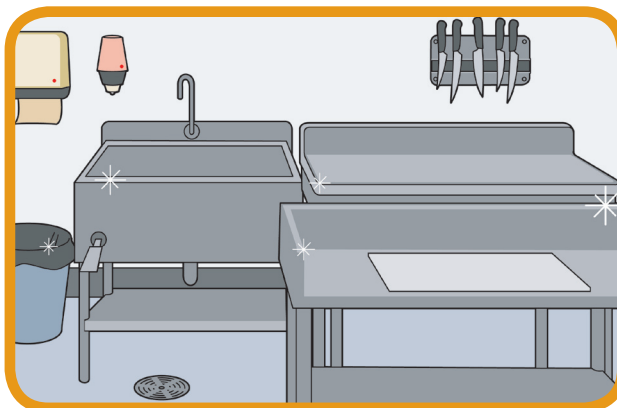
Jest to również dobry moment na uzupełnienie papierowych ręczników i innych środków potrzebnych do utrzymania czystości na stanowisku pracy.



Czyste stanowisko pracy



Rysunek A



Rysunek B

Pod koniec zmiany stanowisko pracy może wyglądać tak jak na rysunku A. Natomiast rysunek B pokazuje, jak powinno wyglądać stanowisko posprzątane. Zauważmy że:

- stoły zostały opróżnione i oczyszczone.
- noże są czyste i wiszą na swoim miejscu.
- wszystkie inne narzędzia zostały oczyszczone i schowane.
- zapas papierowych ręczników jest uzupełniony.
- wyrzucono śmieć i włożono nowy plastikowy worek do pojemnika.
- na podłodze nie ma odpadów ani bałaganu.

Najlepszym sposobem jest utrzymywanie porządku na bieżąco podczas pracy, przez całą zmianę. Zawsze należy usunąć wszelkie produkty rybne i oczyścić narzędzia i stoły przed przystąpieniem do następnego etapu pracy z rybami.

Nie potrzeba dużo czasu, żeby śluz, wnętrzości i bakterie nagromadziły się na stanowisku pracy. Dlatego, czyszczenie i sprzątanie na bieżąco w czasie pracy chroni przed skażeniem ryby i produkty rybne, przechodzące przez kolejne etapy przetwórstwa.



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