

## Trodjelni sudoperi

### Upute

Sve prehrambene organizacije koje nemaju opremu za automatsko pranje trebaju imati sudoper sa najmanje tri dijela za ručno pranje, ispiranje i sterilisanje sve opreme, posuđa i stolnog pribora. Dijelovi sudopera će biti dovoljno veliki za smještaj najvećih komada opreme i posuđa, kao što su lonci i tave.

Odgovarajuće napravljeno područje sudopera će imati prostor za struganje ili ispiranje ostataka hrane u kontejnere za smeće, i ocjeđivače za držanje oba, prljavog i čistog posuđa. Slijedeći koraci će osigurati da se sva oprema, posuđe i stolni pribor pravilno očiste i sterilišu:

1. Isperite, sastružite ili nakvasite sve predmete prije pranja.
2. Operite predmete u prvom sudoperu u rastvoru deterdženta. Koristite četku, krpu ili žicu da razmekšate i uklonite prljavštinu. Temperatura vode u prvom dijelu bi trebala biti najmanje 43°C (110°F, koristite termometar da provjerite temperaturu vode). Zamijenite rastvor deterdženta kada nestane sapunice ili kada se voda uprlja.
3. Isperite oprane predmete u drugom dijelu, bilo uranjanjem u čistu vodu za ispiranje ili upotrebom mlaza vode. Provjerite da su svi tragovi hrane i deterdženta uklonjeni. Temperatura vode u drugom dijelu, također, bi trebala biti minimalno 43°C (110°F).
4. Da bi ste sterilisali oprane i isprane predmete, uronite ih u vruću vodu koja se nalazi u trećem dijelu. Ako će te koristiti ispiranje vrućom vodom, temperatura vode mora biti najmanje 77°C (171°F), a predmeti moraju ostati potopljeni minimalno 30 sekundi. Ako koristite hemijski sterilizator, on mora biti mješavina odgovarajuće koncentracije (slijedite uputstva proizvođača da osigurate odgovarajuću koncentraciju).
5. Sve oprane, isprane i sterilisane predmete treba staviti na čist ocjeđivač da se osuše.

Bitno je da shvatite da sva oprema i posuđe za hranu moraju biti pravilno očišćeni i sterilisani. Dok čišćenje odstranjuje prljavštinu i čestice zaostale na površini, sterilisanje je potrebno da se smanji broj bakterija na površini do sigurnog nivoa. Pored pravilnog pranja, ispiranja i sterilisanja opreme i posuđa za pripremanje hrane, sve površine koje dolaze u kontakt sa hranom, kao što su gornji dijelovi linija za posluživanje, područja pripreme hrane i ormari za posuđe, treba redovno čistiti radi sprečavanja širenja bakterija i eliminisanja mogućnosti unakrsnog zagađivanja. Sve površine koje dolaze u kontakt sa hranom treba oprati, isprati i sterilisati:

- Nakon svake upotrebe.
- Kada počnete raditi sa drugom vrstom hrane.
- Bilo kada da ste ometeni u radu, a alati ili predmeti sa kojima radite su možda postali zagađeni.
- Nakon intervala od četiri sata, ako su prostori ili predmeti u neprekidnoj upotrebi.

**Za dodatne informacije o radu u prehrambenoj branši,  
kontaktirajte vaše mjesno odjeljenje za zdravstvo.**