

Νεροχύτες Τριών Θέσεων Ενημερωτικό Φυλλάδιο

Όλοι οι χώροι που προσφέρουν φαγητό και δε διαθέτουν αυτόματα πλυντήρια πιάτων πρέπει να έχουν νεροχύτη με τουλάχιστον τρεις θέσεις για πλύσιμο στο χέρι, ξέπλυμα και απολύμανση όλων των εργαλείων, σκευών και πιατικών. Οι θέσεις του νεροχύτη πρέπει να είναι αρκετά μεγάλες ώστε να χωρούν τα μεγαλύτερα εργαλεία και σκεύη, όπως οι κατσαρόλες και τα τηγάνια.

Ένας σωστά σχεδιασμένος χώρος νεροχύτη πρέπει να διαθέτει χώρους για το τρίψιμο ή το ξέπλυμα του φαγητού σε κάδους απορριμμάτων καθώς και επιφάνειες για λερωμένα και καθαρά σκεύη. Οι ακόλουθες οδηγίες διασφαλίζουν το σωστό καθαρισμό και απολύμανση όλων των εργαλείων, σκευών και πιατικών:

1. Ξεπλύνετε, τρίψτε ή μουλιάστε όλα τα σκεύη πριν τα πλύνετε.
2. Πλύνετε τα σκεύη στον πρώτο νεροχύτη με διάλυμα απορρυπαντικού. Χρησιμοποιήστε βούρτσα, πανί ή σύρμα για να αφαιρέσετε τις ακαθαρσίες. Η θερμοκρασία του νερού στην πρώτη θέση του νεροχύτη πρέπει να είναι τουλάχιστον 43°C (110°F) (χρησιμοποιείτε θερμόμετρο για να ελέγχετε τη θερμοκρασία). Αντικαταστήστε το διάλυμα απορρυπαντικού όταν εξαφανιστεί η σαπουνάδα ή όταν το νερό φαίνεται λερωμένο.
3. Ξεπλύνετε τα πλυμένα σκεύη στη δεύτερη θέση είτε βυθίζοντάς τα σε καθαρό νερό είτε ραντίζοντάς τα με νερό. Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει όλα τα ίχνη φαγητού και απορρυπαντικού. Η θερμοκρασία του νερού πρέπει να είναι τουλάχιστον 43°C (110°F) και στη δεύτερη θέση.
4. Για να απολυμάνετε τα πλυμένα και ξεπλυμένα σκεύη, βυθίστε τα σε ζεστό νερό στην τρίτη θέση του νεροχύτη. Εάν πρόκειται να ξεπλύνετε με ζεστό νερό, η θερμοκρασία του νερού πρέπει να είναι 77°C (171°F) και τα σκεύη να παραμείνουν βυθισμένα σε αυτό για τουλάχιστον 30 δευτερόλεπτα. Εάν χρησιμοποιείτε χημικό μέσο απολύμανσης, το μίγμα του πρέπει να έχει τη σωστή περιεκτικότητα (ακολουθείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή για να εξασφαλίσετε τη σωστή περιεκτικότητα).
5. Όλα τα σκεύη που έχουν πλυθεί, ξεπλυθεί και απολυμανθεί πρέπει να τοποθετούνται σε καθαρό δίσκο για να στεγνώσουν με τον αέρα.

Είναι σημαντικό να καταλάβουμε ότι όλα τα σκεύη φαγητού πρέπει να καθαρίζονται σωστά και να απολυμαίνονται. Ενώ ο καθαρισμός αφαιρεί όλες τις ακαθαρσίες και τα κομμάτια που μένουν στην επιφάνεια, η απολύμανση είναι απαραίτητη για τη μείωση των βακτηριδίων της επιφάνειας, ώστε αυτά να φτάσουν σε ασφαλή επίπεδα. Εκτός από το σωστό πλύσιμο, ξέπλυμα και απολύμανση των εργαλείων παρασκευής του φαγητού και των σκευών, όλες οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με το φαγητό, όπως το πάνω μέρος των πάγκων, οι χώροι προετοιμασίας του φαγητού και οι μπουφές, πρέπει να καθαρίζονται τακτικά ώστε να μην εξαπλώνονται τα βακτηρίδια και να περιορίζεται η πιθανότητα μεταφοράς μόλυνσης. Όλες οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με το φαγητό πρέπει να πλένονται, να ξεπλένονται και να απολυμαίνονται:

- Μετά από κάθε χρήση.
- Κάθε φορά που αρχίζετε να δουλεύετε με διαφορετικό είδος φαγητού.
- Κάθε φορά που διακόπτετε τη δουλειά σας και τα εργαλεία ή τα σκεύη που χρησιμοποιούσατε ενδέχεται να έχουν μολυνθεί.
- Κάθε τέσσερις ώρες εάν οι χώροι ή τα σκεύη χρησιμοποιούνται συνεχώς.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργία χώρων που προσφέρουν φαγητό, επικοινωνήστε με την τοπική υπηρεσία υγιεινής.