

Трехсекционные мойки Информационный бюллетень

Все предприятий питания, не имеющие автоматических посудомоечных машин должны использовать мойки, имеющие не менее трех секций, для мытья, споласкивания и санобработки вручную всего оборудования, посуды и столовых приборов. Отсеки мойки должны быть достаточно больших размеров и вмещать самую большую столовую посуду и посуду для приготовления, например, кастрюли или сковороды.

На участке мойки должны быть предусмотрены места для удаления в отходы остатков пищи, а также подставки и сушилки для грязной и чистой посуды. Для обеспечения чистоты и санобработки всего оборудования, посуды и столовых приборов необходимы следующие операции:

1. Перед мытьем посуды сполосните все приборы, соскоблите с них остатки пищи или замочите в воде.
2. Промойте всю посуду в первой секции мойки раствором моющего средства. С помощью щетки, тряпки или скребка очистите и удалите грязь. Температура воды в первой секции должна быть не менее 43°C (110°F) (проверьте температуру воды с помощью термометра). Меняйте раствор с моющим средством после растворения пены или сильного загрязнения воды.
3. Сполосните вымытые приборы во втором отсеке, погрузив их в чистую воду или под струей воды. Убедитесь в отсутствии разводов от пищи и моющих средств. Температура воды во второй секции также должна быть не менее 43°C (110°F).
4. Для санобработки вымытых и сполоснутых приборов, погрузите их в горячую воду в третьей секции. Если вы планируете использовать ополаскивание горячей водой, температура воды должна быть не менее 77°C (171°F), а приборы должны находиться в воде не менее 30 секунд. При использовании химического дезинфицирующего средства его следует применять в правильной концентрации (для получения правильной концентрации следуйте указаниям производителя).
5. Всю вымытую, сполоснутую и продезинфицированную посуду необходимо поместить в сухую подставку для сушки на воздухе.

Важно помнить, что всю посуду необходимо тщательно вымыть и произвести ее санобработку. При мытье удаляются грязь и остатки пищи на поверхности. Санобработка необходима для снижения количества бактерий на поверхности до безопасного уровня. Кроме правильного мытья, споласкивания и санобработки приборов и посуды для приготовления пищи необходимо регулярно чистить все поверхности, контактирующие с пищей, такие как раздаточные, места приготовления пищи и буфетные стойки, для предотвращения распространения бактерий и исключения возможности перекрестного загрязнения. Все поверхности, контактирующие с пищей, необходимо мыть, споласкивать и дезинфицировать:

- После каждого использования.
- Когда вы начинаете работать с другим видом продуктов.
- Каждый раз, когда во время паузы в работе инструменты и посуда могут загрязниться.
- Через каждые четыре часа, если место приготовления или посуда используются постоянно.

**Для получения дополнительной информации о работе предприятий питания
обратитесь в местный отдел здравоохранения.**