

## **Letak sa činjenicama o trostrukim sudoperima**

Sve ugostiteljske ustanove koje nemaju opremu za automatsko pranje sudova treba da imaju sudoper koji se sastoji od barem tri dijela za ručno pranje, ispiranje i dezinfikovanje sve opreme i pribora za kuhanje te stolnog suđa i pribora za jelo. Dijelovi sudopera treba da budu dovoljno veliki da u njih stane i najveća oprema i pribor, kao što su posude i tave za kuhanje.

Pravilno dizajnovan sudoperni prostor treba da ima prostor za struganje ili ispiranje hrane u kante za smeće, te daske za cijedenje na koje mogu da se stave i prljavi i čisti sudovi. Ako slijedite ove korake možete da budete sigurni da će sva oprema i pribor za kuhanje kao i svo stolno suđe i pribor biti oprani i dezinfikovani na odgovarajući način:

1. Prije pranja sve predmete za pranje treba da isperete, ostružete ili namočite.
2. Predmete za pranje treba da perete u otopini deterdženta u prvom sudoperu. Za skidanje i uklanjanje prljavštine treba da koristite četku, krpu ili žičanu četku. Temperatura vode u prvom sudoperu treba da bude najmanje 110°F (temperaturu vode treba da provjerite termometrom). Kada nestane sapunice ili kada voda izgleda prljavo staru otopinu deterdženta zamijenite novom.
3. Oprane predmete treba da isperete u drugom dijelu sudopera tako da ih uronite u čistu vodu za ispiranje ili ih poprskate mlazom vodom. Tragovi hrane i deterdženta ne smiju da se vide nakon ispiranja.
4. Da biste oprane i isprane predmete dezinfikovali, treba da ih uronite u vruću vodu u trećem dijelu sudopera. Ako predmete dezinfikujete vrućom vodom, temperatura vode treba da bude najmanje 171°F, a predmeti treba da budu uronjeni u vodu najmanje 30 sekunda. Ako za dezinfikovanje upotrebljavate kemijska sredstva, treba da ih umiješate u vodu u odgovarajućem omjeru (slijedite upute proizvođača da biste utvrdili tačan omjer).
5. Sve oprane, ocijeđene i dezinfikovane predmete treba da stavite na čistu dasku za cijedenje da bi se osušili na zraku.

Bitno je da uvidite da sva oprema i pribor koji se upotrebljavaju za hranu treba da budu oprani i dezinfikovani na odgovarajući način. Pranjem se uklanjaju prljavština i čestice sa površine, a dezinfikovanje je potrebno da bi se broj bakterija na površini reducirao na sigurni nivo. Osim ispravnog pranja, ispiranja i dezinfikovanja opreme i pribora za hranu, sve površine koje dođu u kontakt sa hranom, kao što su kuhinjske radne površine, prostori gdje se hrana priprema i švedski stolovi, treba da se redovito čiste da bi se spriječilo širenje bakterija i eliminisala mogućnost unakrsne kontaminacije. Sve površine koje dođu u kontakt sa hranom treba da se operu, isperu i dezinfikuju:

- Nakon svake upotrebe.
- Kad počnete da radite sa drugim tipom hrane.
- Kad god ste prekinuti u nekom zadatku i kad postoji mogućnost da su pribor ili predmeti sa kojima ste radili u međuvremenu postali zagađeni.
- U četverosatnim intervalima kad se neki prostor ili predmet stalno koriste.

**Za više informacija o vođenju ugostiteljske ustanove za pripremu hrane kontaktirajte lokalni Ured za zdravstvo.**