

RECUNOAȘTE LOCURILE CU RISC

Există multe pericole într-o bucătărie. Descoperă mai jos riscurile pe care trebuie să le gestionezi pentru a oferi siguranță în bucătărie.

Igienă personală

Riscul de contaminare începe cu tine. Asigură-te că tu și echipa ta respectați toate standardele de igienă personală.



Livrare

Este important să verifici toate articolele înainte ca acestea să intre în bucătărie. Fii atent la textură, miros, data de expirare, culoare, deteriorare și temperatură.



Termen de valabilitate

Alimentele trebuie utilizate ținând cont de perioada de valabilitate. Asigură-te că instrucțiunile de depozitare sunt respectate.



Temperatura de depozitare

Verifică temperatura alimentelor la primire.



Echiptament

Asigură-te că ustensilele care au avut contact cu produse alimentare sunt curățate după utilizare.



Depozitare

Depozitează alimentele în mod corect, fie în camera frigorifică, fie în camera cu umiditate scăzută. Depozitarea depinde de fiecare produs în parte, însă toate trebuie depozitate într-un mediu curat și sigur.



Contaminare încrucișată

Păstrează carnea crudă și legumele departe de carnea gătită. Asigură-te că preparatele sunt acoperite și protejate.



Preparare

Poți să pregătești ingredientele din timp, dar asigură-te că le depozitezi și etichetezi în siguranță.



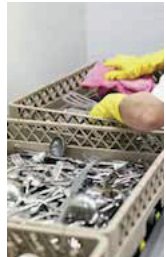
Servirea preparatelor reci & calde

Păstrează alimentele calde și reci la o temperatură adecvată imediat după preparare.



Mașina de spălat vase

Maximizează performanța mașinei de spălat vase: asigură-te că toate vasele și ustensilele sunt așezate corect.



Ospățarii

Asigură-te că ospățarii acordă atenție suplimentară igienei personale. Astfel reduci riscul de contaminare.



Gunoii

Plasează coșul de gunoi într-o zonă închisă din bucătărie și asigură-te că nu intră în contact cu alimentele. Nu lăsa coșul de gunoi să se umple și asigură-te că este curățat în mod regulat de către un membru al echipei. Acesta trebuie să își spele mâinile după ce termină de curățat.



Suprafețe de lucru

Asigură-te că toate spațiile de lucru și toate echipamentele sunt curate.



Cuptorul cu microunde

Folosește recipiente, vase sau ustensile corespunzătoare pentru cuptorul cu microunde.



Regenerare

Răcește rapid mâncarea caldă la 20°C în 2 ore și apoi la 5°C în alte 4 ore.



Încălzirea alimentelor

Gătește alimentele la o temperatură de 74°C sau mai mare pentru a te asigura că sunt sigure pentru consum. Nu încălzi un număr mare de porții deodată.



Reîncălzirea alimentelor

Când reîncălzești preparatele, asigură-te că sunt sigure pentru consum.



Prăjirea alimentelor

Nu prăji niciodată uleiul la o temperatură mai mare de 175°C și strecoară în mod regulat grăsimea.



Tăierea alimentelor

Folosește tocătoare separate pentru pește, legume, carne gătită și carne crudă.



Decongelarea alimentelor

Temperatura ingredientului nu trebuie să depășească 5°C! Decongează întotdeauna la frigider sau sub apă curentă rece.

