

HIGIJENA LEDA IZ UGOSTITELJSKIH OBJEKATA

Vrijeme je ljetnih vrućina i povećane potrebe za osvježavanjem. Jedan od načina osvježavanja je i konzumiranje rashlađenih pića u ugostiteljskim objektima. Tijekom godine, a naročito tijekom ljetnih mjeseci piće se rashlađuje ledom. Upravo led stavljen u čaše može biti izvorom raznih oboljenja povezanih s neadekvatnom higijenom i sanitacijom ledomata i ugostiteljskih objekata, ali i lošom higijenom djelatnika i neadekvatnom tehnikom pranja ruku, pribora i radnih površina. Rezultati znanstvenog istraživanja provedenog 2013. godine u Velikoj Britaniji ukazali su na velike probleme u ugostiteljskim objektima koji se povezuju s higijenom leda, odnosno šest od deset restorana imalo je više bakterija nego voda iz sanitarnih čvorova. Zavod za javno zdravstvo Osječko-baranjske županije provodi redovne edukacije iz higijene okoliša i higijenskih uvjeta u proizvodnji i prometu hranom u okviru tečaja higijenskog minimuma. Upravo je cilj higijenskog minimuma prevencija oboljenja kroz učinkovitu edukaciju. Plan uzorkovanja leda vrši se sukladno Vodičima za HACCP. Sukladno Vodiču za mikrobiološke kriterije za hranu Ministarstva poljoprivrede, u ledu se analizira pet mikrobioloških parametara. Stručnjaci Zavoda preporučuju uzorkovanje i analize leda iz ugostiteljskih objekata dva puta godišnje, a naročito tijekom ljetnih mjeseci. U sprječavanju epidemioloških indikacija i zdravstveno-ekološke problematike povezane s higijenom leda, djelatnici moraju biti zdravi, imati razvijene visoke higijenske navike i moraju spriječiti križnu kontaminaciju. Lopatice za uzimanje leda moraju biti čiste, lakoperive i održavane na dnevnoj bazi. Ruke djelatnika moraju biti čiste, a preporuka je korištenje jednokratnih rukavica. Ledomat mora biti smješten u prozračnoj prostoriji, odvojen od ostalih uređaja, redovno održavan i čišćen. Voda mora biti zdravstveno ispravna i analizirana sukladno Pravilniku o parametrima sukladnosti i metodama analize vode za ljudsku potrošnju (NN 125/13, 141/13).

Autori: Dario Brdarić, dipl.san.ing., Ljiljana Ćavar, dipl.san.ing.