

## עשרת הכללים לשמירה על בטיחות המזון במטבח

ד"ר עודד לאור DVM המנהל המדעי של "אפקטיב בטיחות מזון" מציג את "עשרת הכללים לשמירה על בטיחות המזון במטבח"

לאחרונה הגביר משרד הבריאות את האכיפה ואת כמות הבקורות שהוא מבצע ע"מ לבדק מצב התברואה ובטיחות המזון בעסקי האוכל, להלן מס' כללים בסיסיים לשמירה על בטיחות המזון.

הסיכון העיקרי בהפעלת מטבח המסעיד המונים הוא גרימה להרעלת הסועדים ע"י הגשת מזון לא נקי/מקולקל. מקרה של הרעלת מזון יפגע קשות במוניטין, יפגע בהכנסות יוטלו קנסות ואף יכול להביא לסגירת העסק. **אפקטיב בטיחות מזון** מגישה לך כשרות את הכללים לשמירה על מטבח נקי -

### "כי בריאות הסועדים חשובה לך וכי בטיחות המזון בידיים שלך"

הקפדה על כל הכללים הבאים המהווים את תהליך זרימת העבודה במטבח החל מקבלת חומרי הגלם ועד הגשת המנה לסועד/ת, תביא להגשת מוצר, נקי, איכותי טעים ובריא.

#### מה גורם למזון להתקלקל?

1. **מזון מתקלקל על ידי זיהום בחיידקים, עובשים, שמרים, פטריות וירוסים ועוד.**
2. **החיידקים הפתוגניים מחוללים מחלות אצל בני אדם ובעלי חיים.**
3. **חיידקים מזיקים מקלקלים את המזון מבחינת מרקם, צבע, ריח וכדומה (מזון שאינו ראוי למאכל).**
4. **מוצר מזון אינו סטרילי, כמות מסוימת של חיידקים קיימת תמיד לכן נקבעה כמות מכסימום מותרת לכל סוג חיידק.**
5. **מקורות זיהום עיקריים - מזון גולמי מן החי והצומח, אמצעי ההובלה, סביבת העבודה, כלים וציוד, אמצעי אחסון, אריזות, ובעיקר עובדים.**
6. **גורמים המשפיעים על התרבות החיידקים – טמפרטורה, זמן, מזון לחיידקים, חמצן, לחות.**

#### אז מה עושים?

1. **קבלת סחורה - יש לרכוש מוצרי מזון מיצרן מוכר בלבד, יש לקנות מזון בעטיפה מקורית עליה שם היצרן וכתובתו, יש לבדוק את שלמותה וניקינותה של האריזה (גם מבחוץ).**
2. **הובלת מזון - יש לוודא שאמצעי ההובלה עומדים בדרישות המאפשרות שמירה על איכות המוצר ובהתאם להוראות היצרן. ניקיון אמצעי ההובלה ושמירה על טמפרטורה דרושה. שמירה על שרשרת הקירור. מזון שאמור להיות בקירור או הקפאה יש להכניס למקררים/מקפיאים מיד עם הגעתם למטבח.**
3. **שימור ואחסון - מזון נשמר: בטמפרטורה החדר עד 20 מעלות, קירור עד 4 מעלות, הקפאה – מתחת ל 18- מעלות. שמירה על FIFO מונעת בזבז מזון והשמדת מזון שאינו בתוקף.**

4. **בישול וחימום** - בישול לטמפרטורה מינימאלית של 60 מעלות בחלקו הפנימי של התבשיל תבטיח השמדת חיידקים ( יש להקפיד על שימוש בטרמומטר מתאים)
  5. **קירור לאחר בישול** - אין להשאיר מזון לאחר בישול בטמפרטורת החדר יותר משעתיים (אם הטמפרטורה במטבח עולה על 30 מעלות ניתן להשאיר שעה אחת בלבד).
  6. **הקפדה על תאריך תוקף** - מוצרים קנויים, יש לוודא שעומדים בתוקף שניתן ע"י היצרן. מוצרים מוכנים במקום – להקפיד על תאריך שניתן למוצר בהתאם לסוג המוצר ואופן ההכנה.
  7. **הפשרה/השריה** - הפשרה תמיד בקירור עם כלי לקליטת הנוזל המופשר בנפרד מהמוצר המופשר. השריה תמיד בקירור.
  8. **ניקיונות** - הקפדה על ניקיון סביבת העבודה, משטחי עבודה, כלים וציוד הבאים במגע עם המזון במהלך העיבוד, ניקיון כלי אחסון והגשה.  
ניקיונות יש לבצע על בסיס תכנית ניקיונות מוגדרת מראש, תכנית יומית, שבועית חודשית ורבעונית – כתובה, מבוצעת ומבוקרת.
  9. **עקרון ההפרדה** - במטבח קיימים שני אזורים "אזור נקי" ו-"אזור מלוכלך" (אלה הגדרות מקצועיות מתחום רישוי עסקים) "אזור מלוכלך" מוגדר האזור אליו מגיע המזון הגולמי "אזור נקי" הוא האזור בו נמצא מזון מעובד ומזון מוכן להגשה. תהליך זרימת העבודה הוא חד כיווני בלבד.
- זיהום צולב** הוא מעבר של חיידקים ממוצר מזון אחד לשני, כדי למנוע זיהום צולב יש לשמור על הפרדה בין מוצרים כמו: ירקות לא שטופים וירקות שטופים, מזון גולמי ומזון מוכן לאכילה, ירקות ממוצרי בשר, מוצרי עוף וביצים ממוצרי בשר אחרים, קרשי חיתוך וסכינים נפרדים למוצרי מזון שונים.
10. **שמירה על הגינה אישית** - רחיצת ידיים (מים חמים וסבון חובה), ניקיון ציפורניים, אין לענוד טבעות, שימוש בכפפות, כיסוי ראש, בגדי עבודה נקיים.
- הקפדה על בריאות העובדים** – עובדים חולים לא יגיעו לעבודה במטבח, פצעים פתוחים בידיים יש לכסות ולעבוד עם כפפות שלמות בלבד, להחליף כפפות לעיתים קרובות.
- מוגש כשרות ע"י ד"ר עודד לאור DVM – מנהל מדעי - "אפקטיב בטיחות מזון"

**כי בריאות הסועדים חשובה לך!**