

## **Rizikos įvertinimas ir svarbūs valdymo taškai (RIZIKOS VEIKSNIŲ ANALIZĖS IR SVARBIŲ VALDYMO TAŠKŲ SISTEMA – (RVASVT) (engl. HACCP)**

Nuo 2006 Sausio 1-os, naujos Europos Bendruomenės Higienos Taisyklės pakeitė 1995 Maisto Saugumo (Bendra Maisto Higiena) taisykles. Praktikoje, pagrindiniai pakeitimai yra susiję su maisto saugumo vadyba. Reikalingi rengimo dokumentai, kad būtų užtikrintas maisto, parduodamo klientams, saugumas.

Pavojaus analizė yra procesas, kurio metu analizuojami pavojai, rizika. Yra keturios pagrindinės sritys, susijusios su maisto saugumu.

### **1. Valymas;**

### **2. Maisto Paruošimas;**

### **3. Kryžminė tarša – Šioje srityje yra keturi potencialūs pavojai.**

A) Mikrobiologinis užkrėtimai (bakterijos, virusai ir pelėšiai) kurie gali sugadinti produktą, arba dar blogiau - jį apnuodyti. Aukštesnės rizikos maistas turėtų būti laikomas “nepavojingoje zonoje”, jis turėtų būti laikomas žemiau 8°C arba aukščiau 63°C.

B) Cheminė tarša. Taip gali atsitikti dėl netinkamai laikomų produktų, pvz. kitokių produktų/medžiagų laikymo su maistu, kurių patekimas į jį nėra saugus.

C) Fizinė tarša – svetimkūniai maiste. Pvz. Stiklas, metalas, audinio plaušeliai ir pan.

D) Alergijos (sukeltų alerginę reakciją). Maisto pavyzdžiai, kurie galėtų tai sukelti: arachisai, riešutai, kiautuotieji vėžiagyviai.

### **4. Šaldymas; tai apima taisyklingą sandėliavimą ir laikymą užšaldyto ir šaldyto maisto.**

Maistas gali būti įtakojamas visų arba bet kurio aukščiau paminėto pavojų, bet kuriuo laiku, nuo paruošimo fazės iki pat suvartojimo. Rizikos analizavimo procesas yra skirtas pašalinti arba bent iki minimumo sumažinti tokio pavojaus galimybę.

King's Lynn ir West Norfolk rajonų savivaldybė leidžia maisto higienos vadovą, kuris suteikia informaciją, kuri nagrinėja aukščiau paminėtas sritis, Jis taip pat turi sekcijas, kad būtų galima registruoti priimtas siuntas, šaldytuvų ir šaldymo kamerų temperatūras. Tai suteikia pradinį tašką jūsų dokumentuotai maisto saugumo sistemai. Toliau esantis kontrolinis sąrašas apima pagrindines sritis, kurias jūs turite įvertinti savo verslo labui. Kai kurios arba visos gali būti tiesiogiai susijusios.

Žingsnis, kurį reikia patikrinti	Rizika/Pavojus susijęs su Žingsniu kurį reikia patikrinti	Veiksmai kurių mes imamės, kad kontroliuoti riziką/pavojų	Registravimas, daromi įrašai Taip / Ne
1. PIRKIMAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Maistas užkrėstas maistą nuodijančiomis bakterijomis, toksiniais (nuodai, kuriuos gamina bakterijos) arba svetimkūniais.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Naudotis gerą reputaciją turinčių tiekėjų paslaugomis.</li> <li>▪ Pristatymus darančių transporto priemonių švaros patikrinimas bent kartą per mėnesį.</li> </ul>	
2. MAISTO GAVIMAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Taip kaip ir 1.</li> <li>▪ Pakilusi temperatūra šaldytuose ir atšaldytuose produktuose, atšaldyti produktai turėtų būti laikomi mažesnėje nei 8°C, užšaldyti (minus) - 18°C.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Patikrinti galiojimo datas produktų, ant kurių jos pažymėtos.</li> <li>▪ Patikrinti kaip produktas atrodo, kvapia, pačiupinėti ar jis yra toks, koks turėtų būti.</li> <li>▪ Patikrinti įpakuotų prekių vientisumą.</li> <li>▪ Atšaldytiems ir šaldytiems produktams, tikrinti pristatančio produktus furgono šaldymo saugyklos temperatūrą bent kartą per mėnesį ir visada registruoti patikros rezultatus.</li> </ul>	
3. SANDĖLIAVIMAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Maisto nuodijančių bakterijų augimas ir toksinų gaminimas.</li> <li>▪ Kryžminė tarša sandėliavimo metu; mikrobiologinė, cheminė ar fizinė.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Patikrinti ir padaryti įrašą šaldytuvų ir šaldiklių temperatūros. Šaldiklių temperatūra turėtų būti žemiau (minus) -18°C. Šaldytuvų turėtų būti žemiau 8°C (geriausia 5°C).</li> <li>▪ Registruoti šias temperatūras kasdien, kaip dalį savo atsidarymo ir užsidarymo patikrų.</li> <li>▪ Reguliariai kaitalioji atsargas ir naudoti produktus pagal rekomenduojamą datą.</li> <li>▪ Turėti politiką, dėl negaliojančių prekių atsikratymo.</li> <li>▪ Nelaikyti valymo priemonių ir kitų ne maistinių produktų su maistu.</li> <li>▪ Laikyti paruoštą ir žalią maistą atskirai.</li> </ul>	
4. RUOŠIMAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Atidaryto maisto tvarkymas: kontaktas su įrankiais ir įranga.</li> <li>▪ Kryžminės taršos rizika tarp žalio ir paruošto maisto kurios pasekmė yra maisto nuodijančių organizmų</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Laikyti ruošimo plotą švairiu ir tvarkingu, kelti aukštus asmeninės higienos standartus visiems su maistu susijusiems darbuotojams.</li> <li>▪ Visada nusiplauti rankas prieš maisto ruošimą.</li> <li>▪ Atskirti žalią maistą nuo paruošto.</li> <li>▪ Aprobti maisto būvimą kambario temperatūroje paruošimo metu.</li> </ul>	

	augimas paruoštame valgymui maiste.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kai apdorojama žalia mėsa, išvalyti ir dezinfekuoti žalios mėsos paruošimo vietą prieš pradėdant ir baigiant naudojant vienkartinę pašluostę arba atskirą, ne bendro naudojimo.</li> <li>▪ Nusiplauti rankas po žalios mėsos apdorojimo.</li> </ul>	
5. IŠSTATYMAS PARDAVIMUI	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Užkrėtimo rizika</li> <li>▪ Bakterijų augimas</li> <li>▪ Sugedusios prekės - pelėšiai</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kasdieną daryti įrašus apie temperatūras vitrinose.</li> <li>▪ Atsargų kaitaliojimas – kasdieną tikrinti galiojimo datas.</li> </ul>	
6. GAMINIMAS ARBA APDOROJIMAS	Maistą nuodijančių bakterijų išlikimas jei ne pakankamai ruošta, neišvirta ar neiškepta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Maistas turi būti ruošiamas jo centre iki 75°C. Tai galima patikrinti vizualiai, pvz. mėsa turėtų būti tikrinama stambiausioje dalyje ir nei jos sultys, nei pati mėsa, neturėtų turėti jokio raudonumo ar būti bent truputėlį rausva.</li> <li>▪ Kombinuoti patiekalai, tokie kaip lazanija, turėtų būti labai karšti (garuojantys) savo centre.</li> <li>▪ Geriausia, kad būtų naudojamas temperatūros matuoklis, ir patiekalai/mėsa kuri yra gaminama būtų reguliariai tikrinama. Idealiai – kasdien, su registruojamais patikros rezultatais.</li> <li>▪ Matuoklis/liestuvas, su kuriuo tikrinama temperatūra, turėtų būti dezinfekuotas.</li> </ul>	
7. ŠALDYMAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Išlikusių maistą nuodijančių bakterijų augimas.</li> <li>▪ Maisto neapsaugojimas nuo bakterijų ant žalio, neparuošto maisto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Atriboti šaldymo laiką iki ir ne daugiau kaip 90-ties minučių, ir tada užšaldyti.</li> <li>▪ Atskirti žalią maistą.</li> <li>▪ Aušinti maistą kaip galima greičiau. Pvz. padalinant didesnes prekes, kad jos greičiau atvėstų.</li> </ul>	
8. KAITINIMAS	Maistą nuodijančių bakterijų augimas ir toksinų gaminimas, jei nesušildoma iki 63°C ar virš.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karštą maistą laikyti prie ar virš 63°C. Reguliariai tikrinti temperatūrą, registruoti.</li> <li>▪ Jei maistas šildomas daugiau nei dvi valandas, tada jį reikia atvėsinti. Jei vėl bus patiekiamas, jį reikia pakaitinti iki 75°C ir tuojau pat patiekti, <b>daugiau nešildyti.</b></li> </ul>	
9. PAKARTOTINIS ŠILDYMAS	Maistą nuodijančių bakterijų išlikimas su ligos rizika žmonės, valgantiems tą maistą.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Maistas kuris pradžioje buvo šildomas, o vėliau šildomas pakartotinai, turėtų būti pašildytas iki 75°C.</li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Patikrinti temperatūrą ir ją registruoti.</li> </ul>	
10. SANDĖLIAVIMAS PO APDOROJIMO	Maistą nuodijančių bakterijų augimas ir kryžminės taršos rizika. Produkto užkrėtimas jį gadinančiais organizmais.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laikyti paruoštą ir žalią maistą atskirai, maistą su etiketėmis ir datomis apvynioti plėvele.</li> <li>Tikrinti ir registruoti sandėlio/šaldyklos temperatūrą.</li> <li>Paruoštą valgymui maistą patartina laikyti ne ilgiau kaip 36 valandas.</li> </ul>	
11. KOKYBĖS KONTROLĖ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produktų užkrėtimas svetimkūniais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maisto gavimas, laikymas, paruošimas ir patiekimas kiekvieną dieną tikrinamas atsakingo personalo ir vadovo.</li> <li>Visų nusiskundimų ir veiksmų kurių buvo imtasi, kad juos panaikinti, registravimas.</li> </ul>	
12. PATIEKIMAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maistą nuodijančių bakterijų augimas.</li> <li>Užkrėtimo rizika.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Visas maisto patiekimo personalas turėtų palaikyti aukštus asmeninės higienos standartus.</li> <li>Maistas turėtų būti patiektas kaip galima greičiau, kad būtų išvengtas/sumažintas būvimas kambario temperatūroje.</li> </ul>	
14. ATŠALDYMAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maistą nuodijančių bakterijų augimas.</li> <li>Kito maisto, kuris yra ruošiamas valgymui, kryžminė tarša.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maistas turėtų būti visiškai atšaldytas prieš naudojimą.</li> <li>Geriausia būtų atšaldyti maistą šaldytuve per naktį, suvyniotą į plėvelę arba patalpintą konteineryje, kad nebūtų kontakto su atitirpusiu skysčiu, ypač - jei tai mėsa.</li> </ul>	
15. VALYMAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Žemi higienos standartai.</li> <li>Galima kryžminės taršos rizika.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Visas personalas turi palaikyti švnią ir tvarkingą aplinką atliekant savo kasdienes pareigas.</li> <li>Valymo grafikas virtuvei, sandėliui ir įrangai.</li> <li>Valymo produktai/chemikalai turi būti laikomi atskirai nuo maisto.</li> </ul>	
16. ASMENINĖS HIGIENOS APMOKYMAS	Bloga praktika dėl žinių ir supratimo stokos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Virėjai ir vadovai turi turėti mažiausiai antro lygio maisto higienos sertifikatą.</li> <li>Visas personalas turi būti praėjęs bent vietos paruošiamuosius kursus, kurie apima asmeninę higieną, maisto priežiūrą, aptarnavimą ir rizikos įvertinimą.</li> </ul>	

<p>17. PATALPŲ/ĮRANGOS IŠLAIKYMAS</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nepatenkinamos įrangos, įrankių, pastatų ar instaliacijos sąlygos.</li> <li>▪ Blogas išlaikymas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Visi sandėliai, šaldyklos, lentynos ir spintelės turi būti tvarkingoje ir saugioje būklėje.</li> <li>▪ Turėtų būti atliekami reguliarūs pastatų būklės patikrinimai.</li> </ul>	
<p>18. DARBUOTOJŲ SVEIKATOS POLITIKA</p>	<p>Maistą nuodijančių bakterijų plitimo prevencija.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Jei personalas kuris dirba su maistu praneša apie viduriavimą ir/arba vėmimą, jie neturėtų dirbti 48 valandas, iki neišnyks visi simptomai.</li> <li>▪ Jei reikalingas patarimas, susisiekite su Aplinkos apsaugos departamentu (Environmental health department) 01553 616200</li> </ul>	
<p>19. KENKĖJŲ KONTROLĖ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Įrangos ir prekių užkrėtimo, žalos prevencija.</li> <li>▪ Maistu plintančių ligų prevencija.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kasdieniniai pastatų patikrinimai dėl kenkėjų.</li> <li>▪ Apsaugoti pastatus nuo kenkėjų patekimo, uždedant musių tinklelius ant langų/durų, plombuoti skylės ar griovelius pro kuriuos jie galėtų patekti į vidų.</li> <li>▪ Užtikrinti kad pastatai yra švarūs, įskaitant ir išorinį plotą, kad būtų išvengta prieglaudų kenkėjams ir parazitams.</li> <li>▪ Maistas turėtų būti laikomas uždengtas ir apsaugotas.</li> </ul>	

