

Način postupanja
s neporcioniranim sladoledom



**Način postupanja
s neporcioniranim sladoledom**

Osnovna pravila i osobna sfera



Način postupanja s neporcioniranim sladoledom renomiranih proizvođača Najvažnije osnovno pravilo

Prilikom porcioniranja sladoleda, mora se pridržavati važnih pravila u cilju zaštite potrošača/konzumenata. Ta pravila vrijede za sva prodajna mjesta, bez obzira da li je riječ o restoranima, slastičarnicama, kafićima ili o uličnoj trgovini. Shodno Uredbi o higijeni živežnih namirnica, pogonima koji rukuju s živežnim namirnicama prenosi se veliki dio samoodgovornosti u cilju osiguranja sigurnosti potrošača. Internim mjerama osiguranja te konstantnim kontrolama unutar pogona mora biti moguće obezbjediti uvijek besprijekornu i konstantnu kakvoću sladoleda. Renomirani njemački proizvođači sladoleda imaju želju, s ovom brošurou pružiti potrebne informacije, kako bi se mogli spriječiti rizici i pogrešno postupanje s neporcioniranim sladoledom, te da na taj način kako potrošači, a tako ni kontrolori ne bi imali povoda za reklamaciju.

Proizvodnja njemačkih renomiranih vrsta sladoleda vrši se u visoko modernim tvornicama, koje su opremljene higijenskim i mikrobiološkim sigurnosnim uređajima na bazi najnovijeg standarda. Kada različiti proizvodi napuštaju mjesto tehnološke proizvodnje, nalaze se u besprijekornom stanju. Prilikom prodaje i tijekom porcioniranja potrebno je pridržavati se važnih pravila, kako bi sladoled zadržao kvalitetu specifičnu za taj proizvod.

Osobna sfera

Svatko onaj, tko dolazi u kontakt s neporcioniranim sladoledom, mora biti u stanju prikazati potvrdu da je od strane Zdravstvene službe ili od strane liječnika, kojega je opunomoćila Zdravstvena služba, usmeno i u pisanom vidu dobio instrukcije o postupanju s živežnim namirnicama te s obavezama koje su s tim povezane, pa sve do zabrane vršenja takovog posla. Takova potvrda na početku zaposlenja ne smije biti starija od tri mjeseca.

Ovu potvrdu poslodavac mora pohraniti tijekom čitavog vremena radnog odnosa, tako da se u svatko vrijeme može prikazati nadležnim vlastima. Nadalje je poslodavac dužan svim osobama koje dolaze u kontakt sa sladoledom, nakon njihova stupanja na posao i dalje, ponovno dati instrukcije jedanput godišnje. Prije nego što potrošač dobije priliku uživati u sladoledu, sladoled mora biti skladišten i porcioniran. Pritom sladoled dolazi u dodir s osobama, personalom što provodi porcioniranje kao i s drugim pomoćnim predmetima i uređajima. Već pred tom pozadinom potrebno je da budu ispunjeni gore navedeni osnovni preduvjeti.

Pranje ruku, radna odjeća



Pranje ruku predstavlja obvezu

Osoblje koje je nadležno za porcioniranje još neporcioniranog sladoleda, prije početka rada (a to vrijedi i nakon eventualnih stanki) pozorno mora oprati ruke i podlaktice. Poslodavac je dužan pobrinuti se za to, da u tu svrhu na raspolaganju stoji dostatan broj mjesta za pranje s toplom i hladnom vodom kojim se može poslužiti osoblje. Tečni sapun, sredstvo za dezinfekciju, papirni ručnici i tekuća voda za piće predstavljaju garanciju za besprijekornu higijenu.

Optimalna je uporaba tečnog dezinficirajućeg sapuna. Pritom se mora obratiti pozor na potrebno vrijeme trajanja djelovanja te na korektan način primjene takovog sredstva. Upute za uporabu nalaze se na etiketi proizvoda ili na brošuri koja je priložena proizvodu. Sam proces pranja naravno ne smije sobom donijeti negativne posljedice za kakvoću proizvoda, primjerice uslijed brizganja vodom i slično.

Korektna radna odjeća

Osoblje u čiji zadatak spada prodaja neporcioniranog sladoleda, uvijek mora obratiti pozor na to, da nosi čistu radnu odjeću. Ne smije se nositi ulično odijelo, odjeća što se nosi namjenjena je isključivo za to radno mjesto. Radnu odjeću mora biti moguće prati na temperaturi od 60 stupnjeva Celzija. Kako bi se spriječilo, da u sladoled dospiju dlake ili perut, potrebno je da osoblje nosi čiste kape ili marame. Prilikom postupanja s nezapakiranim živežnim namirnicama strogo se mora paziti na to, da se ne nosi bilo kakova vrsta nakita (prstenje, ručni satovi i slično). U njima se lako mogu stvoriti onečišćenja. U cilju osiguranja optimalne higijene, načelno se ne smije pušiti, jesti, piti ili žvakati žvakaća guma.



Skladištenje, zaštita i higijena



Skladištenje i zaštita robe

U idealnom slučaju, sladoled se treba skladištiti pri temperaturi od -18 stupnjeva Celzija u hladioniku (tzv. ledenica s gornjim otvorom), zaštićenim od zraka s poklopcima. U svakom slučaju izbjegavajte kolebanje temperature s više od 3 stupnja. Osim toga, hladionik bi se trebao isključivo rabiti za skladištenje sladoleda. Nakon što se otvori pakovanje, sladoled renomiranog proizvođača, još u originalnoj posudi, postavite na prodajni stol ili stavite u hladionik. Iz higijenskih razloga savjetuje se, da se sladoled ni u kom slučaju ne bi trebao prebaciti u kakovu drugu posudu.

Za proces porcioniranja, temperatura sladoleda može se podići na između -12 do -10 stupnjeva Celzija. Pri takovoj temperaturi sladoled se jednostavnije može porcionirati. Ukoliko se pokaže, da će se čitav sladoled iz otvorene originalne posude prodati tijekom slijedeća 24 sata, nije potrebno temperaturu ponovno spustiti na -18 stupnjeva Celzija, jer sladoled uslijed kolebanja temperature može dobiti pomalo zrnastu konzistenciju.

Prodajni stol ili prodajni hladionik trebali bi imati staklenu ploču s prednje strane, kako bi se sladoled koji je namijenjen za porcioniranje, zaštitio od vanjskih utjecaja. Preporučuje se, da se roba prekrije poklopcem ili zaklopcem. Preporučuje se također, da se sladoled ovim poklopcem uvijek prekrije u vrijeme kada se ne vrši porcioniranje. Glatki prodajni stolovi koji se lako daju oprati, omogućavaju jednostavno i besproblematično čišćenje. Svi suradnici trebali bi obratiti pozor na to, da se frižideri i hladionici uvijek održavaju čistima te da ih se čisti. To se također odnosi i na boksove što se ulažu u uređaje za hlađenje, za napravu za ispiranje što služi za porcioniranje, za površine što služe za odlaganje te za daske na kojima se sječe, koje se redovito mora dezinficirati i čistiti s pomoću vode za piće. Čišćenje predmeta koji dolaze u kontakt sa sladoledom uvijek je mnogo jednostavnije, ako takovi predmeti posjeduju glatke površine bez oštećenja. Ni u kom slučaju na njima se ne smiju primjetiti bilo kakovi tragovi korozije.

Higijena prilikom porcioniranja

Porcioniranje sladoleda po pravilu se provodi s pomoću čeljusti za porcioniranje ili takozvanog dipper-a. Prilikom uporabe ovih uređaja, higijena igra najvažniju ulogu. Uređaji za porcioniranje i ostali uređaji za izdavanje sladoleda, u idealnom slučaju trebali bi se držati u takozvanim napravama za ispiranje s konstatno tekućom hladnom vodom za piće. Nakon što su bili upotrebljavani, uređaji za porcioniranje na koncu dana moraju biti dezinficirani s pomoću kakovog baktericidnog sredstva. Eventualne ostatke toga dezinfekcionog sredstva (dopuštenog od strane DVG DGHM) mora se pažljivo oprati i odstraniti s pomoću vode za piće, kako bi se moglo isključiti ugrožavanje zdravlja.



Porcioniranje - ovako se ispravno provodi

Mada porcioniranje sladoleda izgleda jednostavno, ipak se i ono prvo mora naučiti. Prilikom porcioniranja sladoleda s pomoću uređaja za porcioniranje ili dipper-a, treba se pridržavati slijedećih savjeta:



- Kada se uređaj za porcioniranje izvadi iz naprave za ispiranje što služi za porcioniranje, prije početka porcioniranja mora se pustiti da sva tekućina s njega otkaplje, kako u sladoled ne bi dospjele vodene kapi, jer se u protivnom mogu stvoriti tvrdi ledeni kristali.
- Za skidanje ostataka najpraktičniji su papirni ručnici, koji se redovito moraju mijenjati. Kuhinjski ručnici ili kuhinjske spužve su nehigijenske.
- Ako se upotrebljavaju dipper-i, njih se ne treba ostaviti da stoje u vodi ili ih čistiti u stroju za pranje posuđa, jer se u protivnome na njima može stvoriti oksidni film.
- Prilikom porcioniranja obratiti pozor na to, da se uređaj za porcioniranje samo lagano vuče preko površine sladoleda. To bi se trebalo činiti s uzdužnim pokretima preko cijele površine posude sa sladoledom, kako bi se skidale podjednake količine sladoleda. Treba se obratiti pozor na to, da na unutarnjim stijenama posude ne preostanu rubovi od sladoleda te da se ni u kom slučaju u sladoledu ne naprave rupe. To izgleda neukusno i ostavlja dojam neprofesionalnosti.

Što raditi kada dođe kontrolor

Kontrole živežnih namirnica imaju za cilj zaštitu potrošača, te su stoga neophodne.

Ali i ovdje je bitno, da su Vam poznata kako Vaša prava, a tako i Vaše obveze.

Uzimanje uzoraka

Prilikom uzimanja uzoraka razlikuje se između „sterilnog“ uzimanja uzoraka sladoleda i „normalnog“ uzimanja uzoraka. Niti jednom odredbom Zakona o živežnim namirnicama se ne zahtjeva, da se uzorci sladoleda uvijek moraju uzimati samo „sterilno“. Sterilni uzorci sladoleda uzimaju se samo u onom slučaju, ako je potrebno provesti istragu glede uzroka onečišćenja (reklamacije). U najvećem broju slučajeva to se događa u svezi s takozvanom stupnjevitom kontrolom.

„Sterilno“ uzimanje uzoraka:

U svrhu uzimanja uzoraka, kontrolor donosi sterilne posude, jer su za uzimanje potrebni sterilizirani uređaji. Uzorak je uzet na korektan način, ako se to učinilo s pomoću žlice, koja se prethodno zaroni u alkohol, te se onda zapali i sačeka dok se

plamen ne ugasi. Nije dozvoljeno dodirivanje sladoleda rukom ili žlicom koja je prethodno oprana samo s pomoću vode. Pod istim sterilnim uvjetima mora se uzeti i kontrolni uzorak, koji u cilju usporedbe ostaje u uređaju za duboko zamrzavanje pogona u kojem se provodi kontrola. Taj kontrolni uzorak mora biti službeno zapečaćen te obilježen datumom uzimanja uzorka kao i datumom istjecanja roka pečaćenja.

Službenik kontrolnog ureda je dužan napisati i ostaviti potvrdu o uzimanju uzorka. Službeni uzorak do Ureda za kontrolu higijene mora dospjeti u zamrznutom stanju i u međuvremenu ne smije doći do njegova odmrzavanja.

Vlasnik pogona trebao bi tražiti, da na kopiji Zapisnika o uzimanju uzorka budu zabilježene slijedeće točke:

- Datum i vrijeme uzimanja uzorka
- Vanjska temperatura na dan uzimanja uzorka
- Da li je uzorak uzet iz još originalno zatvorene posude, ili iz posude koja je već bila otvorena?
- Da li je riječ o rutinskom pregledu ili o uzimanju uzorka na

- osnovi sumnje, primjerice nakon kakove reklamacije?
- Ime i ustanova u kojoj radi službenik što provodi kontrolu
- Ime proizvođača, proizvođač i eventualno broj pakovanja (šarže)

Ukoliko želite biti informirani o rezultatu pregleda, morate postaviti odgovarajući zahtjev na licu mjesta, već prilikom uzimanja uzorka.

„Normalno“ uzimanje uzorka:

Kontrolor živežnih namirnica u tu svrhu sobom je donio sterilne posude za uzorke. Uzorke uzima osoba zaposlena kod prodajnog mjesta sladoleda (prodavač sladoleda, proizvođač sladoleda), koji uzorke stavlja u te posude. To se provodi pod istim uvjetima, pod kojima bi ova osoba posluživala mušterije. Uzeti uzorak transportira se uz neprekidno hlađenje u službenu laboratoriju za kontrolu živežnih namirnica u posudama za hlađenje, koje je specijalno u tu svrhu sobom donio kontrolor. To se provodi, ovisno o kojoj Saveznoj pokrajini se radi, ili putem kurira, putem pošte, ili putem specijalizirane kurirske službe. Pritom je bitno, da se točno vodi računa o oznakama uzoraka. Oznaka mora biti identična s oznakom zabilježenom u Zapisniku o uzimanju uzorka, a koji ispunjava kontrolor živežnih namirnica. Također i kontrolni uzorak mora biti uzet pod istim, gore navedenim uvjetima.

Što raditi u slučaju reklamacije

Pretpostavimo slučaj, da je došlo do reklamacije. U svakom slučaju tražite da Vam se izda pismena informacija, gdje je doslovno zapisan tekst reklamacije. Ukoliko želite dati na pregled službeni kontrolni uzorak, kod Ureda za javni red neodložno zatražite produženje roka od najmanje 30 dana za davanje Vašeg stajališta. Ukoliko bi reklamacija glede živežnih namirnica bila u vidu Kaznenog naloga ili Optužnice, neodložno angažirajte svog odvjetnika.

Pregled kontrolnog uzorka

U slučaju da je došlo do reklamacije, u svakome slučaju trebali biste ishodovati pregled kontrolnog uzorka. S licenciranim Institutom za kontrolu higijene ugovorite, da kontrolni uzorak bude pregledan i analiziran egzaktno glede kriterija na osnovi kojih je došlo do reklamacije. Pismeni izvještaj koji će tom pregledu uslijediti, može poslužiti za ulaganje prigovora protiv službene reklamacije. Troškove za vršenje pregleda kontrolnog uzorka snosi kontrolirani pogon.

Pritom se mora obratiti pozor na to, da samo proizvođač sladoleda osobno može odustati od uzimanja kontrolnog uzorka odnosno da može odbiti takovo uzimanje. Prodavač koji prodaje sladoled iz gotovih pakovanja, ne može i ne smije odbiti uzimanje kontrolnog uzorka. Kontrolni uzorak između ostaloga služi i za to, da proizvođač, uvoznik, itd. imaju mogućnost, na sopstveni trošak predati uzeti uzorak na analizu.

Također i kontrolni uzorak mora biti službeno zapečaćen i obilježen s datumom uzimanja kao i s isticanjem roka pečačenja. Kontrolor živežnih namirnica dužan je ispisati i ostaviti potvrđnicu o uzimanju uzorka. To kontrolor čini na taj način, što predaje kopiju Zapisnika o uzimanju uzorka. Prodavač sladoleda, koji nije istodobno i proizvođač tog sladoleda, dužan je proizvođača obavijestiti o postojanju kontrolnog uzorka, kako bi se proizvođaču pružila prilika, da također provede analizu kontrolnog uzorka.

Zapečaćeni kontrolni uzorak smije otvoriti isključivo službeno priznati i zakleti sudski vještak. Pregled mora uslijediti kratko vrijeme nakon uzimanja uzorka, što znači, ne tek nakon objavljivanja službenog rezultata analize. Takav rezultat bi inače eventualno mogao biti falsificiran. Provođenjem pregleda već nakon kratkog vremena osigurava se, da vladaju otprilike podjednaki uvjeti za provođenje pregleda. Proizvođač sladoleda je dužan saopćiti ustanovi, za koju radi kontrolor živežnih namirnica, koji je sudski vještak uključen u postupak s nalogom, da provede analizu. Također i ovdje vrijedi: Uzorci sladoleda moraju biti transportirani do Ureda za analizu u zamrznutom stanju i u međuvremenu ne smije doći do njihova odmrzavanja.

CMA Centrale Marketing-Gesellschaft
der deutschen Agrarwirtschaft mbH
(CMA Centralna Marketing Kompanija
njemačke agrarne privrede d.o.o.)
Koblenzer Straße 148
53117 Bonn
Tel. 0049 228 847-0
Fax 0049 228 847-202



E.I.S. Eis Info Service
der deutschen Markeneishersteller
(E.I.S. Informazioni Servis za sladoled njemačkih
renomiranih proizvođača sladoleda)
Willy-Brandt-Allee 20
52113 Bonn
Tel. 0049 228 7227-0
Fax 0049 228 7227-10