

DOBRI I LOŠI PRIMJERI UVJETA U OBJEKTIMA U KOJIMA SE HRANA PRIPREMA TE DOBRI I LOŠI PRIMJERI RUKOVANJA SA HRANOM

1. Pravilno postupanje sa termički obrađenom hranom . Rad na označenoj daski /termički obrađena piletina (TOP), sa rukavicama za jednokratnu uporabu.



2. Nepravilno rukovanje sa hranom. Vanjska ambalaža (kartonska kutija) na radnim površinama na kojima se obrađuje meso.



3. Daske u boji prikladne za obradu hrane po vrstama, te prikladne za pranje i dezinfekciju.



4. Drveni panj neprikladan za pranje i dezinfekciju.



5. Umivaonik za pranje ruku opremljen sredstvom za pranje ruku i papirnatim ubrusima.



6. Umivaonik za pranje ruku opremljen sredstvom za pranje ruku (sapun) za neprofesionalnu upotrebu i platnenim ručnikom za brisanje ruku.



7. Skladištenje hrane na policama i ormarima koje su od neupijajućeg lako perivog materijala.



8. Neprikladno skladištenje hrane na policama koje nisu od neupijajućeg lako perivog materijala.



9. Oštećene pločice, te dotrajale rešetke nad odvodnim kanalima koji onemogućavaju potpuno čišćenje i pranja podova prostora u kome se hrana priprema.



9. Sifon bez zaštitne mrežice.



10. Sifon sa zaštitnom mrežicom.



11. Dvodijelni garderobni ormari za zasebno držanje civilne i radne odjeće.



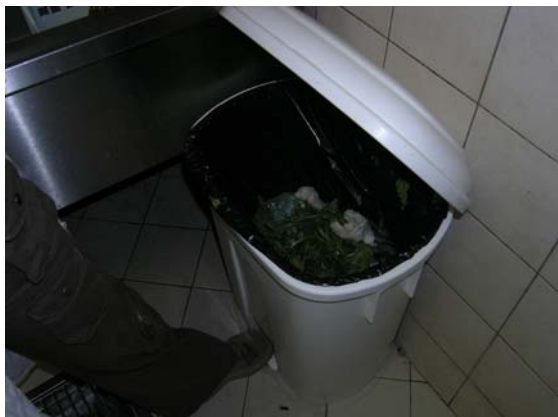
12. Nepravilno odlaganje radne obuće.



13. Skladište sredstava za pranje i čišćenja u zasebnom prostoru u kojem se ne manipulira hranom.



14. Prikladna kanta za otpatke sa poklopcem i pedalom za otvaranje.



15. Neprikladna kanta za otpatke bez poklopca.



16. Ispravno spremanje hrane u rashladnim uređajima prekrivene folijom.



17. Ispravno spremanje mesa u kutijama sa poklopcima.



18. Spremanje hrane u rashladnom uređaju na neodgovarajući način (odvojiti hranu životinjskog od one ne-životinjskog podrijetla).



19. Rasvjetno tijelo nezaštićeno (komadići stakla kod prsnuća mogu pasti u hranu).



20. Rasvjetno tijelo zaštićeno.

