DEPARTAMENT ZDROWIA HRABSTWA MCHENRY
(COUNTY DEPARTMENT OF HEALTH)
WYDZIAŁ ZDROWIA ŚRODOWISKOWEGO (DIVISION OF ENVIRONMENTAL HEALTH)
2200 NORTH SEMINARY AVENUE
WOODSTOCK, ILLINOIS 60098
TEL: 815-334-4585
FAKS: 815-334-4637
INTERNET: www.mcdh.info

Czyszczenie i dezynfekcja sprzętu

Wyznaczyć zlewozmywak do mycia rąk: osobny wyznaczony zlewozmywak do mycia rąk musi być łatwo dostępny w celu umożliwienia pracownikom mycia rąk przed obsługą czystych, zdezynfekowanych naczyń. Zlewozmywaki do mycia rąk muszą być wyposażone w dopływ zimnej i ciepłej wody o temp. co najmniej 100°F, mydło i papierowe ręczniki jednorazowe. Zlewozmywaki używane do mycia sprzętu i naczyń nie mogą służyć do mycia rąk.

Częstotliwość mycia: sprzęt, powierzchnie mające kontakt z żywnością i naczynia należy myć i dezynfekować przy każdej zmianie związanej z przygotowaniem żywności objętej wymaganiami w zakresie kontroli czasu/temperatury (TCS), takiej jak surowa wołowina, wieprzowina, drób czy owoce morza; lub przejścia z TCS na produkty gotowe (RTE); Po przerwie w pracy, podczas której mogło dojść do zanieczyszczenia; I po zakończeniu pracy każdego dnia pracy. Agencja ds. Żywności i Leków (FDA) zaleca następującą częstotliwość mycia różnych temperatur w pomieszczeniu przygotowania żywności.

Temperatura w pomieszczeniu, w którym przygotowywana jest żywność	Częstotliwość mycia
41°F lub niższa	24 h
>41–45°F	20 h
>45–50°F	16 h
>50–55°F	10 h
>55°F pomieszczenia niechłodzone	4 h

Dobre praktyki produkcyjne: należy dokumentować temperatury i częstotliwość mycia pomieszczeń chłodzonych.

Powierzchnie mające kontakt z żywnością TCS:

- W okresie przechowywania pojemniki z żywnością TCS należy utrzymywać w temp. 41°F lub niższej. Zdjąć oznaczenia daty po opróżnieniu.
- Pojemniki wykorzystywane do serwowania, takie jak bary sałatkowe, które są utrzymywane i napełniane ponownie żywnością TCS w temp. 41°F lub niższej, należy myć i dezynfekować co najmniej co 24 godziny.
- Naczynia w użyciu przechowywać w gorącej wodzie o temp. ≥135°F lub wyższej, wymyć i dezynfekować co najmniej co 24 godzin w celu zapobiegania nagromadzeniu zabrudzeń.
- Powierzchnie mające kontakt z żywnością oraz sprzęt do pieczenia i gotowania należy myć co najmniej co 24 godziny.

Powierzchnie niemające kontaktu z żywnością – TCS:

- Naczynia i sprzęt należy myć i dezynfekować zawsze w przypadku możliwości zanieczyszczenia.
- Myć i dezynfekować co najmniej co 24 godziny w przypadku dystrybutorów lodu, urządzeń obsługiwanych przez klientów oraz wnętrz i uszczelek przy drzwiczkach kuchenek mikrofalowych.
- Myć i dezynfekować przed uzupełnieniem urządzeń i naczyń obsługiwanych przez klientów.
- Myć i dezynfekować elementy wyposażenia, takie jak kubełki na lód, maszyny do lodu, dysze dozowania napojów oraz przewody dozowania syropów, zbiorniki i przewody dozujące olej spożywczy, młynki do kawy oraz dystrybutory wody (określone przez producenta lub aby zapobiec nagromadzeniu zabrudzeń lub pleśni).

Ściereczki:

- Ściereczki używane do wycierania rozlanych resztek żywności z zastawy stołowej i pojemników do przenoszenia, które występują podczas serwowania żywności należy suszyć i nie używać ich do innych celów.
- Ściereczki używane do wycierania blatów i innych sprzętów należy między użyciami przechowywać w roztworze chemicznego środka dezynfekcyjnego i codziennie prać.
- Ściereczki używane do wycierania powierzchni mających kontakt z surowym mięsem należy trzymać oddzielnie od ściereczek używanych do innych celów.
- Ściereczki do wycierania na sucho i roztwory chemicznego środka dezynfekcyjnego, w których znajdują się ściereczki między użyciami, muszą być wolne od resztek żywności i widocznych zabrudzeń.

- Pojemniki z roztworem chemicznego środka dezynfekcyjnego, w których znajdują się ściereczki między użyciami, należy przechowywać z dala od podłóg i używaną w sposób, który pozwala zapobiegać zanieczyszczeniu żywności, sprzętu, naczyń, bielizny czy produktów jednorazowych.

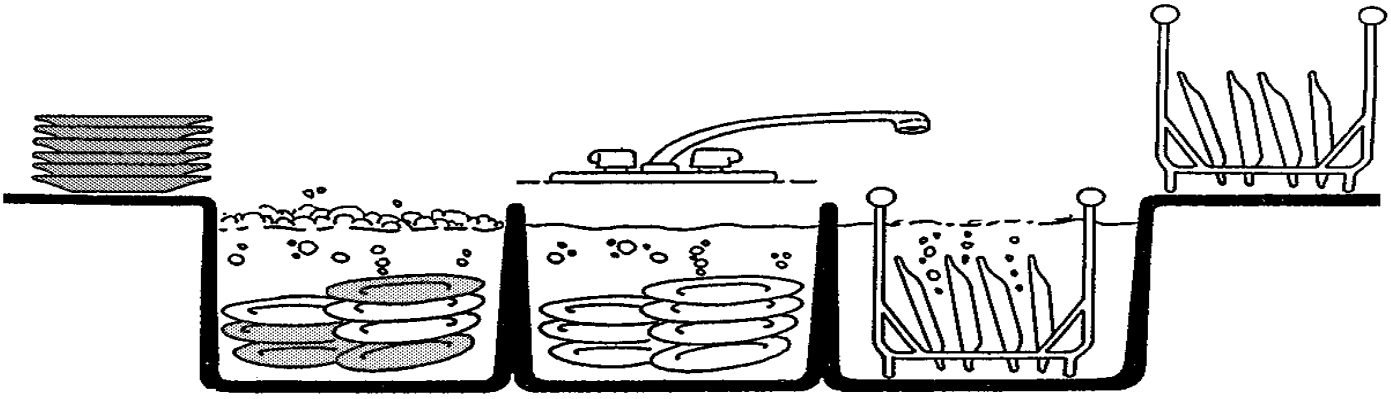
Mycie naczyń: mechaniczne i ręczne		Minimalna temperatura mycia	Minimalna temperatura dezynfekcji
Mechaniczne: dezynfekcja gorącą wodą	Stojak stacjonarny, jedna temperatura	165°F	165°F
	Stojak stacjonarny, dwie temperatury	150°F	180°F
	Stojak stacjonarny lub mobilny: zmywarka do garnków, patelni, naczyń	140°F	180°F
	Zmywarka taśmowa, dwie temperatury	160°F	180°F
	Zmywarka taśmowa, różne temperatury	150°F	180°F
Dezynfekcja chemiczna	Dowolna zmywarka	120°F	75°F
3-komorowy zlewozmywak	Na etykiecie środka czyszczącego może znajdować się informacja o dopuszczalnych niższych temperaturach	110°F	Patrz poniżej

Mechaniczne mycie naczyń:

- odpowiednie temperatury mycia, płukania i dezynfekcji; ciśnienie płukania podczas dezynfekcji w świeżej wodzie; Prędkość lub czas pracy zmywarki taśmowej musi być zgodny z „tabliczką informacyjną" na zmywarce i instrukcją producenta.
- Dezynfekcja świeżą gorącą wodą: ciśnienie przepływu bezpośrednio za lub przed zaworem sterującym płukania odkażającego musi być określone na tabliczce informacyjnej zmywarki i nie może być niższe niż 5 psi lub wyższe niż 30 psi. Należy zapewnić termometr wskazujący ze skalą numeryczną z dokładnością do ±3°F.

Należy zapewnić trzykomorowy zlewozmywak i stosować go w następujący sposób:

- Wystarczająco duży, aby zanurzyć większość sprzętu i naczyń.
- Zapewniać dopływ zimnej i ciepłej wody w temp. co najmniej 110°F do wszystkich trzech komór.
- Odpowiednio zaprojektowane i utrzymane korki spustowe w celu umożliwienia napełnienia komór wodą.
- Dwie zintegrowane deski ociekowe lub łatwo zdejmowalne płyty na przybory kuchenne w odpowiednim rozmiarze na zabrudzone i czyste sprzęty i naczynia.
- Należy wstępnie przepłukiwać, oczyszczać i/lub namaczać sprzęt i przybory w celu usunięcia resztek żywności i zabrudzeń.
- Przed użyciem myć zlewozmywaki i przeznaczyć pierwszą komorę na gorącą wodę z mydłem, do płukania i do dezynfekcji (patrz wykres poniżej).
- Cały sprzęt i naczynia muszą wyschnąć przed umieszczeniem w stosach, przechowywaniem i/lub ponownym użyciem.



	Mycie	Płukanie	Dezynfekcja	
Wstępne oczyszczenie, wstępne opłukanie, wstępne namoczenie	Woda o temp. min 110°F z detergentem	Czysta woda o temp. min. 110°F	Chemiczny środek dezynfekcyjny patrz poniższa tabela Gorąca woda: temp. min. 171°F / min. 30 sekund	**Suszenie**

Dezynfekcja ręczna			
Stężenie minimalne (ppm)	**pH wody**	**Temperatura minimalna**	**Czas kontaktu**
Chlor 50 ppm	pH ≤10,0	100°F	7 sekund
Chlor 50 ppm	pH ≤8,0	75°F	7 sekund
Jod 12,5 ppm	pH ≤5,0 lub zgodnie z etykietą	68°F	30 sekund
Czwartorzędowy amoniak (zgodnie z etykietą)	Twardość wody ≤500 ppm lub zgodnie z etykietą	75°F	30 sekund
Dezynfekcja gorącą wodą: Zlewozmywak 3-komorowy ze zintegrowany urządzeniem grzewczym		≥171° zanurzone w stojaku lub koszu	30 sekund

Uwaga: wszystkie chemiczne środki dezynfekcyjne są wymienione w 21 CFR 178.1010 Roztwory dezynfekcyjne i stosować zgodnie z instrukcjami użytkowania na etykiecie producenta zatwierdzonymi przez EPA.