

Modul 6, Lekcija 6

Diapozitiv 1 - Modul 1

Uvod v ravnanje z živilskimi odpadki, oskrbo in zalogami

Diapozitiv 2 - Lekcija 6

Ukvarjali se bomo z učinkovitim upravljanjem shranjevanja hrane.

Izvedeli boste, kako izpolnjevati ustrezne pogoje skladiščenja surovin, živil in blaga v gostinskih obratih. Predstavljeni bodo tipi in infrastruktura skladišč v gostinskih objektih. Povedali vam bomo več o datumih poteka živilskih izdelkov, kako jih razumeti in upravljati.

Diapozitiv 3 – Stopnje nastajanja živilskih odpadkov v sektorju gostinstva

Živilski odpadki v gostinskih obratih se, kot je prikazano na sliki, pojavljajo na različnih stopnjah tehnološkega procesa. Odpadna hrana lahko nastane pri sprejemu surovin, med skladiščenjem, proizvodnjo in serviranjem ter na koncu v potrošniški dvorani kot ostanki krožnikov. Čeprav številni podatki kažejo, da se živilski odpadki najpogosteje pojavljajo v zadnjih fazah kroženja hrane v obratu, si je vredno podrobneje ogledati fazo skladiščenja hrane. To je ena od stopenj, kjer se zapravi veliko hrane.

Diapozitiv 4 – Pomen shranjevanja živil v ustreznih pogojih

Pravilno shranjevanje hrane pomaga ohraniti zdravstveno kakovost hrane, vključno s hranilno vrednostjo in varnostjo hrane. Ne smemo pozabiti, da lahko z vzdrževanjem ustreznih pogojev shranjevanja hrane zmanjšamo tveganje za bolezni, ki se prenašajo s hrano, na primer tiste, ki so povezane s prisotnostjo škodljivih mikroorganizmov.

Poleg tega pravilno shranjevanje hrane vpliva na njeno senzorično privlačnost. To vključuje značilnosti, ki so še posebej pomembne za potrošnike, kot so zunanji videz, ki vključuje barvo živilskih izdelkov, njihovo konsistenco in vonj. Z zagotavljanjem ustreznih pogojev skladiščenja vplivamo na rok uporabnosti hrane. Rok uporabnosti hrane je opredeljen kot stopnja zaščite pred neugodnimi spremembami kakovosti pod določenimi pogoji, v tem primeru skladiščenje.

Ne smemo pozabiti, da načeloma ni popolnoma trajnih ali pokvarljivih izdelkov. Vsi živilski izdelki so podvrženi različnim spremembam, katerih hitrost bo med drugim odvisna od zagotovljenih pogojev skladiščenja.

Slide 5 - Kaj pomenijo ustrezni pogoji shranjevanja hrane?

Vedeti moramo, da je voda osnovna sestavina večine živilskih izdelkov. Tabela prikazuje vsebnost vode, izraženo v odstotkih, za skupino živil.

Voda je okolje za encimske, kemijske in mikrobiološke reakcije. Zato se moramo zavedati, da višja vsebnost vode v hrani povečuje hitrost kemičnih reakcij in povečuje rast mikroorganizmov.

Zato pri izbiri pogojev shranjevanja živil upoštevamo vsebnost vode. Če imajo ti izdelki pomembno vsebnost vode, jih moramo hraniti pri ustrezno nizki temperaturi, da omejimo hitrost encimskih in mikrobioloških reakcij. Zato bodo ustrezni pogoji skladiščenja delno odgovorili na vprašanje in omejili hitrost kemičnih, encimskih in mikrobioloških transformacij v izdelkih, kar bo omogočilo podaljšanje roka uporabnosti proizvoda.

Diapozitiv 6 - Parametri shranjevanja različnih živilskih izdelkov

V tabeli lahko vidimo osnovne skupine živil ter priporočena območja temperature in vlažnosti, ki jih je treba zagotoviti med skladiščenjem.

Da bi čim dlje ohranili visoko kakovost živil, morajo biti med skladiščenjem zagotovljeni ustrezni parametri.

Parametri, ki jih je treba upoštevati med skladiščenjem, so temperatura in vlažnost okolja ter stopnja sončne svetlobe. Njihove vrednosti morajo biti skladne z izjavo proizvajalca.

Temperatura: Večino surovih živil je treba hraniti pri znižani temperaturi, kar upočasnjuje tempo življenjskih procesov in škodljive fizikalno-kemijske spremembe, ki se pojavljajo v njih.

Vlažnost: Relativna vlažnost močno vpliva na videz in hitrost poslabšanja številnih živil. Recimo, da ima zrak, ki obdaja shranjeno hrano, zelo nizko relativno vlažnost. V tem primeru zrak naravno pobira vlago iz živil, kar povzroča površinsko razbarvanje, razpoke in sušenje. Če ima zrak visoko relativno vlažnost, se bo nekaj vlage kondenziralo na hrani, ki naj bi bila suha, zaradi česar se bo zmehčala ali zrasla plesen ali bakterije.

Sončna svetloba je dejavnik, ki lahko povzroči številne spremembe v surovinah, npr. razgradnjo vitaminov, spremembe maščob in razbarvanje. Dostop do svetlobe v skladiščih bi moral biti omejen, skladišča surovin pa ne bi smela imeti oken.

Ne smemo pozabiti, da daljše ohranjanje visokokakovostnih surovin med skladiščenjem pomeni nižje ravni živilskih odpadkov.

Diapozitiv 7 – Skladiščenje in varnost hrane

Ustrezni pogoji skladiščenja so prav tako bistveni element pri zagotavljanju varnosti hrane.

V skladu s Codex Alimentarius, ki je sklop mednarodno sprejetih standardov za živila, je varnost hrane opredeljena kot zagotovilo, da živila ne bodo škodovala zdravju potrošnika, če bo pripravljena in/ali zaužita glede na predvideno uporabo.

Zagotavljanje varnosti hrane vključuje odpravo nevarnosti, ki so opredeljene kot biološki, kemični ali fizikalni dejavniki v živilih ali krmi ali stanje živil ali krme, ki lahko povzročijo škodljive učinke na zdravje.

Na splošno delimo nevarnosti na:

Biološke nevarnosti so predvsem mikroorganizmi.

Kemične nevarnosti so kemične spojine, ki se lahko naravno pojavljajo v surovinah, kot je solanin v krompirju. Kemična tveganja v živilih so lahko tudi posledica agrotehničnih postopkov med gojenjem rastlin, kot so pesticidi in zootehniški ostanki med vzrejo živali, kot so ostanki veterinarskih zdravil. Kemične spojine se lahko namerno dodajo v fazi predelave (različni dodatki, ki oblikujejo barvo, okus, teksturo ali pogojujejo trajnost izdelkov). Kemična kontaminacija je lahko tudi posledica človeških napak, gojenja ali gojenja na ekološko ogroženih območjih ali ostankov čistilnih in razkužilnih sredstev, ki se uporabljajo na proizvodnih linijah v obratih za proizvodnjo hrane.

Fizične nevarnosti so različne vrste tujkov, torej delci, ki niso naravna sestavina hrane, ki so vstopili od zunaj, na primer pesek, kamenčki, semena, koščki stekla, plastike, les in lasje.

Vsaka skupina surovin ima lahko svojo značilno biološko, kemično in fizikalno kontaminacijo. Nepravilno shranjevanje hrane lahko povzroči navzkrižno kontaminacijo, tj. prenos nevarnosti z enega živilskega proizvoda na drugega, na primer pesek iz korenja v nepakirano sveže meso.

Diapozitiv 8 – Skladiščenje in varnost hrane

Surova hrana vsebuje različne mikroflore, značilne za določeno skupino živilskih izdelkov. Na zaslonu lahko trenutno vidite primere mikroorganizmov, ki se lahko pojavijo v različnih živilskih izdelkih. Ob upoštevanju različnih optimalnih pogojev skladiščenja različnih skupin živilskih proizvodov ter različnih bioloških, kemičnih in fizikalnih nevarnosti, povezanih z njimi, ne pozabite, da se:

- ✓ surova hrana, zlasti meso, perutnina in proizvodi, ki vsebujejo surova jajca, ribe in mehkužce, ne smejo skladiščiti skupaj s predelanimi proizvodi,
- ✓ nepredelane surovine je potrebno skladiščiti v ločenih hladilnih napravah (omare ali hladilnice),
- ✓ hrano v hladilniku je treba zaščititi s pokrovi ali hraniti v posodah. Poleg tega ne pozabite, da mora biti vaš hladilnik urejen.

Ne pozabite, da zagotavljanje optimalnih pogojev med skladiščenjem pomeni daljše ohranjanje visoke kakovosti surovin in s tem nižjo raven živilskih odpadkov.

Diapozitiv 9 - Tipičen kuhinjski proces

Že vemo, kako pomembno je zagotoviti prave pogoje med skladiščenjem hrane. Torej, kako je mogoče pravilno organizirati shranjevanje hrane v objektu za prehrano?

Da bi odgovorili na to vprašanje, analizirajmo tipičen kuhinjski izdelek / prometni tok. Prvo območje je sprejemno območje, kjer se hrana raztovori iz dostavnih tovornjakov in pripelje v stavbo.

Večina restavracij ima svoja sprejemna območja blizu zadnjih vrat.

Naša naslednja postaja je skladiščenje: skladiščenje brez hladilnika, skladiščenje v hladilniku ali zamrzovalnik, kjer se velike količine hrane hranijo na ustrezni temperaturi, dokler jih ne potrebujejo.

Hrana, ki prihaja iz skladišča, gre v eno od več priprav. Tu se pojavljajo obrezovanje in rezanje, da se pripravi hrana za naslednjo postajo: proizvodno območje. Velikost in funkcija pripravljalnega območja se zelo razlikujeta, odvisno predvsem od načina storitve in vrste kuhinje.

Diapozitiv 10 - Skladiščni oddelek v gostinskem obratu

Prva faza, ki je pomembna z vidika kakovosti jedi, proizvedenih v gostinskem obratu, je prejem blaga in njegovo skladiščenje. Zato je pomembno pravilno organizirati skladiščni oddelek vsakega živilskega obrata, ki vključuje prostor za predskladiščenje in skladišča, namenjena shranjevanju različnega blaga.

Mesto dostave mora imeti priročno povezavo s predskladiščnim prostorom, kjer se blago prejema in preverja. Predskladiščni prostor se nahaja v zadnjem delu.

Predskladiščni prostor je prostor, kjer se preverja:

- skladnost naročenega in dobavljenega blaga, tj. njegove kakovosti, teže ali količine,
- dokumentacija o dobavljenem blagu (proizvajalec, datum proizvodnje)
- pogoje prevoza,
- temperatura dobavljenega blaga, pomembna predvsem v primeru t.i. pokvarljive hrane,
- stanje skupne ali individualne embalaže,
- pravilno in čitljivo označevanje živil.

Ne pozabite, da lahko samo z uporabo pravih surovin pripravimo varne obroke za potrošnika.

Po kontroli kakovosti in količine se dobavljeno blago pošlje v ustrezno skladišče. Živilski izdelki se pošiljajo v skladišče hrane za shranjevanje surovin za rastline in živali ter polizdelkov ali končnih izdelkov. Skladišča, v katerih se hranijo živila, so razdeljena v dve osnovni skupini: hladilna in nehlajena skladišča.

V vsakem obratu bi morali biti jasno opredeljeni prostori za shranjevanje hrane in prostori za druge neživilske proizvode, kot so posode za živila in embalažni materiali. Ne pozabite tudi, da je treba izključiti shranjevanje kemikalij z živila ali drugim blagom, namenjenim za stik z živila.

Diapozitiv 11 - Ločeno shranjevanje v hladilniku

Najprej se osredotočimo na hladilno skladiščenje, ki shranjuje pokvarljivo hrano, ki med skladiščenjem zahteva nizke temperature. Že vemo, da ima vsaka skupina živil specifično mikrofloro in optimalne mikroklimatske pogoje za ohranjanje svežine. Zaradi teh lastnosti obstajajo skupine izdelkov, ki jih je treba shraniti ločeno. Zagotoviti je treba ločene skladiščne prostore za meso, perutnino, ribe, mlečne izdelke, pokvarljivo sadje in zelenjavo, narezke, pripravljene jedi in zamrznjeno hrano. Prepovedano je skladiščenje surovin skupaj s polizdelki ali končnimi izdelki.

Ne pozabite, da ne glede na to, iz česa je narejen ali kako dobro deluje, noben zamrzovalnik ali hladilnik ne more popolnoma ustaviti postopka kvarjenja. Mraz lahko zavira, vendar ne popolnoma preprečuje, rast večine mikroorganizmov, povezanih z zastrupitvijo s hrano.

Diapozitiv 12 - Hladilna skladišča - oprema

Obstajajo tri vrste hladilnega prostora za shranjevanje: priročni hladilnik ali zamrzovalnik, hladilnik in zamrzovalnik.

Najbolj očitna razlika med vstopom in dosegom je količina hrane, ki jo lahko shranijo. **Priročni hladilniki** na voljo v različnih velikostih, pripravljenih za kuhinjo. Imajo lahko enega do tri odseke.

Temperaturno območje v hladilnih napravah je izbrano glede na vrsto shranjene hrane. Naprave omogočajo neprekinjeno odčitavanje temperature na elektronskem zaslonu. Barva prikazane temperature se lahko spremeni v primeru okvare naprave. Spremljanje stanja delovanja naprave omogoča hitro odkrivanje nepravilnega delovanja in s tem zmanjšanje tveganja zapravljanja surovin, shranjenih v neprimernih pogojih.

Hladilnik ali zamrzovalnik lahko opredelimo kot zaprt, ločen prostor za shranjevanje blaga v zahtevanih temperaturnih in vlažnih pogojih.

Takšne komore so običajno izdelane iz poliuretanskih plošč, ki so na obeh straneh prekrte s pocinkanimi jeklenimi pločevinami. Konstrukcija komore, ki je sestavljena iz plošč, dopolnjenih s stebri, vogali in povezovalnimi elementi, omogoča montažo komor z različnimi zmogljivostmi.

Diapozitiv 13 - Kako izbrati zmogljivost hladilnika?

Prenapolnjeni hladilniki pogosto zagotavljajo nedosledno hlajenje zaradi blokirane kroženja zraka, kar vodi do preobremenjenih kompresorjev in nevarnih pogojev hrane ali živilskih odpadkov.

Seveda bo zmogljivost hladilne ali zamrzovalne komore, izražena v litrih, ali površina hladilne ali zamrzovalne komore, izražena v kvadratnih metrih, strogo odvisna od vrste surovine in pogostosti njene dobave. Manj ko je blago dobavljeno, več prostora je treba zagotoviti za skladiščenje.

Pri izbiri kapacitete tipa hladilnika se predpostavlja, da 1 kilogram skladiščenega blaga ustreza 8 do 10 litrom prostornine naprave.

Kot lahko vidimo, lahko v hladilniku z enimi vrati shranimo približno 60-75 kilogramov hrane. V hladilniku z dvema vrati 120-150 kilogramov in hladilniku s tremi vrati do 225 kilogramov.

Diapozitiv 14 - Kako izračunati površino hladilnika ali zamrzovalnika?

Vsak hladilni zamrzovalnik je sestavljen iz skladiščnega prostora in območja, namenjenega komunikacijskim namenom.

Najprej morate izračunati skladiščni prostor, ki ga zasedajo živilske surovine ali polizdelki ali pripravljeni izdelki v določenem prostoru. Kako ga hitro izračunate? Kako ga hitro izračunati?

V ta namen moramo določiti **maso surovine, shranjene** v prostoru. Za izračun te mase morate vedeti, koliko določene surovine, npr. perutnine, potrebujete v svojem obratu za pripravo jedi v enem dnevu. V tem primeru je pomembna pogostost dobave surovin. Manj pogoste kot so dobave živilskih surovin, več prostora potrebujemo za načrtovanje njihovega skladiščenja. Po preučitvi časa skladiščenja dobimo maso surovine, kot je perutnina, ki jo bomo dva dni shranili v načrtovanem prostoru.

Za izračun skladiščne površine in mase skladiščene surovine **je treba upoštevati tudi** tako imenovano skladiščno normo.

Norma **skladiščenja** je masa blaga v kilogramih, ki se lahko shrani na 1 kvadratni meter. Določi se na podlagi značilnosti materiala, pogojev skladiščenja in vrste embalaže. V našem primeru perutninskega mesa je 80 kg/m², kar pomeni, da na kvadratni meter shranimo 80 kilogramov svežega perutninskega mesa.

Za izračun skupne površine skladišča je potrebno določiti komunikacijsko območje. Ta vrednost je določen odstotek površine, ki jo zavzema surovina. Predpostavljalo se je, da mora biti območje, določeno za komunikacijske namene, glede na skladiščni prostor:

100% - če skladiščni prostor ne presega 1,8 kvadratnih metrov,

80% - če je skladiščni prostor v območju 1,8-4 kvadratnih metrov,

60% - če skladiščni prostor presega 4 kvadratne metre.

Torej, v našem primeru, mora biti območje za komunikacijske namene 6 kvadratnih metrov. Zato mora biti površina hladilne komore za perutnino približno 16 kvadratnih metrov.

Slide 15 - Vrste shranjevanja nehlajene hrane

Uporabljajo se za skladiščenje surovin, polizdelkov in končnih izdelkov, ki jih je mogoče skladiščiti v okoljskih pogojih, torej med skladiščenjem ne potrebujejo nizkih temperatur. V tej skupini skladišč hrane lahko ločimo skladišče za suho blago, pivo in pijačo, vina in žgane pijače, krompir in korenasto zelenjavo ter kumarice. V tej skupini skladišč lahko ločimo tudi prostor za hladilne omare, v katerem je nameščeno ustrezno število hladilnih omaric za pokvarljive surovine ob ohranjanju načela ločevanja skladiščenja.

Diapozitiv 16 - Vrste skladiščenja neživil

Neživilska skladišča se uporabljajo za shranjevanje proizvodov, ki niso namenjeni uživanju, vendar so potrebni za pravilno delovanje objekta. Ta skupina skladišč vključuje:

- skladišče odpadkov, kjer se zbirajo neužitni stranski proizvodi, ki ostanejo po proizvodnem procesu, popotrošniški odpadki
- skladišče vračljive embalaže, kjer se skladišči embalaža, vrnjena dobaviteljem hrane, kot so zaboji, sodi in posode
- skladišče virov, kjer je med drugim shranjena namizna posoda, pa tudi rezervna manjša oprema, kot so lonci in podobno,

- skladišče za čiščenje, kjer so shranjena čistilna sredstva, brisače za enkratno uporabo, toaletni papir ali čistilna oprema,
- shrambo za čisto namizno perilo in čista delovna oblačila.

Diapozitiv 17 – Rotacija inventarja v skladiščih hrane

Da bi potrošnikom zagotovili varne obroke, je treba ustrezno upravljati zaloge hrane, shranjene v skladiščih. Ohranjanje ustrezne rotacije živil in končnih proizvodov bo pripomoglo k zmanjšanju primerov zavrženja živil, ker se ne porabi pravočasno in posledično morebitno pokvari. Učinkovita rešitev, povezana z upravljanjem skladiščnih zalog, sta načeli FIFO in FEFO. Razložimo, kaj so. Načelo FIFO (prvi noter, prvi ven) vključuje odvzem izdelkov iz skladišča v vrstnem redu, v katerem so bili dostavljeni v obrat. Zato morajo biti prve sestavine, ki jih je treba vzeti iz skladišča, surovine, ki so tam shranjene najdlje. Načelo FIFO je še posebej pomembno v primeru živil, kjer ni potreben datum minimalnega roka trajanja.

Diapozitiv 18 - Metoda FEFO

Druga metoda, povezana z upravljanjem zalog, je metoda FEFO – najprej poteklo, najprej ven. V skladu s tem konceptom se najprej uporabijo izdelki z najkrajšim rokom roka uporabnosti in najhitrejšo možnostjo kvarjenja. Prednost imajo tisti izdelki, ki prvi izgubijo vrednost zaradi izteka roka uporabnosti ali datuma uporabe. Načelo FEFO je še posebej cenjeno tam, kjer se svežina proizvodov neposredno odraža v njihovi tržni vrednosti in varnosti uporabe, tj. v obratih za proizvodnjo hrane. Izdelke v hlajenju in suhem skladiščenju je treba vedno razporediti glede na rok uporabnosti, zato se najprej vzamejo tisti z najkrajšim rokom uporabnosti. Zato je nujno prebrati etikete in posebno pozornost posvetiti datumom poteka na embalaži živil.

Diapozitiv 19 - Prednosti uporabe metod FIFO in FEFO

Metodi FIFO in FEFO sta pomembni orodji pri upravljanju skladiščnih zalog. Njihovo izvajanje zagotavlja:

- pravilno rotacijo izdelkov v posameznih skladiščih,
- zmanjšuje tveganje za izdelke s pretečenim rokom uporabe,
- ohranjanje ustrezne kakovosti in zmanjšanje tveganja izgube izdelkov.

Poleg izvajanja načela FEFO je enako pomembno tudi usposabljanje osebja. Zaposleni se morajo zavedati pomena metode FEFO in izvajati postopke, ki se izvajajo na tem področju.

Diapozitiv 20 – Razumevanje pomena označevanja datuma

Glede na vrsto so živila označena z enim od dveh stavkov: "uporabi do" ali "uporabno najmanj do".

Številne raziskave kažejo, da potrošniki pogosto napačno razumejo in napačno uporabljajo oznake datuma na etiketah živilskih izdelkov. Potrošniki običajno obravnavajo datume "uporabno najmanj do" in "uporabno do", kot da bi bilo sporočilo za njimi enako glede vseh datumskih oznak kot kazalnikov varnosti hrane.

Ocenjuje se, da pomanjkanje ustreznega razumevanja pomena označevanja datuma prispeva k 10 % hrane, ki jo Evropejci letno zavržejo.

Diapozitiv 21 - Označevanje datuma - Uredba EU

Ključni dokument v smislu načina in obsega obveščanja potrošnikov o živilih je Uredba (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta.

V skladu s tem dokumentom izraz **"uporabno najmanj do"** (izraz "uporabno najmanj do") pomeni datum, do katerega živilo ob pravilnem skladiščenju ohrani svoje posebne lastnosti. Po tem datumu proizvajalec ne zagotavlja več enake kakovosti izdelka (posebnih lastnosti) kot pred tem datumom. Ti podatki so nameščeni na embalaži izdelkov, ki se na splošno štejejo za mikrobiološko stabilne. Po drugi strani pa se datum uporabe uporablja za živila, ki se z mikrobiološkega vidika hitro pokvarijo in zato lahko po kratkem času neposredno ogrožajo zdravje ljudi.

Slide 22 – Datum minimalnega roka trajanja – označevanje s podatki

Datum minimalnega roka trajanja se označi z besedami:

"Uporabno najmanj do..." kadar datum vključuje navedbo dneva,

"Uporabno do konca ..." v drugih primerih.

Datum je sestavljen iz dneva, meseca in po možnosti leta v tem vrstnem redu.

Vendar pa v primeru živil:

- ki se ne bo hranil več kot 3 mesece, zadostuje navedba dneva in meseca,
- ki se bo hranil več kot 3 mesece, vendar ne več kot 18 mesecev, zadostuje navedba meseca in leta,
- Ki se bo ohranil več kot 18 mesecev, zadostuje navedba leta.

Diapozitiv 23 – Datum uporabe – označevanje s podatki

Kot je bilo omenjeno, bi bilo treba datum uporabe uporabiti za živila, ki so z mikrobiološkega vidika zelo pokvarljiva in zato po kratkem času lahko predstavljajo **neposredno nevarnost** za zdravje ljudi.

Datum uporabe se navede na vsakem posameznem predpakiranem delu.

Diapozitiv 24 – Označevanje podatkov – ukrepanje Evropske komisije

Velik delež potrošnikov ne razume pomena pojmov "uporabno do" in "uporabno najmanj do". Cilj ukrepa Evropske komisije je preprečiti, da bi potrošniki po nepotrebnem zavrgli živila po datumu uporabnosti do, in sicer z odpravo napačnega razumevanja in zlorabe označevanja datuma (datuma uporabe do) in datuma uporabnosti do).

Ena od možnosti, ki se preučuje, je revizija pravil uporabe datuma uporabe.

Sedanja pravila so revidirana, da bi se razširil seznam živil, za katera ni potreben **datum uporabnosti do**. To so:

- Sveže sadje in zelenjava, vključno s krompirjem, ki nista bila olupljena, rezana ali podobno obdelana; to odstopanje se ne uporablja za kaljenčka semena in podobne proizvode, kot so kalčki stročnic,
- vina, likerska vina, peneča vina, aromatizirana vina in podobni proizvodi, pridobljeni iz sadja, razen grozdja, ter pijače iz oznake KN 2206 00, pridobljene iz grozdja ali grozdnega mošta,
- Pijače, ki vsebujejo 10 ali več vol. % alkohola,
- Pekarski ali slaščičarski izdelki, ki se glede na naravo vsebine običajno porabijo v 24 urah po izdelavi,
- Kis
- Kuhinjska sol,
- Trdni sladkor,
- slaščičarski izdelki, ki so sestavljeni skoraj izključno iz aromatiziranih in/ali obarvanih sladkorjev,
- Žvečilni gumi in podobni izdelki za žvečenje.

Datum uporabnosti pred bi lahko odstranili za nepokvarljiva živila z dolgim rokom uporabnosti, kot so testenine, riž, kava, čaj.

Diapozitiv 25 – Označevanje podatkov – ukrepanje Evropske komisije

Druga možnost, ki jo preučujemo, je revizija pravil in odprava koncepta "uporabno najmanj do".

Razmišlja se o odpravi koncepta "uporabno najmanj do", da bi se ohranil samo en datum trajnosti, ki bi bil povezan z "varnostjo hrane/zdravjem hrane" (trenutno izražen kot datum uporabe).

Druga možnost, ki se preučuje, je izboljšanje izražanja in predstavitve označevanja datuma. Te spremembe, prilagojene jeziku in razumevanju potrošnikov v vsaki državi članici, bi lahko vključevale alternativna ali dodatna besedila, na primer "uporabno najmanj do, pogosto dobro po", terminologijo Codex Alimentarius, na primer "konec roka uporabnosti", "najboljša kakovost pred koncem", pa tudi spremembe oblike, razporeditve, barve, kot je na primer uvedba obvezne grafične ali vizualne predstavitve, na primer rdeča barva za datume uporabe in zelena barva za datume uporabnosti do ali različni simboli, kot je znak STOP za datume uporabe.

Diapozitiv 26 – Sprememba pristopa k prerazdeljevanju hrane v EU

V zvezi z zmanjšanjem živilskih odpadkov, vključno z gostinskimi obrati, je treba omeniti spremembo prilog k Uredbi (ES) št. 852/2004 Evropskega parlamenta in Sveta o higieni živil. Priloga Va o prerazdeljevanju hrane je še posebej pomembna.

Kar zadeva prerazdeljevanje hrane, je ta uredba korenito spremenila pristop k "datumu izteka roka uporabnosti" in drugim pogojem, ki zagotavljajo varnost podarjene hrane.

V skladu z določbami iz priloge k Uredbi št. 852/2004. Nosilci živilske dejavnosti morajo redno preverjati, ali živila niso škodljiva za zdravje in ali so primerna za prehrano ljudi.

Recimo, da so rezultati pregledov zadovoljivi. V tem primeru se lahko prerazporeditev izvede:

- v primeru živil, označenih z datumom uporabnosti - pred iztekom tega datuma,
- v primeru živil, označenih z minimalnim rokom trajanja - pred in po izteku tega datuma.

Diapozitiv 27 – Shranjevanje hrane – povzetek

Pri shranjevanju surovin in sestavin v gostinskem obratu ne pozabite:

- ✓ izogibajte se shranjevanju živil v prevelikih količinah,
- ✓ zaščitite živila pred navzkrižno kontaminacijo in kvarjenjem z zagotavljanjem ustreznih pogojev skladiščenja,
- ✓ Surova hrana, zlasti meso, perutnina, surova jajca, ribe in mehkužci, se ne sme skladiščiti skupaj s predelanimi proizvodi. Takšne izdelke je treba hraniti v ločenih hladilnicah - načelo ločevanja asortimana,
- ✓ Zagotovite pogoje skladiščenja v skladu z izjavo proizvajalca (temperatura, vlažnost, stopnja sončne svetlobe),

Diapozitiv 28 – Shranjevanje hrane – povzetek

- ✓ Imejte ustrezno velike in vedno učinkovito opremo za hlajenje in zamrzovanje živil; takšne naprave morajo biti opremljene z napravami za merjenje temperature,
- ✓ Hladilne naprave morajo biti opremljene z alarmnimi mehanizmi, kadar so presežene dovoljene temperaturne ravni skladiščene hrane (kritične meje),
- ✓ Temperaturo hladilnih naprav je treba redno spremljati,



- ✓ Upoštevati je treba načelo FIFO, tj. "prvi noter, prvi ven" in FEFO, tj. "prvi je potekel, prvi ven".

Diapozitiv 29 – Hvala!

