

Poznaj system



HACCP

stalcast
ekspert gastronomiczny

Ze względu na możliwość zanieczyszczenia krzyżowego żywności, przybory kuchenne takie jak deski do krojenia, noże, szczotki, powinny być trwale i czytelnie oznakowane. Najlepszym sposobem oznakowania są kolory.

Stalgast Radom w produkowanych przez siebie deskach proponuje kolory czerwony ■, zielony ■, żółty ■, niebieski ■, biały □ i brązowy ■ wg poniższego schematu:



STALCAST Sp. z o. o.
ul. Staniewicka 5
03-310 Warszawa
Infolinia 801 40 50 63
www.stalgast.com

341322 DESKA ZIELONA GN 1/2 325 x 265 x 12 mm
DWUSTRONNA Z WYCIĘCIEM



Produkt polski
Stalgast Radom

Komplet akcesoriów kuchennych w 6 kolorach, dostosowany do wymogów **Dobrej Praktyki Higienicznej**



HACCP

Każdy zakład zbiorowego żywienia jest zobowiązany do opracowania własnych wytycznych do tworzenia i wdrażania zakładowego programu **Dobrej Praktyki Higienicznej**, który jest wstępem do wdrażania systemu **HACCP**.

Jednym z punktów, którym należy się przyjrzeć w obiekcie, wprowadzającym **Dobrą Praktykę Higieniczną** i system **HACCP** są maszyny i urządzenia.

Firma **STALGAST** pragnie zwrócić szczególnie uwagę na drobny sprzęt pomocniczy jak deski, noże, itp., który powinien być wydzielony dla poszczególnych asortymentów produktów. Ze względu na możliwość zanieczyszczenia krzyżowego żywności, sprzęt ten powinien być odpowiednio oznakowany np. odmiennym kolorem.

Wybór oznakowań i kolorów zależy od obiektu wprowadzającego **Dobrą Praktykę Higieniczną** i system **HACCP**,

nasza propozycja jest sugestią ułatwiającą dokonanie tych wyborów.

DEFINICJE

wg ustawy z dnia 25.08.2006r.o bezpieczeństwie żywności i żywienia (DZ.U. Z 2006r nr: 171, poz 1225)

DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA

Działania, które muszą być podjęte i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności.

DOBRA PRAKTYKA PRODUKCYJNA

Działania, które muszą być podjęte i warunki, które muszą być spełniane, aby produkcja żywności oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością odbywały się w sposób zapewniający bezpieczeństwo żywności, zgodnie z jej przeznaczeniem.



SUROWE MIĘSO

Sugerowany zestaw:

- deska do krojenia czerwona
- komplet noży z czerwoną rączką
- komplet szczotek czerwonych



WARZYWA

Sugerowany zestaw:

- deska do krojenia zielona
- komplet noży z zieloną rączką
- komplet szczotek zielonych



DRÓB SUROWY

Sugerowany zestaw:

- deska do krojenia żółta
- komplet noży z żółtą rączką
- komplet szczotek żółtych



RYBY

Sugerowany zestaw:

- deska do krojenia niebieska
- komplet noży z niebieską rączką
- komplet szczotek niebieskich



NABIAŁ

Sugerowany zestaw:

- deska do krojenia biała
- komplet noży z białą rączką
- komplet szczotek białych



MIĘSO GOTOWANE WĘDLINY

Sugerowany zestaw:

- deska do krojenia brązowa
- komplet noży z brązową rączką

