

Organizacja stanowiska pracy

1. Podstawowe wymogi dotyczące organizacji stanowiska pracy
Do sprawnego przebiegu procesów technologicznych potrzebne jest:
 - a) zachowanie odpowiednich odległości między stanowiskami pracy,
 - b) dobre zorganizowanie zgodnie z zasadami ergonomii (ergonomia zajmuje się przystosowaniem narzędzi, maszyn i warunków pracy do potrzeb i możliwości człowieka),
 - c) dobór odpowiednich wysokości stołów i innych mebli,
 - d) dobór odpowiednich wielkości powierzchni roboczych,
 - e) wyznaczenie stałych miejsc pracy w danym pomieszczeniu oraz zgrupowanie w nich potrzebnego sprzętu,
 - f) przedmioty najczęściej używane powinny się znajdować w zasięgu ręki, a używane rzadziej – dalej,
 - g) organizacja pracy przeciwdziałająca uczuciu niewygody, które przyczynia się do szybszego męczenia, a przy długotrwałej pracy również do rozwoju chorób.

2. Czynniki powodujące uczucie niewygody na stanowisku pracy:
 - a) konieczność pochylania się;
 - b) konieczność kucania;
 - c) konieczność sięgania za wysoko;
 - d) konieczność sięgania za daleko;
 - e) długotrwałe stanie;
 - f) zbyt częste chodzenie;
 - g) zbyt mała przestrzeń;
 - h) zbyt wysoka powierzchnia robocza;
 - i) zbyt niska powierzchnia robocza.

3. **Mise en place** – wszystko na miejscu.

Mise en place to lista zgromadzonych w jednym miejscu niezbędnych surowców i narzędzi potrzebnych do przygotowania danej potrawy.

Przykłady:

A) *Mise en place* smażenia kotletów schabowych:

mięso pobite → mąka → jajo rozmącone → bułka tarta → olej → smażenie

Kierunek przebiegu procesu od strony lewej do prawej.

B) *Mise en place* gotowania kopytek to:

ziemniaki gotowane, jajo, mąka pszenna i ziemniaczana, sól, stolnica, praska do ziemniaków, nóż, miska, garnek, łyżka cedzakowa.

4. Planowanie czynności porządkowych i odpowiednie przygotowanie stanowiska pracy pod względem higieniczno-sanitarnym.

- A) mycie i dezynfekcja maszyn, urządzeń, sprzętu i pomieszczeń – są konieczne; zapewniają bezpieczne warunki pracy, higieniczną produkcję żywności, zapobieganie awariom i bezpieczeństwo klientów; W celu ujednoczenia sposobu mycia i dezynfekcji w zakładach tworzy się programy sanitarne z procedurami i instrukcjami uwzględniającymi:

- częstość zabiegów;
- rodzaj, stężenie, temperaturę i czas działania środków myjących i dezynfekujących;
- metodę mycia (ręczna, mechaniczna);
- sposób suszenia umytych powierzchni;
- sposób mycia, dezynfekcji i przechowywania sprzętu oraz urządzeń do mycia i dezynfekcji;
- kontrolę skuteczności mycia i dezynfekcji

B) prace porządkowe – trzeba wykonywać dostatecznie często, a równocześnie w sposób planowany i systematyczny. Czynności porządkowe po zakończonej produkcji żywności należy wykonać według poniższego planu:

- 1) zabezpieczyć produkty spożywcze, sprzęt, maszyny i urządzenia, umieszczając je w odpowiednich magazynach lub okrywając (maszyny i urządzenia wyłączyć z sieci);
- 2) przygotować odpowiedni sprzęt czyszczący oraz suche ścierki;
- 3) usunąć resztki artykułów spożywczych i zanieczyszczeń;
- 4) umyć i zdezynfekować stoły oraz blaty z użyciem środków chemicznych;
- 5) spłukać wodą umyte powierzchnie;
- 6) osuszyć umyte powierzchnie;
- 7) wyczyścić i zdezynfekować sprzęt porządkowy (ścierki uprać maszynowo w temperaturze 95°C).

5. Zasady próbowania potraw.

W trakcie sporządzania potraw wielokrotnie się je próbuje w celu określenia smakowitości. Należy przy tym zminimalizować ryzyko wtórnego zakażenia żywności. Ślina jest nośnikiem wielu drobnoustrojów – zarówno chorobotwórczych, jak i powodujących psucie się potraw. Dlatego trzeba przestrzegać następujących zasad:

- ▶ próbkę potrawy do degustacji należy pobrać czystą łyżką lub widelcem i nakładać na talerzyk, z którego będzie spożywana;
- ▶ próbki nie wolno pobierać łyżką, której już wcześniej używano do próbowania potrawy;
- ▶ degustacji nie wolno dokonywać bezpośrednio nad garnkiem czy patelnią;
- ▶ niespożytych resztek nie wolno wkładać do potrawy.