

PROCES TECHNOLOGICZNY SPRZEDAŻY LODÓW GAŁKOWYCH

PROCES TECHNOLOGICZNY SPRZEDAŻY LODÓW GAŁKOWYCH Z PRZYCZEPY GASTRONOMICZNEJ

1. Rodzaj działalności:

Sprzedaż detaliczna gotowych lodów gałkowych z przyczepy gastronomicznej (typu food truck), w formie porcji serwowanych w rożkach waflowych lub kubeczkach jednorazowych.

2. Charakterystyka produktu:

Lody są produktem gotowym do spożycia, dostarczonym przez zatwierdzonego producenta posiadającego stosowne pozwolenia i certyfikaty. Produkt jest głęboko mrożony i przechowywany w temperaturze nie wyższej niż -18°C .

3. Źródło zaopatrzenia:

Lody są kupowane od producenta posiadającego wpis do rejestru zakładów (zatwierdzenie przez sanepid). Transport odbywa się w warunkach chłodniczych, z zachowaniem łańcucha chłodniczego (poniżej -18°C), w pojemnikach izotermicznych lub chłodni.

4. Miejsce prowadzenia działalności:

Przyczepa gastronomiczna spełniająca wymagania sanitarno-higieniczne. Wyposażona w:

- zamrażarkę do lodów z kontrolą temperatury,
- zlew z dostępem do wody czystej (zbiornik z wodą + zbiornik na ścieki),
- blat roboczy z materiałów zmywalnych,
- środki do mycia i dezynfekcji rąk, powierzchni i narzędzi,
- pojemniki na odpady z pokrywami,
- gałkownice oraz pojemnik z wodą do ich dezynfekcji.

5. Przebieg procesu technologicznego:

Etap 1 – Odbiór towaru:

- Kontrola dostawy (temperatura, oznakowanie, data ważności, integralność opakowania).

PROCES TECHNOLOGICZNY SPRZEDAŻY LODÓW GAŁKOWYCH

- Wpisanie danych do dziennika przyjęcia towaru (HACCP).

Etap 2 – Przechowywanie:

- Lody przechowywane w zamrażarce w temperaturze -18°C lub niższej.
- Kontrola temperatury kilka razy dziennie, zapisywana w dokumentacji.

Etap 3 – Porcjowanie i sprzedaż:

- Gałkownica służy do porcjowania lodów do rożków lub kubeczków.
- Gałkownica przechowywana w wodzie o temp. min. 63°C lub roztworze dezynfekującym.
- Sprzedawca używa rękawiczek jednorazowych i zachowuje higienę rąk.
- Każdy klient otrzymuje porcję w osobnym opakowaniu jednorazowym.

Etap 4 – Utrzymanie czystości:

- Mycie i dezynfekcja powierzchni i narzędzi zgodnie z harmonogramem.
- Do czyszczenia używane środki dopuszczone do kontaktu z żywnością.
- Codzienne czyszczenie i dezynfekcja przyczepy.

Etap 5 – Gospodarka odpadami:

- Odpady w pojemnikach z pokrywami, wynoszone regularnie.
- Woda zużyta trafia do zbiornika na ścieki, opróżnianego w miejscach do tego wyznaczonych.

6. Zasady higieny osobistej:

- Pracownicy posiadają aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne.
- Obowiązuje strój ochronny (fartuch, czapka, rękawiczki).
- Przestrzegane są procedury mycia i dezynfekcji rąk.