



INSTRUKCJA MROŻENIA ŻYWNOŚCI

Przedmiot i cel:

Celem instrukcji jest przestrzeganie zasad GHP i GMP przez pracowników podczas mrożenia żywności.

Odpowiedzialność:

Za prawidłowe przestrzeganie instrukcji odpowiada pracownik odpowiedzialny za mrożenie żywności.

Postępowanie:

1. Przed zamrożeniem żywności należy owinąć i zabezpieczyć żywność korzystając z: folii kuchennej, szczelnych worków plastikowych, pojemników plastikowych z pokrywkami, o ile są przeznaczone do zamrażania żywności.
2. Przed włożeniem żywności do zamrażarki, na opakowaniu należy umieścić etykietę z datą zamrożenia oraz nazwą produktu.
3. Produkty zamrażane należy umieszczać w zamrażarce w sposób uporządkowany.
4. Żywność do zamrożenia nie powinna stykać się z żywnością już zamrożoną.
5. Aby zapewnić wysoką jakość zamrażania, żywność musi być świeża, dojrzała i najwyższej jakości.
6. Świeże warzywa i owoce powinny być zamrażane jak najszybciej po zebraniu, aby zachowały pełne wartości odżywcze, konsystencję, kolor i smak.
7. Ciepłą żywność należy zawsze schłodzić przed zapakowaniem i umieszczeniem w urządzeniu.
8. Pojemniki z płynną żywnością nie należy uzupełniać do pełna. Płyn podczas mrożenia zwiększa swoją objętość.

Uwaga!

Całkowicie lub częściowo rozmrożoną żywność należy jak najszybciej spożyć.

Rozmrożonej żywności nie należy ponownie zamrażać.