**Zariadenie závodov 2. ročník**

**Téma: Kontrola, čistenie, odmrazovanie**

**Kontrola, čistenie, odmrazovanie**

V chladiacom zariadení sa uskladňujú potraviny, preto treba poriadne dodržiavať všetky hygienické zásady, ktoré platia pre uskladnenie potravín a pre prácu s nimi.

Pri nedodržaní týchto zásad sa uskladnené potraviny rýchle kazia. Všetky chladiace zariadenia sa vyrábajú tak, aby sa mohli ľahko udržiavať. Sú zo smaltovaných alebo nehrdzavejúcich plechov, z plastov alebo z keramických obkladových materiálov. Pri čistení chladiaceho zariadenia treba vypnúť chladiaci agregát, nechať roztopiť námrazu a poriadne poumývať chladiaci priestor teplou alebo vlažnou vodou a po umytí ho osušiť. Zariadenie čistíme najmenej raz týždenne, podľa potreby aj častejšie. Mimoriadne dôležité je umývanie chladeného priestoru pri skladovaní mäsa a mäsových výrobkov, ktoré sa najľahšie kazia. Na dezinfekciu chladeného priestoru môžeme použiť roztok hypermangánu.

Zásadne nepoužívame dezinfekčné prostriedky, ktoré by pachom alebo svojim zložením znehodnocovali uskladnené potraviny. Do chladených priestorov vždy ukladáme nepokazené a úplne bezchybné potraviny, pretože aj od čiastočne narušených potravín sa znehodnocujú čerstvé a bezchybné potraviny.