

ИНСТРУКЦИЯ за измиване и дезинфекция на яйцата, преди влагането им в кулинарното производство

1. Пресните яйца се измиват и дезинфекцират преди влагането им в производството.

2. Тази обработка се извършва в обособени помещения или работни места, разположени извън тези за топлинна и студена обработка на храните.

3. Обработване на яйцата:
 - Отстраняване на нестандартните (счупените) яйца;
 - Измиване с течаща топла вода до отстраняване на всички видими замърсявания;
 - Дезинфекция съобразно избраният дезинфекционен препарат и инструкциите на производителя.
 - Изплакване с течаща вода.

Утвърдил :.....