**KUCHARZ st. II NAUCZANIE ZDALNE**

**WYPOSAŻENIE TECHNICZNE W GASTRONOMII**

**Violetta Kuklińska – Woźny**

**Uwaga** na końcu materiału znajduje się opis zadania do wykonania, które należy przesłać na mojego maila *viola300@autograf.pl* *lub* *vkuklinska@ckz.swidnica.pl**,* w terminie do **4.12.2020r.**

**3. OPAKOWANIA W GASTRONOMII**

**(materiał obejmuje 2 jednostki lekcyjne)**



Opakowania są to wyroby przemysłowe, które służą do umieszczania w nich produktów w celu dostarczenia ich konsumentowi w niezmienionej postaci. Decydują w znacznym stopniu o trwałości i jakości wytworzonych wyrobów.

Opakowanie ochrania to, co sprzedaje i sprzedaje, to co ochrania.

**FUNKCJE OPAKOWAŃ**

OCHRONNA

Zabezpieczenie produktów przed niekorzystnym działaniem czynników zewnętrznych (światła, wilgoci, powietrza, zanieczyszczeń mikrobiologicznych, chemicznych), a tym samym przed zepsuciem, zniszczeniem, a także zabezpieczenie przed nadużyciami ilościowymi w trakcie sprzedaży.

REKLAMOWA

Zwrócenie uwagi i zachęcenie do zakupu produktu poprzez estetykę, oryginalność opakowania.

INFORMACYJNA

Dostarczanie klientowi informacji o cechach towaru, jego składzie, zastosowaniu, sposobie użycia, itp. Ta funkcja ma również charakter edukacyjny(informacja o nowych składnikach, surowcach oraz zachęcenie do zakupu opakowań ekologicznych.

TECHNICZNA

Łatwiejsze wykonywanie czynności związanych z układaniem, przemieszczaniem, obrotem handlowym (kody kreskowe).

**GHP DLA OPAKOWAŃ**

1. Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością muszą odpowiadać wymaganiom przewidzianym dla materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
2. Opakowania nie mogą stanowić źródła zanieczyszczeń artykułów spożywczych. Zarówno wytwarzanie, jak i transport muszą zapewniać warunki zabezpieczające przed zanieczyszczeniem, które może stanowić zagrożenie dla zdrowia i życia człowieka.
3. Magazynowanie opakowań przeznaczonych do kontaktu z żywnością muszą zapewniać warunki, zabezpieczające przed możliwością zanieczyszczeń.
4. Opakowania przygotowane do pakowania muszą być niezwłocznie użyte.
5. Opakowania mogą być powtórnie użyte jedynie wtedy, gdy wykonane są z materiałów łatwych do czyszczenia.

**CHARAKTERYSTYKA OPAKOWAŃ W GASTRONOMII**

Opakowania, które bezpośrednio kontaktują się z żywnością muszą spełniać wymogi sanitarno – higieniczne. Posiadać atest Państwowego Zakładu Higieny o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością.

Najbezpieczniejsze pod względem zdrowotnym są opakowania z materiałów tradycyjnych: szkło, papier, metal.

Opakowania w gastronomii powinny być odporne na wysokie i niskie temperatury, odporne na oddziaływanie składników produktu, np. tłuszczu, sztywne, łatwe w otwieraniu.

Najczęściej w gastronomii stosuje się opakowania:

METALOWE

W postaci puszek, do których pakuje się syropy, przetwory mięsne i rybne.



SZKLANE

 W postaci słoików do dżemów, miodu, marynat owocowych i warzywnych, kawy, butelek do alkoholu, soków, syropów.



DREWNIANE

W postaci skrzynek do owoców, warzyw, ryb, beczek do kapusty, śledzi, łubianek do owoców jagodowych, grzybów.



PAPIEROWE I Z TEKTURY

 W postaci pudeł jako opakowań zbiorczych, kartoników, np. do makaronu, kasz, ryżu, herbaty, kakao, worków do artykułów sypkich, torebek do cukru, mąki, przypraw, wytłaczanek do pakowania jaj, torebek do pieczywa.



Z TWORZYW SZTUCZNYCH

W postaci torebek do mrożonek, wiaderek do kapusty, śledzi, ogórków, pudełek do deserów.



Największą popularnością cieszą się opakowania jednorazowe. Służą one do pakowania gotowych dań i wyrobów, na czas od wyprodukowania do konsumpcji.

Opakowania metalowe, w tym również tacki aluminiowe, nie mogą być stosowane do pakowania produktów odgrzewanych w kuchence mikrofalowej, ponieważ odbijają promieniowanie.

Nową generację stanowią tzw. opakowania aktywne i inteligentne.

OPAKOWANIA AKTYWNE

Zmieniają wewnątrz opakowania warunki otoczenia, przez co wpływają na trwałość i jakość zapakowanego produktu.

OPAKOWANIA INTELIGENTNE (sprytne)

Informują o jakości zapakowanego produktu.

RECYKLING – wykorzystanie odpadów technologicznych i surowców wtórnych do procesu produkcji nowych materiałów.

**ZNAKOWANIE OPAKOWAŃ**

Zgodnie z obowiązującymi przepisami oznakowane powinny być zarówno opakowania jednostkowe, jak i transportowe. Znakowanie musi być czytelne, zrozumiałe, podane w języku polskim i miejscu widocznym.

Rozróżniamy:

* Znaki zasadnicze, umożliwiające dokonanie identyfikacji zarówno producenta, jak i wyrobu.
* Znaki informacyjne na opakowaniach transportowych identyfikują przesyłkę, a na jednostkowych dostarczają niezbędnych informacji.
* Znaki manipulacyjne podają, jak należy obchodzić się z przesyłką w trakcie transportu i składowania, np. chronić przed wilgocią, ostrożnie kruche.
* Znaki niebezpieczeństwa ostrzegają o zawartości towarów niebezpiecznych dla ludzi i otoczenia.
* Znaki dotyczące jakości produktu.
* Znaki reklamowe zachęcają do kupna produktu.
* Znaki dotyczące samego opakowania informują o identyfikacji materiału opakowaniowego i możliwości wielokrotnego użycia.

Powszechnie w użyciu są obecnie kreskowe kody identyfikacyjne. Pozwalają one na automatyczną identyfikację i rejestrację towarów. Do odczytywania symboli służą elektroniczne czytniki sprzężone z kasami.

**Znaki manipulacyjne**



**POSTĘPOWANIE Z ODPADAMI**

Zakłady gastronomiczne są zobowiązane do:

* odzysku i recyklingu odpadów opakowaniowych,
* stosowania opakowań zgodnie z wymaganiami ekologicznymi,
* znakowania stosowanych opakowań (większość produktów w gastronomii pakowana jest na życzenie klienta, w związku z czym opakowania te nie muszą być znakowane i etykietowane,
* ograniczania do niezbędnego minimum objętości i masy opakowań,
* stosowania opakowań umożliwiających ich wielokrotne użycie lub recykling albo inną formę odzysku,
* używania opakowań zawierających możliwie jak najmniejszą ilość substancji stwarzających zagrożenie dla środowiska.

**Pytania kontrolne**

1. Jaką funkcję pełną opakowania?
2. Jakie opakowania stosuje się w gastronomii?
3. Co to jest recykling?
4. Jakich znaków używa się na opakowaniach?
5. Na czym polega higiena opakowań?