

## SYSTEM HACAP

### 1. System HACCP

**HACCP** to skrót pierwszych liter angielskiej nazwy Hazard Analysis and Critical Control Point po polsku: **Analiza Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontroli**.



[Do góry](#)

### 2. Cel systemu

HACCP pozwala eliminować zagrożenia już od momentu powstania surowca, zapewniając konsumentowi bezpieczny produkt. Zagrożeniem jest wszystko, co może przynieść szkodę konsumentowi.

**Wyróżnia się trzy rodzaje zagrożeń:**

- mikrobiologiczne (bakterie, wirusy),
- fizyczne, np. szkło, piasek,
- chemiczne, np. środki ochrony roślin, detergenty.



W systemie HACCP badanie jakości gotowego produktu zastąpione jest nadzorowaniem wszystkich etapów jego powstawania i dystrybucji, od przygotowania, poprzez przetworzenie, produkcję, pakowanie, magazynowanie, transport, aż do sprzedaży gotowego środka spożywczego.

Dzięki takiemu podejściu, przed wyprodukowaniem wyrobu zapobiega się lub eliminuje zagrożenia zdrowotne związane z surowcami, dodatkami i materiałami pomocniczymi, personelem, maszynami i urządzeniami, a także procesem technologicznym. Jest to najefektywniejszy sposób gwarantowania bezpieczeństwa żywności, uznany przez wszystkie organizacje zainteresowane jej bezpieczeństwem. Stosowanie systemu HACCP jest również korzystne dla producentów żywności, którzy w przypadku inspekcji urzędowej mogą udowodnić, że zrobili wszystko, by uzyskać bezpieczny i dobry jakościowo produkt.

[Do góry](#)

### 3. Definicja HACCP

**HACCP - Analiza Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontroli** jest prewencyjnym systemem zarządzania jakością żywności. System ma na celu rozpoznanie, ocenę i kontrolę zagrożenia żywności podczas wszystkich etapów jej produkcji i dystrybucji.

Zagrożenie należy rozumieć jako biologiczny, chemiczny lub fizyczny czynnik lub zdarzenie zaistniałe w produkcji pożywienia, który może niekorzystnie wpłynąć na zdrowie konsumenta.



[Do góry](#)

### 4. Zasady systemu HACCP

Wymagania systemu analizy zagrożeń i krytycznego punktu kontrolnego zestawiono w **7 zasadach** ustanawiających wytyczne do opracowania, wdrożenia i utrzymania systemu. Zostały one tak przygotowane, aby miały zastosowanie we wszystkich sektorach przemysłu spożywczego. Zasady te uzyskały międzynarodową aprobatę, a szczegóły dotyczące ich zastosowania zostały opublikowane przez Komisję Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO oraz Państwowy Komitet Doradczy ds. Kryteriów Mikrobiologicznych Żywności (NACMCF).

1. **Przeprowadzenie analizy potencjalnych zagrożeń dla higieny żywności na wszystkich etapach produkcji i dystrybucji produktu spożywczego.**
2. **Określenie procedur lub czynności, które mogą być kontrolowane, w celu wyeliminowania zagrożenia dla higieny produktu lub zminimalizowania prawdopodobieństwa jego wystąpienia.** Procedury i czynności te zwane są Krytycznymi Punktami Kontroli. **Rozróżnia się: Krytyczne Punkty Kontrolne I stopnia (KPK 1, CCP 1), oznaczające etap, miejsce lub operację, w których zagrożenia dla jakości wytworów spożywczych w procesie produkcji mogą być wyeliminowane** oraz Krytyczne Punkty Kontrolne II stopnia (KPK 2, CCP 2), określające stan, miejsce lub operację, w których zagrożenie można tylko zminimalizować do poziomu akceptowalnego z punktu widzenia bezpieczeństwa zdrowia konsumenta.
3. **Ustalenie wartości krytycznych dla KPK.**
4. Każdy Krytyczny Punkt Kontrolny musi posiadać określone normy i ich wartości krytyczne, tzn. wartości minimalne lub maksymalne (np. wysokość temperatury obróbki cieplnej, odpowiednie pH, itp.), których przestrzeganie pozwoli na eliminację lub zmniejszenie zagrożeń.
5. **Opracowanie systemu monitorowania każdego KPK opartego na regularnej obserwacji i prowadzeniu pomiarów przyjętych wartości krytycznych.**
6. Monitorowanie jest pomiarem lub obserwacją parametrów kontrolnych w każdym KPK i powinno być tak zaplanowane, aby było możliwe zastosowanie działań zapobiegawczych, zanim nastąpi utrata kontroli nad systemem weryfikacji.
7. **Ustalenie działań korygujących, przeprowadzanych w wypadku, gdy monitorowanie wskazuje, że wartości przyjęte dla danego KPK zostały przekroczone.**
8. **Weryfikacja systemu zgodnie z opracowanymi procedurami sprawdzającymi, gwarantującymi efektywne działania systemu HACCP i zapewniające otrzymanie produktu spożywczego o określonej jakości.**

9. **Opracowanie dokumentacji dla programu HACCP** (rejestracja wyników, prowadzenie zapisów i przechowywanie danych, z których można skorzystać, kontrolując zagrożenia w określonym KPK, oraz prowadzenie rejestru danych odnoszących się do samego systemu HACCP).

[Do góry](#)

## 5. Gdzie stosuje się system HACCP?

System HACCP jest systemem **uniwersalnym**, dającym się zastosować do każdego rodzaju produkcji. Obecnie najszerszej stosowany jest w branży spożywczej. Uniwersalność systemu nie oznacza, że jedna procedura może znaleźć zastosowanie w każdym etapie produkcji. Należy podkreślić, że dla każdego zakładu (przedsiębiorstwa), linii produkcyjnej, wyrobu, ustala się indywidualny program, uwzględniający specyfikę zakładu i prowadzonego w nim przetwórstwa, tworzy się tzw. Księgę HACCP.



[Do góry](#)

## 6. Zasady dobrej praktyki higienicznej (GHP)

**Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej**, z języka angielskiego Good Hygienic Practice stanowią w każdym zakładzie gastronomicznym, jak również związanym z produkcją, przechowywaniem i sprzedażą żywności główną linię działania, mającą za zadanie zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

[Do góry](#)

## 7. Zakres objęty przez GHP

**Zakres objęty przez GHP:**

- stan techniczny budynków zakładu i jego infrastruktury oraz czystość i porządek otoczenia zakładu,
- funkcjonalność i prawidłowość wykorzystania pomieszczeń zakładu, wyposażenie pomieszczeń produkcyjnych, magazynowych i socjalnych,
- stan techniczny i sanitarny maszyn, urządzeń i sprzętu pod względem zapewnienia bezpieczeństwa żywności,
- prawidłowość funkcjonowania urządzeń kontrolnych i pomiarowych,
- prawidłowość i skuteczność procesów mycia i dezynfekcji oraz stosowanych środków myjących i dezynfekujących,
- jakość wody stosowanej w zakładzie do celów technologicznych,
- usuwanie ścieków oraz gromadzenie i usuwanie odpadów stałych, w tym odpadów niebezpiecznych oraz odpadków pokonsumpcyjnych w zakładach żywienia zbiorowego,

- aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych określonych w przepisach o chorobach zakaźnych i zakażeniach osób biorących udział w procesie produkcji lub w obrocie żywnością,
- kwalifikacje pracowników w zakresie przestrzegania zasad higieny odpowiednich do wykonywanej pracy oraz sposobu ich postępowania na stanowiskach pracy,
- skuteczność zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami.

[Do góry](#)

## 8. Zasady dobrej praktyki produkcyjnej (GMP)

**Zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej** z języka angielskiego Good Manufacturing Practice w zakładzie gastronomicznym odnoszą się do wszelkich aspektów związanych z produkcją i przechowywaniem żywności.

**Zagadnienia objęte dobrymi praktykami produkcyjnymi:**

- zaopatrzenie – zakup, dostawa i przyjęcie surowców oraz dodatków,
- magazynowanie – surowców, dodatków, materiałów pomocniczych i produktów,
- przechowywanie – formy (zamrażanie, schładzanie, w temp. pokojowych),
- obróbka wstępna surowców,
- procesy rozmrażania i zamrażania,
- warunki i czas trwania obróbki cieplnej,
- schładzanie, temperatura i przechowywanie potraw po uprzedniej obróbce termicznej,
- zasady odgrzewania potraw schłodzonych, oraz bezpośredniej ekspedycji potraw gorących,
- ekspedycja i transport potraw zimnych i wyrobów gotowych,
- procedury postępowania z odpadami i produktami ubocznymi,
- badania i dokumentowanie wyrobów gotowych, surowców i wody,
- naprawa i przegląd maszyn, urządzeń produkcyjnych i magazynowych,
- zasady odwiedzin przez osoby zewnętrzne,
- szkolenia pracowników wszystkich szczebli,
- procedury związane z reklamacjami i zwrotami,
- dezynsekcja i deratyzacja.

[Do góry](#)

## 9. Bezpieczne warunki serwowania potraw i napojów

W zakładach żywienia zbiorowego, ze względu na ogromną różnorodność asortymentową, sposób i warunki przygotowywania potraw, wymagania higieniczno-sanitarne powinny być respektowane ze szczególną dokładnością. Wyjątkowy nacisk powinien być kładziony na higienę osobistą i stan zdrowia osób zatrudnionych przy produkcji posiłków, gdyż większość prac personel wykonuje przy użyciu rąk.



**W zakładach żywienia zbiorowego do zakażeń i zatruc pokarmowych dochodzi najczęściej poprzez:**

- nieprzestrzeganie higieny osobistej personelu,
- zanieczyszczenia krzyżowe,
- nieprzestrzeganie parametrów procesu technologicznego.

**Do zanieczyszczenia krzyżowego dochodzi jeśli:**

- nie została zachowana rozdzielność przechowywania surowców (np. surowe mięso) i produktów gotowych przeznaczonych do wydania konsumentowi (np. wędliny),
- używa się tego samego sprzętu do obróbki wstępnej (brudnej) i obróbki właściwej (czystej),
- pracownik zajmował się obróbką surowca, a następnie bez dokładnego mycia rąk ma bezpośredni kontakt z potrawą gotową, przeznaczoną do wydania konsumentowi.



**Niezwykle istotne jest, aby w zakładach żywienia zbiorowego przestrzegać następujących parametrów procesów technologicznych:**

- warunki magazynowania surowców, półproduktów, produktów gotowych, temperatura, okres przechowywania, stopień nasłonecznienia, wilgotność winny być zgodne z zaleceniami producenta,
- rozmrażanie surowców należy prowadzić przy zastosowaniu najlepszych technologii. Podczas rozmrażania surowców pochodzenia zwierzęcego trzeba zwrócić uwagę, aby ich wnętrze zostało całkowicie rozmrożone,
- obróbka cieplna potraw powinna być prowadzona tak, aby temperatura ich wnętrza osiągnęła wartość co najmniej 63°C dla mięsa wołowego oraz 74°C dla drobiu i wieprzowiny.

**Warunki serwowania potraw:**

- gorących zup - temperatura 75°C,
- gorących drugich dań - temperatura 63°C,
- gorących napojów - temperatura 80°C,
- dań zimnych typu sałatki, surówki, sosy - temperatura +4°C.



Temperatura potraw utrzymywanych w podgrzewaczach musi wynosić 63°C. W tych warunkach potraw nie wolno przetrzymywać dłużej niż 2 godziny. Schładzanie potraw po uprzedniej obróbce termicznej - należy obniżyć ich temperaturę z 60°C do 10°C w czasie nie dłuższym niż 2 godziny. Potrawy przechowuje się w warunkach chłodniczych w temperaturze do +4°C.

Proces porcjowania potraw schłodzonych po uprzedniej obróbce cieplnej nie może przekraczać 30 minut. W przeciwnym wypadku czynność ta powinna odbywać się w specjalnie przeznaczonym do tego celu schłodzonym pomieszczeniu, w którym temperatura wynosi nie więcej niż 15°C. Podczas odgrzewania uprzednio poddanych obróbce termicznej i schłodzonych potraw należy pamiętać, że wewnątrz potrawy musi osiągnąć temperaturę co najmniej 75°C w ciągu 1 godziny od momentu wyjęcia jej z lodówki.



**W trakcie transportu potraw powinno przestrzegać się następujących zasad:**

- potrawy serwowane na gorąco winny utrzymywać temperaturę 60°C i czas ich przewozu nie może przekraczać 2 godzin,
- potrawy serwowane na zimno (poddane obróbce termicznej i schłodzone) muszą być transportowane w temperaturze +4°C, dopuszcza się jej wzrost do +7°C na krótki okres czasu,
- potrawy w stanie zamrożenia transportuje się przy zachowaniu temperatury -18°C, dopuszcza się jej wzrost do -12°C na krótki okres czasu.

Napoje gorące, do których zaliczyć możemy kawę, herbatę i czekoladę, nierzadko z dodatkiem alkoholu można serwować w różnych temperaturach, często w zależności od dodatków.



**Warunki serwowania napojów gorących:**

- podgrzane od 65 do 75°C,
- zagrzane od 75 do 80°C,
- silnie zagrzane od 85 do 95°C.



[Do góry](#)

## 10. Pojęcie układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego

**O możliwości prowadzenia działalności w zakładzie gastronomicznym decydują:**

- doskonały personel,
- baza lokalowa,
  - wielkość poszczególnych pomieszczeń,
  - funkcjonalność,

- funkcjonalne połączenia.



**Układ funkcjonalny** odnosi się do wzajemnych połączeń między pomieszczeniami w zakładach gastronomicznych. Relacje te muszą uwzględniać wszystkie relacje związane z produkcją gastronomiczną, ruchem pracowników, konsumentów jak i towarów.



**W skład układu funkcjonalnego pomieszczeń zakładu gastronomicznego wchodzi następujące części:**

- ekspedycyjna,
- handlowa,
- produkcyjna,
- administracyjno-socjalna.



**Ze względów funkcjonalnych i higienicznych nie mogą się krzyżować drogi:**

- konsumentów z dostawcami, surowcami,
- czystych i brudnych naczyń,
- odpadów pokonsumpcyjnych i gotowych potraw.

[Do góry](#)



## 11. Funkcjonalność pomieszczeń i ich wyposażenie

**Ekspedycja** - pomieszczenie lub kilka pomieszczeń przeznaczonych dla załogi kelnerskiej w zakładzie gastronomicznym. Pełni ona rolę łącznika pomiędzy zapleczem gastronomicznym a salą konsumencką, to właśnie tu kelnerom wydawane są zamówione potrawy i napoje. Często stanowią swoisty magazyn podręczny dla sprzętu i bielizny potrzebnej do obsługi konsumentów.

### Wyposażenie ekspedycji:

- szafy i regały na bieliznę stołową i sprzęt,
- stoliki, tray-jacki, gerydony, wózki kelnerskie,
- pojemniki i podgrzewacze do talerzy i półmisek,
- kasa fiskalna, terminale do kart kredytowych,
- kostkarka do lodów, maszynka do krojenia pieczywa itp.,
- regały i szafy chłodnicze,
- ekspresy do kawy, herbaty, termosy itp.



**Zmywalnia** - pomieszczenie bezpośrednio połączone z rozdzielnią kelnerską (obsługa kelnerska) lub bezpośrednio z salą konsumencką (samoobsługa), w którym odbywa się proces mycia, sortowania, wyparzania oraz przygotowania naczyń i sprzętu stołowego do wykorzystania na sali konsumenckiej.

### Wyposażenie zmywalni:

- stoły na brudne i czyste naczynia,
- pojemniki na odpadki,
- zlewozmywaki,
- maszyny do zmywania i/lub wyparzania naczyń i sztućców,
- regały i wózki na czyste naczynia, szkło i sztućce,
- regały, stoły lub wózki służące do suszenia naczyń,
- umywalka i suszarka do rąk dla personelu,



**Kolejność wykonywania czynności w zmywalni od strony lewej do prawej:**

- odbiór brudnych naczyń,
- zmoczenie brudnych sztućców w wodzie z detergentami,
- usuwanie resztek z naczyń stołowych,
- sortowanie naczyń,
- mycie naczyń i sztućców,
- wyparzenie naczyń i sztućców,
- suszenie naczyń,
- czyszczenie i polerowanie sztućców,
- umieszczenie naczyń na regałach i wózkach podgrzewczych,
- przekazanie naczyń i sztućców do rozdzielni kelnerskiej.

**Pomieszczenia handlowe** - zespół pomieszczeń bezpośrednio dostępnych dla konsumenta w zakładzie gastronomicznym. Część ta obejmuje pomieszczenia: przedsionek, hall, toalety dla konsumentów, szatnia dla konsumentów, sala konsumencka, vip-room.

**Przedsionek** - często nazywany „wiatrołapem” stanowi barierę oddzielającą wnętrze zakładu gastronomicznego od wpływu czynników atmosferycznych tj.: wiatr, deszcz, zimno itp.

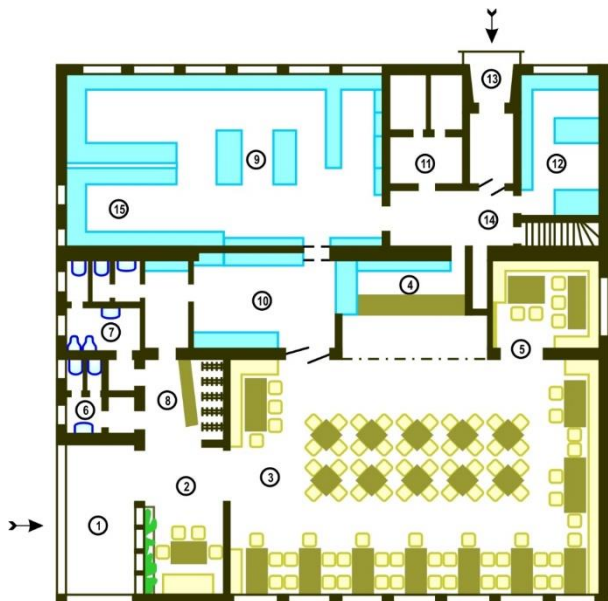
**Hall** - stanowi swoistą poczekalnię dla konsumentów oczekujących na wejście do sali konsumenckiej, powinien stanowić wizytówkę lokalu, często jest również miejscem, gdzie można zapoznać się z ofertą lokalu gastronomicznego.



**Zespół sanitarny** - toalety dla konsumentów bezwzględnie utrzymywane w należytej czystości, powinny być przystosowane do ilości konsumentów, osobno dla kobiet i mężczyzn, z przedsiönkiem, umywalką i elektrycznym lub papierowym ręcznikiem.

**Szatnia dla konsumentów** - wydzielona część hall'u lub osobne pomieszczenie, często z obsługą, umożliwiające konsumentom pozostawienie odzieży wierzchniej. Jeżeli w lokalu znajduje się szatnia, wówczas zakład gastronomiczny odpowiada za pozostawioną w niej odzież.

**Sala konsumencka** - jedno lub kilka pomieszczeń wyposażonych w stoły i miejsca do siedzenia, gdzie konsumenci mogą spożywać posiłki i napoje oferowane przez zakład gastronomiczny. Często sala konsumencka graniczy z tarasem, patio, czy ogródkiem przeznaczonym do konsumpcji w okresie letnim. W skład sali konsumenckiej często wchodzi bar lub bufet.



1. Przedsiónek
2. Hall
3. Sala konsumencka
4. Bar lub bufet
5. Vip-room
6. Toaleta damska
7. Toaleta męska
8. Szatnia
9. Kuchnia
10. Rozdzielnia kelnerska
11. Pomieszczenia administracyjne
12. Pomieszczenia socjalne dla pracowników
13. Rampa dostawcza/wejście od zaplecza
14. Korytarz/ciąg komunikacyjny dla personelu
15. Zmywalnia naczyń otwarta na kuchnie