KSIĘGA HACCP

Z DOKUMENTACJĄ

GHP i GMP

HACCP, GHP, GMP

LAYLA
RESTO BAR

ul. Dietla 91, 31-031Kraków

prowadzony przez:

LE GOUT sp. z o.o.

Ul. Dietla 91, 31-031Kraków

NIP: 6751695945

PROSTY SANEPID
HACCP dla gastronomii

Wydanie I (wrzesień 2026)

Księgę sporządził: Zespół d/s HACCP

Opracowanie: dr inż. Marek Kruczek 2026

Spis treści

PODSTAWY PRAWNE WDRAŻANIA SYSTEMU HACCP 5
12 KROKÓW WDRAŻANIA SYSTEMU HACCP 7

I. CZĘŚĆ WSTĘPNA.....13

SCHEMAT ORGANIZACYJNY 16
Polityka bezpieczeństwa żywnościowego.....17
Zakres systemu HACCP 19
SZKOLENIA I ŚWIADOMOŚĆ PERSONELU 22

II. CZĘŚĆ ZASADNICZA 24

7 ZASAD HACCP 25
UTWORZENIE ZESPOŁU HACCP 27
Zarządzenie Nr 1/2026 28
INFORMACJE OGÓLNE NA TEMAT ZAGROŻEŃ BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI 29
1. ZAGROŻENIA BIOLOGICZNE 29
2. ZANIECZYSZCZENIA CHEMICZNE ŻYWNOŚCI 39
3. ZANIECZYSZCZENIA FIZYCZNE ŻYWNOŚCI 43
OPIS PRODUKTÓW 44
WERYFIKACJA SCHEMATU PROCESU TECHNOLOGICZNEGO.....51
ANALIZA ZAGROŻEŃ NA ETAPACH PRODUKCJI 52
ANALIZA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI I WYZNACZENIE CP I CCP 58
ANALIZA RYZYKA ZAGROŻENIA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI 59
LISTA PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH ZAKWALIFIKOWANYCH, JAKO KRYTYCZNE PUNKTY KONTROLI 62

CCP1 – przechowywanie środków spożywczych w urządzeniu chłodniczych.....63
CCP2 – przechowywanie środków spożywczych w urządzeniu zamrażalniczym .64

USTANOWIENIE DOKUMENTACJI I SPOSOBU PRZECHOWYWANIA ZAPISÓW.....65

III. CZĘŚĆ UZUPEŁNIAJĄCA 68

1. PROCEDURA USUWANIA ODPADÓW.....69

HACCP, GHP, GMP

2. PROCEDURY ZAOPATRZENIA 70
KARTA KONTROLI ZDROWOTNEJ I HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH PRZYJMOWANYCH DO ZAKŁADU 71
Właściwe obchodzenie się z żywnością: 72
KOLORY DESEK DO KROJENIA I ICH PRZEZNACZEŃ 79
3A. PROCEDURA ZABEZPIECZENIA ZAKŁADU PRZED SZKODNIKAMI 80
3B. INSTRUKCJA POSTEPOWANIA W PRZYPADKU POJAWIENIA SIĘ GRYZONI....81
4. PROCEDURA ZABEZPIECZENIA I WYCOFANIA Z OBROTU PARTII ŻYWNOŚCI O NIEODPOWIEDNIEJ JAKOŚCI ZDROWOTNEJ....83
5. INSTRUKCJE PRZYGOTOWANIA GOTOWYCH DAŃ I NAPOJÓW 84
6. INSTRUKCJA WYKORZYSTANIA ORAZ POSŁUGIWANIA SIĘ NACZYNIAMI I NARZĘDZIAMI 87
7. PROCEDURA UTRZYMANIA PORZĄDKU, CZYSTOŚCI I HIGIENY W ZAKŁADZIE ..90
8. INSTRUKCJA MYCIA I DEZYNFEKCJI DROBNEGO SPRZĘTU I CZĘŚCI MASZYN .94
9. INSTRUKCJA MYCIA URZĄDZEŃ CHŁODNICZYCH I ZAMRAŻALNICZYCH 96
10. INSTRUKCJA MYCIA PODŁÓG....98
12. INSTRUKCJA MYCIA I DEZYNFEKCJI POMIESZCZEŃ I URZĄDZEŃ SANITARNYCH 101
13. INSTRUKCJA HIGIENY OSOBISTEJ PRACOWNIKÓW I HIGIENY NA STANOWISKU PRACY 103
14. INSTRUKCJA MYCIA I DEZYNFEKCJI RĄK 107
15. INSTRUKCJA HIGIENICZNEGO KORZYSTANIA Z WC DLA PRACOWNIKÓW 109
16. PROGRAM SZKOLEŃ PERSONELU 110
INSTRUKCJA SZKOLENIA PERSONELU....111
„REJESTR ODBYTYCH SZKOLEŃ PRACOWNIKÓW....111
KARTA SZKOLEŃ PRACOWNIKA 113
REJESTR PRACOWNIKÓW ZAPOZNANYCH Z INSTRUKCJAMI DOBREJ PRAKTYKI HIGIENICZNEJ 114
KARTA DOPUSZCZENIA PRACOWNIKA W DANYM DNIU DO PRACY 115
17. PROGRAM STAŁYCH WEWNĘTRZNYCH CZYNNOŚCI KONTROLNYCH 116
18. KARTA KONTROLI WEWNĘTRZNEJ kwartał 117
19. PROCEDURA POSTĘPOWANIA W PRZYPADKU REKLAMACJI 118
KARTA REKLAMACJI....120
20. PROCEDURA WERYFIKACJI SKUTECZNOŚCI SYSTEMU I ZGODNOŚCI Z PLANEM HACCP 121
21. INSTRUKCJA PRZYJĘCIA URZĘDOWEJ KONTROLI OSÓB WIZYTUJĄCYCH ZAKŁAD....122

HACCP, GHP, GMP

22. INSTRUKCJA KONSERWACJI MASZYN I URZADZEŃ 123
23. INSTRUKCJA ZAOPATRZENIA ZAKŁADU W WODĘ 125
24. PROCEDURA WYDAWANIA POTRAW I NAPOJÓW 127
25. PROCEDURA ODGRZEWANIA POTRAW 131
26. PROCEDURA SCHŁADZANI POTRAW 132
27. INSTRUKCJA MYCIA OKAPU NAD STANOWISKAMI SMAŻENIA I GOTOWANIA 133
PROCEDURA 135
ZABEZPIECZENIA ZAKŁADU PRZED 135
WEJŚCIEM PSA NA CZĘŚĆ PRODUKCYJNĄ 135
INSTRUKCJA POSTĘPOWANIA Z JAJKAMI 137

ZAŁACZNIKI 139
REJESTR DOSTAWCÓW SUROWCÓW I ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH 140
WYKAZ ŚRODKÓW MYJĄCYCH I DEZYNFEKCYJNYCH STOSOWANYCH W ZAKŁADZIE 141
REJESTR ODBYTYCH SZKOLEŃ PRACOWNIKÓW 143
KARTA SZKOLEŃ PRACOWNIKA 144
KARTA KONTROLI TEMPERATURY W LODÓWCE NR..... w MIESIĄCU…… 146
KARTA KONTROLI TEMPERATURY W ZAMRAŻARCE NR..... w MIESIĄCU…… 147
KWALIFIKACJE OSOBY WYKONUJĄCEJ DOKUMENTACJĘ HACCP 148

HACCP, GHP, GMP

PODSTAWY PRAWNE WDRAŻANIA SYSTEMU HACCP

HACCP, GHP, GMP

Na podstawie art. 4 ust. 3 pkt b rozporządzenia (WE) nr 852/2004, przedsiębiorstwo sektora spożywczego, gdzie właściwe (a tak jest w niniejszej sprawie), przyjmują szczególne środki higieny, w tym m.in. procedury niezbędne do osiągnięcia poziomów określonych do osiągnięcia celów niniejszego rozporządzenia.

W myśl art. 5 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 852/2004, przedsiębiorstwa sektora spożywczego opracowują, wykonują i utrzymują stała procedurę lub procedury na podstawie zasad HACCP. Zasady HACCP określone w ust. 1 obejmują:

- określanie wszelkich zagrożeń, którym należy zapobiec, wyeliminować lub ograniczyć do akceptowalnych poziomów;
- określanie krytycznych punktów kontroli w działaniu lub działaniach, w których kontrola jest konieczna do zapobieżenia lub wyeliminowania zagrożenia lub do ograniczenia go do akceptowalnych poziomów;
- ustanowienie limitów krytycznych w punktach kontroli krytycznej, które oddzielają poziom akceptowalny od nieakceptowalnego w celu zapobieżenia, wyeliminowania lub ograniczenia zidentyfikowanych zagrożeń;
- ustanowienie i wprowadzenie w życie skutecznych procedur monitorowania w Krytycznych punktach kontroli;
- ustanowienie działań naprawczych, gdy monitoring wykazuje, że krytyczny punkt kontroli jest poza kontrolą;

- ustanowienie procedur, które powinny być regularnie wykonywane, w celu sprawdzenia, czy środki wyszczególnione powyżej działają skutecznie;

- ustanowienie dokumentów i archiwów proporcjonalnych do charakteru i rozmiaru przedsiębiorstwa sektora spożywczego w celu wykazania skutecznego stosowania środków wyszczególnionych powyżej (art. 5 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 852/2004).

Wyjaśnić należy, iż godnie z art. 3 pkt. 8, 9 i 41 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. Nr 136, poz. 914, z późn. zm.)

Dobra praktyka higieniczna (Good Hygienic Practice - GHP) to działania, które muszą być podjęte, i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności;

Dobra praktyka produkcyjna (Good Manufacturing Practice - GMP) w odniesieniu do produkcji żywności to działania, które muszą być podjęte, i warunki, które muszą być spełniane, aby produkcja żywności odbywała się w sposób zapewniający bezpieczeństwo żywności, zgodnie z jej przeznaczeniem,

System analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points), zwany dalej „systemem HACCP" to postępowanie mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i obrotu żywnością; system ten ma również na celu określenie metod eliminacji lub ograniczania zagrożeń oraz ustalenie działań korygujących. Mając na uwadze powyższe definicje, wskazać należy, iż zgodnie z pkt. 12 preambuły do rozporządzenia (WE) nr 852/2004, przedsiębiorstwa sektora spożywczego powinny ustanawiać i realizować programy i procedury dotyczące bezpieczeństwa żywności w oparciu o zasady HACCP. Z kolei na podstawie art. 5 ust. 4 a-c rozporządzenia (WE) nr 852/2004, przedsiębiorstwa sektora spożywczego dostarczają właściwemu organowi dowodów dotyczących zgodności działania z ust. 1 w sposób, w jaki wymagają tego właściwe organy, uwzględniając charakter i rozmiar przedsiębiorstwa sektora spożywczego; zapewniają, że każdy dokument opisujący procedury opracowane zgodnie z niniejszym artykułem jest zawsze aktualny; a ponadto utrzymują inne dokumenty i archiwa dotyczące właściwego okresu,

HACCP GHP GMP

CODEX ALIMENTARIUS
International Food Standards
World Health Organization
Food and Agriculture Organization of the United Nations

12 KROKÓW WDRAŻANIA SYSTEMU HACCP

1. Zdefiniowanie obszaru i zakresu stosowania systemu HACCP

Organ zarządzający zakładem powinien sformułować swoją politykę w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego swoich wyrobów. Podmioty te muszą ustalić zakres stosowania systemu, a tym samym zdecydować o objęciu nim całego zakładu, czy tylko jego części lub określonej linii produkcyjnej, przetwórczej. W części tej określa się ponadto te etapy procesu produkcyjnego, przetwórczego, usługowego, które mają być ujęte później w planie systemu oraz typuje się rodzaje zagrożeń, które będą brane pod uwagę w wyznaczaniu punktów krytycznych.

2. Powołanie zespołu HACCP

Generalnie, w przypadku dużych przedsiębiorstw, optymalnym rozwiązaniem przy wdrażaniu HACCP będzie powołanie kilkuosobowego zespołu specjalistów mającego wiedzę i doświadczenie z różnych dziedzin związanych ze specyfiką procesu technologicznego (mikrobiologii, weterynarii, higieny produkcji, technologii żywności, chemii, zarządzania jakością itp.). Natomiast w przypadku małych firm do wdrożenia systemu powinien wystarczyć jeden przeszkolony ogólnie pracownik lub sam właściciel firmy (zwykle w takim przypadku pomocne są odpowiednie oficjalnie uznane przewodniki). Możliwe jest również zatrudnienie eksperta na czas wdrażania systemu i jego weryfikacji. Zespół powinien pracować pod nadzorem kierownika, który koordynuje działania całego zespołu i decyduje o podejmowanych działaniach. Ma on spotykać się okresowo, w zależności od potrzeb i zajmować się rozpatrywaniem wdrażania systemu.

3. Opisanie produktu oraz określenie sposobu użycia produktu przez konsumenta

Należy stworzyć dokładny opis produkowanych (dystrybuowanych itp.) poszczególnych surowców i produktów lub ich grup uwzględniając w szczególności takie cechy, jak: skład surowcowy produktu, rodzaje stosowanych technologii, charakterystykę biologiczną, cechy fizyczne i chemiczne, cechy mikrobiologiczne, sposób pakowania, przechowywania i oznakowania, ewentualnie sposób przygotowania przed spożyciem i jego trwałość oraz sposób transportu i magazynowania. W przypadku placówek o różnorodnym profilu działania lub wielko-produkcyjnych (np. hipermarkety, stołówki) zalecane jest grupowanie produktów o podobnych cechach. Zespół musi określić spodziewane przeznaczenie produktu - czy będzie on podlegał bezpośredniemu spożyciu przez niego, czy też będzie podlegał przed spożyciem obróbce termicznej itp., jak może konsument go przechowywać i jak przygotowywać do konsumpcji. Ponadto należy poddać analizie, dla jakiej grupy konsumentów przeznaczony jest produkt, uwzględniając grupy tzw. wrażliwe, np. małe dzieci, pacjenci szpitali, konsumenci w lokalu gastronomicznego, osoby starsze. Należy przewidzieć również

HACCP GHP GMP

możliwość niewłaściwego użycia produktu. Całość tych działań pozwoli na zabezpieczenie produktu przed jego ewentualnym popsuciem, zanieczyszczeniem itp.

4. Opracowanie diagramu procesu produkcyjnego (technologicznego)

W przypadku produkcji żywności wymagane jest opracowanie schematu procesu technologicznego. Schemat ten opracowany powinien być w postaci diagramu i musi obejmować wszystkie fazy procesu produkcji - od przyjmowania surowców, poprzez następne etapy technologiczne, składowanie produktu, na dystrybucji, obsłudze klienta i używaniu produktu przez konsumenta kończąc. Każdy z etapów powinien mieć ustalone takie parametry, jak np. temperatura procesu termicznego produkcji, jego czas, warunki składowania, zasadowość, wilgotność. W przypadku nieprowadzenia produkcji schemat technologiczny można zastąpić schematem postępowania obejmującym na przykład takie fazy, jak: przyjęcie towaru do zakładu, magazynowanie, obsługa klienta.

5. Zweryfikowanie diagramu procesu produkcyjnego

Weryfikację przeprowadza się po to, aby stan rzeczywisty procesu produkcyjnego był odzwierciedlony w diagramie procesu produkcyjnego. Przedsiębiorca jest zobowiązany do systematycznego uaktualniania diagramu w przypadku, gdy zmieniają się warunki produkcji, następuje zmiana rodzaju produktów czy też sposób ich magazynowania itp.

6. Sporządzenie listy wszelkich ewentualnych zagrożeń dla każdego etapu oraz listy wszystkich środków zapobiegawczych do eliminowania lub zmniejszania danego zagrożenia

Należy sporządzić listę wszystkich potencjalnych zagrożeń fizycznych, chemicznych i mikrobiologicznych związanych z każdym etapem procesu, zaczynając od pozyskiwania surowców, poprzez produkcję, po dystrybucję i konsumpcję. Zagrożeniami fizycznymi "F" mogą być zagrożenia związane z występowaniem ciał obcych w surowcach/produktach, np. sadza, kurz, kawałki metalu, szkła, drewna, kamieni, reszki opakowań, martwe szkodniki. Chemicznymi zagrożeniami "C" będą zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych substancji chemicznych w surowcach lub produktach, np. pestycydy, resztki środków dezynfekujących, rozpuszczalników, środki ochrony roślin, nawozy sztuczne, azotany. Zagrożeniami mikrobiologicznymi "M" będą natomiast te zagrożenia, które są związane z drobnoustrojami (ich obecnością, wzrostem itp.). Każde z zagrożeń powinno być: osobno i precyzyjnie opisane, scharakteryzowane ze wskazaniem jego źródła. Należy również oszacować ryzyko wystąpienia zagrożeń, określić środki kontrolne i działania zapobiegawcze.

7. Określenie krytycznych punktów kontroli

Na etapie tym dokonywana jest identyfikacja krytycznych punktów kontroli dla każdego etapu diagramu. Punkty te są miejscami o kluczowym znaczeniu dla bezpieczeństwa

HACCP, GHP, GMP

żywności. Przy prowadzeniu kontroli zaleca się przeważnie korzystanie z tzw. drzewek decyzyjnych - graficznego określenia pytań i odpowiedzi w odniesieniu dla każdego surowca, etapu procesu produkcji pozwalającego na uwypuklenie najbardziej istotnych miejsc i etapów procesu produkcji. Każdy krytyczny punkt kontroli powinien mieć określone mierzalne wartości parametrów (np. temperatura, zasadowość, barwa, czas) gwarantujące skuteczną eliminację zagrożenia. Parametry te mają przypisane wartości krytyczne oraz zakresy tolerancji. Punkty te należy ciągle monitorować. Przykładowymi miejscami, w których może zaistnieć podwyższone ryzyko dla bezpieczeństwa żywności, może być np. miejsce przechowywania surowców do przetwarzania, procesy termiczne, magazynowanie gotowych produktów, sposób dystrybucji. Należy zaznaczyć, żeby ograniczyć liczbę punktów krytycznych do niezbędnego minimum

8. Ustalenie wartości krytycznych - kryteria i granice tolerancji dla każdego punktu kontrolnego

Każdy punkt krytyczny podlegający kontroli powinien mieć przypisane do siebie wartości krytyczne, które się następnie weryfikuje. Najczęściej spotykanymi wyznacznikami granic będą cechy łatwo mierzalne, takie jak: czas, temperatura, pH, wilgotność, parametry organoleptyczne (wygląd, zapach, smak i barwa). Mogą zdarzyć się przypadki (np. proces sterylizacji żywności), w których będzie brana pod uwagę więcej niż jedna wartość krytyczna (np. temperatura i czas). Dla każdego parametru ustala się wartości docelowe, dopuszczalne tolerancje (te, których nie można przekroczyć) oraz wartości krytyczne. Należy tak dobierać, aby można było podejmować skuteczne działania zapobiegawcze zanim nastąpi przekroczenie wartości krytycznych. Warto również zauważyć, że przekroczenie już pewnej granicy tolerancji może spowodować utratę pewnych cech jakościowych produktu.

9. Opracowanie systemu monitorowania dla każdego punktu krytycznego

Monitorowanie takie to z góry ustalone, systematyczne obserwowanie i pomiar ustalonych wcześniej parametrów celem sprawdzenia, że kryteria i tolerancje zostają zachowane. Zwykle przeprowadza się monitoring ciągły używając urządzeń rejestrujących podłączonych do systemu, który w przypadku przekroczenia wartości krytycznych powiadamia samoczynnie o wystąpieniu nieprawidłowości. Opracowując system należy zwrócić uwagę, jakie parametry mają być mierzone, jakie mają być granice krytyczne dla pomiarów. W przypadku przekroczenia wartości krytycznej następuje zagrożenie bezpieczeństwa przy produkcji produktu. Wtedy też należy podejmować działania korygujące dla zapewnienia jej stabilności. przeprowadzenia przez przeszkolony personel. Podstawą jest jednak to, aby poprzez działania zapobiegawcze nie było już potrzeby stosowania działań korygujących. W przypadku niemożności korekty cała partia żywności powinna zostać odrzucona. Korygowanie może odnosić się zarówno do samego produktu, jak i do procesu technologicznego i pracowników, np. przeprowadzenie powtórnego procesu pakowania czy sterylizacji żywności. Konieczne jest prowadzenie dokumentacji stwierdzonych odchyleń i rodzaju podjętych działań korygujących. Może się tak zdarzyć, że niespełnienie wymagań w tylko jednym

HACCP GHP GMP

punkcie krytycznym spowoduje, ze dana partia produktów musi zostać zatrzymana do weryfikacji, co może skutkować nawet jej odrzuceniem i utylizacją.

11. Ustalenie sposobu weryfikacji

Weryfikacja może obejmować takie czynności, jak badanie gotowego już produktu, analizę wyników, przegląd rejestrów, ustalenie poziomów tolerancji. Zasadniczo powinna ona obejmować przegląd całego systemu i wszystkich związanych z nim zapisów. Jej celem jest wykazanie, że system w praktyce działa zgodnie ze swoją dokumentacją oraz skutecznie zapewnia bezpieczeństwo zdrowotne żywności. Można ją przeprowadzać różnymi metodami, np. poprzez kontrolę wewnętrzną, testy losowo pobranych próbek, przeglądy punktów krytycznych, ocenę działań korygujących. Weryfikacja musi być przeprowadzana przez inne osoby niż te, które są odpowiedzialne za wykonanie danych czynności podlegających weryfikacji. Prowadzi się ją w regularnych odstępach czasu ze względów profilaktycznych. Zaleca się jej przeprowadzenie, gdy: nastąpi zmiana przepisów prawnych dotyczących bezpieczeństwa zdrowotnego poszczególnych produktów żywnościowych, przekroczenia wartości krytycznych, zmianie planu systemu, zmianie technologicznej, zmianie przeznaczenia produktu, zmianie produkowanego produktu lub wprowadzenia zupełnie nowego produktu. Nierzadko przeprowadzenie weryfikacji może skutkować modyfikacją systemu. Zapisy z weryfikacji zwykle prowadzone są w formie raportów z weryfikacji zawierających ocenę dokumentacji systemu, danych o monitorowaniu, odchyleniach i działaniach korygujących, danych o analizowaniu ewentualnych próbek, modyfikacji planu itp.

12. Prowadzenie dokumentacji i zapisów

Dokumentacja ma dotyczyć: opisu produktu i jego przeznaczenia, planu HACCP, etapów produkcji i procesu technologicznego, potencjalnych zagrożeń, krytycznych punktów kontroli, przyjętych dla tych punktów kryteriów i tolerancji, sposobu monitorowania i działań korygujących, wyników monitorowania. Tworząc dokumentację wykorzystuje się istniejące już zbiory dokumentów, np. faktury, specyfikacje, certyfikaty, atesty etc. Zaleca się, aby zapisy związane z monitorowaniem i weryfikacją były przechowywane przez okres nie krótszy niż okres przydatności produktu do spożycia. Zwykle podstawowym dokumentem jest tzw. księga HACCP lub plan HACCP, w którym zawarte są zapisy dotyczące m.in. polityki bezpieczeństwa żywności, schematu zakładu, zasad szkolenia pracowników, opisu surowców i produktu gotowego, zagrożeń związanych z każdym surowcem, produktem i etapem procesu technologicznego, punktów krytycznych, wartości krytycznych, działań korygujących, procedurami weryfikacji. Załącznikiem do niego są zwykle udokumentowane zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej.

HACCP GHP GMP

Definicje

- **System HACCP**
  System pozwalający na identyfikację, ocenę i kontrolę zagrożeń, które są istotne dla bezpieczeństwa żywności.
- **Kontrolowanie/nadzorowanie/opanowanie**
  Podejmowanie wszystkich koniecznych działań na rzecz zapewnienia i utrzymania zgodności z kryteriami ustalonymi w Planie HACCP.
- **Kontrola/nadzór/sterowanie/opanowanie**
  Stan, w którym przestrzegane są właściwe procedury i spełniane dane kryteria.
- **Środek kontrolny**
  Każde działanie i działalność, które mogą być wykorzystane do zapobiegania lub wyeliminowania zagrożenia bezpieczeństwa żywności lub do jego redukcji do poziomu akceptowanego.
- **Działanie korygujące**
  Każde działanie podejmowane w wypadku, gdy wyniki monitorowania w CCP wskazują na utratę kontroli.
- **CCP – Critical Control Point – Krytyczny Punkt Kontroli**
  Miejsce, w którym może być zastosowana kontrola, która jest niezbędna do zapobieżenia lub wyeliminowania zagrożenia bezpieczeństwa żywności lub do zredukowania tego zagrożenia do poziomu akceptowanego.
- **Graniczna wartość krytyczna/limit krytyczny/wartość parametru krytycznego**
  Kryterium, które oddziela poziom akceptowany od nieakceptowanego.
- **Odchylenie**
  Brak osiągnięcia zgodności z wartością parametru krytycznego.
- **Schemat procesu technologicznego**
  Systematyczne przedstawienie kolejności etapów lub operacji w produkcji lub przetwórstwie określonych produktów żywnościowych.
- **Zagrożenie**
  Czynnik biologiczny, chemiczny, fizyczny lub warunek, który może być potencjalnie niebezpieczny dla zdrowia.
- **Analiza zagrożeń**

  Proces zbierania i oceniania informacji dotyczących zagrożeń i warunków prowadzących do ich powstania mający na celu podjęcie decyzji, które z nich – ze względu na swoje istotne znaczenie dla bezpieczeństwa żywności – powinny być uwzględniane w Planie HACCP.
- **Monitorowanie**

HACCP, GHP, GMP

Prowadzenie, według zaplanowanej kolejności, obserwacji lub pomiarów parametrów kontrolnych celem określenia czy CCP znajduje się pod nadzorem.

- **Etap/krok**
  Punkt, procedura, operacja lub stadium w łańcuchu żywnościowym od surowca zaczynając, przez produkcję podstawową, aż do ostatecznej konsumpcji.
- **Weryfikacja**
  Stosowanie dodatkowych, innych niż podczas monitorowania, metod, procedur oraz badań w celu określenia zgodności z Planem HACCP.
- **Strefa czysta**
  Strefa, w której żywność w żadnym stopniu lub w stopniu niewielkim jest narażona na zanieczyszczenia i zakażenia.
- **Strefa brudna**

  Strefa, w której ryzyko zanieczyszczenia i zakażenia żywności jest duże.
- **Księga HACCP**
  Dokument opisujący system HACCP w zakładzie.
- **Plan HACCP**
  Dokument przygotowany zgodnie z zasadami HACCP w celu opanowania zagrożeń, które są istotne dla bezpieczeństwa żywności.
- **Procedura**
  Określony sposób przeprowadzania działania lub procesu.
- **Instrukcja**
  Określony, szczegółowy sposób przeprowadzania etapu działania lub etapu procesu.
- **Zapis**
  Dokument, w którym przedstawiono wyniki lub dowody przeprowadzonych działań.
- **Specyfikacja**
  Dokument, w którym podano wymagania odnośnie surowców, wyrobu gotowego, opakowań, dodatków do produkcji

HACCP, GHP, GMP

I. CZĘŚĆ WSTĘPNA
PROFIL ZAKŁADU

HACCP, GHP, GMP

I. Dane identyfikacyjne zakładu

- Nazwa zakładu: Restauracja.
- Adres prowadzenia działalności: ul. Dietla 91, Kraków.
- Podmiot prowadzący działalność: LE GOUT spółka z ograniczoną odpowiedzialnością, ul. Św. Anny 9, 31-008 Kraków.
- NIP: 6751695945.
- REGON: 382623506.
- Numer wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej: HŻ.O-430-28-2747.

II. Charakterystyka zakładu

Zakład prowadzi działalność gastronomiczną obejmującą przygotowywanie i podawanie potraw, ciast oraz napojów ciepłych i zimnych, w tym napojów alkoholowych.
Żywność i napoje podawane są:

- do konsumpcji na miejscu w naczyniach stołowych;
- na wynos w naczyniach i opakowaniach jednorazowego użycia;
- w ogródku gastronomicznym.

Organizacja pracy zakładu powinna zapewniać zachowanie higieny na wszystkich etapach postępowania z żywnością oraz ograniczenie możliwości zanieczyszczenia krzyżowego pomiędzy surowcami, żywnością gotową do spożycia, sprzętem, naczyniami i odpadami.

III. Profil działalności i asortyment

Zakład prowadzi działalność w zakresie przygotowywania i sprzedaży dań gastronomicznych, ciast oraz napojów.

- **Dania gastronomiczne** przygotowywane są z produktów przetworzonych oraz surowców wymagających dalszego przygotowania i obróbki cieplnej. W zakładzie wykorzystuje się również mięso surowe, w tym mięso wołowe i drobiowe. W menu znajdują się m.in. dania grillowane, smażone, zimne i gorące przekąski, sałatki, kanapki, frytki, falafel, hummus oraz sosy i dodatki.
- **Ciasta i desery** przygotowywane są z produktów przetworzonych, zgodnie z przyjętymi recepturami zakładu.
- **Warzywa i owoce** wykorzystywane są do przygotowywania potraw, sałatek, dodatków, sosów i napojów. Warzywa zielone i okopowe dostarczane są do zakładu po obróbce wstępnej.

- **Jaja** wykorzystywane w zakładzie dostarczane są po dezynfekcji.
- **Napoje** obejmują napoje ciepłe i zimne, w tym kawę, napoje na bazie espresso, soki, napoje z dodatkiem świeżych owoców, cytrusów, ziół i innych składników oraz koktajle alkoholowe i bezalkoholowe.
- **Napoje alkoholowe** obejmują piwo oraz napoje alkoholowe o zawartości alkoholu do 4,5%, powyżej 4,5% do 18% oraz powyżej 18%.

Zakład prowadzi sprzedaż do konsumpcji na miejscu, na wynos oraz w ogródku gastronomicznym.

IV. Organizacja przestrzeni i wyposażenie

Pomieszczenia oraz stanowiska pracy są zorganizowane w sposób umożliwiający prowadzenie procesów związanych z:

- przyjmowaniem i magazynowaniem surowców oraz produktów;
- przechowywaniem żywności wymagającej warunków chłodniczych lub mroźniczych;
- przygotowywaniem surowców i półproduktów;
- przygotowywaniem dań zimnych i gorących;
- obróbką cieplną produktów;
- przygotowywaniem ciast i deserów;
- przygotowywaniem napojów ciepłych, zimnych, alkoholowych i bezalkoholowych;
- wydawaniem potraw i napojów;
- myciem naczyń, sprzętu i wyposażenia;
- przechowywaniem środków czystości oraz sprzętu porządkowego;
- gromadzeniem i usuwaniem odpadów.

Wyposażenie mające kontakt z żywnością jest wykonane z materiałów przeznaczonych do tego celu oraz utrzymywane w stanie umożliwiającym skuteczne mycie i, w razie potrzeby, dezynfekcję.

Organizacja stanowisk pracy powinna zapewniać możliwie skuteczne oddzielenie czynności związanych z surowym mięsem od czynności wykonywanych przy żywności gotowej do spożycia.

V. Organizacja procesów technologicznych i higiena

- **Dostawy i magazynowanie:**
  Podczas przyjmowania dostaw kontroluje się stan i jakość dostarczanych produktów, stan opakowań, terminy przydatności do spożycia oraz — w przypadku produktów wymagających zachowania ciągu chłodniczego — ich warunki temperaturowe. Produkty wymagające chłodzenia lub mrożenia umieszcza się bez zbędnej zwłoki w odpowiednich urządzeniach chłodniczych lub mroźniczych.
- **Przechowywanie żywności:**
  Produkty przechowywane są w warunkach odpowiednich dla danego rodzaju żywności, zgodnie z zaleceniami producenta. Surowe mięso przechowuje się w sposób zapobiegający kontaktowi i zanieczyszczeniu produktów gotowych do spożycia.

HACCP GHP GMP

- **Przygotowywanie żywności:**
  Procesy prowadzi się w sposób ograniczający ryzyko zanieczyszczenia krzyżowego. Szczególną uwagę zwraca się na rozdzielenie czynności związanych z surowym mięsem od przygotowywania sałatek, zimnych przekąsek, sosów, dodatków oraz innych produktów spożywanych bez dalszej obróbki cieplnej.
- **Obróbka cieplna:**
  Mięso oraz inne produkty wymagające obróbki cieplnej poddawane są procesowi zapewniającemu ich właściwe przygotowanie i bezpieczeństwo mikrobiologiczne.
- **Przygotowywanie napojów:**
  Napoje przygotowywane są bezpośrednio przed podaniem z wykorzystaniem odpowiednio przechowywanych składników. Świeże owoce, zioła i inne dodatki stosowane do napojów zabezpiecza się przed zanieczyszczeniem i przechowuje w warunkach odpowiednich dla danego produktu.
- **Mycie i dezynfekcja:**
  Naczynia stołowe, sprzęt, narzędzia i powierzchnie robocze są regularnie myte, a w przypadkach wymagających dezynfekcji — dezynfekowane. Szczególną uwagę zwraca się na sprzęt i powierzchnie mające kontakt z surowym mięsem.
- **Higiena personelu:**
  Personel zobowiązany jest do przestrzegania zasad higieny osobistej, właściwego mycia rąk, stosowania czystej odzieży roboczej oraz ochrony żywności przed zanieczyszczeniem podczas wszystkich etapów przygotowywania i wydawania.
- **Gospodarowanie odpadami:**
  Odpady gromadzone są w przeznaczonych do tego pojemnikach i usuwane w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu żywności, powierzchni roboczych oraz pomieszczeń zakładu.
- **Kontrola warunków przechowywania:**
  Temperatura urządzeń chłodniczych i mroźniczych jest regularnie kontrolowana i dokumentowana. Szczegółowe wartości graniczne, częstotliwość kontroli oraz ewentualne zakwalifikowanie tych etapów jako krytycznych punktów kontroli (CCP) zostaną określone na podstawie analizy zagrożeń i oceny ryzyka.

HACCP, GHP, GMP

SCHEMAT ORGANIZACYJNY

Stanowisko	Zakres odpowiedzialności:
Kierownik gastronomii/ prowadzący działalność	• kontrolę stanu sanitarnego i warunków sanitarno-higienicznych procesu technologicznego, • stan zdrowotny i higienę osobistą personelu, • dokonywanie zamówień surowców oraz kontakt z dostawcami, • zlecenie produkcyjne, • rozwijanie, wdrażanie i monitorowanie procedur zapewniających założony poziom jakości, • rozwijanie, wdrażanie i monitorowanie systemu zarządzania jakością w celu utrzymania założonego poziomu jakości produktów, • regularne kontrole oraz audyty dokumentacji oraz zakładu, • prowadzenie szkoleń dla pracowników oraz weryfikację ich skuteczności.
Szef kuchni/ kucharz zmianowy	• należytą obsługę maszyn, urządzeń i sprzętu, • utrzymywanie w czystości obsługiwanych maszyn i urządzeń, • przestrzeganie przepisów BHP, p-poż, • utrzymanie czystości na stanowisku pracy, pomieszczeniu produkcyjnym, • kontrolę jakości przygotowywanych/ sprzedawanych produktów, • stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń lokalu gastronomicznego, • monitorowanie krytycznych punktów kontroli, opracowanych w ramach systemu HACCP, • przestrzeganie opracowanych dla zakładu procedur.

HACCP, GHP, GMP

Polityka bezpieczeństwa żywnościowego

Zakład: Restauracja, ul. Dietla 91, Kraków
Podmiot prowadzący: LE GOUT spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

1. Cel polityki

Nadrzędnym celem LE GOUT sp. z o.o. jest zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego oraz odpowiedniej jakości przygotowywanych i podawanych potraw, ciast, deserów i napojów.

Zakład zobowiązuje się do prowadzenia działalności zgodnie z obowiązującymi wymaganiami prawa żywnościowego oraz zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i systemu HACCP.

2. Zasady zapewnienia bezpieczeństwa żywności

Bezpieczeństwo żywności w zakładzie zapewniane jest poprzez:

- przestrzeganie zasad higieny osobistej przez personel;
- utrzymywanie pomieszczeń, urządzeń, sprzętu i powierzchni roboczych w odpowiednim stanie higienicznym;
- właściwe przyjmowanie i przechowywanie surowców, półproduktów i produktów gotowych;
- przestrzeganie wymaganych warunków chłodniczych i mroźniczych;
- zapobieganie zanieczyszczeniom krzyżowym, w szczególności podczas postępowania z surowym mięsem i żywnością gotową do spożycia;
- prowadzenie procesów przygotowania i obróbki cieplnej w sposób zapewniający bezpieczeństwo potraw;
- właściwe postępowanie z żywnością po przygotowaniu oraz podczas jej wydawania;
- stosowanie wyłącznie surowców i produktów pochodzących z zaakceptowanych źródeł;
- prawidłowe gospodarowanie odpadami;
- ochronę żywności przed zanieczyszczeniami oraz dostępem szkodników;
- prowadzenie kontroli i zapisów w zakresie wynikającym z dokumentacji HACCP/GHP/GMP.

3. Kontrola procesów

Zakład prowadzi bieżącą kontrolę warunków mających wpływ na bezpieczeństwo żywności.

Szczególnym nadzorem objęte są warunki przechowywania produktów wymagających chłodzenia i mrożenia, w tym regularna kontrola temperatury urządzeń chłodniczych i mroźniczych.

HACCP, GHP, GMP

Zakres monitorowania, wartości graniczne oraz ewentualne Krytyczne Punkty Kontrolne (CCP) określa analiza zagrożeń przeprowadzona dla procesów technologicznych realizowanych w zakładzie.

4. Surowce i organizacja pracy

- Do przygotowywania potraw i napojów wykorzystywane są surowce i produkty o odpowiedniej jakości oraz właściwym stanie higienicznym.
- Warzywa zielone i okopowe dostarczane są do zakładu po obróbce wstępnej. Jaja dostarczane są po dezynfekcji.
- W zakładzie wykorzystywane jest również surowe mięso, w tym mięso drobiowe i wołowe. Czynności związane z jego przygotowaniem prowadzone są w sposób ograniczający możliwość zanieczyszczenia żywności gotowej do spożycia, powierzchni roboczych i wyposażenia.
- Produkty wymagające zachowania ciągu chłodniczego po przyjęciu dostawy są niezwłocznie umieszczane w odpowiednich urządzeniach chłodniczych lub mroźniczych.

5. Higiena i warunki prowadzenia działalności

- Do przygotowywania żywności, napojów, lodu oraz mycia stosowana jest woda spełniająca wymagania dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.
- Powierzchnie mające kontakt z żywnością oraz wyposażenie utrzymywane są w dobrym stanie technicznym i higienicznym oraz poddawane regularnemu myciu, a w razie potrzeby również dezynfekcji.
- Personel zobowiązany jest do przestrzegania zasad higieny osobistej, w szczególności prawidłowego mycia rąk, stosowania czystej odzieży roboczej oraz ochrony żywności przed zanieczyszczeniem.
- Potrawy i napoje podawane są na miejscu w naczyniach stołowych, na wynos w opakowaniach i naczyniach jednorazowego użycia oraz w ogródku gastronomicznym.

6. Odpowiedzialność

- Za zapewnienie warunków umożliwiających realizację niniejszej polityki odpowiada osoba odpowiedzialna / kierownik zakładu.
- Personel restauracji jest zobowiązany do przestrzegania zasad GHP/GMP, procedur i instrukcji systemu HACCP oraz do zgłaszania osobie odpowiedzialnej wszelkich nieprawidłowości mogących mieć wpływ na bezpieczeństwo żywności.
- Personel jest zapoznawany z zasadami higieny oraz wymaganiami dotyczącymi wykonywanych czynności.
- Niniejsza polityka stanowi podstawę funkcjonowania systemu bezpieczeństwa żywności w zakładzie i podlega aktualizacji w przypadku istotnych zmian w zakresie działalności lub organizacji procesów technologicznych.

HACCP.GHP.GMP

Zakres systemu HACCP

Zakres systemu HACCP dla restauracji LE GOUT przy ul. Dietla 91 w Krakowie obejmuje pełny cykl postępowania z żywnością — od przyjęcia surowców i produktów, poprzez ich magazynowanie, przygotowanie i obróbkę, aż do wydania gotowych potraw i napojów klientowi.

System obejmuje również czynności związane z utrzymaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych, które mogą mieć wpływ na bezpieczeństwo oferowanej żywności.

HACCP, GHP, GMP

1. Asortyment i procesy technologiczne

Systemem HACCP objęte są w szczególności:

- przyjmowanie dostaw surowców, półproduktów, produktów gotowych oraz napojów;
- magazynowanie produktów w temperaturze otoczenia oraz w warunkach chłodniczych i mroźniczych;
- przygotowywanie dań gastronomicznych z produktów przetworzonych oraz surowców wymagających dalszej obróbki;
- przygotowywanie i obróbka surowego mięsa drobiowego i wołowego, w tym mięsa mielonego;
- przygotowywanie potraw poddawanych obróbce cieplnej, w szczególności grillowaniu i smażeniu;
- przygotowywanie zimnych i gorących przekąsek, w tym mezze;
- przygotowywanie sałatek, kanapek, sosów oraz dodatków;
- przygotowywanie ciast i deserów;
- stosowanie jaj dostarczanych do zakładu po dezynfekcji;
- wykorzystywanie warzyw zielonych i okopowych dostarczanych do zakładu po obróbce wstępnej;
- przygotowywanie i podawanie napojów ciepłych i zimnych;
- przygotowywanie napojów z wykorzystaniem m.in. świeżych owoców, cytrusów, ziół, soków, przecierów owocowych, syropów i lodu;
- przygotowywanie i podawanie koktajli alkoholowych i bezalkoholowych;
- podawanie piwa oraz pozostałych napojów alkoholowych znajdujących się w ofercie zakładu.

2. Magazynowanie i kontrola warunków przechowywania

System obejmuje nadzór nad:

- warunkami przechowywania surowców, półproduktów i produktów gotowych;
- temperaturą urządzeń chłodniczych i mroźniczych;
- zachowaniem ciągu chłodniczego;
- rozdzieleniem surowego mięsa od żywności gotowej do spożycia;

- właściwym zabezpieczeniem otwartych produktów i przygotowanych półproduktów;
- terminami przydatności do spożycia oraz warunkami przechowywania określonymi przez producentów.

Szczegółowe zasady monitorowania oraz ewentualne Krytyczne Punkty Kontrolne (CCP) określa analiza zagrożeń i ocena ryzyka przeprowadzona dla poszczególnych etapów procesu technologicznego.

3. Wydawanie i sprzedaż

System HACCP obejmuje:

- podawanie potraw i napojów do konsumpcji na miejscu w naczyniach stołowych;
- sprzedaż potraw i napojów na wynos w naczyniach i opakowaniach jednorazowego użycia;
- podawanie potraw i napojów w ogródku gastronomicznym;
- zabezpieczenie gotowych potraw i napojów przed zanieczyszczeniem do momentu ich wydania klientowi.

4. Warunki higieniczno-sanitarne – GHP/GMP

System obejmuje również działania stanowiące podstawę prawidłowego funkcjonowania HACCP, w szczególności:

- higienę osobistą i stan zdrowia personelu;
- higieniczne mycie rąk;
- mycie i dezynfekcję powierzchni, urządzeń, sprzętu i naczyń;
- właściwe postępowanie ze sprzętem mającym kontakt z surowym mięsem;
- zapobieganie zanieczyszczeniom krzyżowym;
- utrzymanie właściwego stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń oraz wyposażenia;
- zapewnienie wody odpowiedniej jakości;
- zabezpieczenie żywności przed zanieczyszczeniami i szkodnikami;
- prawidłowe gospodarowanie odpadami;
- przechowywanie środków chemicznych w sposób zabezpieczający żywność przed zanieczyszczeniem;
- utrzymanie higieny podczas przygotowywania, przechowywania i wydawania żywności.

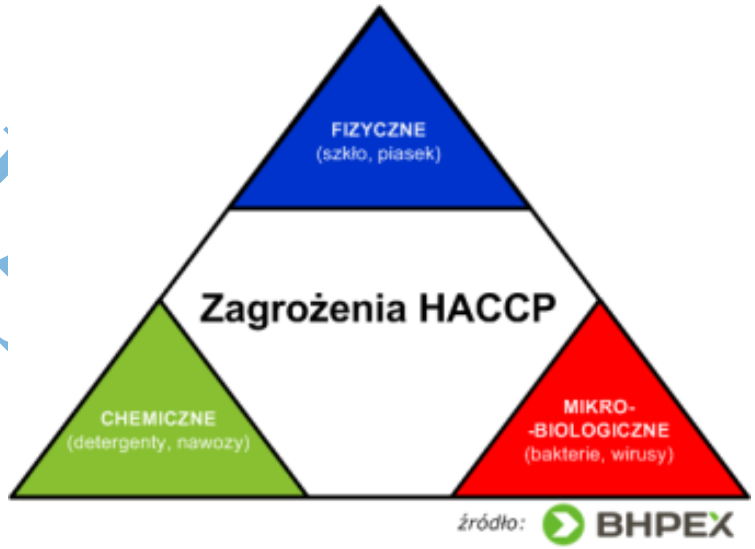
5. Rodzaje zagrożeń objętych systemem

System HACCP opracowano z uwzględnieniem zagrożeń, które mogą wystąpić na poszczególnych etapach postępowania z żywnością i mieć wpływ na jej bezpieczeństwo, tj.:

- zagrożeń biologicznych (mikrobiologicznych);
- zagrożeń chemicznych;
- zagrożeń fizycznych.

HACCP-GHP-GMP

Identyfikacja zagrożeń, ocena ich istotności oraz określenie odpowiednich środków kontroli przeprowadzane są w ramach analizy zagrożeń dla poszczególnych procesów technologicznych prowadzonych w zakładzie.



HACCP, GHP, GMP

SZKOLENIA I ŚWIADOMOŚĆ PERSONELU

W celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności oraz ochrony zdrowia konsumentów personel restauracji jest zapoznawany z zasadami GHP/GMP oraz systemu HACCP w zakresie odpowiednim do wykonywanych obowiązków. Szkolenie odbywa się przed rozpoczęciem samodzielnej pracy, a następnie jest przypominane w razie potrzeby, w szczególności w przypadku zmian w organizacji pracy, asortymencie lub stosowanych procedurach.

Szkolenie i instruktaż personelu obejmują w szczególności:

- **Kontrolę warunków przechowywania żywności:** personel jest przeszkolony w zakresie prawidłowego przechowywania surowców, półproduktów i produktów gotowych, ze szczególnym uwzględnieniem produktów wymagających chłodzenia lub mrożenia. Osoby wykonujące pomiary temperatury urządzeń chłodniczych i mroźniczych są zapoznane ze sposobem wykonywania kontroli, prowadzenia wymaganych zapisów oraz postępowania w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości.
- **Przyjmowanie dostaw:** personel kontroluje podstawowe warunki dostawy, w szczególności stan opakowań, termin przydatności do spożycia lub datę minimalnej trwałości, stan produktów oraz — w przypadku żywności wymagającej zachowania ciągu chłodniczego — warunki temperaturowe.
- **Postępowanie z surowcami:** pracownicy są zapoznani z zasadami higienicznego postępowania z wykorzystywanymi surowcami. Warzywa zielone i okopowe dostarczane są do zakładu po obróbce wstępnej, natomiast jaja dostarczane są po dezynfekcji. Personel jest zobowiązany do zabezpieczenia tych produktów przed wtórnym zanieczyszczeniem podczas przechowywania i przygotowywania.
- **Postępowanie z surowym mięsem:** szczególną uwagę zwraca się na higieniczne postępowanie z surowym mięsem drobiowym i wołowym, w tym mięsem mielonym, oraz na właściwe mycie i dezynfekcję sprzętu i powierzchni mających z nim kontakt.
- **Zapobieganie zanieczyszczeniom krzyżowym:** personel jest przeszkolony w zakresie zachowania rozdzielności pomiędzy surowcami mogącymi stanowić źródło zanieczyszczenia a żywnością gotową do spożycia. Dotyczy to w szczególności przygotowywania surowego mięsa oraz sałatek, zimnych przekąsek, sosów, dodatków i innych produktów niepoddawanych dalszej obróbce cieplnej.
- **Obróbkę cieplną:** pracownicy przygotowujący potrawy są zapoznani z zasadami prowadzenia obróbki cieplnej, w szczególności grillowania i smażenia, w sposób zapewniający właściwe przygotowanie i bezpieczeństwo potraw.
- **Higienę sprzętu, naczyń i powierzchni:** szkolenie obejmuje zasady prawidłowego mycia oraz, gdy jest to wymagane, dezynfekcji naczyń, narzędzi, urządzeń i powierzchni roboczych. Szczególną uwagę zwraca się na elementy mające kontakt z surowym mięsem oraz żywnością gotową do spożycia.

HACCP GHP GMP

- **Przygotowywanie napojów:** personel przygotowujący napoje ciepłe, zimne, alkoholowe i bezalkoholowe jest zapoznany z zasadami higienicznego postępowania ze składnikami napojów, w tym świeżymi owocami, cytrusami, ziołami, sokami, przecierami owocowymi oraz lodem.
- **Higienę osobistą:** personel jest zobowiązany do zachowania wysokiego poziomu higieny osobistej, stosowania czystej odzieży roboczej oraz prawidłowego i regularnego mycia rąk, szczególnie przed rozpoczęciem pracy, po kontakcie z surowym mięsem, odpadami lub materiałami mogącymi stanowić źródło zanieczyszczenia oraz przed kontaktem z żywnością gotową do spożycia.
- **Wydawanie potraw i napojów:** personel przestrzega zasad zabezpieczających gotowe produkty przed zanieczyszczeniem podczas wydawania. Potrawy i napoje podawane są na miejscu w naczyniach stołowych, na wynos w odpowiednich opakowaniach i naczyniach jednorazowego użycia oraz w ogródku gastronomicznym.
- **Postępowanie z odpadami i środkami chemicznymi:** personel jest zapoznany z zasadami usuwania odpadów oraz bezpiecznego przechowywania i stosowania środków myjących i dezynfekujących w sposób wykluczający możliwość zanieczyszczenia żywności.

Każdy pracownik jest zobowiązany do przestrzegania obowiązujących w zakładzie instrukcji i procedur oraz do niezwłocznego zgłaszania osobie odpowiedzialnej / kierownikowi zakładu wszelkich nieprawidłowości mogących mieć wpływ na bezpieczeństwo żywności.

Za organizację szkoleń, zapoznanie personelu z obowiązującymi zasadami oraz nadzór nad ich przestrzeganiem odpowiada **osoba odpowiedzialna / kierownik zakładu**.

HACCP, GHP, GMP

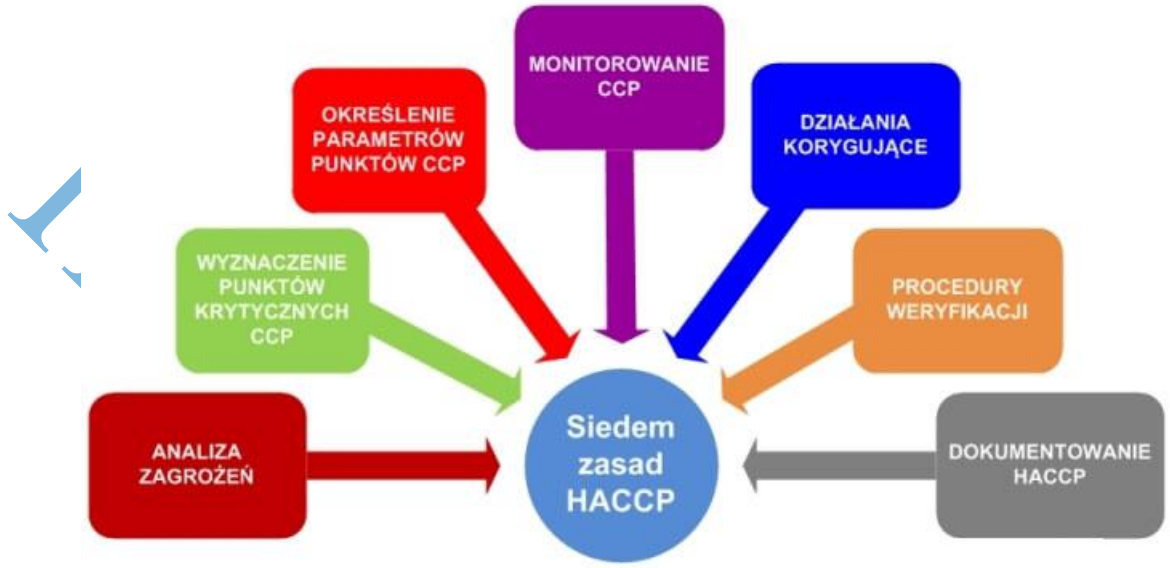


II. CZĘŚĆ ZASADNICZA

OGÓLNY OPIS SYTEMU HACCP WEDŁUG 12 KROKÓW WDRAŻANIA, WYTYCZNYCH KODEKSU ŻYWNOŚCIOWEGO, NA PODSTAWIE SIEDMIU KROKÓW HACCP.

HACCP, GHP, GMP

7 ZASAD HACCP



1. Zidentyfikowanie i ocena zagrożeń jakości zdrowotnej żywności oraz ryzyka ich wystąpienia, a także ustalenie środków kontroli i metod przeciwdziałania tym zagrożeniom

- **Opis:** Przeprowadzenie analizy, której celem jest zidentyfikowanie potencjalnych zagrożeń (biologicznych, chemicznych, fizycznych) mogących wpłynąć na bezpieczeństwo żywności oraz ocena ryzyka ich wystąpienia. Na podstawie tej analizy należy określić odpowiednie środki kontroli i przeciwdziałania, które pozwolą na minimalizowanie lub eliminowanie tych zagrożeń.

2. Określenie krytycznych punktów kontroli (CCP) w celu wyeliminowania lub ograniczania zagrożeń

- **Opis:** Identyfikacja miejsc, etapów procesów lub procedur, w których kontrola jest kluczowa dla eliminacji lub redukcji zagrożeń do akceptowalnego poziomu. Te punkty nazywane są krytycznymi punktami kontroli (CCP).

3. Ustalenie dla każdego krytycznego punktu kontroli (CCP) limitów rozgraniczających stany akceptowalne od nieakceptowanych w celu zapobiegania, eliminowania lub ograniczania zidentyfikowanych zagrożeń

- **Opis:** Dla każdego CCP należy określić limity krytyczne, które oddzielają stany akceptowalne od nieakceptowanych. Te limity mogą obejmować wartości takie jak

temperatura, czas, poziomy wilgotności, pH itp. Ich przekroczenie oznacza potencjalne zagrożenie dla bezpieczeństwa żywności.

4. Ustalenie i wprowadzenie systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli (CCP)

- **Opis:** Wprowadzenie procedur monitorowania, które pozwolą na bieżące sprawdzanie, czy każdy CCP jest pod kontrolą i czy limity krytyczne nie są przekraczane. Monitoring powinien być regularny i dokumentowany.

5. Ustalenie działań naprawczych (korygujących), jeżeli monitorowanie wykazuje, że krytyczny punkt kontroli (CCP) nie spełnia wymagań, o których mowa w pkt. 3

- **Opis:** Określenie działań, które należy podjąć w przypadku stwierdzenia, że CCP jest poza kontrolą, czyli gdy limity krytyczne zostały przekroczone. Działania naprawcze powinny być natychmiastowe, aby zapobiec zagrożeniu dla bezpieczeństwa żywności.

6. Ustalenie procedur weryfikacyjnych

- **Opis:** Wprowadzenie procedur weryfikacyjnych mających na celu potwierdzenie, że system HACCP działa skutecznie. Weryfikacja może obejmować audyty, przeglądy dokumentacji, testy i badania produktów oraz inne działania zapewniające skuteczność systemu.

7. Opracowanie systemu prowadzenia dokumentacji

- **Opis:** Utworzenie i utrzymanie systemu dokumentacji, który rejestruje wszystkie działania związane z systemem HACCP, w tym analizy zagrożeń, ustalenia CCP, limity krytyczne, procedury monitorowania, działania naprawcze oraz weryfikację. Dokumentacja powinna być przejrzysta, dokładna i dostępna do celów przeglądów i audytów.

HACCP GHP GMP

UTWORZENIE ZESPOŁU HACCP

Został utworzony Zespół HACCP na podstawie Zarządzenia **nr 1/2026** w sprawie powołania i funkcjonowania Zespołu HACCP, w składzie określonym w powyższym zarządzeniu.

Skład Zespołu został ustalony imiennie i **powoływany na 2 lata**. Po tym okresie, jeżeli zachodzi taka potrzeba i jeżeli istnieje taka możliwość, następuje wymiana członków Zespołu, a jeżeli nie to zostaje bez zmian.

Zespołowi przewodniczy Przewodniczący Zespołu HACCP.

W zespole uczestniczą osoby, które:

- posiadają odpowiednie doświadczenie zawodowe,
- przeszły właściwe przeszkolenie z zakresu znajomości istoty systemu HACCP

Do zadań Zespołu HACCP należy, zgodnie z siedmioma zasadami HACCP:

- przeprowadzenie analizy zagrożeń,
- ustalenie Krytycznych Punktów Kontroli,
- określenie wartości parametrów krytycznych,
- ustalenie systemu monitorowania dla każdego CCP,
- określenie działań korygujących podejmowanych na wypadek pojawienia się odchyleń w CCP,
- opracowanie metod i procedur weryfikacji służących potwierdzeniu, że system HACCP działa skutecznie,
- opracowanie dokumentacji HACCP.

HACCP, GHP, GMP

Zarządzenie Nr 1/2026 w sprawie powołania i funkcjonowania zespołu HACCP

1. Niniejszym powołuję Zespół do spraw systemu HACCP, zwany dalej Zespołem HACCP, w składzie:

..... – Przewodniczący Zespołu HACCP,

..... - zastępca przewodniczącego Zespołu HACCP,

dr inż. Marek Kruczek- Kontroler Jakości

2. Zespół HACCP jest upoważniony do opracowania i przygotowania systemu HACCP oraz do wprowadzania w nim wszelkich zmian, niezbędnych w celu jego udoskonalenia.

3. Zespół HACCP ma prawo wglądu do niezbędnych dokumentów i prawo dostępu do wszelkich danych i informacji koniecznych do opracowania skutecznego systemu HACCP i jego ciągłego udoskonalania.

4. Wszyscy pracownicy są zobowiązani do udzielania pomocy oraz przekazywania informacji Zespołowi HACCP koniecznych do opracowania i doskonalenia systemu HACCP.

5. Zarządzenie wchodzi w życie od dnia **jego uchwalenia.**

HACCP, GHP, GMP

INFORMACJE OGÓLNE NA TEMAT ZAGROŻEŃ BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI

1. ZAGROŻENIA BIOLOGICZNE



HACCP, GHP, GMP

PODSTAWOWE INFORMACJE:

- Bakterie żyją w temperaturze **od ok. -40 do ok. +120 st. C.** (np. *Geogemma barossii*)
- Znaczna większość najszybciej rozwija się w temperaturze 37 do 43 st. C.
- Wysokie temperatury stosowane podczas termicznej obróbki żywności mają działanie bakteriobójcze. (powstawanie letalnych, nieodwracalnych zmian w komórce)
- Niskie temperatury nie niszczą drobnoustrojów, ale drastycznie hamują ich rozwój.
- Bakterie nie reagują na zmiany ciśnienia atmosferycznego.
- Promienie UV wywierają działanie bakteriobójcze.
- Drobnoustroje namnażają się poprzez podział komórki.
- Bakterie oddychają tlenowo i beztlenowo.
- Drobnoustroje mogą rozwijać się i namnażać tylko w określonych zakresach pH środowiska
- Drobnoustroje do prawidłowego rozwoju potrzebują składników odżywczych
- Dobrą pożywką jest żywność spożywana przez człowieka.
- Niekorzystne środowisko i mała aktywność wody hamują rozwój bakterii oraz pleśni (całkowity brak wody zatrzymuje procesy życiowe poprzez m.in. hamowanie akt. enzymatycznej i wpływ na wartość ciśnienia osmotycznego, ale nie niszczy komórek).
- Suszenie jest najprostszym i najstarszym sposobem utrwalania żywności.

Lista potencjalnych zagrożeń:

- ***Salmonella***
- ***Staphylococcus aureus***
- ***Escherichia coli***
- ***Campylobacter jejuni***
- ***Listeria monocytogenes***
- ***Shigiella***
- ***Vibrio parahaemoliticus***
- ***Yersinia enterocolitica***
- ***Bacillus cereus***
- ***Clostridium perfringens***
- ***Clostridium botulinum***
- ***Aeromonas hydrophila***

HACCP-GHP

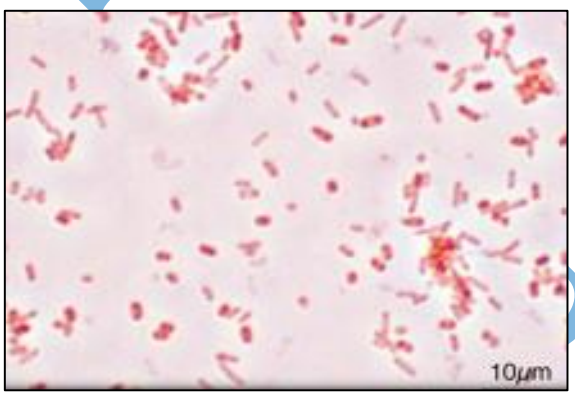
1. Salmonella

- Bakterie z grupy *Salmonella enterica*, wywołują dolegliwości żołądkowo-jelitowe. Mogą one doprowadzić nawet do zakażenia narządów wewnętrznych i chorób stawów.

- Pierwsze objawy zatrucia mogą pojawić się już 8 godzin po zjedzeniu skażonego posiłku – ból brzucha i ból głowy, wymioty, biegunkę, podwyższoną temperaturę. Jednak najczęściej choroba daje o sobie znać po 18-24 godzinach od zakażenia.

- Salmonelle rosną w temp. od 7 st C do 48 st C, optymalna temp. wzrostu wynosi 37°C



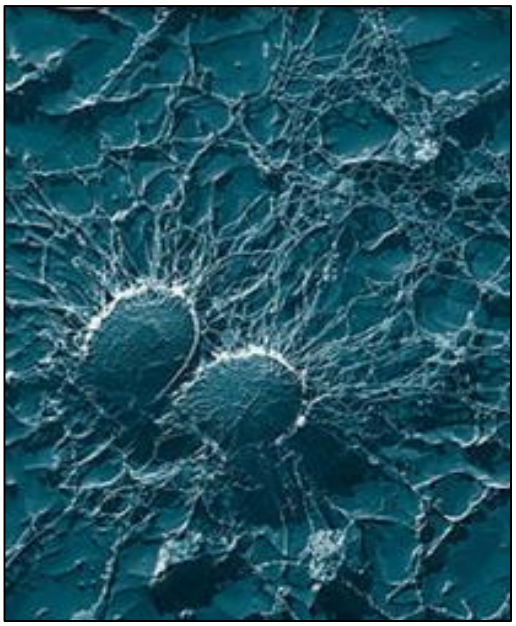


Salmonella upodobała sobie produkty pochodzenia zwierzęcego od zakażonych zwierząt: jaja, mięso, mleko i jego przetwory. Mogą ją też przenosić gryzonie i muchy.

Podstawowe zasady ochrony przed Salmonella:

▪ surowe mięso, drób, ryby i jaja przechowywać w lodówce z dala od produktów gotowych do spożycia.
▪ po rozmrożeniu nie zamrażać jedzenia ponownie.
▪ skorupki jaj przed włożeniem do lodówki parzyć wrzątkiem przez ok. 10 sekund.
▪ unikać wyrobów cukierniczych z surowego mięsa.

2. *Staphylococcus aureus* (Gronkowiec złocisty)



Występująca w jamie nosowo-gardłowej oraz na skórze ludzi i zwierząt.

- Nosicielstwo występuje często pośród personelu szpitalnego.
- Gronkowce wytwarzają termoodporną enterotoksynę tylko w zakażonym produkcie spożywczym.
- Toksyna gronkowca jest **bardzo odporna** na działanie wysokiej temperatury, nie niszczy jej nawet gotowanie przez 30 minut. Optymalna temperatura do rozwoju gronkowca wynosi **37 °C**.
- Zatrucia gronkowcem mają krótki okres inkubacji – średnio 2h.
- Zakażenie gronkowcem może prowadzić do: wymiotów, biegunki, spadku ciśnienia krwi, wstrząsu, a nawet śmierci.

➢ Gronkowce nie wytwarzające przetrwalników, łatwo giną przy ogrzewaniu.
➢ Natomiast enterotoksyna Staphylococcus aureus, odporna na ogrzewanie, może nie zostać rozłożona nie tylko w czasie gotowania, ale nawet pieczenia produktów uprzednio zakażonych.
➢ Przyczyną zatruć gronkowcowych mogą być różne produkty spożywcze takie jak: wędliny, wyrobów cukierniczych mięsne, sałatki, ciastka, mleko i przetwory mleczne, kremy, chałwy, lody. Te ostatnie są dość częstą przyczyną zatruć wtedy, gdy mieszanka przeznaczona do zamrożenia nie została natychmiast schłodzona po pasteryzacji lub gdy rozmrożone lody zostały powtórnie zamrożone.
➢ Enterotoksyna obecna w produkcie spożywczym nie zmienia zwykle smaku ani zapachu tego produktu.

HACCP GHP GMP

3. Escherichia coli



- Wchodzi w skład fizjologicznej flory bakteryjnej jelita grubego człowieka oraz innych zwierząt stałocieplnych.
- W jelicie bakteria spełnia pożyteczną rolę, uczestnicząc w rozkładzie pokarmu, a także przyczyniając się do produkcji witamin z grupy B i K.
- Pałeczka okrężnicy w określonych warunkach wykazuje chorobotwórczość dla człowieka, wywołując głównie schorzenia: układu pokarmowego i moczowego.
- Czas inkubacji: 2-3 dni
- Objawy:
  - nagły początek biegunki
  - rzadko wymioty

E. coli spotyka się w glebie i wodzie, gdzie trafiają z wydzielinami i kałem.

- Rezerwuarem bakterii jest bydło.
- Źródłem są także zanieczyszczone warzywa i owoce poprzez nawożenie niekompostowanymi lub źle kompostowanymi nawozami, zanieczyszczone fekaliami wody i mięso (bydło) – spożywanie niepasteryzowanego mleka i innych surowych produktów skażonych fekaliami.
- Żywność będąca źródłem zatruć:
  - pokarmy poddane niedostatecznej obróbce termicznej
  - produkty o zwiększonej kwasowości: cydr jabłkowy, majonez, jogurt, fermentowane mięso (salami)
  - kiełki
  - dzikie zwierzęta, sarny, jelenie.

4. *Campylobacter jejuni*

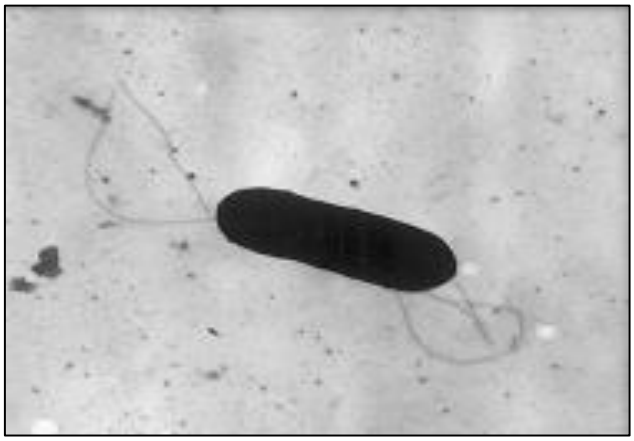


- 3– razy częściej izolowane w przypadku zakażeń układu pokarmowego niż bakterie rodzaju Salmonella.
- W USA odnotowuje się ok. , miliona zakażeń rocznie.
- Ludzie zakażają się przez skażoną wodę lub żywność. Bakterie przenoszone są z człowieka na człowieka poprzez zanieczyszczone ręce.
- Najczęstsze epidemie w przedszkolach. Powszechnie występuje w odchodach zwierząt.

HACCP, GHP, G

- Rezerwuarem bakterii jest drób.
- *C. jejuni* powoduje ostre zapalenie żołądka i jelit, które może mieć wrzodziejący ostry przebieg.
- Do infekcji dochodzi najczęściej przez spożycie zakażonego pałeczkami pożywienia (mleka, nieodpowiednio przygotowanych tusz drobiowych) lub wody.
- Zapobieganie zakażeniu: pasteryzacja (wysoka skuteczność) zachowanie higieny

5. *Listeria monocytogenes*



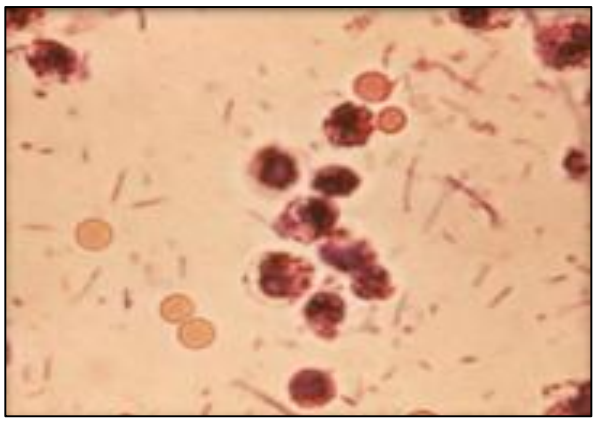
- Jest jednym z najbardziej zjadliwych patogenów przenoszonych przez żywność (20 do 30 % infekcji kończy się śmiercią).
- Bakteria korzystając ze swojego urzęsienia wykonuje ruchy w temperaturze 30 °C lub niższej.
- Odznacza się dużą odpornością na sól.
- Źródłem rozprzestrzeniania się są:
- warzywa
- mleko i przetwory mleczne
- sery maziowe
- surowe mięso, ryby i przetwory rybne
- środowisko mleczarskich zakładów produkcyjnych.

- Stanowi duże zagrożenie jako czynnik etiologiczny zatruć pokarmowych.
- Czas inkubacji: 2-21 dni ▪Wywołuje u ludzi chorobę zwaną listeriozą.
- Zaburzenia związane z infekcją obejmują:
- Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych
- Posocznicę
- Zapalenie płuc
- Poronienia
- Ze względu na chorobotwórczość związaną z zapaleniem opon mózgowych u noworodków (zakażenie drogą transwaginalną) nie zaleca się kobietom w ciąży spożywania miękkich serów takich, które mogą być skażone tymi bakteriami.

HACCP, GHP, GMP

6. *Shigiella*

- Nieurzęsione pałeczki powodujące zatrucia pokarmowe (czerwonka).
- Jedynymi rezerwuarami bakterii są człowiek oraz małpy.
- Głównym źródłem zakażenia jest chory człowiek. Bakterie przenoszone są za pośrednictwem żywności, rąk, odchodów i much.
- Optymalna temp. wzrostu dla *Shigella* to 37 st. C.

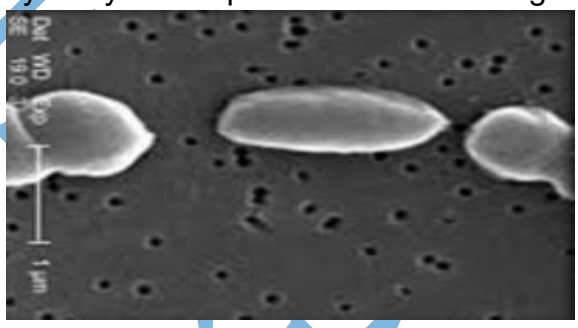


Artykuły spożywcze najczęściej wywołujące zatrucia tą bakterią to: mleko i produkty mleczne, żywność skażona fekaliami.

➢ Czas inkubacji: 1 do 7 dni.
➢ Objawy:
○ biegunka
○ zwykle w kale obecna krew
○ bolesne parcie
○ często przebieg jest łagodny

7. *Vibrio parahaemoliticus*

▪ Występuje w wodach morskich.
▪ Do zatrucia pokarmowego dochodzi po spożyciu żywności pochodzenia morskiego:
▪ surowe ryby
▪ małże
▪ kraby
▪ ostrygi
▪ mięczaki
▪ Temp. wzrostu wynosi 10 do 44 st. C
▪ Czas inkubacji: 6-96 godzin
▪ Objawy:
- głównie biegunka



8. *Yersinia enterocolitica*

❖ Drobnoustrój ten jest rozprzestrzeniony w środowisku lądowym i wodnym.
❖ Do artykułów spożywczych najczęściej wywołujących zatrucia pokarmowe tą bakterią należą:
○ surowe mleko kozie
○ wieprzowina i inne surowe mięsa
○ patroszone ryby
○ krewetki, kraby

HACCP GHP GMP



- warzywa
- woda

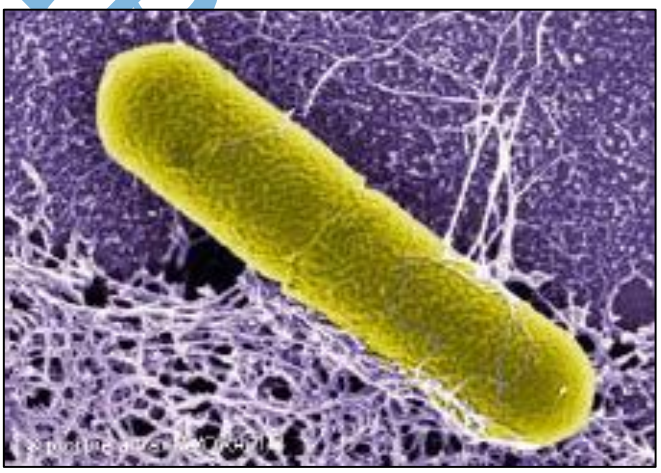
❖ Wzrasta w temp. od –2 do +45 st. C.
❖ Głębokie zamrożenie efektywnie eliminuje tę bakterię.
❖ Czas inkubacji 1-3 dni
❖ Objawy : silne bóle brzucha , biegunka , gorączka

9. *Bacillus cereus*

- powoduje chorobę tylko w określonych warunkach: wyrobów cukierniczych przechowywane w temperaturze pokojowej, odgrzewane lub zasmażane.
- występują powszechnie w środowisku oraz produktach spożywczych.
- zatrucie pokarmowe może wywołać wymioty i biegunkę.
- występuje w glebie, wodzie i na roślinach.

➢ występuje zwykle po spożyciu zakażonych legumin zbożowych, dań zawierających kukurydzę, ziemniaków puree, warzyw, smażonego lub gotowanego ryżu, pasteryzowanej śmietanki i mleka, spaghetti.
➢ ze względu na wytwarzanie ciepłoopornych przetrwalników, pasteryzacja np. mleka, śmietany nie zawsze jest skuteczna.
➢ namnaża się w temp. od 5 – 50 st C

10. *Clostridium botulinum*



❖ zatrucie jadem kiełbasiany powodowane jest przez toksynę beztlenowej laseczki przetrwalnikującej
❖ nosicielem clostridium botulinum jest dzikie ptactwo, zwierzęta rzeźne, głównym rezerwuarem bakterii jest gleba
❖ czas inkubacji 12-36 h
❖ w warunkach tlenowych – niechorobotwórcza
❖ w warunkach beztlenowych wytwarzają toksynę
❖ jad kiełbasiany jest najsilniejszą toksyna bakteryjną

- choroba zaczyna się osłabieniem, później występują mdłości, wymioty, bóle brzucha, objawy neurologiczne: podwójne widzenie, bezgłos, trudności w przełykaniu, niedowład mięśni twarzy; ostry przebieg może zakończyć się zgonem
- zapobieganie botulizmowi polega na:

HACCP, GHP

- ochronie surowców przed zanieczyszczeniem ziemią
- odpowiednie temperatury przy produkcjach konserw
- przechowywanie konserw w niskich temperaturach
- niespożywanie konserw, których puszki wykazują bombaż (środki spożywcze gdzie znajduje się jad kiełbasiany mają zapach lekko zjełczałego tłuszczu),

HACCP, GHP, GMP

Zatrucia pokarmowe o etiologii wirusowej

1. Wirusy w żywności mogą przetrwać przez kilka a nawet kilkanaście dni.

2. Wiadomości na temat obecności wirusów w żywności są skąpe z powodu trudności przy ich izolowaniu i oznaczaniu w żywności.



Enterowirus 72

- Wirus zapalenia wątroby typu A = żółtaczka pokarmowa lub choroba brudnych rąk.
- Do zakażenia dochodzi drogą pokarmową (fekalno-oralną) poprzez spożycie:
  - wody (także w formie kostek lodu) zakażonej przez osoby wydalające wirus (AV z kałem, a nie poddanej skutecznym zabiegom dezynfekcyjnym
  - żywności, np. umytych w zakażonej wodzie warzyw lub owoców lub ryb, owoców morza z wód zanieczyszczonych zakażonymi fekaliami
- Osobami, które są najbardziej narażone na zakażenie WZW A są pracownicy oczyszczalni ścieków i inni mający kontakt z nieczystościami. Również osoby pracujące w służbie zdrowia, żłobkach, przedszkolach i wojsku znajdują się grupie ryzyka.
- Objawy: początek nagły, gorączka powyżej 38 st. C

Norowirusy

- mogą występować w zanieczyszczonej fekaliami lub wymiocinami wodzie i żywności.
- najczęstszymi miejscami zbiorowych zatruć pokarmowych spowodowanych norowirusem są zakłady żywienia zbiorowego.
- norowirusy to drobnoustroje, które powodują grypę żołądkową, tak jak rotawirusy.
- czas inkubacji 1-2 dni

Unikanie zakażeń:

1. Częste mycie rąk.
2. Przecieranie powierzchni kuchennych i sprzętów w łazience czymś kwaśnym, np. wodą z octem.
3. Klawiaturę komputera można przetrzeć wacikiem nasączonym wodą utlenioną - noworwirusy jej też nie lubią

Każdy, kto cierpi na grypę żołądkową powinien zostać w domu i przebywać tam jeszcze 2-3 dni po ustąpieniu objawów. Norowowirusami zarażamy dopóki nie złuszczy się i nie zosta-

HACCP, GHP, GMP

4. Do mycia toalety używać środków czystości z chlorem.
5. Osoby z biegunką pracujące w sklepie, zakładu produkcji **cukierniczej**, stołówce nie wolno dotykać żywności!

Pierwotne zanieczyszczenia bakteryjne
zawsze są związane z określonym rodzajem żywności

Rośliny uprawne mogą być zanieczyszczone florą bakteryjną i jajami pasożytów z gleby. W produktach pochodzenia zwierzęcego (mięso, mleko, jaja) są to chorobotwórcze i niechorobotwórcze drobnoustroje właściwe dla zwierząt.

Wtórne zanieczyszczenia bakteryjne
występują podczas przetwarzania żywności, często łącznie z zanieczyszczeniami pierwotnymi.

Głównym źródłem zanieczyszczeń wtórnych są powierzchnie robocze stanowisk produkcyjnych, narzędzia i sprzęt używany do przetwarzania oraz pracownicy.

HACCP, GHP, GMP

2. ZANIECZYSZCZENIA CHEMICZNE ŻYWNOŚCI



HACCP, GHP, GMP

Zanieczyszczeniami chemicznymi żywności są wszystkie substancje chemiczne, które dostały się do żywności w wyniku procesów jej wytwarzania, przetwarzania, uzdatniania, preparowania, pakowania, magazynowania, transportu oraz wynikające z zanieczyszczenia środowiska.

Zanieczyszczenia te mogą się pojawić na wszystkich etapach produkcji, przetwórstwa i obrotu żywnością (od producenta do bezpośredniego konsumenta), uwzględniając także hodowlę i leczenie zwierząt oraz uprawę roślin.

Rozwój przemysłu chemicznego oraz stosowanie na skalę masową związków chemicznych powodują przenikanie się do surowców żywnościowych różnych ścieków, pyłów oraz gazów, które zanieczyszczają środowisko naturalne

Zanieczyszczenia te w poważny sposób wpływają na bezpieczeństwo i jakość zdrowotną produktów spożywczych. Powodują szereg chorób oraz zatruć chemicznych, a także niekorzystnych zmian w funkcjonowaniu organizmu człowieka.

Obecność tych związków może ujawnić się następnym pokoleniom w postaci: chorób nowotworowych, wad wrodzonych u płodu, zaburzeń płodności, a także uszkodzeń układu nerwowego i odpornościowego. Skażenie żywności substancjami chemicznymi to głównie wynik działalności człowieka [www.ec.europa.eu...].

- Do najczęściej występujących w żywności zagrożeń chemicznych zalicza się:

- naturalnie występujące w surowcach substancje chemiczne, np. solanina w ziemniakach, toksyny w grzybach,
- dodawane do żywności w sposób zamierzony substancje dodatkowe (konserwanty, barwniki, emulgatory, stabilizatory itp.),
- substancje anty odżywcze naturalnie występujące w żywności,
- obecne w pożywieniu w wyniku działalności człowieka sztuczne nawozy, pozostałości pestycydów oraz leków weterynaryjnych, a także azotanów,
- substancje pochodzenia technologicznego, tj. środki do mycia i dezynfekcji maszyn i urządzeń stosowane w produkcji i przetwórstwie produktów spożywczych,
- pochodzące ze skażonych ekologicznie terenów metale ciężkie,
- toksyny,
- świadome fałszowanie żywności

HACCP, GHP, GMP

1. **Substancje antyodżywcze** naturalnie występujące w żywności to związki, które poprzez swoje specyficzne działanie utrudniają wykorzystanie pokarmu przez ludzki organizm w sposób optymalny.

2. **Nawozy sztuczne** to substancje chemiczne stosowane w celu wzbogacenia gleby w składniki mineralne niezbędne do prawidłowego rozwoju roślin. Do tych substancji zalicza się nawozy: azotowe, potasowe, fosforowe i wapniowe. Szczególne niebezpieczeństwo stanowią nawozy azotowe, tj. azotany i azotyny. Nawożona nimi gleba powoduje zwiększenie zawartości związków azotowych w roślinach uprawnych, np. kapuście, marchwi, szpinaku, oraz kumulację tych związków w tkankach. Zbyt duża zawartość jonów azotanowych przyczynia się do powstawania N-nitrozoamin w żywności, które są bardzo toksyczne oraz wykazują właściwości rakotwórcze. Azotyny wywołują methemoglobinemię powodującą utrudnienie zdolności łączenia się krwi z tlenem. Na tę chorobę narażone są szczególnie niemowlęta do trzeciego miesiąca życia, których organizm nie wytwarza enzymu rozszczepiającego methemoglobinę.

3. **Pestycydy** to związki chemiczne stosowane w celu ochrony roślin przed różnymi plagami. Ich stosowanie jest szkodliwe dla środowiska naturalnego i żywności, a negatywne skutki ich działania to niszczenie także pożytecznych roślin oraz owadów.

4. **Metale ciężkie i ich związki** mogą być zanieczyszczeniem produktu spożywczego lub naturalnym składnikiem żywności. Naturalna ich zawartość w pożywieniu jest niewielka, stąd też nie wpływają istotnie na zaburzenie funkcji fizjologicznych organizmu. Metale będące zanieczyszczeniami żywności w nadmiernej ilości mogą być szkodliwe i stanowić zagrożenie dla zdrowia i życia człowieka. Należą do nich przede wszystkim ołów, rtęć, arsen, kadm i nikiel, a źródłem ich pochodzenia są głównie:

a. aparatura przemysłowa w zakładzie produkcyjnym,
b. opakowania żywności,
c. różne substancje dodawane do żywności, np. barwniki,
d. metale stosowane w produkcji żywności jako katalizatory,
e. zwierzęta i rośliny, które zawierają duże ilości toksycznych metali

5. **Toksyny** to substancje organiczne wytwarzane przez drobnoustroje. Ich obecność w żywności stanowi poważne zagrożenie dla zdrowia człowieka. Wiele gatunków pleśni, np. z rodzaju Penicillium, Fusarium czy Aspergillus, produkuje toksyczne trucizny zwane mikotoksynami. Część z nich ma właściwości kancerogenne i mutageniczne. Mikotoksyny są bardzo odporne na pasteryzację i sterylizację oraz na większość czynników fizykochemicznych. Rzadko prowadzą do ostrych zatruć pokarmowych, ale poprzez odkładanie się w ludzkim organizmie powodują przewlekłe zatrucia.

HACCP, GHP, GMP

6. **Żywność zafałszowana** to produkty spożywcze, w których zostały wprowadzone zmiany dotyczące rzeczywistego składu lub innych właściwości, a konsument nie został o tym poinformowany. W produkcji i obrocie żywnością bardzo ważne jest znakowanie gotowych wyrobów, a w szczególności ich etykietowanie, reklama oraz prezentacja. Narzędzia te mają zapobiegać wprowadzaniu w błąd konsumentów oraz fałszowaniu żywności.

HACCP, GHP, GMP

3. ZANIECZYSZCZENIA FIZYCZNE ŻYWNOŚCI



Zanieczyszczeniami fizycznymi żywności są wszystkie materiały i ciała obce, które przypadkowo dostały się do żywności. Ich obecność może być przyczyną uszkodzeń fizycznych organizmu, m.in. poranienia jamy ustnej czy przełyku. Głównymi źródłami pochodzenia zanieczyszczeń fizycznych są:

– surowce, np. kamienie, piasek, żwir, łupiny, pestki, kości, ości, skórki,
– procesy produkcyjne, np. odłamki szkła, kawałki metalu, śrubki, sznurki, drzazgi, plastik, części narzędzi,
– człowiek, np. włosy, paznokcie, biżuteria, guziki, niedopałki,
– stan sanitarny zakładu, np. farba, tynk, szkło z lamp oświetleniowych, szkło laboratoryjne, elementy drewniane, gryzonie, szkodniki, owady.

HACCP, GHP, GMP

OPIS PRODUKTÓW



HACCP.GHP.GMP

Zespół ds. HACCP, uwzględniając charakter prowadzonej działalności, stosowane procesy technologiczne oraz oferowany asortyment, dokonał podziału produktów na grupy charakteryzujące się zbliżonym sposobem przygotowania, przechowywania i wydawania. W systemie HACCP przyjęto następujące grupy produktów:

1. **Dania gastronomiczne poddawane obróbce cieplnej**
   Potrawy przygotowywane z surowców i półproduktów, w tym z surowego mięsa drobiowego i wołowego, poddawane obróbce cieplnej, w szczególności grillowaniu lub smażeniu. Do grupy należą m.in. dania z grilla, kibbeh, falafel, frytki, cheese rolls oraz crispy chicken.
2. **Dania zimne i produkty gotowe do bezpośredniego spożycia**
   Produkty przygotowywane i wydawane bez dalszej obróbki cieplnej, w tym zimne mezze, sałatki, kanapki, sosy i dodatki. Do grupy należą m.in. labneh, hummus, baba ghannouj, muhammara, fattouch, toum oraz sos tahini.
3. **Ciasta i desery**
   Ciasta i desery przygotowywane w zakładzie z produktów przetworzonych oraz pozostałych składników przewidzianych recepturami, w tym desery wymagające przechowywania w warunkach chłodniczych.
4. **Napoje ciepłe i zimne bezalkoholowe**
   Napoje przygotowywane i podawane w zakładzie, w tym kawa i napoje na bazie espresso oraz napoje zimne i bezalkoholowe koktajle przygotowywane m.in. z soków, przecierów owocowych, syropów, świeżych owoców, cytrusów, ziół i lodu.
5. **Napoje alkoholowe i koktajle alkoholowe**
   Piwo oraz pozostałe napoje alkoholowe, a także koktajle przygotowywane na miejscu z alkoholi, soków, syropów, przecierów owocowych, świeżych owoców, ziół, espresso i innych dodatków.

Produkty należące do poszczególnych grup charakteryzują się podobnym sposobem postępowania, warunkami przechowywania oraz przebiegiem procesów technologicznych. Podział ten stanowi podstawę do opracowania schematów technologicznych oraz przeprowadzenia analizy zagrożeń dla poszczególnych grup produktów.

Produkty i surowce wymagające zachowania warunków chłodniczych lub mroźniczych przechowywane są w odpowiednich urządzeniach, a ich temperatura podlega regularnej kontroli. Ewentualne Krytyczne Punkty Kontrolne (CCP), ich wartości graniczne oraz sposób monitorowania zostaną określone na podstawie przeprowadzonej analizy zagrożeń i oceny ryzyka.

HACCP, GHP, GMP

A. DANIA GASTRONOMICZNE PODDAWANE OBRÓBCE CIEPLNEJ

Element	Charakterystyka
Nazwa produktu / grupa	Dania gastronomiczne poddawane obróbce cieplnej.
Przykładowe produkty	Kibbeh, cheese rolls, soujouk, frytki, Tawouk Grill, Kafta Arayes, Kafta Grill, Layla Grill, Mix Grill, crispy chicken, falafel oraz inne dania gorące zgodne z aktualnym menu.
Przeznaczenie	Do bezpośredniego spożycia przez konsumentów, z uwzględnieniem informacji o występujących alergenach.
Produkt podatny na psucie się	**Tak** – w szczególności surowce mięsne, produkty mleczne, przygotowane półprodukty i gotowe potrawy.
Cechy produktu	Produkty stałe lub półstałe, poddawane obróbce cieplnej, głównie grillowaniu lub smażeniu. Barwa, smak, zapach i konsystencja charakterystyczne dla danego rodzaju potrawy.
Skład surowcowy	Surowe mięso drobiowe i wołowe, w tym mięso mielone; gotowe wyroby mięsne; produkty mleczne; produkty zbożowe; ciecierzyca; warzywa zielone i okopowe dostarczane po obróbce wstępnej; oleje, przyprawy, sosy i pozostałe składniki zgodne z recepturami.
Opis produkcji	Przyjęcie i magazynowanie surowców → przygotowanie składników → porcjowanie/mieszanie/marynowanie zależnie od receptury → obróbka cieplna (m.in. grillowanie, smażenie) → kompletowanie potrawy → wydanie.
Serwowanie	Bezpośrednio po przygotowaniu, na miejscu w naczyniach stołowych, na wynos w odpowiednich opakowaniach jednorazowego użycia lub w ogródku gastronomicznym.
Magazynowanie	Surowce i półprodukty przechowywane zgodnie z wymaganiami dla danego produktu. Produkty wymagające chłodzenia lub mrożenia przechowywane są w odpowiednich urządzeniach, których temperatura jest regularnie kontrolowana.
Warunki konsumpcji i trwałość	Potrawy przeznaczone zasadniczo do bezpośredniego spożycia po przygotowaniu. Należy ograniczać czas przetrzymywania gotowych potraw w temperaturze otoczenia.
Dystrybucja	Sprzedaż bezpośrednia w zakładzie, na wynos oraz podawanie w ogródku gastronomicznym.

HACCP GHP GMP

B. DANIA ZIMNE I PRODUKTY GOTOWE DO BEZPOŚREDNIEGO SPOŻYCIA

Element	Charakterystyka
Nazwa produktu / grupa	Dania zimne, mezze, sałatki, sosy, dodatki i inne produkty gotowe do bezpośredniego spożycia.
Przykładowe produkty	Labneh, hummus, baba ghannouj, muhammara, fattouch, toum, sos tahini, dodatki do dań oraz składniki kanapek.
Przeznaczenie	Do bezpośredniego spożycia przez konsumentów, z uwzględnieniem informacji o alergenach.
Produkt podatny na psucie się	**Tak** – szczególnie produkty przygotowane na bazie nabiału, warzyw oraz gotowe sosy i potrawy przechowywane w warunkach chłodniczych.
Cechy produktu	Produkty stałe, półstałe, pasty, sosy lub sałatki, podawane bez dalszej obróbki cieplnej.
Skład surowcowy	M.in. jogurt, ciecierzyca, tahini, bakłażan, papryka, pomidory, warzywa i zioła, czosnek, cebula, orzechy, pistacje, oleje, soki cytrusowe, przyprawy i inne składniki zgodne z recepturami. Warzywa zielone i okopowe dostarczane są po obróbce wstępnej.
Opis produkcji	Przyjęcie i magazynowanie składników → przygotowanie zgodnie z recepturą → mieszanie, rozdrabnianie lub porcjowanie → ewentualne chłodzenie → zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem → wydanie.
Serwowanie	Na miejscu, na wynos oraz w ogródku gastronomicznym.
Magazynowanie	Produkty wymagające chłodzenia przechowywane są w urządzeniach chłodniczych, w warunkach właściwych dla danego produktu. Gotowe produkty należy przechowywać zabezpieczone przed zanieczyszczeniem.
Warunki konsumpcji i trwałość	Produkty przeznaczone do bezpośredniego spożycia. Ze względu na brak dalszej obróbki cieplnej szczególne znaczenie ma higiena przygotowania i ochrona przed zanieczyszczeniem wtórnym.
Dystrybucja	Sprzedaż bezpośrednia w zakładzie, na wynos oraz podawanie w ogródku gastronomicznym.

HACCP, GHP, GMP

C. CIASTA I DESERY

Element	Charakterystyka
Nazwa produktu / grupa	Ciasta i desery przygotowywane w zakładzie.
Przykładowe produkty	Ciasta przygotowywane zgodnie z aktualną ofertą oraz deser Osmanliyeh.
Przeznaczenie	Do bezpośredniego spożycia przez konsumentów, z uwzględnieniem informacji o alergenach.
Produkt podatny na psucie się	**Tak – zależnie od rodzaju produktu.** Szczególnej kontroli wymagają desery zawierające składniki wymagające chłodzenia.
Cechy produktu	Produkty stałe lub półstałe, o cechach sensorycznych charakterystycznych dla zastosowanych składników i receptury.
Skład surowcowy	Produkty przetworzone oraz składniki zgodne z recepturą. W przypadku Osmanliyeh m.in. ciasto typu shredded phyllo, masło, mleko, pieczywo, cukier, skrobia kukurydziana i woda z kwiatu pomarańczy.
Opis produkcji	Przyjęcie i magazynowanie składników → przygotowanie składników → łączenie zgodnie z recepturą → odpowiednia obróbka → porcjowanie → w razie potrzeby schłodzenie → wydanie.
Serwowanie	Na miejscu, na wynos oraz w ogródku gastronomicznym.
Magazynowanie	Zależnie od rodzaju produktu i zastosowanych składników. Produkty wymagające chłodzenia przechowywane są w urządzeniach chłodniczych.
Warunki konsumpcji i trwałość	Do bezpośredniego spożycia. Okres przechowywania dostosowany do rodzaju deseru, jego składników oraz warunków przechowywania.
Dystrybucja	Sprzedaż bezpośrednia w zakładzie, na wynos oraz podawanie w ogródku gastronomicznym.

HACCP, GHP, GMP

D. NAPOJE CIEPŁE I ZIMNE BEZALKOHOLOWE

Element	Charakterystyka
Nazwa produktu / grupa	Napoje ciepłe i zimne bezalkoholowe.
Przykładowe produkty	Kawa i napoje na bazie espresso, Espresso Tonic oraz koktajle bezalkoholowe, m.in. Tropical & Effervescent, Herbal & Garden-Fresh, Virgin Mojito i Citrus Garden.
Przeznaczenie	Do bezpośredniego spożycia przez konsumentów, z uwzględnieniem informacji o alergenach.
Produkt podatny na psucie się	**Zależnie od składników.** Świeże owoce, zioła, przeciery, otwarte soki i inne składniki wymagające chłodzenia są produktami nietrwałymi.
Cechy produktu	Produkty płynne przygotowywane na gorąco lub zimno, często bezpośrednio przed podaniem.
Skład surowcowy	Kawa, woda, soki, przeciery owocowe, syropy, świeże owoce i cytrusy, mięta, bazylia, ogórek, miód, napoje gazowane, tonik, lód i inne składniki zgodne z recepturami.
Opis produkcji	Pobranie składników → przygotowanie/porcjowanie → parzenie, mieszanie lub blendowanie zależnie od napoju → dodanie lodu lub dodatków → dekorowanie → bezpośrednie wydanie.
Serwowanie	Bezpośrednio po przygotowaniu, na miejscu, na wynos lub w ogródku gastronomicznym.
Magazynowanie	Składniki przechowywane zgodnie z wymaganiami producenta i charakterem produktu. Składniki wymagające chłodzenia przechowywane są w urządzeniach chłodniczych.
Warunki konsumpcji i trwałość	Napoje przygotowywane na miejscu przeznaczone są do bezpośredniego spożycia po przygotowaniu.
Dystrybucja	Sprzedaż bezpośrednia w zakładzie, na wynos oraz podawanie w ogródku gastronomicznym.

HACCP GHP GMP

E. NAPOJE ALKOHOLOWE I KOKTAJLE ALKOHOLOWE

Element	Charakterystyka
Nazwa produktu / grupa	Napoje alkoholowe oraz koktajle alkoholowe przygotowywane w zakładzie.
Przykładowe produkty	Piwo, wino i inne napoje alkoholowe znajdujące się w ofercie oraz koktajle, m.in. Tom Collins, Negroni, Old Fashioned, Manhattan, Margarita, Mojito, Espresso Martini, Aperol Spritz, Bellini i pozostałe koktajle zgodne z kartą.
Przeznaczenie	Do bezpośredniego spożycia przez osoby uprawnione do zakupu i spożywania alkoholu, z uwzględnieniem informacji o alergenach.
Produkt podatny na psucie się	**Zależnie od składników.** Alkohole wysokoprocentowe są trwałe, natomiast świeże owoce, zioła, soki, przeciery owocowe i inne nietrwałe dodatki wymagają odpowiednich warunków przechowywania.
Cechy produktu	Produkty płynne, przygotowywane najczęściej bezpośrednio przed podaniem poprzez odmierzanie, mieszanie lub wstrząsanie składników.
Skład surowcowy	Napoje alkoholowe, w tym gin, wódka, rum, tequila, whisky/bourbon, mezcal, wermut, likiery, prosecco oraz pozostałe alkohole; ponadto soki, syropy, przeciery owocowe, espresso, świeże owoce, cytrusy, zioła, napoje gazowane, lód i dodatki dekoracyjne zgodnie z recepturami.
Opis produkcji	Pobranie i odmierzenie składników → przygotowanie świeżych dodatków → mieszanie/wstrząsanie składników → dodanie lodu i ewentualnej dekoracji → bezpośrednie wydanie.
Serwowanie	Bezpośrednio po przygotowaniu w odpowiednim naczyniu, na miejscu lub w ogródku gastronomicznym; na wynos, jeżeli jest to prowadzone zgodnie z zakresem działalności i obowiązującymi wymaganiami.
Magazynowanie	Alkohole i pozostałe składniki przechowywane są zgodnie z wymaganiami właściwymi dla danego produktu. Składniki nietrwałe wymagające chłodzenia przechowywane są w urządzeniach chłodniczych.
Warunki konsumpcji i trwałość	Koktajle przygotowywane są zasadniczo bezpośrednio przed podaniem i przeznaczone do bezpośredniego spożycia.
Dystrybucja	Sprzedaż i podawanie w zakładzie oraz w ogródku gastronomicznym, zgodnie z zakresem prowadzonej działalności.

HACCP GHP GMP

WERYFIKACJA SCHEMATU PROCESU TECHNOLOGICZNEGO

Weryfikacji schematu procesu technologicznego dokonuje Zespół HACCP.

Weryfikacja polega na przeglądzie całego procesu technologicznego i porównaniu go z istniejącym schematem technologicznym.

W przypadku stwierdzenia rozbieżności dokumentacji z praktyką technologiczną na schemacie blokowym nanosi się zmiany.

Po zakończeniu weryfikacji schemat technologiczny zostaje datowany i podpisany przez członków Zespołu HACCP.

L.p.	Data	Przyczyny	Zespół HACCP	Podpisy
1				
2				
3				
4				
5				

Weryfikacji schematu dokonuje się zatem:
- na bieżąco, w ustalonych odstępach czasu (planowo - raz w roku),
- zawsze, gdy pojawią się zmiany w procesie technologicznym (pozaplanowa)

HACCP, GHP, GMP

ANALIZA ZAGROŻEŃ NA ETAPACH PRODUKCJI

Kategorie zagrożeń:
B – biologiczne (mikrobiologiczne)
CH – chemiczne
F – fizyczne

Etap procesu	Opis zagrożenia	Kat.	Przyczyna zagrożenia	Bieżące środki kontroli i procedury
1. Przyjęcie surowców i produktów	Obecność drobnoustrojów chorobotwórczych; przyjęcie produktów zepsutych lub o niewłaściwej temperaturze; pozostałości substancji chemicznych; ciała obce.	B, CH, F	Niewłaściwe warunki transportu, przerwanie ciągu chłodniczego, uszkodzone lub zanieczyszczone opakowania, przekroczony termin przydatności, niewłaściwa jakość dostawy.	Kontrola stanu produktów i opakowań, terminów przydatności/minimalnej trwałości oraz warunków temperaturowych produktów wymagających chłodzenia lub mrożenia. Nieprzyjmowanie produktów niespełniających wymagań.
2. Magazynowanie produktów niewymagających chłodzenia	Zanieczyszczenie produktów, rozwój szkodników, zanieczyszczenie chemiczne lub fizyczne.	B, CH, F	Niewłaściwe zabezpieczenie produktów, kontakt ze środkami chemicznymi, zawilgocenie, uszkodzenie opakowań, niewłaściwa rotacja zapasów.	Przechowywanie w czystych, suchych warunkach, zabezpieczenie opakowań, oddzielenie środków chemicznych od żywności, kontrola terminów i stosowanie prawidłowej rotacji zapasów.
3. Magazynowanie chłodnicze	Namnażanie drobnoustrojów w produktach nietrwałych oraz zanieczyszczenie krzyżowe żywności gotowej do spożycia.	B	Zbyt wysoka temperatura, awaria urządzenia, niewłaściwe rozmieszczenie produktów, kontakt surowego mięsa z produktami gotowymi do spożycia.	Regularna kontrola i dokumentowanie temperatury urządzeń chłodniczych. Przechowywanie zgodnie z wymaganiami dla produktu. Oddzielenie surowego mięsa od żywności gotowej do spożycia. Produkty zabezpieczone przed zanieczyszczeniem.
4. Magazynowanie mroźnicze	Częściowe lub całkowite rozmrożenie produktów i możliwość rozwoju drobnoustrojów po wzroście temperatury.	B	Awaria urządzenia, przerwa w zasilaniu, niewłaściwa temperatura, pozostawienie otwartych drzwi, błędy personelu.	Regularna kontrola i dokumentowanie temperatury urządzeń mroźniczych. Kontrola stanu produktów oraz postępowanie zgodnie z instrukcją w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości.
5. Rozmrażanie – jeżeli dotyczy danego produktu	Namnażanie drobnoustrojów i zanieczyszczenie innych produktów wyciekiem z rozmrażanej żywności.	B	Rozmrażanie w temperaturze pokojowej, zbyt długi czas rozmrażania, kontakt wycieku z inną żywnością.	Rozmrażanie w warunkach kontrolowanych, zabezpieczenie produktu przed kontaktem z inną żywnością, niedopuszczanie do wtórnego zamrażania produktów

HACCP, GHP, GMP

				rozmrożonych, jeżeli nie przewiduje tego technologia.
6. Przygotowanie surowego mięsa	Obecność drobnoustrojów chorobotwórczych oraz przeniesienie ich na ręce, sprzęt, powierzchnie i żywność gotową do spożycia.	B	Kontakt z surowym drobiem i wołowiną, w tym mięsem mielonym; niewłaściwa higiena rąk i sprzętu; używanie tych samych powierzchni do różnych produktów bez właściwego mycia i dezynfekcji.	Rozdzielenie czynności związanych z surowym mięsem od przygotowywania żywności gotowej do spożycia. Higiena rąk. Mycie i dezynfekcja sprzętu, narzędzi i powierzchni po kontakcie z surowym mięsem.
7. Przygotowanie warzyw, dodatków i pozostałych surowców	Wtórne zanieczyszczenie mikrobiologiczne, chemiczne lub fizyczne.	B, CH, F	Niewłaściwa higiena rąk, sprzętu i powierzchni, kontakt z surowym mięsem lub środkami chemicznymi, ciała obce.	Warzywa zielone i okopowe dostarczane są po obróbce wstępnej. Przechowywanie i przygotowywanie w sposób zabezpieczający przed wtórnym zanieczyszczeniem. Higiena rąk, sprzętu i powierzchni.
8. Postępowanie z jajami	Zanieczyszczenie mikrobiologiczne, w szczególności drobnoustrojami mogącymi występować na jajach.	B	Niewłaściwe przechowywanie lub wtórne zanieczyszczenie podczas manipulacji.	Wykorzystywanie jaj dostarczanych do zakładu po dezynfekcji. Właściwe przechowywanie, higiena rąk i powierzchni oraz ochrona przed wtórnym zanieczyszczeniem.
9. Przygotowanie zimnych potraw, mezze, sałatek i sosów	Wprowadzenie lub namnażanie drobnoustrojów oraz wtórne zanieczyszczenie produktów gotowych do spożycia.	B	Brak dalszej obróbki cieplnej, niewłaściwa higiena rąk i sprzętu, kontakt z surowym mięsem, zbyt długie przetrzymywanie poza chłodzeniem.	Ścisła higiena personelu i sprzętu, rozdzielenie od przygotowania surowego mięsa, stosowanie czystych narzędzi, ograniczenie czasu poza chłodzeniem, właściwe zabezpieczenie i chłodnicze przechowywanie produktów wymagających chłodzenia.
10. Obróbka cieplna – grillowanie, smażenie i inne procesy cieplne	Przeżycie drobnoustrojów chorobotwórczych w potrawie, szczególnie w drobiu i mięsie mielonym.	B	Niedostateczna obróbka cieplna, zbyt krótki czas lub nierównomierne ogrzanie produktu.	Prowadzenie obróbki cieplnej w sposób zapewniający właściwe ogrzanie produktu w całej jego masie. Szczególny nadzór nad potrawami z surowego drobiu i mięsa mielonego.
11. Smażenie w tłuszczu	Powstawanie niepożądanych produktów degradacji tłuszczu wskutek jego nadmiernego lub	CH	Zbyt długie użytkowanie tłuszczu, przegrzewanie, obecność przypalonych pozostałości żywności.	Kontrola stanu tłuszczu, niedopuszczanie do jego nadmiernego przegrzewania, regularna wymiana oraz utrzymywanie urządzenia w czystości.

HACCP, GHP, GMP

	wielokrotnego ogrzewania.			
12. Przygotowanie ciast i deserów	Namnażanie drobnoustrojów oraz wtórne zanieczyszczenie gotowego produktu.	B, F	Niewłaściwa higiena, niewłaściwe przechowywanie składników lub gotowego deseru, zanieczyszczony sprzęt.	Stosowanie właściwie przechowywanych składników, higiena rąk i sprzętu, zabezpieczenie gotowych produktów oraz chłodzenie produktów wymagających przechowywania w niskiej temperaturze.
13. Przygotowanie napojów ciepłych i zimnych oraz koktajli	Zanieczyszczenie mikrobiologiczne składników, lodu, sprzętu lub gotowego napoju; obecność ciał obcych.	B, F	Zanieczyszczone owoce, zioła lub sprzęt barowy, niewłaściwe przechowywanie otwartych soków i przecierów, niehigieniczne pobieranie lodu.	Higieniczne przechowywanie i przygotowywanie składników, regularne mycie sprzętu barowego, właściwe przechowywanie otwartych produktów, higieniczne pobieranie lodu przeznaczonym do tego sprzętem.
14. Porcjowanie, kompletowanie i wydawanie potraw	Wtórne zanieczyszczenie gotowej żywności przez personel, sprzęt lub otoczenie.	B, F	Niewłaściwa higiena rąk, zabrudzone naczynia lub przybory, kontakt z zanieczyszczonymi powierzchniami, niewłaściwe zabezpieczenie potraw.	Higiena rąk, stosowanie czystych naczyń i przyborów, ograniczenie bezpośredniego kontaktu rąk z gotową żywnością, zabezpieczenie produktów do chwili wydania.
15. Sprzedaż na wynos i wydawanie w ogródku gastronomicznym	Wtórne zanieczyszczenie lub pogorszenie bezpieczeństwa produktu wskutek niewłaściwego zabezpieczenia.	B, F	Nieodpowiednie opakowanie, zbyt długi czas oczekiwania na odbiór, kontakt z otoczeniem.	Stosowanie opakowań przeznaczonych do kontaktu z żywnością, właściwe zamykanie i zabezpieczenie produktu oraz możliwie szybkie wydanie po przygotowaniu.
16. Mycie i dezynfekcja sprzętu, naczyń i powierzchni	Pozostałości drobnoustrojów lub środków chemicznych na powierzchniach mających kontakt z żywnością.	B, CH	Niedokładne mycie, niewłaściwe stężenie lub stosowanie środków chemicznych, niedostateczne płukanie, wtórne zabrudzenie.	Stosowanie instrukcji mycia i dezynfekcji oraz środków przeznaczonych do danego zastosowania zgodnie z instrukcją producenta. Szczególna dezynfekcja powierzchni po kontakcie z surowym mięsem.
17. Gospodarowanie odpadami	Zanieczyszczenie żywności i powierzchni oraz możliwość pojawienia się szkodników.	B, F	Przepełnione pojemniki, niewłaściwe usuwanie odpadów, kontakt odpadów z żywnością.	Gromadzenie odpadów w przeznaczonych do tego pojemnikach, regularne ich usuwanie, utrzymanie pojemników i miejsc gromadzenia odpadów w czystości.

HACCP, GHP, GMP

Kluczowe obszary wymagające kontroli

Na podstawie charakteru działalności szczególnego nadzoru wymagają:

1. Warunki chłodnicze – ze względu na przechowywanie surowego mięsa, produktów mlecznych, przygotowanych półproduktów, sosów oraz innych produktów nietrwałych. Temperatury urządzeń chłodniczych powinny być regularnie kontrolowane i dokumentowane.
2. Warunki mroźnicze – ze względu na występowanie produktów mrożonych, m.in. gotowego mrożonego crispy chicken. Temperatury urządzeń mroźniczych powinny być regularnie kontrolowane i dokumentowane.
3. Obróbka cieplna surowego mięsa – szczególne znaczenie ma zapewnienie odpowiedniej obróbki cieplnej potraw przygotowywanych z surowego drobiu oraz mięsa mielonego.
4. Rozdzielenie surowego mięsa od żywności gotowej do spożycia – dotyczy przede wszystkim zimnych mezze, sałatek, sosów, dodatków oraz innych produktów, które po przygotowaniu nie są już poddawane obróbce cieplnej.
5. Higiena baru i lodu – lód oraz świeże dodatki do napojów, takie jak owoce, cytrusy, mięta, bazylia czy ogórek, traktowane są jako składniki gotowe do bezpośredniego spożycia i wymagają ochrony przed wtórnym zanieczyszczeniem.
6. Mycie i dezynfekcja – szczególne znaczenie ma skuteczne mycie i dezynfekowanie powierzchni, sprzętu i narzędzi po kontakcie z surowym mięsem oraz przed wykorzystaniem ich do produktów gotowych do spożycia.

HACCP, GHP, GMP

ZINTEGROWANY SCHEMAT PROCESU TECHNOLOGICZNEGO

Przyjęcie surowców i produktów

- kontrola stanu opakowań,
- kontrola terminów przydatności do spożycia,
- kontrola jakości produktów,
- kontrola warunków temperaturowych produktów wymagających chłodzenia lub mrożenia.

Magazynowanie

- produktów niewymagających chłodzenia,
- produktów chłodzonych,
- produktów mrożonych,
- napojów i pozostałych produktów.

Pobranie surowców i produktów do przygotowania potraw lub napojów.

Przygotowanie i obróbka wstępna

- porcjowanie,
- krojenie,
- rozdrabnianie,
- mieszanie,
- marynowanie,
- inne czynności zgodne z recepturą.

Przygotowanie dań gorących

- przygotowanie surowców,
- obróbka cieplna, w szczególności grillowanie lub smażenie,
- kompletowanie i porcjowanie potraw.

Przygotowanie dań zimnych, mezze, sałatek i sosów

- przygotowanie składników,
- rozdrabnianie i mieszanie,
- porcjowanie,
- przechowywanie chłodnicze, jeżeli jest wymagane.

Przygotowanie ciast i deserów

- przygotowanie składników,
- łączenie składników i obróbka zgodnie z recepturą,
- studzenie lub chłodzenie, jeżeli jest wymagane,
- porcjowanie.

Przygotowanie napojów ciepłych i zimnych

- przygotowanie składników,
- parzenie, mieszanie lub inne czynności właściwe dla danego napoju,

HACCP, GHP, GMP

- dodawanie świeżych składników i lodu, jeżeli dotyczy.

Przygotowanie napojów alkoholowych i koktajli

- pobranie i odmierzenie składników,
- przygotowanie świeżych dodatków,
- mieszanie lub wstrząsanie,
- dodawanie lodu i dekoracji, jeżeli dotyczy.

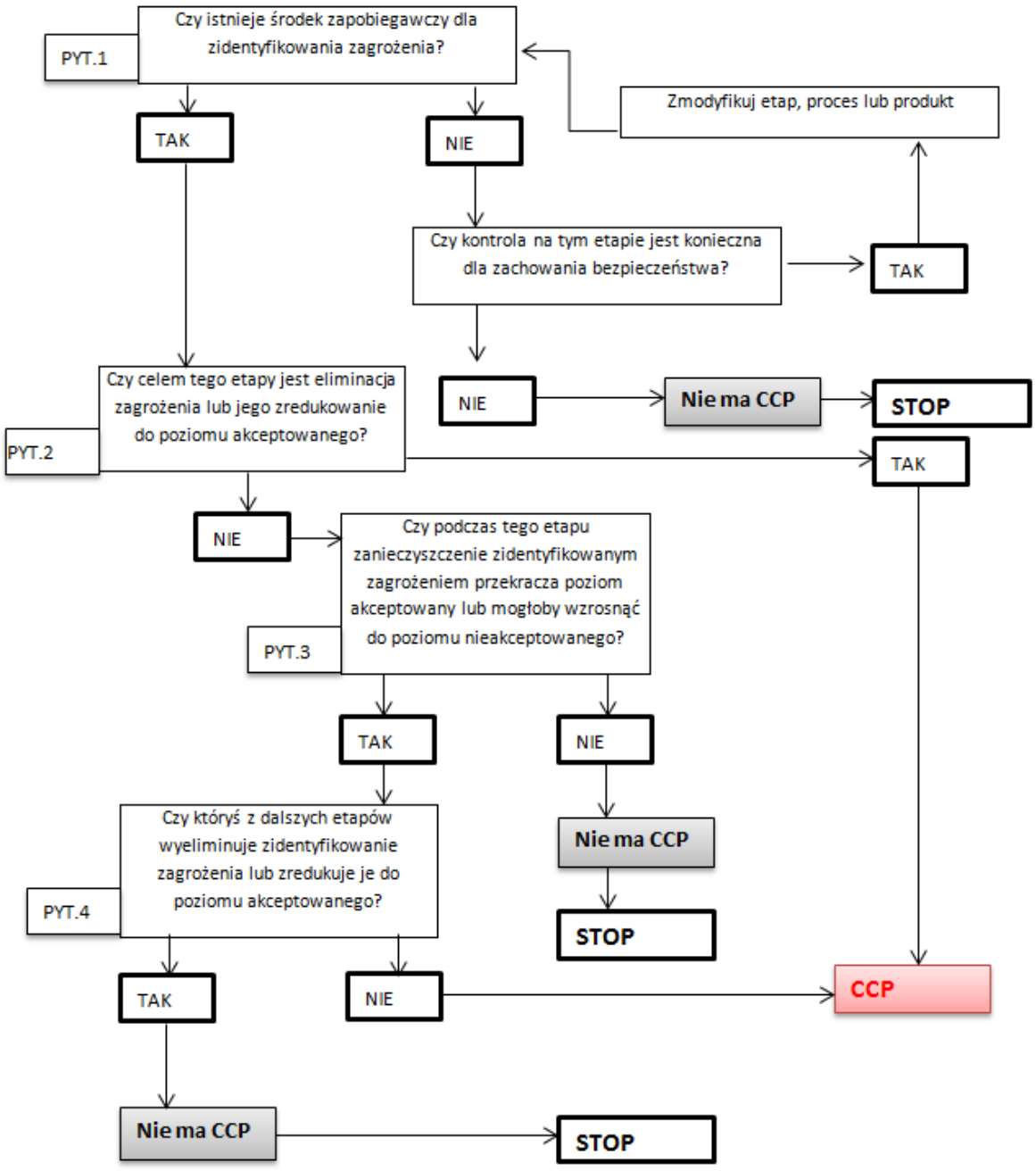
Porcjowanie, kompletowanie i wydawanie gotowych produktów.

- **Serwowanie**
- konsumpcja na miejscu w naczyniach stołowych,
- sprzedaż na wynos w odpowiednich opakowaniach jednorazowego użycia,
- podawanie potraw i napojów w ogródku gastronomicznym.

HACCP, GHP, GMP

ANALIZA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI I WYZNACZENIE CP I CCP

W celu zweryfikowania zdiagnozowanych zagrożeń podczas przeprowadzonej analizy zagrożeń i pomocy w wyznaczeniu Krytycznych Punktów Kontrolnych (CCP) przeanalizowano zagrożenia przy pomocy drzewa decyzyjnego dla każdego etapu procesu technologicznego.



ANALIZA RYZYKA ZAGROŻENIA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI

Analizę ryzyka przeprowadzono dla wszystkich grup produktów przygotowywanych i podawanych w zakładzie, tj. dań gorących, dań zimnych, mezze, sałatek, sosów, ciast i deserów, napojów ciepłych i zimnych oraz napojów alkoholowych i koktajli.

Zasady oceny ryzyka

- **A – częstotliwość występowania:** 1 – mała, 2 – średnia, 3 – duża;
- **B – znaczenie zagrożenia:** 1 – małe, 2 – średnie, 3 – duże;
- **C – możliwość wykrycia:** 1 – łatwa, 2 – średnia, 3 – trudna;
- **poziom ryzyka = A × B × C.**

Etap procesu technologicznego	Zagrożenie	A	B	C	Poziom ryzyka
Przyjęcie surowców i produktów	Produkty przeterminowane, zepsute lub niewłaściwej jakości	2	3	1	**6 – niski**
	Niewłaściwa temperatura produktów chłodzonych lub mrożonych podczas dostawy	2	3	2	**12 – średni**
	Uszkodzone lub zanieczyszczone opakowania	2	2	1	**4 – niski**
	Zanieczyszczenia fizyczne lub chemiczne surowców	1	3	2	**6 – niski**
Magazynowanie produktów niewymagających chłodzenia	Zanieczyszczenie, zawilgocenie, rozwój pleśni lub obecność szkodników	1	2	2	**4 – niski**
	Kontakt żywności ze środkami chemicznymi	1	3	1	**3 – niski**
Magazynowanie chłodnicze – CCP1	Namnażanie drobnoustrojów wskutek niewłaściwej temperatury	3	3	3	**27 – wysoki – CCP1**
	Zanieczyszczenie krzyżowe produktów gotowych do spożycia przez surowe mięso	2	3	3	**18 – średni**
Magazynowanie mroźnicze – CCP2	Rozmrożenie lub częściowe rozmrożenie produktów wskutek wzrostu temperatury lub awarii urządzenia	3	3	3	**27 – wysoki – CCP2**
Rozmrażanie – jeżeli dotyczy	Namnażanie drobnoustrojów wskutek niewłaściwego sposobu rozmrażania	2	3	2	**12 – średni**

HACCP, GHP, GMP

	Zanieczyszczenie innych produktów wyciekiem z rozmrażanej żywności	2	3	2	**12 – średni**
Przygotowanie surowego mięsa	Zanieczyszczenie krzyżowe sprzętu, powierzchni lub żywności gotowej do spożycia	3	3	2	**18 – średni**
	Namnażanie drobnoustrojów wskutek zbyt długiego przetrzymywania mięsa poza chłodzeniem	2	3	2	**12 – średni**
Przygotowanie warzyw i pozostałych składników	Wtórne zanieczyszczenie mikrobiologiczne podczas przygotowania	2	2	2	**8 – średni**
	Zanieczyszczenia fizyczne	1	2	1	**2 – niski**
Postępowanie z jajami	Wtórne zanieczyszczenie mikrobiologiczne podczas przechowywania lub przygotowania	1	3	2	**6 – niski**
Przygotowanie zimnych dań, mezze, sałatek i sosów	Wtórne zanieczyszczenie mikrobiologiczne produktów niepoddawanych dalszej obróbce cieplnej	2	3	3	**18 – średni**
	Namnażanie drobnoustrojów wskutek zbyt długiego przetrzymywania poza chłodzeniem	2	3	2	**12 – średni**
Obróbka termiczna	Przeżycie drobnoustrojów chorobotwórczych wskutek niedostatecznej obróbki cieplnej, szczególnie drobiu i mięsa mielonego	2	3	2	**12 – średni**
Smażenie	Powstawanie niepożądanych produktów degradacji tłuszczu wskutek jego nadmiernego lub wielokrotnego ogrzewania	2	2	2	**8 – średni**
Przygotowanie ciast i deserów	Wtórne zanieczyszczenie mikrobiologiczne podczas przygotowania	2	2	2	**8 – średni**
	Namnażanie drobnoustrojów w deserach wymagających chłodzenia	2	3	2	**12 – średni**
Przygotowanie napojów ciepłych i zimnych	Zanieczyszczenie mikrobiologiczne składników, lodu lub sprzętu	2	2	2	**8 – średni**
	Zanieczyszczenia fizyczne napoju	1	2	1	**2 – niski**
	Wtórne zanieczyszczenie świeżych owoców, ziół, lodu lub napoju	2	2	2	**8 – średni**

HACCP GHP GMP

Przygotowanie koktajli alkoholowych i bezalkoholowych	Namnażanie drobnoustrojów w niewłaściwie przechowywanych sokach, przecierach i innych nietrwałych składnikach	2	2	2	**8 – średni**
Porcjowanie i kompletowanie	Wtórne zanieczyszczenie gotowej żywności przez personel, sprzęt lub powierzchnie	2	3	2	**12 – średni**
Serwowanie i ekspedycja	Wtórne zanieczyszczenie gotowych potraw lub napojów	1	3	2	**6 – niski**
	Zanieczyszczenie wskutek niewłaściwie umytych naczyń lub przyborów	1	3	2	**6 – niski**
Sprzedaż na wynos / ogródek gastronomiczny	Zanieczyszczenie produktu wskutek niewłaściwego zabezpieczenia lub opakowania	1	2	2	**4 – niski**
Mycie i dezynfekcja	Pozostałości środków chemicznych na powierzchniach mających kontakt z żywnością	1	3	2	**6 – niski**
	Niedostateczne mycie lub dezynfekcja sprzętu i powierzchni	2	3	2	**12 – średni**
Gospodarowanie odpadami	Zanieczyszczenie żywności lub powierzchni oraz możliwość pojawienia się szkodników	1	2	2	**4 – niski**

LEGENDA POZIOMÓW RYZYKA

- **1–7 – ryzyko niskie** – kontrolowane poprzez zasady GHP/GMP;
- **8–18 – ryzyko średnie** – wymaga zwiększonego nadzoru i przestrzegania ustalonych procedur;
- **19–27 – ryzyko wysokie** – wymaga szczególnego nadzoru.

HACCP GHP GMP

LISTA PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH ZAKWALIFIKOWANYCH, JAKO KRYTYCZNE PUNKTY KONTROLI -CCP-

HACCP, GHP, GMP

CCP1 – przechowywanie środków spożywczych w urządzeniu chłodniczych,

CCP2 – przechowywanie środków spożywczych w urządzeniu zamrażalniczym,

Kontrola temperatury dokonywana dwa razy dziennie przez pracownika zmianowego za pomocą termometru bezrtęcio-wego.

CCP1

– przechowywanie środków spożywczych w urządzeniu chłodniczych

Etap	Zagrożenie		Sposób Pomiaru	Analiza ryzyka dla bezpieczeństwa żywności		Limit krytyczny	Sposób monitorowania	Działania korekcyjne	Dokument przechowywania danych
Przechowywanie środków spożywczych w urządzeniu chłodniczych,	M	twórcze	Temperatura za pomocą termometru bezrtęciowego, Ocena wizualna oraz ocena zapachu składowanych produktów.	Rozwój bakterii, pleśni i grzybów	27 pkt= CCP	dopuszczalna tolerancja temperatury ±1°C (od górnej i dolnej wartości docelowej), wartość krytyczna temperatury: **poniżej 1°C** **powyżej 5°C**	zapis w karcie kontroli temperatury (2 razy dziennie)	Przeniesienie produktów do innego urządzenia chłodniczego. Usunięcie protokolarne produktów o nieodpowiedniej jakości zdrowotnej.	Karta kontroli.

HACCP, GHP, GMP

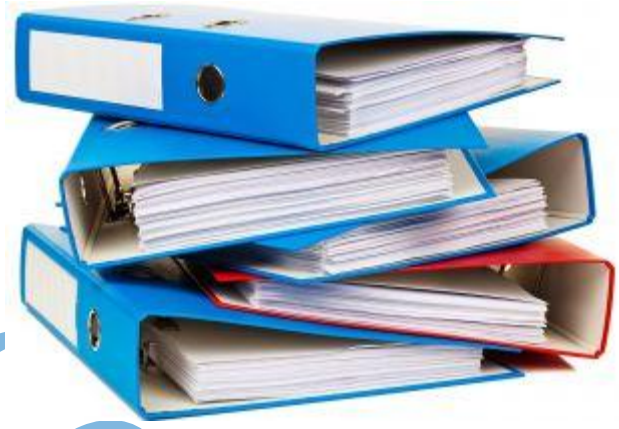
CCP2

– przechowywanie środków spożywczych w urządzeniu zamrażalniczym

HACCP, GHP, GMP

Etap	Zagrożenie		Sposób Pomiaru	Analiza ryzyka dla bezpieczeństwa żywności		Limit krytyczny	Sposób monitoro-wania	Działania korekcyjne	Dokument przechowywania danych
Przechowy-wanie środków spożywczych w urządzeniach zamrażalni-czych,	M	twórcze	Temperatura za pomocą termo-metru bezrtęcio-wego, Ocena wizualna oraz ocena zapachu składowanych produktów	Rozwój bakterii, pleśni i grzybów	27 pkt= CCP	dopuszczalna tolerancja temperatury +3°C (od gór-nej i dolnej wartości doce-lowej), wartość krytyczna tempera-tury: **nie wyższa niż –15°C**	zapis w karcie kon-troli tempe-ratu-ry (2 razy dzien-nie)	Przeniesienie produktów do innego urządze-nia zamrażalni-cze-go. Usunię-cie protokolarne produktów o nieodpowiedniej jakości zdrowot-nej	Karta kontroli.

USTANOWIENIE DOKUMENTACJI I SPOSOBU PRZECHOWYWANIA ZAPISÓW



HACCP, GHP, GMP

1. **Księga HACCP**
   - Wszystkie dokumenty dotyczące wdrażania systemu HACCP zostały zawarte w Księdze HACCP.
   - Księga HACCP znajduje się na terenie zakładu, w miejscu łatwo dostępnym dla wszystkich uprawnionych pracowników.

2. **Księga Rejestrów HACCP**
   - Rejestry, karty kontroli, karty reklamacji, protokoły, karty dopuszczenia pracownika, rejestry zapisów, karty szkoleń i inne dokumenty są zawarte w Księdze Rejestrów HACCP.
   - Księga Rejestrów HACCP znajduje się na terenie zakładu, w miejscu łatwo dostępnym dla wszystkich uprawnionych pracowników.

3. **Przechowywanie Dokumentów**
   - Wszystkie dokumenty zawarte w Księdze Rejestrów HACCP należy przechowywać przez okres minimum trzech miesięcy.
   - Po upływie tego okresu dokumenty mogą być archiwizowane zgodnie z wewnętrznymi procedurami zakładu lub zgodnie z wymaganiami prawnymi i regulacyjnymi.

4. **Aktualizacja Dokumentów**
   - Dokumentacja HACCP powinna być regularnie aktualizowana, aby odzwierciedlać wszelkie zmiany w procesach produkcyjnych, przepisach prawnych lub wynikach auditów wewnętrznych i zewnętrznych.
   - Odpowiedzialność za aktualizację dokumentów spoczywa na wyznaczonym Koordynatorze HACCP, który musi zapewnić, że wszelkie zmiany są

wprowadzane w terminie i komunikowane odpowiednim pracownikom.

5. **Dostęp do Dokumentów**
   - Dokumenty Księgi HACCP oraz Księgi Rejestrów HACCP muszą być dostępne dla wszystkich pracowników odpowiedzialnych za wdrażanie i utrzymanie systemu HACCP.
   - Wszyscy pracownicy powinni być przeszkoleni w zakresie lokalizacji i zawartości tych dokumentów oraz procedur związanych z ich wykorzystaniem.

6. **Bezpieczeństwo i Ochrona Dokumentów**
   - Dokumenty HACCP muszą być przechowywane w sposób zabezpieczający je przed zniszczeniem, utratą lub nieautoryzowanym dostępem.
   - Zaleca się stosowanie zabezpieczeń fizycznych (np. zamykane szafki) oraz elektronicznych (np. zabezpieczenia hasłem, kopie zapasowe) w celu ochrony dokumentacji.

7. **Przechowywanie Elektroniczne**
   - W przypadku przechowywania dokumentów w formie elektronicznej, należy zapewnić regularne tworzenie kopii zapasowych oraz stosowanie odpowiednich zabezpieczeń przed nieautoryzowanym dostępem i utratą danych.
   - Systemy elektroniczne przechowywania dokumentacji powinny być zgodne z obowiązującymi przepisami dotyczącymi ochrony danych osobowych i informacji wrażliwych.

8. **Kontrola Dostępu**
   - Dostęp do dokumentów powinien być kontrolowany i ograniczony do osób posiadających odpowiednie uprawnienia.
   - Rejestr osób uprawnionych do dostępu do dokumentacji HACCP powinien być regularnie aktualizowany i przeglądany.

9. **Audity Wewnętrzne**
   - Regularne audity wewnętrzne powinny być przeprowadzane w celu zapewnienia zgodności z procedurami przechowywania dokumentacji oraz identyfikacji potencjalnych obszarów do poprawy.
   - Wyniki auditów wewnętrznych powinny być dokumentowane i analizowane, a wszelkie zidentyfikowane niezgodności natychmiast korygowane.

10. **Szkolenia**
    - Wszyscy pracownicy odpowiedzialni za dokumentację HACCP powinni regularnie uczestniczyć w szkoleniach z zakresu aktualnych wymagań dotyczących dokumentacji i procedur przechowywania zapisów.

HACCP, GHP, GMP

- Szkolenia powinny obejmować zarówno aspekty teoretyczne, jak i praktyczne, aby zapewnić pełne zrozumienie i skuteczne wdrażanie systemu HACCP.

HACCP, GHP, GMP

III. CZĘŚĆ UZUPEŁNIAJĄCA

DOKUMENTY ZWIĄZANE Z KSIĘGĄ HACCP
ZAŁACZNIKI
KLAUZULA ZMIAN KSIĘGI HACCP

HACCP, GHP, GMP

KSIĘGA

DOBRAJ PRAKTYKI PRODUKCYJNEJ (GMP)

I DOBREJ PRAKTYKI HIGIENICZNEJ (GHP)

1. PROCEDURA USUWANIA ODPADÓW

Stanowiska pracy wyposażone są w pojemniki (kubły) na odpady.

Wszystkie pojemniki (kubły) na śmieci są szczelne, wykonane z nienasiąkliwego materiału i przykrywane pokrywami, odpowiednio, dodatkowo pojemniki na śmieci wyłożone są workami z tworzywa typu PCV.

Opróżnienie pojemników na stanowiskach pracy w następuje po zapełnieniu ich do 2/3 objętości oraz każdorazowo po zakończeniu pracy.

Usuwanie z pomieszczenia odpadów i śmieci zgromadzonych w ciągu dnia odbywa codziennie, z tym, że śmieci wysypywane są do pojemnika (kontenera) na opady komunalne. Odbiorem odpadów komunalnych zajmuje się firma :

……

……

Odbiorem zużytego oleju (o ile występuje) zajmuje się firma:

……

……

odpady komunalne odbiera firma **……...**

W ramach codziennych czynności porządkowych, pojemniki (kubły) są myte środkami myjącymi o działaniu dezynfekcyjnym (instrukcja nr o utrzymaniu porządku, czystości i higieny).

Za usuwanie odpadów i śmieci ze stanowiska pracy odpowiedzialna jest osoba pracująca w danym dniu, w przypadku nieobecności prowadzący działalność.

Dokumentacja związana z programem usuwania odpadów, obejmuje:

- instrukcję utrzymania porządku, czystości i higieny w zakładzie,
- notatki,
- protokoły z kontroli skuteczności wykonywania zabiegów mycia i dezynfekcji.

HACCP, GHP, GMP

2. PROCEDURY ZAOPATRZENIA

Obejmuje procedurę przyjęcia na stan magazynu półproduktów i produktów gotowych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

HACCP, GHP, GMP

1) Przyjmowanie towaru.

Przyjęcie zakupionego towaru, produktów gotowych na stan zakładu dokonywane przez pracownika odbywa się z zachowaniem następującej procedury:

- **sprawdzenie zgodności dostawy z zamówieniem**, tj. ilość, jakość, cena,
- **sprawdzenie dokumentacji (etykiet)** określających dany artykuł, tj. producenta, daty produkcji, termin przydatności do spożycia, czytelne i trwałe oznakowanie, ewentualnie świadectwo kontroli jakości,
- **ocena warunków transportu**, tj. czystości środka transportu, sposobu przewozu, zachowania odpowiedniej temperatury produktów podczas transportu, sposobu wyładowania,
- **ocena stanu opakowań zbiorczych i jednostkowych,** tj. brak opakowań zbiorczych, uszkodzenia, obce zapachy, widoczne zanieczyszczenia, zawilgocenie, zapleśnienie, obecność szkodników itp.

Przyjęty towar umieszczany jest niezwłocznie w odpowiedniej części magazynowej, na odpowiednim miejscu (stosowanie zasady „FI-FO").

W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości przy dostawie ze względu na stan higieniczny lub warunki o których mowa w p.1, przyjmujący towar powiadamia dostawcę bądź odrzuca dostawę sporządzając odpowiednią notatkę, protokół.

2) Przechowywanie:

Wyroby gotowe dostarczone do zakładu przechowuje (magazynuje) się w ustalonych warunkach, uniemożliwiając ich zniszczenie i zepsucie. Opakowania używane do artykułów spożywczych muszą być czyste i nieuszkodzone. Powinny stanowić ochronę przed zanieczyszczeniem, odpowiadać rodzajowi artykułu spożywczego i przewidywanym warunkom przechowywania.

- Nie wolno dopuścić do przerwania łańcucha chłodniczego.

KARTA KONTROLI ZDROWOTNEJ I HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH PRZYJMOWANYCH DO ZAKŁADU

Przyjęcie towaru				Stan sanitarny samochodu		Ocena cech organoleptycznych towaru		Ocena stanu opakowania i oznakowania		Decyzja o przyjęciu towaru tak/nie Uwagi	Podpis porzyjmują-cego towar
Data	Godz.	Dostawca	Nr faktury	właściwy (temp)	niewłaściwy	dobra	niedobra	właściwa	niewłaściwa		

HACCP, GHP, GMP

Właściwe obchodzenie się z żywnością:



Powyższy rysunek zawiera jedynie wskazówki co do sposobu rozłożenia różnego asortymentu w obrębie urządzenia chłodniczego, dopuszczalne są wszelakiego rodzaju modyfikacje, ale z uniknięciem potencjalnego ryzyka zanieczyszczeń krzyżowych. W zakładzie używa się półprodukty/ produkty gotowe.

1. Surowa żywność nigdy nie powinna stykać się z daniami ugotowanymi lub gotowymi do spożycia.
2. Surową żywność oraz dania ugotowane i gotowe do spożycia należy przechowywać osobno.
3. Można również przechowywać surową żywność na dolnej półce chłodni, a dania ugotowane i gotowe do spożycia — na górnych półkach.
4. Żywność należy przechowywać pod przykryciem lub w szczelnie zamkniętych pojemnikach.
5. Pomiędzy kontaktem z surową żywnością a kontaktem z daniami ugotowanymi/gotowymi do spożycia należy myć ręce.
6. Do przygotowywania surowej żywności oraz dań ugotowanych/ gotowych do spożycia powinno się używać osobnych obszarów roboczych, naczyń i przyborów kuchennych. Jeśli jest to niemożliwe, pomiędzy wykonaniem tych zadań należy dokładnie wyczyścić i odkazić naczynia i obszary robocze.

7. Ubranie robocze powinno być czyste i często wymieniane.
   - należy unikać przechowywania nadmiernych ilości środków spożywczych,
   - chronić przed zanieczyszczeniem, zepsuciem i uszkodzeniem,
   - magazynować w miejscach do tego przeznaczonych i zapewnić właściwe warunki przechowywania, zgodnie z deklaracją producenta (temperatura, wilgotność, czas, stopień nasłonecznienia itp.),
   - surowce i składniki wymagające warunków chłodniczych przechowuje się w takiej temperaturze, aby nie dopuścić do pogorszenia się ich jakości, ewentualnie, jeśli takowe wystąpią surowce mrożone, które nie są przeznaczone do natychmiastowego zużycia przechowuje się w temp. poniżej -18ºC, jaja przechowuje się oddzielnie od innych towarów w warunkach uniemożliwiających kondensację pary wodnej na powierzchni skorupek

Pracownik:

- na bieżąco monitoruje temperaturę urządzenia chłodniczego (CCP1) oraz zamrażalniczego (CCP2) - urządzenia opisane/ponumerowane wg. aktualnego stanu w zakładzie,- 2 x dziennie (*wyniki zapisywane są na kartach kontroli).*
- sprawdza stan opakowań oraz jakość dostarczanych środków spożywczych
- sprawdza daty minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia,
- stosuje **zasadę „FI-FO”** czyli „pierwszy na wejściu – pierwszy na wyjściu”, uwzględniając rodzaj surowca, jakość i warunki przechowywania,
- opakowania napoczęte dobrze zamyka i umieszcza je w rozpoznawalnym miejscu, umieszczając na opakowaniu datę opakowania,
- umożliwia (poprzez opisywanie/ prowadzenie rejestru) identyfikację daty produkcji/ przywiezienia/ rozmrożenia danego środka spożywczego/ surowca.
- sprawdza zabezpieczenie towaru przed szkodnikami.

Za prawidłowe przyjęcie i przechowywanie towaru odpowiedzialny jest Pracownik.
W przypadku przeterminowania towaru lub jego zepsucia towar zostaje protokolarnie zniszczony. W protokole podaje się przyczynę zepsucia lub przeterminowania.

NALEŻY przestrzegać instrukcji użycia na etykiecie producenta oraz dat przydatności do spożycia/ minimalnej trwałości.

NIE NALEŻY zostawiać żywności na ladzie w temperaturze pokojowej — ponad dwie godziny to zbyt długo dla żywności.

- Żywność należy trzymać w ladzie chłodniczej lub ladzie z komorami utrzymującymi ciepło. Nie powinna ona leżeć na wierzchu, gdzie klienci mogą ją zanieczyścić, dotykając ją lub kichając. Produkty o niskim ryzyku zanieczyszczenia pierwotnego mogą być przechowywane w temperaturze pokojowej (chyba że producent zaleca inaczej) ale pod przykryciem (klosz, kopuła, pudełko zamykane).

HACCP GHP GMP

- Powinna być zapewniona wystarczająca ilość miejsca do bezpiecznego przygotowania żywności. Powinno być również wystarczająco miejsca na przechowywanie żywności.
- Nigdy nie należy używać żywności, której termin przydatności do spożycia minął / produkt uległ zakażeniu lub zepsuciu oraz zawsze należy zapewnić prawidłową rotację zapasów żywności, bez względu na to, czy są one przechowywane w gorącej komorze, chłodni, czy magazynie suchych produktów.

HACCP, GHP, GMP

Wskazówki dotyczące wysokich temperatur



HACCP, GHP, GMP

1. Żywność należy dokładnie ugotować — temperatura głównej części dania powinna momentalnie osiągnąć 75°C lub powinien zajść proces równoważny, np. 70°C przez dwie minuty. Jako główną część przyjmuje się środkowy lub najgrubszy kawałek dania.
2. Gorące danie należy utrzymywać w stanie gorącym — przechowywać w komorze utrzymującej ciepło (powyżej 63°C). Jest to poza strefą zagrożenia.
3. Lekko ciepłe danie jest groźne — utrzymywanie żywności jedynie w ciepłym stanie stanowi doskonałe warunki do rozwoju bakterii.
4. Ugotowane danie, które nie jest przechowywane w temperaturze powyżej 63°C, powinno zostać wykorzystane w ciągu dwóch godzin od ugotowania.
5. Pierwsze przyrządzone — pierwsze wydawane — należy zapewnić, by pierwsza partia ugotowanego dania, umieszczonego w komorze utrzymującej ciepło, została podana w pierwszej kolejności.
6. Żywność można odgrzewać tylko raz (tj. regeneracja).
7. Przy odgrzewaniu temperatura w głównej części dania powinna osiągnąć co najmniej 70°C.
8. Pozostałości gorących dań należy wyrzucić pod koniec dnia.

Wskazówki dotyczące niskich temperatur



HACCP, GHP, GMP

1. Zimne danie należy utrzymywać w stanie chłodnym — przechowywać w ladzie chłodniczej (poniżej 5°C). Jest to poza strefą zagrożenia, więc bakterie nie będą się rozmnażać.

2. Żywność można zamrozić tylko jeden raz — po rozmrożeniu żywności bakterie mogą się rozmnożyć. Jeśli zostanie ona ponownie zamrożona, liczebność bakterii może stać się niebezpiecznie wysoka.

3. Należy dokładnie rozmrażać — jeżeli środkowa część dania jest nadal zamarznięta, może ono nie ugotować się całkowicie przed podaniem i część bakterii może przetrwać.

4. Pozostałości należy oznaczyć datą i zasadniczo po dwóch dniach wyrzucać. Pod koniec dnia pozostałości sałatek i nadzienia kanapek można zachować na następny dzień, o ile zostaną one przykryte i będą przechowywane w warunkach chłodniczych.

5. Pozostałości należy wykorzystać w pierwszej kolejności i unikać wymieszania ich ze świeżo przygotowanymi sałatkami i nadzieniem kanapek.

6. W przypadku schładzania ugotowanej żywności w celu magazyowania w chłodni należy schładzać szybko — przy czym przed przykryciem i umieszczeniem w chłodni należy poczekać, aż żywność przestanie parować. Pokrojenie dania na mniejsze porcje lub rozłożenie na płytkim talerzu pozwoli na szybsze gotowanie.

Zanieczyszczenie krzyżowe



HACCP, GHP, GMP

Wprowadzenie:

Zanieczyszczenia krzyżowe stanowią istotne zagrożenie dla bezpieczeństwa żywności. Zanieczyszczenie krzyżowe następuje, gdy szkodliwe mikroorganizmy są przenoszone z jednej powierzchni, przedmiotu lub żywności na inną, co może prowadzić do poważnych zagrożeń zdrowotnych dla konsumentów. Aby zapobiec zanieczyszczeniom krzyżowym, pracownicy muszą przestrzegać ścisłych zasad higieny i procedur manipulacji żywnością.

Potencjalne Źródła Zanieczyszczeń Krzyżowych

1. **Kontakt Surowej Żywności z Gotowymi do Spożycia Produktami**:
   - Surowa żywność, taka jak mięso, ryby, jaja, i warzywa, nie może mieć kontaktu z gotowymi do spożycia produktami.
   - Należy stosować oddzielne deski do krojenia, noże i inne narzędzia do surowej i gotowej do spożycia żywności.
   - Powierzchnie robocze muszą być dokładnie czyszczone i dezynfekowane po każdym użyciu.
2. **Ściekanie Krwi lub Soków Własnych z Surowej Żywności**:
   - Surowa żywność powinna być przechowywana w odpowiednich pojemnikach, które zapobiegają wyciekom płynów.
   - Krew i soki z surowego mięsa nie mogą stykać się z innymi artykułami spożywczymi.
   - Produkty surowe powinny być zawsze przechowywane na najniższych półkach w lodówkach i chłodziarkach.

Procedury Zapobiegania Zanieczyszczeniom Krzyżowym:

- **Higiena Osobista Pracowników**:

  - Pracownicy muszą regularnie myć ręce wodą z mydłem przez co najmniej 20 sekund, zwłaszcza po kontakcie z surową żywnością, po korzystaniu z toalety, po kichaniu, kasłaniu, czy wydmuchiwaniu nosa.
  - Pracownicy muszą nosić odpowiednią odzież ochronną, taką jak rękawice jednorazowe, fartuchy i czapki, i zmieniać je regularnie.
- **Używanie Oddzielnych Narzędzi i Sprzętu**:
  - Używać oddzielnych desek do krojenia, noży i innych narzędzi do surowej żywności i do gotowych do spożycia produktów.
  - Sprzęt używany do surowej żywności powinien być wyraźnie oznakowany i przechowywany oddzielnie od sprzętu do gotowej żywności.
- **Czyszczenie i Dezynfekcja**:
  - Powierzchnie robocze, sprzęt i narzędzia muszą być dokładnie czyszczone i dezynfekowane po każdym użyciu.
  - Stosować odpowiednie środki czyszczące i dezynfekujące, zgodnie z instrukcjami producenta.
- **Przechowywanie Żywności**:
  - Surowa żywność powinna być przechowywana w szczelnie zamkniętych pojemnikach na najniższych półkach w lodówkach i chłodziarkach, aby zapobiec ściekaniu płynów na inne produkty.
  - Gotowe do spożycia produkty muszą być przechowywane w oddzielnych pojemnikach i na wyższych półkach, z dala od surowej żywności.
- **Kontrola i Monitorowanie**:
  - Regularnie kontrolować i monitorować przestrzeganie procedur zapobiegania zanieczyszczeniom krzyżowym.
  - Prowadzić rejestry kontroli czystości i dezynfekcji, a także szkolenia pracowników.

Szkolenia Pracowników:

1. **Szkolenie Wstępne**:
   - Nowi pracownicy muszą przejść szkolenie w zakresie zapobiegania zanieczyszczeniom krzyżowym, zanim zaczną pracę.
   - Szkolenie obejmuje zasady higieny osobistej, procedury czyszczenia i dezynfekcji, oraz prawidłowe przechowywanie żywności.
2. **Szkolenie Okresowe**:
   - Regularne szkolenia okresowe dla wszystkich pracowników w celu przypomnienia i aktualizacji wiedzy na temat zapobiegania zanieczyszczeniom krzyżowym.
   - Dokumentacja szkoleń powinna być przechowywana w Księdze Rejestrów HACCP

HACCP, GHP, GMP

KOLORY DESEK DO KROJENIA I ICH PRZE-ZNACZEŃ

Obok przedstawiono klasyczny podział czynności i związany z tym kolor odpowiedniego sprzętu (nóż i deska do krojenia). W zakładzie mogą być używane inne kolory sprzętów, jeżeli zostaną one jednoznacznie oznaczone i będą identyfikowalne.



3A. PROCEDURA ZABEZPIECZENIA ZAKŁADU PRZED SZKODNIKAMI

W związku z koniecznością opracowania planu zabezpieczenia pomieszczeń lokalu gastronomicznego, zlokalizowanego **w 31-031Kraków przy ul. Dietla 91** przed szkodnikami, zlokalizowano następujące miejsca potencjalnego zagrożenia:

- drzwi prowadzące do pomieszczeń zakładu,
- otwory wentylacyjne,
- otwory okienne,
- stanowisko składowania odpadów,

Przedmiotowy program zakłada stosowanie następujących profilaktycznych środków zabezpieczających:

W przypadku stwierdzenia obecności szkodników Kierownik ma obowiązek bezzwłocznie zawezwać wybraną firmę DDD w celu przeprowadzenia stosownych działań oraz poinformować zarządcę nieruchomości.

.....
.....
.....

Działania z zakresu kontroli obecności szkodników oraz zabezpieczenia przed nimi, powinny być odpowiednio rejestrowane i udokumentowane.

Bezpośredni nadzór nad realizacją założeń przedmiotowego programu sprawuje Kierownik zakładu.

HACCP, GHP, GMP

3B. INSTRUKCJA POSTEPOWANIA W PRZYPADKU POJAWIENIA SIĘ GRYZONI



HACCP-GHP-GMP

Wprowadzenie:

Wystąpienie gryzoni w zakładzie spożywczym stanowi poważne zagrożenie dla bezpieczeństwa żywności. Postępowanie w takich przypadkach musi być zgodne z zasadami systemu HACCP, aby zminimalizować ryzyko kontaminacji i zapewnić odpowiednią jakość produktów. Poniżej przedstawiono instrukcję dla pracowników dotyczące postępowania w przypadku podejrzenia obecności gryzoni.

Procedury Postępowania:

1. **Natychmiastowe Zgłoszenie**:
   - **Działanie**: Każdy pracownik, który zauważy gryzonia, jego ślady lub inne oznaki ich obecności, musi natychmiast poinformować kierownika zakładu lub osobę odpowiedzialną.
   - **Cel**: Szybka reakcja na problem, aby podjąć odpowiednie kroki zaradcze.

2. **Usunięcie Zanieczyszczonej Żywności**:
   - **Działanie**: Natychmiast usunąć z magazynu i obszarów produkcji wszelką żywność, która mogła być naruszona przez gryzonie.
   - **Cel**: Zapobieganie spożyciu skażonej żywności przez konsumentów.

3. **Zabezpieczenie Żywności**:
   - **Działanie**: Zabezpieczyć całą żywność przed dostępem gryzoni, stosując odpowiednie pojemniki, zamknięte półki oraz inne środki zapobiegawcze.

- **Cel**: Ochrona żywności przed dalszym zanieczyszczeniem.

4. **Zabezpieczenie przed Środkami Chemicznymi**:
   - **Działanie**: Upewnić się, że żywność jest zabezpieczona przed wszelkimi środkami chemicznymi stosowanymi do zwalczania gryzoni.
   - **Cel**: Zapobieganie chemicznemu skażeniu żywności.

5. **Zgłoszenie do Wyspecjalizowanych Firm**:
   - **Działanie**: Natychmiast zgłosić problem wyspecjalizowanej firmie zajmującej się zwalczaniem szkodników.
   - **Cel**: Profesjonalne i skuteczne zwalczanie gryzoni.
6. **Dokumentacja i Monitoring**:
   - **Działanie**: Prowadzić szczegółową dokumentację wszystkich zauważonych śladów obecności gryzoni, podjętych działań oraz wyników inspekcji.
   - **Cel**: Umożliwienie śledzenia skuteczności podjętych działań i identyfikacji potencjalnych obszarów problemowych.

7. **Prewencja**:
   - **Działanie**: Regularne inspekcje zakładu pod kątem obecności gryzoni oraz implementacja środków zapobiegawczych, takich jak uszczelnianie otworów i stosowanie pułapek.
   - **Cel**: Minimalizacja ryzyka ponownego pojawienia się gryzoni.

8. **Szkolenie Pracowników**:
   - **Działanie**: Regularne szkolenie pracowników w zakresie identyfikacji śladów gryzoni oraz procedur postępowania.
   - **Cel**: Zwiększenie świadomości i skuteczności działania personelu w przypadku pojawienia się szkodników.

HACCP, GHP, GMP

4. PROCEDURA ZABEZPIECZENIA I WYCOFANIA Z OBROTU PARTII ŻYWNOŚCI O NIEODPOWIEDNIEJ JAKOŚCI ZDROWOTNEJ

CEL: Celem procedury jest określenie zasad właściwego postępowania podczas przyjęcia towaru i środków spożywczych.

1. PRZEDMIOT PROCEDURY Przedmiotem procedury jest określenie sposobu postępowania w sytuacji stwierdzenia, że towar dostarczony do lokalu nie odpowiada wymogom sanitarnym lub jakościowym.

2. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości przy dostawie ze względu na stan higieniczny lub warunki jakościowe osoba przyjmująca towar powiadamia dostawcę bądź odrzuca dostawę i sporządza odpowiednią notatkę w: KARTA KONTROLI ZDROWOTNEJ I HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH PRZYJMOWANYCH DO ZAKŁADU.

3. W przypadku przeterminowania towaru lub jego zepsucia towar zostaje protokolarnie zniszczony. W protokole podaje się przyczynę zepsucia lub przeterminowania. Zniszczenie polega na utylizacji przez wyspecjalizowaną o tego firmę, która zgodnie z Ustawą o Odpadach z 27 kwietnia 2001 roku z póz. zm. odbiera odpady klasyfikowane zgodnie z katalogiem odpadów.

W trakcie codziennych czynności, pracownicy zobowiązani są do stosowania zasady „FI-FO", oraz sprawdzania i przestrzegania terminów przydatności do spożycia/ dat minimalnej trwałości, oraz umieszczenia na produktach czytelnych dat produkcji/ rozmrożenia, lub prowadzenie innego rejestru, który umożliwiłby identyfikację tych danych.

Jeżeli którykolwiek z wymienionych punktów budzi wątpliwości lub ma wpływ na jakość dostarczanego produktu, osoba przyjmująca towar ma obowiązek nieprzyjęcia towaru. Jeśli punkty są zachowane, ale nieprawidłowość wynika z zabrudzenia, zniszczenia opakowań, osoba przyjmująca towar ma obowiązek odmówić przyjęcia wadliwej partii towaru. Każdorazowa dostawa środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie powinna być odnotowana w rejestrze dostaw, łącznie z faktem odmowy przyjęcia towaru w całości bądź częściowo. W dokumentacji należy szczegółowo opisać przyczynę odmowy przyjęcia towaru oraz podjęte działania korygujące. W sytuacji, kiedy doszłoby do przywiezienia nabiału, pieczywa itp. które mogą stanowić źródło zatrucia konsumenta, należy niezwłocznie poinformować o tym firmę dostarczającą towar oraz Stację Sanitarno-Epidemiologiczną .

HACCP, GHP, GMP

5. INSTRUKCJE PRZYGOTOWANIA GOTOWYCH DAŃ I NAPOJÓW

1. **Przygotowanie stanowiska pracy**
   - Przed rozpoczęciem pracy należy dokładnie umyć ręce.
   - Blaty robocze, sprzęt, naczynia i przybory mające kontakt z żywnością muszą być czyste.
   - Należy zachować rozdzielenie czynności związanych z surowym mięsem od przygotowywania produktów gotowych do bezpośredniego spożycia.
2. **Pobieranie surowców i produktów**
   - Do przygotowania potraw, deserów i napojów należy stosować wyłącznie surowce właściwej jakości i znajdujące się w okresie przydatności do spożycia.
   - Produkty należy pobierać z miejsc magazynowania w ilości potrzebnej do bieżącej produkcji.
   - Produkty wymagające chłodzenia pobierane są z urządzeń chłodniczych objętych **CCP1**, a produkty mrożone z urządzeń mroźniczych objętych **CCP2**.
   - Warzywa zielone i okopowe dostarczane są do zakładu po obróbce wstępnej, natomiast jaja dostarczane są po dezynfekcji.
3. **Przygotowanie surowców**
   - Surowce należy porcjować, kroić, rozdrabniać, mieszać, marynować lub przygotowywać w inny sposób wynikający z receptury.
   - Surowe mięso drobiowe i wołowe należy przygotowywać z zachowaniem rozdzielenia od żywności gotowej do bezpośredniego spożycia.
   - Po zakończeniu pracy z surowym mięsem należy dokładnie umyć ręce oraz umyć i zdezynfekować używany sprzęt, przybory i powierzchnie.
   - Przygotowane półprodukty wymagające chłodzenia należy zabezpieczyć i przechowywać w urządzeniu chłodniczym do czasu dalszego wykorzystania.
4. **Przygotowywanie dań gorących**
   - Potrawy należy przygotowywać zgodnie z obowiązującymi recepturami.
   - Stosuje się odpowiednią dla danego produktu obróbkę cieplną, w szczególności grillowanie lub smażenie.
   - Obróbka cieplna powinna zapewnić właściwe ogrzanie produktu w całej jego masie.
   - Szczególną uwagę należy zwracać na właściwą obróbkę cieplną **drobiu i mięsa mielonego**.
   - Gotowe potrawy należy zabezpieczyć przed wtórnym zanieczyszczeniem i wydawać bez zbędnej zwłoki.
5. **Przygotowywanie dań zimnych, mezze, sałatek i sosów**
   - Produkty należy przygotowywać przy użyciu czystego sprzętu i przyborów.

HACCP, GHP, GMP

- Szczególną ostrożność należy zachować przy przygotowywaniu produktów spożywanych bez dalszej obróbki cieplnej, takich jak mezze, sałatki, sosy i dodatki.
- Należy bezwzględnie zapobiegać ich kontaktowi z surowym mięsem oraz sprzętem używanym do jego obróbki.
- Gotowe produkty wymagające chłodzenia należy zabezpieczyć i przechowywać w urządzeniach chłodniczych.
- Należy ograniczać czas pozostawania gotowych produktów poza warunkami chłodniczymi.

6. **Przygotowywanie ciast i deserów**
   - Składniki należy odmierzać, łączyć i poddawać dalszej obróbce zgodnie z recepturą.
   - Produkty wymagające obróbki cieplnej należy poddać właściwemu procesowi.
   - Produkty wymagające studzenia należy studzić w warunkach zabezpieczających je przed zanieczyszczeniem.
   - Gotowe desery wymagające chłodzenia należy przechowywać w urządzeniach chłodniczych.
   - Do porcjowania należy stosować czyste naczynia i przybory.
7. **Przygotowywanie napojów ciepłych i zimnych**
   - Do przygotowywania napojów należy stosować wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi.
   - Kawa i pozostałe napoje ciepłe przygotowywane są przy użyciu czystych i sprawnych urządzeń.
   - Elementy urządzeń mające kontakt z mlekiem lub gotowym napojem należy regularnie czyścić.
   - Do napojów zimnych należy stosować składniki właściwej jakości, w tym soki, syropy, przeciery owocowe, świeże owoce, cytrusy, zioła i inne dodatki zgodne z recepturą.
   - Składniki wymagające chłodzenia należy przechowywać w urządzeniach chłodniczych i pobierać w ilości potrzebnej do bieżącego przygotowania napojów.
   - Lód należy chronić przed zanieczyszczeniem i pobierać wyłącznie czystym, przeznaczonym do tego przyborem.
8. **Przygotowywanie napojów alkoholowych i koktajli**
   - Alkohole i pozostałe składniki należy pobierać i odmierzać zgodnie z recepturą.
   - Świeże owoce, cytrusy, zioła, soki, przeciery i inne dodatki należy chronić przed wtórnym zanieczyszczeniem.
   - Sprzęt barowy, w tym shakery, miarki i pozostałe przybory, należy utrzymywać w czystości.
   - Koktajle należy przygotowywać bezpośrednio przed podaniem.
   - Lodu nie wolno pobierać rękami ani naczyniem przeznaczonym do podawania napoju.

HACCP, GHP, GMP

9. **Porcjowanie i wydawanie**
    - Gotowe potrawy, desery i napoje należy porcjować oraz wydawać przy użyciu czystych naczyń i przyborów.
    - Produkty należy chronić przed wtórnym zanieczyszczeniem do momentu wydania konsumentowi.
    - Potrawy i napoje podaje się na miejscu w naczyniach stołowych, na wynos w odpowiednich opakowaniach jednorazowego użycia oraz w ogródku gastronomicznym.
10. **Higiena i zasady ogólne**

- Ręce należy myć przed rozpoczęciem pracy oraz każdorazowo po ich zanieczyszczeniu, w szczególności po kontakcie z surowym mięsem, odpadami, pieniędzmi, zabrudzonym sprzętem oraz po skorzystaniu z toalety.
- Sprzęt, naczynia, przybory i powierzchnie mające kontakt z żywnością należy utrzymywać w czystości, a w przypadkach wymagających dezynfekcji – umyć i zdezynfekować.
- Gotową żywność należy chronić przed kontaktem z surowcami, odpadami, środkami chemicznymi i innymi źródłami zanieczyszczenia.
- Odpady należy usuwać na bieżąco do przeznaczonych do tego pojemników.
- W pomieszczeniach przygotowywania, przechowywania i wydawania żywności obowiązuje zakaz palenia tytoniu i używania papierosów elektronicznych.

11. **Kontrola warunków przechowywania**

- **CCP1 – urządzenia chłodnicze:** pomiar i zapis temperatury **2 razy dziennie**.
- **CCP2 – urządzenia mroźnicze:** pomiar i zapis temperatury **2 razy dziennie**.
- W przypadku stwierdzenia nieprawidłowej temperatury należy podjąć działania zgodnie z procedurą monitorowania CCP i zabezpieczyć produkty przed utratą bezpieczeństwa.

HACCP, GHP, GMP

6. INSTRUKCJA WYKORZYSTANIA ORAZ POSŁUGIWANIA SIĘ NACZYNIAMI I NARZĘDZIAMI

I. Zasady ogólne

1. W zakładzie należy używać wyłącznie naczyń, narzędzi, przyborów i sprzętu odpowiedniego do kontaktu z żywnością.
2. Naczynia, narzędzia i sprzęt muszą być utrzymywane w dobrym stanie technicznym oraz w odpowiedniej czystości.
3. Sprzętu i narzędzi należy używać zgodnie z ich przeznaczeniem i zasadami bezpiecznej obsługi.
4. Nie wolno używać naczyń i narzędzi uszkodzonych, wyszczerbionych, pękniętych, skorodowanych lub takich, których stan może powodować zanieczyszczenie żywności.
5. Czyste naczynia i narzędzia należy chronić przed wtórnym zanieczyszczeniem.

II. Naczynia stołowe, szkło i sztućce wielorazowego użytku

1. Do podawania potraw, deserów oraz napojów spożywanych na miejscu i w ogródku gastronomicznym stosuje się odpowiednie naczynia stołowe, szkło i sztućce.
2. Przed użyciem należy sprawdzić czystość oraz stan techniczny naczyń, szkła i sztućców.
3. Naczynia wyszczerbione, pęknięte lub w inny sposób uszkodzone należy niezwłocznie wycofać z użytkowania.
4. Brudne naczynia należy odkładać w sposób zapobiegający ich kontaktowi z czystymi naczyniami oraz gotową żywnością.
5. Po umyciu i wysuszeniu naczynia należy przechowywać w sposób zabezpieczający przed ponownym zanieczyszczeniem.

III. Naczynia, opakowania i sztućce jednorazowego użytku

1. Do sprzedaży potraw i napojów na wynos stosuje się odpowiednie opakowania, naczynia i – w razie potrzeby – sztućce jednorazowego użytku.
2. Materiały jednorazowego użytku należy przechowywać w czystym, suchym miejscu, zabezpieczone przed kurzem, wilgocią i innymi źródłami zanieczyszczenia.
3. Przy pobieraniu naczyń, opakowań i sztućców należy unikać dotykania powierzchni mających bezpośredni kontakt z żywnością lub ustami konsumenta.
4. Naczynia, opakowania i sztućce jednorazowego użytku przeznaczone są do jednokrotnego użycia i nie mogą być myte ani ponownie wykorzystywane.
5. Uszkodzonych lub zanieczyszczonych opakowań jednorazowych nie należy używać.

IV. Narzędzia i sprzęt wykorzystywany do przygotowywania żywności

1. Noże, deski, pojemniki, naczynia, blendery i pozostałe narzędzia oraz sprzęt należy wykorzystywać zgodnie z ich przeznaczeniem.

HACCP, GHP, GMP

2. Należy zapobiegać zanieczyszczeniom krzyżowym, szczególnie pomiędzy **surowym mięsem a żywnością gotową do bezpośredniego spożycia**.
3. Narzędzia i powierzchnie wykorzystywane podczas przygotowywania surowego mięsa należy po zakończeniu pracy dokładnie umyć i zdezynfekować przed ich ponownym wykorzystaniem.
4. Narzędzia wykorzystywane do przygotowywania dań zimnych, mezze, sałatek, sosów, deserów i innych produktów niepoddawanych dalszej obróbce cieplnej muszą być czyste i zabezpieczone przed kontaktem z surowym mięsem.
5. Sprzęt barowy, w szczególności shakery, miarki, pojemniki i przybory do lodu, należy utrzymywać w czystości i myć z częstotliwością odpowiednią do sposobu użytkowania.
6. Lód przeznaczony do napojów należy pobierać wyłącznie czystym przyborem. Nie wolno pobierać lodu rękami ani szkłem przeznaczonym do podawania napojów.
7. Przed kontaktem z czystymi naczyniami, sprzętem i narzędziami pracownik powinien mieć czyste ręce.

V. Mycie i dezynfekcja naczyń i narzędzi

1. Naczynia stołowe, szkło, sztućce, naczynia kuchenne, sprzęt barowy oraz narzędzia wielorazowego użytku należy myć po użyciu w miejscu do tego przeznaczonym.
2. Do mycia należy stosować bieżącą wodę oraz środki myjące przeznaczone do danego zastosowania.
3. Sprzęt i narzędzia wymagające dezynfekcji należy po umyciu zdezynfekować, w szczególności po kontakcie z surowym mięsem lub innym potencjalnym źródłem zanieczyszczenia mikrobiologicznego.
4. Środki myjące i dezynfekujące należy stosować zgodnie z instrukcją producenta oraz przechowywać w miejscu oddzielonym od żywności, naczyń i czystego sprzętu.
5. Po zakończeniu mycia nie mogą pozostawać na powierzchniach mających kontakt z żywnością pozostałości środków chemicznych.
6. Umyte naczynia i narzędzia należy pozostawić do higienicznego wyschnięcia lub osuszyć w sposób zapobiegający ich ponownemu zanieczyszczeniu.

VI. Przechowywanie czystych naczyń i narzędzi

1. Czyste i suche naczynia, szkło, sztućce oraz narzędzia należy przechowywać w miejscach zabezpieczających je przed kurzem, wilgocią, zabrudzeniem i kontaktem z brudnym sprzętem.
2. Czystych naczyń i narzędzi nie należy przechowywać bezpośrednio przy odpadach, sprzęcie porządkowym ani środkach myjących i dezynfekujących.
3. Naczynia i narzędzia należy odkładać w sposób umożliwiający zachowanie ich czystości do momentu ponownego użycia.
4. Przed ponownym wykorzystaniem należy sprawdzić, czy naczynie lub narzędzie jest czyste i nieuszkodzone.

HACCP, GHP, GMP

VII. Odpowiedzialność personelu

1. Każdy pracownik korzystający z naczyń, narzędzi i sprzętu odpowiada za ich prawidłowe użytkowanie oraz pozostawienie w odpowiedniej czystości.
2. Stwierdzone uszkodzenia sprzętu, naczyń lub narzędzi należy zgłaszać osobie odpowiedzialnej lub kierownikowi zakładu.
3. Sprzęt lub naczynia, których stan może stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa żywności, należy niezwłocznie wycofać z użytkowania.

HACCP, GHP, GMP

7. PROCEDURA UTRZYMANIA PORZĄDKU, CZYSTOŚCI I HIGIENY W ZAKŁADZIE

I. Informacje ogólne

Procedura dotyczy utrzymania porządku, czystości i higieny we wszystkich pomieszczeniach **Restauracji przy ul. Dietla 91 w Krakowie**, prowadzonej przez **LE GOUT sp. z o.o.**

Celem procedury jest zapewnienie odpowiednich warunków higienicznych podczas przechowywania surowców, przygotowywania potraw, deserów i napojów oraz ich wydawania konsumentom.

Sprzęt porządkowy oraz środki myjące i dezynfekujące należy przechowywać w wyznaczonym miejscu, oddzielonym od żywności, naczyń, opakowań i powierzchni mających kontakt z żywnością.

II. Odpowiedzialność i środki do mycia i dezynfekcji

1. Za utrzymanie czystości na poszczególnych stanowiskach odpowiada personel korzystający z danego stanowiska.
2. Nadzór nad prawidłowym wykonywaniem czynności porządkowych sprawuje osoba odpowiedzialna lub kierownik zakładu.
3. Środki myjące i dezynfekujące należy:
   - stosować zgodnie z ich przeznaczeniem i instrukcją producenta,
   - przechowywać w oryginalnych lub właściwie oznakowanych opakowaniach,
   - przechowywać w miejscu zabezpieczającym przed kontaktem z żywnością,
   - stosować w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu żywności i powierzchni mających z nią kontakt.
4. Sprzętu porządkowego używanego do sprzątania toalet nie należy wykorzystywać do sprzątania pomieszczeń i powierzchni związanych z przygotowywaniem żywności.

III. Zasady mycia i dezynfekcji

1. Przed rozpoczęciem mycia należy usunąć resztki żywności i inne zanieczyszczenia stałe.
2. Powierzchnie należy umyć przy użyciu odpowiedniego środka myjącego.
3. Powierzchnie wymagające dezynfekcji należy po umyciu zdezynfekować preparatem przeznaczonym do danego zastosowania.
4. Preparaty dezynfekujące należy stosować w odpowiednim stężeniu i przez czas określony przez producenta.
5. Jeżeli instrukcja stosowanego środka wymaga spłukania, powierzchnię należy po wymaganym czasie dokładnie spłukać.
6. Umyte powierzchnie i sprzęt należy pozostawić do higienicznego wyschnięcia lub osuszyć w sposób zapobiegający ponownemu zanieczyszczeniu.

HACCP, GHP, GMP

7. Szczególnej staranności wymagają powierzchnie i sprzęt mające bezpośredni kontakt z żywnością.
8. Powierzchnie, narzędzia i sprzęt używane podczas przygotowywania **surowego mięsa** należy po zakończeniu pracy dokładnie umyć i zdezynfekować przed ich ponownym wykorzystaniem.

IV. Bieżące utrzymanie czystości

1. **Stanowiska przygotowywania żywności**
   - blaty i powierzchnie robocze należy czyścić na bieżąco oraz po zakończeniu pracy;
   - powierzchnie zanieczyszczone surowym mięsem należy niezwłocznie umyć i zdezynfekować;
   - sprzęt i przybory należy myć po użyciu oraz każdorazowo przed wykorzystaniem ich do innej grupy produktów, jeżeli istnieje ryzyko zanieczyszczenia krzyżowego.
2. **Stanowisko barowe**
   - powierzchnie robocze należy utrzymywać w czystości przez cały okres pracy;
   - sprzęt mający kontakt z kawą, mlekiem, sokami, przecierami, owocami, ziołami i innymi składnikami napojów należy regularnie czyścić;
   - shakery, miarki, pojemniki, przybory do lodu i pozostały drobny sprzęt barowy należy myć odpowiednio do częstotliwości użytkowania;
   - rozlane napoje i pozostałości produktów należy usuwać na bieżąco.
3. **Sala konsumpcyjna i ogródek gastronomiczny**
   - stoły i inne powierzchnie przeznaczone dla konsumentów należy utrzymywać w czystości;
   - zabrudzenia należy usuwać na bieżąco;
   - podłogi należy sprzątać z częstotliwością zapewniającą ich właściwy stan higieniczny.
4. **Naczynia i sprzęt wielorazowego użytku**
   - brudne naczynia należy usuwać na bieżąco ze stanowisk obsługi;
   - naczynia, szkło, sztućce i sprzęt należy dokładnie myć;
   - czyste naczynia i sprzęt należy zabezpieczyć przed wtórnym zanieczyszczeniem.
5. **Urządzenia chłodnicze i mroźnicze**
   - wnętrza urządzeń należy utrzymywać w czystości;
   - rozlane płyny i inne zabrudzenia należy usuwać niezwłocznie;
   - gruntowne mycie należy przeprowadzać okresowo oraz każdorazowo, gdy wymaga tego stan urządzenia;
   - podczas mycia należy zabezpieczyć przechowywaną żywność i nie dopuścić do przerwania wymaganych warunków przechowywania;

HACCP, GHP, GMP

- kontrola temperatury urządzeń prowadzona jest zgodnie z zasadami **CCP1 – urządzenia chłodnicze** oraz **CCP2 – urządzenia mroźnicze**.

6. **Podłogi i pozostałe powierzchnie**
   - podłogi należy myć na bieżąco w przypadku zabrudzenia oraz po zakończeniu pracy;
   - ściany, drzwi, półki, regały i inne powierzchnie należy czyścić odpowiednio do stopnia zabrudzenia;
   - miejsca trudno dostępne należy uwzględniać podczas okresowego sprzątania gruntownego.
7. **Toalety**
   - toalety należy regularnie myć i dezynfekować;
   - szczególną uwagę należy zwracać na urządzenia sanitarne, armaturę, klamki i inne często dotykane powierzchnie;
   - należy na bieżąco uzupełniać środki niezbędne do prawidłowej higieny rąk.
8. **Odpady**
   - odpady należy usuwać regularnie, nie dopuszczając do przepełnienia pojemników;
   - pojemniki należy utrzymywać w czystości;
   - w przypadku zabrudzenia pojemnik należy umyć, a w razie potrzeby zdezynfekować;
   - odpady nie mogą stanowić źródła zanieczyszczenia żywności, czystych naczyń ani powierzchni roboczych.

V. Czynności okresowe

1. Okresowo, zależnie od stopnia zabrudzenia i intensywności użytkowania, należy przeprowadzać dokładne czyszczenie:
   - urządzeń chłodniczych i mroźniczych,
   - urządzeń i sprzętu kuchennego,
   - urządzeń i sprzętu barowego,
   - półek, regałów i szafek,
   - ścian, drzwi i powierzchni trudno dostępnych,
   - elementów wentylacji dostępnych do czyszczenia,
   - okien i pozostałych elementów wyposażenia.
2. Sprzątanie gruntowne należy wykonywać również każdorazowo, gdy wymaga tego stan higieniczny pomieszczenia lub urządzenia.
3. Nie ma potrzeby prowadzenia odrębnych zapisów z każdej rutynowej czynności porządkowej. Dodatkowe zapisy mogą być prowadzone w przypadku czynności okresowych lub stwierdzenia nieprawidłowości wymagającej udokumentowania.

HACCP, GHP, GMP

VI. Kontrola czystości

1. Personel na bieżąco ocenia stan czystości swojego stanowiska pracy.
2. Osoba odpowiedzialna lub kierownik zakładu sprawuje bieżący nadzór nad stanem higienicznym pomieszczeń, urządzeń i wyposażenia.
3. W przypadku stwierdzenia zabrudzenia lub innej nieprawidłowości należy niezwłocznie przeprowadzić odpowiednie czynności porządkowe.
4. Sprzęt lub wyposażenie, którego stan techniczny uniemożliwia skuteczne utrzymanie czystości, należy naprawić lub wycofać z użytkowania.

VII. Zasady dodatkowe

1. Podczas wykonywania czynności porządkowych należy zabezpieczyć żywność, czyste naczynia, opakowania oraz sprzęt przed kontaktem ze środkami chemicznymi i zanieczyszczeniami.
2. Nie należy wykonywać intensywnych czynności porządkowych w bezpośrednim sąsiedztwie niezabezpieczonej żywności.
3. Po zakończeniu sprzątania sprzęt porządkowy należy oczyścić i odłożyć do wyznaczonego miejsca.
4. W pomieszczeniach, w których przygotowywana, przechowywana lub wydawana jest żywność, obowiązuje zakaz palenia tytoniu i używania papierosów elektronicznych.
5. Wszystkie czynności związane z utrzymaniem czystości należy wykonywać w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu żywności oraz zapewniający bezpieczne warunki jej przygotowywania i podawania.

HACCP, GHP, GMP

8. INSTRUKCJA MYCIA I DEZYNFEKCJI DROBNEGO SPRZĘTU I CZĘŚCI MASZYN

1. Cel Instrukcji:

Instrukcja ta ma na celu zapewnienie, że drobny sprzęt i części maszyn są odpowiednio myte i dezynfekowane, zgodnie z zasadami systemu HACCP, aby zminimalizować ryzyko kontaminacji żywności.

Procedura:

1. Czyszczenie z Resztek Organicznych:
   - Działanie: Po użyciu, drobny sprzęt i ruchome części maszyn oczyścić z resztek organicznych.
   - Cel: Usunięcie widocznych zanieczyszczeń, które mogą być źródłem drobnoustrojów.

2. Namaczanie w Roztworze Myjącym:
   - Działanie: Oczyszczony sprzęt namoczyć w roztworze myjącym (np. „Ludwik” lub inny) w jednej z komór zlewozmywaka w ciepłej wodzie o temperaturze +45°C. Czas namaczania wynosi od kilku do kilkudziesięciu minut w zależności od stopnia zabrudzenia.
   - Cel: Rozpuszczenie i zmiękczenie zanieczyszczeń, co ułatwia ich usunięcie.

3. Szczotkowanie i Mycie:
   - Działanie: Sprzęt umyć ze wszystkich stron używając szczoteczki na rączce, szczególnie dokładnie szorując miejsca trudno dostępne, takie jak otwory i zagłębienia.
   - Cel: Mechaniczne usunięcie resztek zanieczyszczeń.

4. Płukanie:
   - Działanie: Wypłukać sprzęt pod bieżącą wodą o temperaturze +45°C i osuszyć przez odciek.
   - Cel: Usunięcie resztek środka myjącego i zanieczyszczeń.v

5. Dezynfekcja:
   - Działanie: Sprzęt zanurzyć w roztworze dezynfekcyjnym (np. „Chloramina 3%” lub inny) i pozostawić na czas właściwy dla danego środka.
   - Cel: Zniszczenie drobnoustrojów chorobotwórczych.

6. Płukanie po Dezynfekcji:
   - Działanie: Po dezynfekcji dokładnie wypłukać sprzęt pod bieżącą wodą.
   - Cel: Usunięcie resztek środka dezynfekcyjnego.

7. Osuszanie:
   - Działanie: Wydezynfekowany sprzęt osuszyć przez odciek.

HACCP, GHP, GMP

- Cel: Zapobieganie namnażaniu się drobnoustrojów na mokrym sprzęcie.

8. Czyszczenie Narzędzi Myjących:
   - Działanie: Szczotki i zmywaki używane do mycia sprzętu po użyciu uprać lub umyć, zdezynfekować, wypłukać i wysuszyć.
   - Cel: Zapewnienie, że narzędzia myjące są higieniczne i gotowe do ponownego użycia.

HACCP, GHP, GMP

9. INSTRUKCJA MYCIA URZĄDZEŃ CHŁODNICZYCH I ZAMRAŻALNICZYCH

1. **Cel Instrukcji:**

Instrukcja ta ma na celu zapewnienie właściwego mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych, zgodnie z zasadami systemu HACCP, aby utrzymać odpowiednie warunki higieniczne i minimalizować ryzyko kontaminacji żywności.

Procedura:

1. Odłączanie Urządzeń od Zasilania:
   - Działanie: Mycie urządzeń chłodniczych należy przeprowadzać, gdy są odłączone od napięcia elektrycznego.
   - Cel: Zapewnienie bezpieczeństwa pracowników podczas mycia oraz uniknięcie uszkodzenia urządzeń.

2. Opróżnianie Urządzeń:
   - Działanie: Przed myciem, urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze muszą być całkowicie opróżnione z żywności.
   - Cel: Umożliwienie dokładnego czyszczenia wszystkich powierzchni urządzenia.

3. Usuwanie Części Stałych i Rozmrażanie:
   - Działanie: Usunąć wszystkie części stałe z urządzeń. W przypadku zamrażarki, pozostawić do samoczynnego rozmrożenia, regularnie usuwając nagromadzoną wodę i odpadnięty lód.
   - Cel: Zapewnienie skutecznego rozmrażania i usunięcia resztek lodu.

4. Płukanie Wodą:
   - Działanie: Opróżnione urządzenie spłukać wodą bieżącą o temperaturze 30-60°C.
   - Cel: Usunięcie resztek zanieczyszczeń i przygotowanie powierzchni do dalszego mycia.

5. Mycie Środkiem Myjącym i Dezynfekującym:
   - Działanie: Powierzchnie urządzeń umyć dokładnie środkiem myjącym i dezynfekującym, szczególnie zwracając uwagę na trudno dostępne miejsca.
   - Cel: Skuteczne usunięcie zabrudzeń oraz drobnoustrojów chorobotwórczych.

6. Dokładne Płukanie:

HACCP GHP GMP

- Działanie: Po zastosowaniu środka myjącego i dezynfekującego, powierzchnie należy dokładnie wypłukać wodą bieżącą, aby usunąć wszelkie pozostałości chemikaliów.
- Cel: Zapobieganie kontaminacji żywności pozostałościami środków chemicznych.

7. Osuszanie Urządzeń:
   - Działanie: Osuszyć urządzenia dokładnie, usuwając wszelką wodę z powierzchni.
   - Cel: Zapobieganie rozwojowi pleśni i bakterii w wilgotnym środowisku.

8. Ponowne Podłączenie do Zasilania:
   - Działanie: Po dokładnym osuszeniu urządzeń, włączyć je ponownie pod napięcie elektryczne.
   - Cel: Przywrócenie urządzeń do pełnej funkcjonalności i zapewnienie właściwych warunków przechowywania żywności.

HACCP, GHP, GMP

10. INSTRUKCJA MYCIA PODŁÓG

Cel Instrukcji:

Instrukcja ta ma na celu zapewnienie właściwego mycia i dezynfekcji podłóg w zakładzie spożywczym, zgodnie z zasadami systemu HACCP, aby utrzymać odpowiednie warunki higieniczne i minimalizować ryzyko kontaminacji żywności.

Procedura:

1. Codzienne Mycie i Dezynfekcja:
   - Działanie: Mycie i dezynfekcję powierzchni podłóg należy przeprowadzać codziennie po zakończonej pracy. W przypadku, gdy stopień zabrudzenia zagraża bezpieczeństwu produkowanej żywności, mycie i dezynfekcja powinny być wykonane natychmiast.
   - Cel: Zapewnienie higienicznych warunków pracy i minimalizacja ryzyka kontaminacji.

2. Zabezpieczenie Produktów Spożywczych:
   - Działanie: Przed rozpoczęciem procesu mycia, należy zabezpieczyć wszystkie produkty spożywcze, aby uniknąć ich zanieczyszczenia.
   - Cel: Ochrona żywności przed zanieczyszczeniami chemicznymi i fizycznymi.

3. Sprzątanie Stanowiska Pracy:
   - Działanie: Każdy pracownik jest zobowiązany do sprzątania swojego stanowiska pracy, co obejmuje usunięcie części stałych i śmieci do wyznaczonych pojemników.
   - Cel: Utrzymanie porządku i czystości na stanowiskach pracy, co ułatwia dalsze mycie i dezynfekcję podłóg.

4. Oczyszczanie Podłogi z Części Stałych:
   - Działanie: Przed rozpoczęciem mycia, należy dokładnie zamieść podłogę, usuwając wszystkie większe zanieczyszczenia i odpady.
   - Cel: Przygotowanie powierzchni podłogi do mycia i dezynfekcji.

5. Mycie Podłogi:
   - Działanie: Podłogę należy umyć środkiem myjącym odpowiednim do rodzaju powierzchni, zwracając szczególną uwagę na trudno dostępne miejsca.
   - Cel: Usunięcie brudu, tłuszczu i innych zanieczyszczeń.

6. Dezynfekcja Podłogi:

HACCP, GHP, GMP

- Działanie: Po dokładnym umyciu podłogi, należy ją zdezynfekować odpowiednim środkiem dezynfekcyjnym, stosując się do zaleceń producenta dotyczących stężenia i czasu działania środka.
- Cel: Zabicie drobnoustrojów chorobotwórczych i zapewnienie bezpiecznych warunków higienicznych.

7. Spłukiwanie Podłogi:
   - Działanie: Po zakończeniu procesu dezynfekcji, należy dokładnie spłukać podłogę wodą bieżącą, aby usunąć wszelkie pozostałości środków chemicznych.
   - Cel: Zapobieganie kontaminacji żywności pozostałościami chemikaliów.

8. Osuszanie Podłogi:
   - Działanie: Po spłukaniu, należy osuszyć podłogę za pomocą ściągacza wody lub mopów, aby zapobiec powstawaniu śliskiej powierzchni.
   - Cel: Uniknięcie zagrożenia poślizgnięcia i utrzymanie suchej, czystej powierzchni.

HACCP, GHP, GMP

11. REJESTR MYCIA I DEZYNFEKCJI URZĄDZEŃ CHŁODNICZYCH I ZAMRAŻALNICZYCH

m-c .....

Nr urządzenia	Nazwa	Oznaczenie
1	ZAMRAŻARKA NR 1	Z-1
2	ZAMRAŻARKA NR 2	Z-2
3	ZAMRAŻARKA NR 3	Z-3
4	LODÓWKA NR 1	L-1
5	LODÓWKA NR 2	L-2
6	LODÓWKA NR 3	L-3
7	LODÓWKA NR 4	L-4

Data wykonania								Wykonał	Uwagi
	Z-1	Z-2	Z-3	L-1	L-2	L-3	L-4		

Przedmiotowe czynności wykonywać według: Procedury utrzymania porządku, czystości i higieny w zakładzie

HACCP, GHP, GMP

12. INSTRUKCJA MYCIA I DEZYNFEKCJI POMIESZCZEŃ I URZĄDZEŃ SANITARNYCH

HACCP, GHP, GMP

Cel Instrukcji:

Instrukcja ta ma na celu zapewnienie skutecznego mycia i dezynfekcji pomieszczeń i urządzeń sanitarnych, zgodnie z zasadami systemu HACCP, w celu utrzymania wysokiego poziomu higieny i minimalizacji ryzyka kontaminacji.

Procedura:

1. Zamiatanie Podłóg:
   - Działanie: Przed rozpoczęciem mycia należy dokładnie zamieść podłogi, usuwając wszelkie większe zanieczyszczenia i odpady.
   - Cel: Przygotowanie powierzchni podłogi do mycia i dezynfekcji.

2. Usuwanie Śmieci i Mycie Pojemników:
   - Działanie: Usunąć wszystkie śmieci z pomieszczenia, a pojemniki na śmieci opróżnić i umyć ciepłą wodą z dodatkiem środka myjącego. Następnie pojemniki należy wydezynfekować, wypłukać i wysuszyć.
   - Cel: Zapobieganie kontaminacji i utrzymanie higieny pojemników na śmieci.

3. Mycie Ścian, Drzwi, Umywalek i Toalet:
   - Działanie: Na zmywalne części ścian, drzwi, umywalki oraz muszle klozetowe nanieść środek myjący i dokładnie wyszorować przeznaczonymi do tego szczotkami. Następnie spłukać zimną wodą bieżącą.
   - Cel: Usunięcie brudu, osadów i zanieczyszczeń z powierzchni.

4. Dezynfekcja:
   - Działanie: Na uprzednio umyte powierzchnie nanieść środek dezynfekujący, np. „Chloramina” lub inny środek dezynfekujący, pozostawić na czas 20 minut, a następnie ponownie spłukać zimną wodą bieżącą.
   - Cel: Zabicie drobnoustrojów chorobotwórczych i zapewnienie higienicznych warunków sanitarnych.

5. Czyszczenie Narzędzi:
   - Działanie: Szczotki i ścierki używane w pomieszczeniach sanitarnych należy po użyciu umyć i wysuszyć, pozostawiając je na odpowiednich stojakach przeznaczonych do tego celu.

- Cel: Utrzymanie narzędzi czystych i gotowych do ponownego użycia, minimalizując ryzyko kontaminacji.

HACCP, GHP, GMP

13. INSTRUKCJA HIGIENY OSOBISTEJ PRACOWNIKÓW I HIGIENY NA STANOWISKU PRACY

W związku z koniecznością zapewnienia odpowiednich warunków sanitarnych podczas sprzedaży w zakładzie, realizowany jest następujący program profilaktyczny:

1. Pracownicy zatrudnieni w zakładzie żywienia zbiorowego muszą postępować zgodnie z wymogami higieny, nie mogą bowiem stanowić źródła zanieczyszczenia żywności- każdy pracownik pracujący w kontakcie z żywnością musi stosować odpowiednie metody zabezpieczające włosy jako potencjalne źródło zakażenia mikrobiologicznego przygotowywanej żywności.

2. Pracownicy muszą posiadać wymagana wiedzę w zakresie podstawowych wymogów higieny, pogłębiana w trakcie szkoleń.

3. Pracownicy muszą się legitymować odpowiednim stanem zdrowia, potwierdzonym stosownymi badaniami lekarskimi.

4. W przypadku stwierdzenia wystąpienia chorób zakaźnych, infekcji dróg oddechowych, biegunki lub ropnych schorzeń skóry, pracownika zostaje czasowo odsunięty od pracy.

5. Obowiązkiem pracowników jest branie udziału w organizowanych szkoleniach dotyczących tematyki zdrowia i higieny w miejscu pracy.

6. Bieżąca kontrola przestrzegania zasad higieny w miejscu pracy przez pracowników, przeprowadzana przez dopuszczającego do pracy w danym dniu.

Przed przystąpieniem do pracy pracownik powinien:

- pozostawić odzież i obuwie w aneksie szatniowym; odzież pracowników i fartuchy powinny być przechowywane osobno,
- umyć ręce zgodnie z instrukcją, włożyć czysty fartuch/ odzież ochronną.

Wszelkie niedyspozycje zdrowotne należy zgłaszać Kierownikowi/ prowadzącemu działalność.

- W przypadku choroby (biegunka, schorzenia skóry, gardła) lub kontaktu z osobą chorą zakaźnie pracownik powinien zgłosić się do lekarza.
  - Do pracy przystąpić tylko za zgodą lekarza, stosując się ściśle do jego zaleceń (np. noszenia maseczki przy kaszlu, rękawic przy schorzeniach skóry itp.).

HACCP, GHP, GMP

- Kierownik zobowiązany jest do prowadzenia codziennych kontroli pracownika w danym dniu do pracy. W przypadku choroby (biegunka, schorzenia skóry, gardła) lub kontaktu z osobą chorą zakaźnie pracownik powinien zgłosić się do lekarza. Kierownik prowadzi kartę dopuszczenia pracownika do pracy, uzupełnianą codziennie.
- Do pracy przystąpić tylko za zgodą lekarza, stosując się ściśle do jego zaleceń (np. noszenia maseczki przy kaszlu, rękawic przy schorzeniach skóry itp.).

HACCP, GHP, GMP

WYKAZ STANÓW CHOROBOWYCH UNIEMOŻLIWIAJĄCYCH WYKONANIE CZYNNOŚCI Z ZAKRESU PRODUKCJI I OBROTU ŻYWNOŚCIĄ

Lp.	Nazwa stanu chorobowego
1	1. Ropne i przewlekłe zapalenie oskrzeli lub jamy nosowej i gardła, rozstrzenie oskrzeli, przewlekła obduracyjna choroba płuc 2. Przewlekłe alergiczne niezyty błony sluzowej nosa.
2	1. Ropne zapalenie skóry, niezależnie od ich lokalizacji, wywołane przez gronkowca złocistego (czyrak, czyrak gromadny, czyraczność, figówka gronkowca) oraz pałeczkę ropy błękitnej 2. Zmiany zapalne skóry wywołane przez czynniki alergenne (ostry wyprysk kontaktowy rąk, twarzy) powikłania wtórną infekcją bakteryjną, zwłaszcza gronkowcową. 3. Infekcje grzybicze skóry gładkiej, zwłaszcza dłoni, grzybica paznokci, skóry owłosionej i dróg oddechowych. 4. Zmiany chorobowe w obrębie płytek paznokciowych i wałków paznokciowych wywołane przez infekcję drożdżaków oraz łuszczyca paznokci. 5. Krostkowica dłoni oraz zmiany chorobowe o charakterze ciągłego krostkowego zapalenia opuszek palców rak (acrodermatitis continua Hallopeau). 6. Zmiany w skórze, szczególnie na rękach występujące w przebiegu kiły wczesnej objawionej.
3	Przetoki kałowe i przetoki układu moczowego oraz tracheostomia
4	Stany chorobowe przebiegające z przewlekłymi biegunkami oraz przebiegające z nietrzymaniem moczu lub stolca.
5	Stany naruszenia ciągłości powłok w okresie gojenia.
6	Uczulenie na środki spożywcze.
7	Stałe lub okresowe nosicielstwo pałeczek jelitowych.

HACCP, GHP, GMP

3. Podczas pracy pracownik zobowiązany jest przestrzegać właściwej higieny rąk, które w miejscach do tego przeznaczonych należy myć i dezynfekować po każdym zabrudzeniu (Instrukcja mycia i dezynfekcji rąk znajduje się przy każdej umywalce), w szczególności:

- przed rozpoczęciem pracy
- przed kontaktem z napojami gotowymi do spożycia
- przed użyciem jednorazowych rękawiczek
- po skorzystaniu z toalety
- po kontakcie z odpadami
- po zapaleniu papierosa
- po dotknięciu włosów lub twarzy, kichnięciu, kaszlnięciu i skorzystaniu z chusteczki do nosa
- po wykonaniu rutynowych zadań czyszczenia.

Instrukcja mycia i dezynfekcji rąk znajduje się przy każdej umywalce

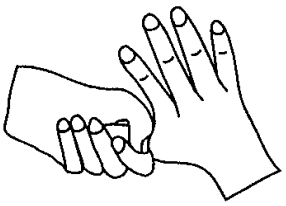
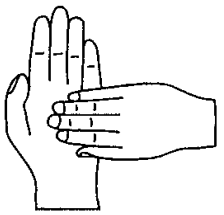
- Kontrolę skuteczności mycia i dezynfekcji rąk pracowników przewiduje się raz na rok (chyba, że nie zachodzi taka potrzeba- ocenia przewodniczący zespołu HACCP).
- Na stanowisku pracy należy utrzymywać porządek i czystość. Pracownicy zakładu są odpowiedzialni za czystość i porządek na swoich stanowiskach pracy.
- Podczas sprzedaży i przygotowywania potraw/ napojów środki myjąco-dezynfekujące stosować w przypadkach koniecznych. Podczas pracy środki do mycia i dezynfekcji muszą znajdować się w pobliżu pracownika. Uzupełnianie środków do utrzymania higieny rąk i dezynfekcji powierzchni produkcyjnych w trakcie pracy należy wykonywać na bieżąco.
- Środki spożywcze wydawane są na naczyniach wielokrotnego użycia, w zakładzie zachowano obieg czystych naczyń, który nie krzyżuje się z drogą brudną. Zwrot naczyń brudnych z sali konsumpcyjnej następuje przez część zwrotną lady barowej do aneksu zmywalni naczyń stołowych. Pomieszczenie to połączone jest częścią aneksu barowo-produkcyjnego do którego trafiają czyste naczynia.
- Wszelkie przypadkowo zrzucone na podłogę półprodukty, wyroby wrzucać do pojemnika na odpadki. Po każdym kontakcie z takimi odpadkami należy umyć ręce. Pojemniki opróżniać niezwłocznie po napełnieniu ich do 2/3 objętości.
- Uszkodzone naczynia i podręczne sprzęty na bieżąco eliminować z użycia. Wszelkie awarie braki zgłaszać Kierownikowi.
- Przestrzegać Instrukcji higienicznego korzystania z WC dla pracowników (Instrukcja umieszczona jest w WC przy umywalce).
- Posiłki spożywać tylko w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie żywności.

HACCP, GHP, GMP

14. INSTRUKCJA MYCIA I DEZYNFEKCJI RĄK

Czynność mycia i dezynfekcji rąk wykonywać zgodnie z techniką opracowaną przez prof. G. A.J. Ayliffe'a, zatwierdzoną przez Europejski Komitet Normalizacyjny CEN.

Technika mycia rąk:

1  w czasie 5 sekund 5 ruchów	2  w czasie 5 sekund 5 ruchów	3  w czasie 5 sekund 5 ruchów
4  w czasie 5 sekund 5 ruchów	5  w czasie 5 sekund 5 ruchów	6  w czasie 5 sekund 5 ruchów

1 Pocieranie wewnętrznych części dłoni.

2 Pocieranie wewnętrzną częścią prawej dłoni o grzbietową część lewej dłoni, a następnie w zmienionej kolejności – wewnętrzną częścią lewej dłoni o grzbietową część dłoni prawej.

3 Pocieranie wewnętrznych części dłoni z przeplecionymi palcami, aż do zagłębień między palcami.

4 Pocieranie górnych części palców prawej dłoni o wewnętrzną część lewej dłoni z palcami złączonymi, a następnie odwrotnie.

5 Obrotowe pocieranie kciuka prawej dłoni o wewnętrzną część zaciśniętej na niej lewej dłoni, a następnie odwrotnie.

6 Obrotowe pocieranie wewnętrznej części lewej dłoni załączonymi palcami dłoni prawej,
a następnie odwrotnie.

Mycie rąk:

1. Ręce spłukać pod bieżącą ciepła wodą.
2. Z naściennego dozownika pobrać mydło w płynie i zgodnie z podaną w wyżej techniką myć ręce przez około 30 sekund
3. Spłukać ręce ciepła wodą.
4. Ręce dokładnie osuszyć papierowym ręcznikiem.
5. Zużyty ręcznik umieścić w pojemniku pod umywalką.

GHP, GMP

Dezynfekcja rąk:

1. Z naściennego dozownika pobrać odpowiednią ilość środka dezynfekującego: Magnusa
2. Wcierać środek dezynfekujący zgodnie z podaną wyżej techniką przez około 30 sekund, aż do wyschnięcia skóry (jeżeli producent nie zaleca spłukiwania środka dezynfekującego).
3. Spłukać ciepła wodą (jeśli tak zaleca producent).
4. Ręce dokładnie osuszyć papierowym ręcznikiem.
5. Zużyty ręcznik umieścić w pojemniku pod umywalką.

Uwaga: Nie należy dotykać rękoma pojemnika na zużyte ręczniki.

HACCP, GHP, GMP

15. INSTRUKCJA HIGIENICZNEGO KORZYSTANIA Z WC DLA PRACOWNIKÓW

1. Toaleta powinna być zawsze utrzymywana w czystości i porządku, zgodnie z systemem jakości HACCP.

2. Korzystać z toalety dla pracowników mogą jedynie Ci pracownicy, którzy posiadają aktualne orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych.

3. Po skorzystaniu z toalety pracownik zobowiązany jest to umycia rąk.

4. Przed rozpoczęciem pracy pracownik zobowiązany jest umyć ręce.

I. Mycie rąk

1. Ręce spłukać pod bieżącą wodą.

2. Z naściennego dozownika pobrać mydło w płynie i zgodnie z podaną techniką myć ręce przez ok.30 sekund.

3. Spłukać ręce ciepła wodą.

4. Ręce dokładnie osuszyć papierowym ręcznikiem.

5. Zużyty ręcznik umieścić w pojemniku pod umywalką

(Czynność mycia i dezynfekcji rąk należy wykonywać zgodnie z techniką opracowaną przez prof. G.A.J.Ayliffe'a, zatwierdzoną przez Europejski Komitet Normalizacyjny CEN.)

HACCP, GHP, GMP

16. PROGRAM SZKOLEŃ PERSONELU

(szkolenia planowane)

L.p.	Temat szkolenia	Termin	Prowadzący
1	Zapoznanie pracowników ze specyfika dokumentów GMP/GHP i HACCP	w dzień rozpoczęcia pracy	Prowadzący działalność
2	Jak wypełniać dokumenty i formularze związane z realizacja zasad GMP/GHP i HACCP	w dzień rozpoczęcia pracy	Prowadzący działalność
3	Jakie są główne przyczyny zatruć pokarmowych?	w dzień rozpoczęcia pracy	Prowadzący działalność
4	Jakie czynniki wpływają na wzrost i namnażanie się drobnoustrojów	w dzień rozpoczęcia pracy	Prowadzący działalność
5	Jak zapobiegać zatruciom pokarmowym?	w dzień rozpoczęcia pracy	Prowadzący działalność
6	Jak higienicznie wykonywać swoje codziennie czynności?	w dzień rozpoczęcia pracy	Prowadzący działalność
7	Jak utrzymywać czystość i porządek na swoim stanowisku pracy?	w dzień rozpoczęcia pracy	Prowadzący działalność
8	Jak zapobiegać fizycznemu zanieczyszczeniu i chemicznemu skażeniu żywności?	w dzień rozpoczęcia pracy	Prowadzący działalność
9			
10			

HACCP, GHP, GMP

INSTRUKCJA SZKOLENIA PERSONELU

1. Zakres stosowania:

Instrukcja obowiązuje w odniesieniu do pracowników na wszystkich stanowiskach pracy, na terenie zakładu.

2. Odpowiedzialność

- Za nadzór nad aktualnością treści Instrukcji odpowiada pracodawca.
- Za przeszkolenie w zakresie znajomości Zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) odpowiada właściciel

Tok postępowania

Prowadzi się okresowe, comiesięczne szkolenia załogi z Zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej:

- własne,
- z udziałem zaproszonych ekspertów

Organizowanie szkoleń wewnętrznych

- Osoba planująca szkolenie ustala zakres i szczegóły programu szkolenia. Ponadto ustala dokładny dzień rozpoczęcia szkolenia i informuje wszystkich uczestników szkolenia.
- Szkolenia mogą być prowadzone przez osoby z zewnątrz.
- Osoba zlecająca szkolenie przygotowuje listę obecności, a podczas szkolenia nadzoruje jego przebieg.
- Osoba planująca szkolenie przekazuje pracownikowi kadr listę obecności.
- Na tej podstawie pracownik kadr każdemu z uczestników szkolenia wpisuje adnotację o odbyciu szkolenia do jego teczki akt osobowych (lub do karty szkoleń pracownika).
- W przypadku gdy ze szkolenia wystawiane są świadectwa lub inne dokumenty, osoba planująca szkolenie przekazuje świadectwa lub inne dokumenty ze szkoleń pracownikowi kadr do jego teczki akt osobowych (lub do karty szkoleń pracownika)

Organizowanie szkoleń zewnętrznych

Osoba planująca szkolenie ustala jednostkę szkoleniową.

- Każda osoba po ukończeniu szkolenia zewnętrznego ma obowiązek dostarczyć pracownikowi kadr zaświadczenie lub świadectwo ze szkolenia.
- Pracownik działu kadr wpisuje adnotację o odbyciu szkolenia do teczki akt osobowych osoby, która to szkolenie odbyła (lub do karty szkoleń pracownika).

Na początku każdego roku kalendarzowego ustala się harmonogram szkoleń na cały rok

„REJESTR ODBYTYCH SZKOLEŃ PRACOWNIKÓW

HACCP, GHP, GMP

L.p.	Pracownik imię i nazwisko	Stanowisko	Temat szkolenia	Prowadzący szkolenie	Data	Podpis pracownika
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						

HACCP, GHP, GMP

KARTA SZKOLEŃ PRACOWNIKA

.....

imię, nazwisko - stanowisko

L.p.	Prowadzący (kwalifikacje)	Data	Zakres tematyczny	Podpis	
				Prowadzący	Pracownik
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					

HACCP, GHP, GMP

REJESTR PRACOWNIKÓW ZAPOZNANYCH Z INSTRUKCJAMI DOBREJ PRAKTYKI HIGIENICZNEJ

Z Instrukcjami Dobrej Praktyki Higienicznej w dniu..... (data) zapoznano niżej wymienionych pracowników:

.....
(imię i nazwisko pracownika) (podpis pracownika)
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

HACCP, GHP, GMP

Szkolenie przypominające, dotyczące zasad GHP, przeprowadzane jest jeden raz na kwartał.

KARTA DOPUSZCZENIA PRACOWNIKA W DANYM DNIU DO PRACY

1. Imię i nazwisko - .....
2. Okres .....- **m-c, rok**

L.p.	Data	Dopuszczenie		Przyczyna niedopuszczenia	Podpis kierownika
		TAK	NIE		
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22.					

HACCP, GHP, GMP

17. PROGRAM STAŁYCH WEWNĘTRZNYCH CZYNNOŚCI KONTROLNYCH

Program ten obejmuje następujące obszary kontroli:

- stan techniczny pomieszczeń (ocena stanu sanitarnego, technicznego i porządku w tym w samochodzie do przewozu środków spożywczych),

- woda (wizualne i zapachowe sprawdzanie jakości wody na bieżąco),

- odpady (kontrola czystości, szczelności pojemników oraz usuwania),

- szkodniki (kontrola obecności szkodników lub ew. jakości usług firmy DDD),

- higiena pracowników (kontrola stanu zdrowia i higieny osobistej pracowników oraz sposobu ich postępowania na stanowisku pracy),

- porządek, czystość, higiena w placówce i w jej otoczeniu (kontrola skuteczności procesów sprzątania, mycia i dezynfekcji),

- urządzenia, przyrządy (kontrola stanu technicznego i sanitarnego),

- przyjęcie towaru (kontrola zgodności przyjmowania towaru z obowiązującą procedurą i instrukcją),

- magazynowanie towaru (kontrola zgodności przyjmowania towaru obowiązującą procedurą i instrukcją),

- reklamacje konsumentów (kontrola wpisów do Kart reklamacji konsumenta),

- szkolenia wewnętrzne i zewnętrzne (kontrola zgodności z Programem Szkoleń),

Zaplanowane kontrole wewnętrzne należy przeprowadzać min. raz na kwartał, a ich wyniki umieścić w Karcie Kontroli Wewnętrznej. Oprócz kontroli okresowych należy prowadzić kontrole bieżącą.

HACCP, GHP, GMP

18. KARTA KONTROLI WEWNĘTRZNEJ kwartał

Obszar kontroli	Stwierdzone nieprawidłowości	Działania naprawcze do wykonania	Odpowiedzialny za realizację	Uwagi	Podpis
Stan techniczny pomieszczeń					
Woda					
Odpady					
Szkodniki					
Higiena pracowników					
Porządek, czystość, higiena w placówce i w jej otoczeniu					
Urządzenia, przyrządy					
Przyjęcie towaru					
Magazynowanie towaru					
Reklamacje konsumentów					
Szkolenia wewnętrzne i zewnętrzne					

HACCP, GHP, GMP

19. PROCEDURA POSTĘPOWANIA W PRZYPADKU REKLAMACJI

Cel Procedury:
Procedura ta ma na celu zapewnienie efektywnego i sprawiedliwego rozpatrywania reklamacji dotyczących jakości świadczonych usług i sprzedawanych produktów w lokalu, zgodnie z zasadami systemu HACCP.

Procedura:

1. **Zgłaszanie Reklamacji**:
   - **Działanie**: Każda osoba korzystająca z usług lokalu ma możliwość pisemnego zgłoszenia uwag na temat jakości świadczonych usług w Karcie reklamacji.
   - **Cel**: Umożliwienie klientom wyrażania swoich opinii i zgłaszania problemów.

2. **Ocena Zasadności Reklamacji**:
   - **Działanie**: Ustalić zasadność reklamacji poprzez dokładną analizę zgłoszenia i zbadanie wszystkich okoliczności.
   - **Cel**: Zapewnienie, że każda reklamacja jest rzetelnie oceniana.

3. **Działania W Przypadku Uzasadnionej Reklamacji**:
   - **Działanie**: W przypadku uzasadnionej reklamacji wymienić produkt lub zwrócić koszty zakupu.
   - **Cel**: Zaspokojenie oczekiwań klienta i utrzymanie jego zaufania do lokalu.

4. **Zlokalizowanie i Eliminacja Przyczyny**:
   - **Działanie**: Zlokalizować i wyeliminować przyczynę problemu, aby zapobiec jego powtórzeniu.
   - **Cel**: Poprawa jakości usług i produktów oraz zapobieganie przyszłym reklamacjom.

5. **Postępowanie Z Reklamowanym Produktem**:
   - **Działanie**: W koniecznych przypadkach reklamowany produkt należy przekazać do producenta, który powinien go przebadać w stacji sanitarno-epidemiologicznej. W przypadku negatywnych wyników badań producent podejmuje działania korygujące i zapobiegawcze. Jeśli wina leży po stronie podmiotu wprowadzającego w obrót żywność, to Zespół HACCP jest odpowiedzialny za podjęcie działań korygujących i zapobiegawczych.

HACCP, GHP, GMP

- **Cel**: Zapewnienie, że wszelkie problemy są skutecznie rozwiązywane i eliminowane u źródła.

6. **Składanie Reklamacji**:
   - **Działanie**: Reklamacje należy składać do prowadzącego działalność lub kierownika.
   - **Cel**: Zapewnienie, że reklamacje są kierowane do odpowiednich osób w celu szybkiego i skutecznego rozpatrzenia.

7. **Rozpatrzenie Reklamacji**:
   - **Działanie**: Rozpatrzenia zasadności złożonej reklamacji i podjęcia czynności związanych z wyeliminowaniem przyczyn dokonuje Zespół HACCP.
   - **Cel**: Utrzymanie wysokiego standardu jakości usług i produktów oraz zadowolenia klientów.

HACCP, GHP, GMP

KARTA REKLAMACJI

1. Data:.....

2. Osoba składające reklamację:..... na zlecenie firma z zewnątrz..

3.Treść reklamacji: ……
.....
.....
.....
.....
.....

4. Stwierdzenie zasadności/bezzasadności reklamacji:.....
.....
.....
.....
.....

`

.....
Podpis
Członek Zespołu HACCP

5. Opis działań podjętych w celu wyeliminowania nieprawidłowości:

.....
.....
.....
.....
.....
.....

`

.....
Podpis
Członek Zespołu HACCP

HACCP, GHP, GMP

20. PROCEDURA WERYFIKACJI SKUTECZNOŚCI SYSTEMU I ZGODNOŚCI Z PLANEM HACCP

Szczegółowe cele działań weryfikacyjnych:

• Aktualizacja właściwości produktów (nowe produkty, nowe linie technologiczne, nowe surowce, itd.)

• Aktualizacja dokumentacji (zależna od aktualizacji właściwości produktów, nowych środków nadzoru, nowych dostawców, zmian w środowisku produkcyjnym, nowelizacji przepisów prawnych, itd.)

• Potwierdzenie wdrożenia wymagań w ramach Programów Warunków Wstępnych – GHP, GMP,

• Sprawdzenie, czy przeprowadzona analiza zagrożeń jest aktualna i adekwatna do charakteru działalności przedsiębiorstwa,

• Sprawdzenie czy dokumentacja w ramach Programów Warunków Wstępnych – GHP, GMP oraz plan HACCP są wdrożone i skuteczne

• Potwierdzenie, że krytyczne punkty kontrolne utrzymywane są w granicach przyjętych tolerancji,

• Sprawdzenie czy reszta dokumentacji zakładowej jest wdrożona i skuteczna

Odpowiedzialni: Zespół HACCP

Sposób postępowania:

1. Czynności weryfikacyjne obejmują:

- przegląd planu HACCP,

- przegląd zapisów,

- ocenę skuteczności sprzętu kontrolno-pomiarowego,

- ocenę skuteczności działań zapobiegawczych i korygujących,

- przegląd wszystkich punktów CCP i ich parametrów.

2. Weryfikację przeprowadza się dwa razy w roku, a adnotację o jej przeprowadzeniu umieszcza się w "Karcie kontroli skuteczności działania systemu HACCP".

3. Generalna zasada - nie powinno się oceniać swojej własnej pracy! Weryfikacja powinna być bezwzględnie niezależna, bezstronna i obiektywna

HACCP, GHP, GMP

21. INSTRUKCJA PRZYJĘCIA URZĘDOWEJ KONTROLI OSÓB WIZYTUJĄCYCH ZAKŁAD

Cel Instrukcji:

Instrukcja ta ma na celu zapewnienie odpowiedniego i zgodnego z zasadami HACCP przyjęcia osób kontrolujących zakład, w celu utrzymania wysokich standardów higieny i bezpieczeństwa.

Procedura:

1. Przygotowanie Osoby Kontrolującej:
   - Działanie: Przed wejściem osoby kontrolującej na część produkcyjną należy zapewnić fartuch ochronny.
   - Cel: Zapewnienie, że osoby kontrolujące przestrzegają standardów higieny obowiązujących w zakładzie.
2. Zabezpieczenie Odzieży Wierzchniej:
   - Działanie: Zapewnić w pomieszczeniu wieszak na odzież wierzchnią dla osoby kontrolującej.
   - Cel: Utrzymanie porządku i czystości w pomieszczeniach zakładu.
3. Udostępnienie Dokumentacji:
   - Działanie: Osobom kontrolującym zakład z urzędu należy udostępnić odpowiednią dokumentację.
   - Cel: Zapewnienie pełnej transparentności i współpracy podczas kontroli.
4. Odpowiedzialność za Przyjęcie Kontroli:
   - Działanie: W przypadku nieobecności kierownika, osobą odpowiedzialną za przyjęcie kontroli jest wyznaczony pracownik zakładu.
   - Cel: Zapewnienie ciągłości i skuteczności w procesie przyjmowania kontroli niezależnie od obecności kierownika.

HACCP. GHP. GMP

22. INSTRUKCJA KONSERWACJI MASZYN I URZADZEŃ



HACCP.GHP.GMP

1. Niniejsza instrukcja określa zasady przeprowadzania konserwacji maszyn i urządzeń.

2. Za konserwację maszyn i urządzeń oraz przeglądy i naprawy odpowiada wykonujący te czynności pracownik – konserwator – posiadający niezbędne odpowiednie uprawnienia i kwalifikacje zawodowe w tym zakresie. Naprawy i konserwację może realizować również na zlecenie firma z zewnątrz. Zgłaszania napraw i konserwacji dokonuje bezpośrednio właściciel firmy lub osoba przez niego uprawniona. Czynności konserwacyjne wykonywać może jedynie osoba do tego przeszkolona i posiadająca odpowiednie umiejętności. Naprawy muszą być zgłaszane kierownikowi/ prowadzącemu działalność.

3. Każde urządzenie gastronomiczne powinno posiadać dokumentację techniczno- ruchową na której znajdują się również wskazówki dotyczące konserwacji różnych podzespołów. Jedną z istotnych spraw, o której należy pamiętać wykonując opisane w tym dokumencie zabiegi, jest to aby urządzenia gastronomiczne nie wpływały później negatywnie na produkty żywnościowe.

4. Częstotliwość konserwacji i napraw:
-według zaleceń producenta urządzenia, określonych w dokumentacji techniczno-ruchowej DTR
-konserwator lub firma zewnętrzna dokonuje raz w miesiącu kontroli poprawności funkcjonowania maszyn i urządzeń. Czynności związane z okresowymi kontrolami i bieżącymi naprawami maszyn i urządzeń winny być odnotowywane w specjalnym rejestrze przeglądów i konserwacji. Wszelkie zauważone przez pracowników niezgodności pracy maszyn i urządzeń należy natychmiast zgłaszać przełożonemu lub bezpośrednio pracodawcy

5. Procesy napraw wykonuje się przy sprzęcie odłączonym od zasilania elektrycznego przy zachowaniu wszelkich zasad BHP.

6. W razie potrzeby naprawy zleca się wyspecjalizowanym serwisom.

UWAGA! Konserwacja i naprawy muszą być tak przeprowadzane aby maszyny i urządzenia nie powodowały ujemnego wpływu na artykuły spożywcze znajdujące się w zakładzie.

HACCP, GHP, GMP

23. INSTRUKCJA ZAOPATRZENIA ZAKŁADU W WODĘ

Cel Instrukcji:

Instrukcja ma na celu zapewnienie, że zakład jest zaopatrywany w wodę spełniającą wszelkie wymogi wody pitnej oraz że wszystkie procedury związane z używaniem wody są zgodne z zasadami HACCP.

Procedura

1. **Zaopatrzenie w Wodę Pitną**:
   - **Działanie**: Zakład powinien być zaopatrywany w wodę spełniającą wymogi wody pitnej.
   - **Cel**: Zapewnienie odpowiedniej jakości wody do celów produkcyjnych i higienicznych.

2. **Oddzielenie Instalacji Technicznych**:
   - **Działanie**: Jeśli w zakładzie znajduje się instalacja techniczna (wykorzystywana do mycia podłóg, podlewania trawników itp.), powinna być ona prawidłowo oddzielona od instalacji z wodą na potrzeby technologiczne i prawidłowo oznakowana.
   - **Cel**: Uniknięcie zanieczyszczenia wody technologicznej wodą techniczną.

3. **Użycie Wody Pitnej do Obróbki Żywności**:
   - **Działanie**: Podczas obróbki i przetwarzania żywności należy stosować wyłącznie wodę pitną.
   - **Cel**: Zapewnienie bezpieczeństwa i jakości produktów żywnościowych.

4. **Wytwarzanie Pary i Lodu**:
   - **Działanie**: Para i lód wykorzystywane w przetwórstwie czy produkcji muszą być wytwarzane z wody technologicznej, czyli spełniającej wymogi wody pitnej.
   - **Cel**: Zapewnienie, że para i lód używane w procesach produkcyjnych są bezpieczne do kontaktu z żywnością.

5. **Oznakowanie Miejsc Poboru Wody**:
   - **Działanie**: Każde miejsce poboru wody w zakładzie powinno być stosownie oznaczone.

- **Cel**: Zapewnienie jasnego rozróżnienia między różnymi rodzajami wody używanymi w zakładzie.

6. Kontrola Jakości Wody:
   - Działanie: Jakość wody musi być systematycznie kontrolowana, a wszystkie wyniki badań dokumentowane i przechowywane.
   - Cel: Monitorowanie i dokumentowanie jakości wody, aby zapewnić zgodność z przepisami i normami.

Badania Wody

- Woda w zakładzie jest badana przez stację sanitarno-epidemiologiczną i Państwową Inspekcję Sanitarną z tytułu nadzoru.

HACCP, GHP, GMP

24. PROCEDURA WYDAWANIA POTRAW I Nnapojów

Niniejsza procedura określa zasady bezpiecznego wydawania potraw, deserów oraz napojów w Restauracji przy ul. Dietla 91 w Krakowie, prowadzonej przez LE GOUT sp. z o.o., w celu zachowania właściwej jakości i bezpieczeństwa żywności oraz ochrony gotowych produktów przed wtórnym zanieczyszczeniem.

I. Zasady ogólne

1. Potrawy, desery i napoje wydawane są:
   - do konsumpcji na miejscu w naczyniach stołowych;
   - na wynos w odpowiednich opakowaniach jednorazowego użytku;
   - do konsumpcji w ogródku gastronomicznym.
2. Do wydawania żywności należy używać wyłącznie czystych naczyń, szkła, sztućców, przyborów i opakowań odpowiednich do kontaktu z żywnością.
3. Gotowe potrawy i napoje należy chronić przed wtórnym zanieczyszczeniem do momentu przekazania ich konsumentowi.
4. Potrawy przygotowywane bezpośrednio na zamówienie należy wydawać bez zbędnej zwłoki po zakończeniu przygotowania.
5. Nie należy wydawać produktów:
   - wykazujących oznaki zepsucia lub niewłaściwe cechy organoleptyczne;
   - po upływie terminu przydatności do spożycia;
   - niewłaściwie przechowywanych;
   - w przypadku których istnieje podejrzenie zanieczyszczenia lub utraty bezpieczeństwa.

II. Przygotowanie potraw i napojów do wydania

1. Przed wydaniem należy ocenić wygląd i ogólny stan przygotowanego produktu oraz upewnić się, że jest on zgodny z zamówieniem.
2. Dania poddawane obróbce cieplnej należy wydawać możliwie szybko po zakończeniu grillowania, smażenia lub innej obróbki cieplnej.
3. Dania zimne, mezze, sałatki, sosy i desery wymagające chłodzenia należy pobierać z warunków chłodniczych w ilości niezbędnej do bieżącego wydawania.
4. Produkty gotowe do bezpośredniego spożycia należy chronić przed kontaktem z surowym mięsem, zabrudzonym sprzętem i innymi potencjalnymi źródłami zanieczyszczenia.
5. Napoje ciepłe należy przygotowywać możliwie bezpośrednio przed wydaniem.

HACCP, GHP, GMP

6. Napoje zimne oraz koktajle alkoholowe i bezalkoholowe należy przygotowywać z wykorzystaniem właściwie przechowywanych składników i wydawać bezpośrednio po przygotowaniu.
7. Lód przeznaczony do napojów należy pobierać wyłącznie czystym, przeznaczonym do tego przyborem. Niedopuszczalne jest pobieranie lodu rękami lub szkłem przeznaczonym do podawania napojów.
8. Świeże owoce, cytrusy, zioła i inne dodatki do napojów należy chronić przed wtórnym zanieczyszczeniem do momentu ich wykorzystania.

III. Wydawanie do konsumpcji na miejscu i w ogródku gastronomicznym

1. Potrawy i napoje należy podawać w czystych i nieuszkodzonych naczyniach, szkle i z użyciem czystych sztućców.
2. Przed użyciem należy zwrócić uwagę na czystość i stan naczyń. Naczynia pęknięte, wyszczerbione lub w inny sposób uszkodzone należy wycofać z użytkowania.
3. Czyste naczynia, szkło i sztućce należy przechowywać w sposób zabezpieczający przed zanieczyszczeniem.
4. Gotowych potraw nie należy pozostawiać bez zabezpieczenia w miejscach narażonych na kontakt z brudnymi naczyniami, odpadami lub innymi źródłami zanieczyszczenia.
5. Naczynia po konsumpcji należy usuwać na bieżąco i kierować do mycia, zapobiegając kontaktowi naczyń brudnych z czystymi.
6. Zasady higieniczne obowiązujące przy wydawaniu produktów w ogródku gastronomicznym są takie same jak przy obsłudze konsumentów wewnątrz lokalu.

IV. Wydawanie potraw i napojów na wynos

1. Potrawy i napoje przeznaczone na wynos należy umieszczać w czystych, nieuszkodzonych opakowaniach odpowiednich do kontaktu z żywnością i rodzaju wydawanego produktu.
2. Opakowania jednorazowego użytku należy przechowywać w czystym i suchym miejscu, zabezpieczonym przed kurzem, wilgocią i innymi zanieczyszczeniami.
3. Podczas pakowania należy unikać dotykania wewnętrznych powierzchni opakowania mających bezpośredni kontakt z żywnością.
4. Opakowanie powinno właściwie zabezpieczać produkt podczas przekazywania go konsumentowi.
5. W razie potrzeby do zamówienia należy dołączyć odpowiednie sztućce jednorazowego użytku.
6. Opakowania i sztućce jednorazowego użytku przeznaczone są wyłącznie do jednokrotnego użycia.

V. Higiena podczas wydawania

1. Personel wydający potrawy i napoje zobowiązany jest do zachowania odpowiedniej higieny osobistej i czystości rąk.

HACCP, GHP, GMP

2. Ręce należy myć przed rozpoczęciem pracy oraz każdorazowo po ich zanieczyszczeniu, w szczególności po:
    - kontakcie z surowym mięsem;
    - kontakcie z odpadami lub brudnymi naczyniami;
    - wykonywaniu czynności porządkowych;
    - skorzystaniu z toalety;
    - innych czynnościach mogących spowodować zanieczyszczenie rąk.
3. Po kontakcie z pieniędzmi należy zachować higienę rąk przed bezpośrednim kontaktem z nieopakowaną żywnością.
4. Powierzchnie wykorzystywane do porcjowania, kompletowania i wydawania produktów należy utrzymywać w czystości.
5. Czyste naczynia, sztućce, szkło i opakowania należy zabezpieczać przed kontaktem z brudnymi naczyniami, odpadami i środkami chemicznymi.
6. W pomieszczeniach, w których przygotowywana, przechowywana lub wydawana jest żywność, obowiązuje zakaz palenia tytoniu i używania papierosów elektronicznych.

VI. Warunki przechowywania produktów przed wydaniem

1. Produkty nietrwałe i gotowe potrawy wymagające chłodzenia należy do momentu wykorzystania przechowywać w odpowiednich warunkach chłodniczych.
2. Produkty należy przechowywać w sposób zabezpieczający przed zanieczyszczeniem i z zachowaniem rozdzielenia surowego mięsa od produktów gotowych do bezpośredniego spożycia.
3. Produkty pobrane z urządzenia chłodniczego należy wykorzystywać na bieżąco i nie pozostawiać ich bez potrzeby w temperaturze otoczenia.
4. Bezpieczeństwo produktów wymagających chłodzenia i mrożenia nadzorowane jest poprzez:
    - **CCP1 – pomiar i zapis temperatury w urządzeniach chłodniczych 2 razy dziennie;**
    - **CCP2 – pomiar i zapis temperatury w urządzeniach mroźniczych 2 razy dziennie**.
5. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowej temperatury należy postępować zgodnie z zasadami monitorowania CCP oraz ocenić bezpieczeństwo przechowywanych produktów.

VII. Postępowanie w przypadku nieprawidłowości

1. Produktu, co do którego istnieją wątpliwości dotyczące jakości lub bezpieczeństwa, nie należy wydawać konsumentowi.
2. Produkt należy zabezpieczyć i przekazać do oceny osobie odpowiedzialnej lub kierownikowi zakładu.
3. Zabrudzone lub uszkodzone naczynia i przybory należy wycofać z użytkowania do czasu ich prawidłowego umycia albo – w przypadku uszkodzenia – całkowicie usunąć z użytkowania.

HACCP, GHP, GMP

4. Zanieczyszczone lub uszkodzone opakowania jednorazowego użytku należy usunąć i nie wykorzystywać do pakowania żywności.
5. W przypadku zanieczyszczenia powierzchni wydawczej należy przerwać wykonywaną czynność, zabezpieczyć żywność oraz oczyścić powierzchnię przed dalszym wydawaniem produktów.

HACCP, GHP, GMP

25. PROCEDURA ODGRZEWANIA POTRAW

1. CEL:

Celem procedury jest zapewnienie bezpieczeństwa żywności na etapie odgrzewania potraw

2. ZAKRES OBOWIĄZYWANIA:

Pracownicy mający bezpośredni kontakt z przygotowywaniem potraw wymagających procesu odgrzewania.

3. ODPOWIEDZIALNOŚĆ:

Dotyczy personelu kuchni.

4. OPIS POSTĘPOWANIA:

Proces odgrzewania powinien być przeprowadzany możliwie szybko przy zachowaniu następujących zasad: temperatura w środku odgrzewanej żywności musi osiągnąć wartość co najmniej w ciągu jednej godziny od momentu wyjęcia żywności z lodówki: dopuszcza się 75 °C też stosowanie niższych wartości temperatur w taki sposób, aby kombinacja temperatury i czasu obróbki cieplnej była wystarczająca dla dezaktywacji takich drobnoustrojów i w takiej ilości jaka ma miejsce przy 75°C wciągu jednej godziny

- w przypadku procesu odgrzewania dąży się do jak najszybszego przejścia przez obszar "szkodliwych temperatur" tzn od 5,5-63°C; taki proces zwykle wymaga zastosowania techniki wymuszonego obiegu powietrza- odgrzewanie konwekcyjne (piece i bemary), za pomoc podczerwieni lub odgrzewanie w mikrofalówce (temperatura wewnątrz potrawy powinna osiągnąć minimum 70oC utrzymującej się przez kilkanaście sekund)
- temperatura odgrzewanej żywności powinna być regularnie kontrolowana
- odgrzewana żywność powinna być najszybciej podana konsumentowi bez zbędnych przestojów czasowych; żywność odgrzewana nie może być powtórnie schłodzona lub zamrożona i przechowywana

HACCP, GHP, GMP

26. PROCEDURA SCHŁADZANI POTRAW

1. CEL:
Celem procedury jest zapewnienie bezpieczeństwa żywności na etapie schładzania potraw.

2. ZAKRES OBOWIĄZYWANIA
Pracownicy mający bezpośredni kontakt z przygotowywaniem potraw wymagających procesu schładzania.

3. ODPOWIEDZIALNOŚĆ:
Dotyczy personelu kuchni.

4. OPIS POSTĘPOWANIA

Bezpośrednio po przygotowywaniu potrawy należy ją schłodzić tak szybko jak to możliwe. Temperatura wewnątrz potrawy powinna być obniżona z 60°C do 10°C w czasie nie dłuższym niż 2 godziny, a następnie należy ją przechowywać w temperaturze nie większej niż 4°C. Nie można dopuścić do sytuacji, w której potrawa będzie przebywać w strefie temperatur niebezpiecznych (5-63°C) dłużej niż 2 godziny. Istnieje wówczas duże prawdopodobieństwo, że bakterie lub ich przetrwalniki, które przeżyły proces termiczny, uaktywnią się i zaczną się namnażać. Dlatego wskazane jest, aby wychłodzenie potrawy do bezpiecznej temperatury 4°C odbyło się jak najszybciej.

Następnie taka potrawa powinna zostać umieszczona w chłodziarce i przechowywana do momentu jej przygotowania do konsumpcji. To przechowywanie w lodówce nie powinno trwać dłużej niż 48 godzin w temperaturze nie wyższej niż 4°C. Zarówno czas przechowywania jak i temperatura powinny być regularnie monitorowane. Jeżeli potrawa przechowywana w chłodziarce nie została wykorzystana w ciągu 48godzin należy ją potraktować jako odpad i wyrzucić. Pod żadnym pozorem nie wolno jej przekazać do spożycia. Ważne jest także aby temperatura schłodzonych potraw nie spadła poniżej 0°C, aby potrawy nie były przechowywane w stanie podmrożenia, bowiem w takich warunkach powstają duże kryształy lodu, które negatywnie wpływają na właściwości tekstualne potrawy. Schłodzone potrawy przechowujemy wyłącznie przykryte.

HACCP, GHP, GMP

27. INSTRUKCJA MYCIA OKAPU NAD STANOWISKAMI SMAŻENIA I GOTOWANIA

UWAGA: wszelkie czynności wykonywać przy użyciu rękawic ochronnych.

HACCP, GHP, GMP

- **Zabezpieczenie urządzeń smażalniczych:**

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy dokładnie zabezpieczyć wszystkie urządzenia smażalnicze, aby uniknąć ich przypadkowego zabrudzenia lub uszkodzenia.

- **Wyłączenie urządzeń z prądu:**

Upewnij się, że wszystkie urządzenia są wyłączone z prądu, aby zapobiec jakimkolwiek niebezpieczeństwom związanym z elektrycznością podczas czyszczenia.

- **Czyszczenie wewnętrznej części okapu:**
  - Przygotuj preparat do mycia i czyszczenia okapów zgodnie z instrukcjami producenta.
  - Zastosuj preparat na wewnętrzne powierzchnie okapu, szczególnie tam, gdzie zbiera się tłuszcz i inne zanieczyszczenia.
  - Używaj ciepłej wody do wspomagania procesu czyszczenia.

- **Stosowanie preparatu:**
  - Postępuj zgodnie z instrukcją użycia preparatu, starając się dokładnie pokryć wszystkie zanieczyszczone powierzchnie.
  - Zapewnij odpowiednią ilość czasu na działanie preparatu, aby maksymalnie usunąć zanieczyszczenia.

- **Zmycie zanieczyszczeń ciepłą wodą:**

Po odpowiednim czasie działania preparatu, dokładnie spłucz wszystkie powierzchnie ciepłą wodą, aby usunąć rozpuszczone zanieczyszczenia oraz pozostałości preparatu.

- **Ponowne czyszczenie w razie potrzeby:**

Jeśli stwierdzisz, że niektóre obszary nadal są zabrudzone, powtórz czynność stosowania preparatu czyszczącego, aby dokładnie usunąć zanieczyszczenia.

- **Spłukanie pozostałości preparatu:**

Upewnij się, że po dokładnym usunięciu brudu i preparatu, spłukujesz wszystkie pozostałości wodą, aby zapewnić czystość powierzchni okapu.

- **Wysuszenie powierzchni okapu:**

Pozostaw okap do wyschnięcia powierzchni. Włącz wentylację, aby wspomóc w usuwaniu wilgoci i przyspieszeniu procesu schnięcia.

- **Oczyszczenie otoczenia:**

Upewnij się, że wokół okapu i urządzeń smażalniczych nie ma rozlanego preparatu ani innych zanieczyszczeń. Oczyść otoczenie, aby zapewnić czystość i porządek w kuchni.

- **Higiena osobista:**
  - Zdejmij rękawice ostrożnie, unikając kontaktu z zanieczyszczonymi powierzchniami.
  - Umyj dokładnie ręce mydłem i wodą, a następnie zdezynfekuj je, aby zapobiec przenoszeniu bakterii na inne powierzchnie.

HACCP, GHP, GMP

PROCEDURA ZABEZPIECZENIA ZAKŁADU PRZED WEJŚCIEM PSA NA CZĘŚĆ PRODUKCYJNĄ

HACCP GHP GMP

W związku z koniecznością opracowania planu zabezpieczenia pomieszczeń zakładu produkcji i sprzedaży, zlokalizowanego w Krakowie przy ul. Dietla 91 w 31-031Kraków przed niekontrolowanym wejściem psa na część produkcyjną, zlokalizowano następujące miejsca potencjalnego zagrożenia:

- drzwi/ klapa prowadzące do części produkcyjnej,

Przedmiotowy program zakłada stosowanie następujących profilaktycznych środków zabezpieczających:

Opis postępowania:

1. W przypadku stwierdzenia obecności psa kierownik/ pracownik ma obowiązek bezzwłocznie wezwać właściciela do zabrania psa, a w przypadku nie zlokalizowania właściciela użycia siłowego usunięcia psa (po wcześniejszym założeniu rękawiczek jednorazowego użycia) lub użycia odstraszacza psów Patpet.
2. Każdorazowo po jakimkolwiek kontakcie fizycznym z psem dokładnie umyć ręce pod bieżącą ciepłą/ zimną wodą.
3. W przypadku posiadania na terenie zakładu miski na wodę dla psa, przechowywać ją w miejscu, gdzie żywność nie będzie miała z nią kontaktu, każdorazowo po podaniu i zabraniu miski umyć ręce. Każdorazowo umyć i zdezynfekować miskę.
4. Oczyścić i dezynfekować powierzchnie, gdzie pies przebywał,
5. W przypadku polizania/ obsikania przez psa środków spożywczych, zutylizować je a powierzchnię dokładnie zdezynfekować,
6. Upewnić się czy pies nie zabrał czegoś z części produkcyjnej,
7. Upewnić się, czy pies nie zostawił żadnych innych „szkód”, śladów swojego bytowania,
8. Poinformować kierownika zakładu/ menagera o zaistniałej sytuacji,
9. Wszystkie działania należy odnotować w karcie obecności psa w części produkcyjnej,

Bezpośredni nadzór nad realizacją założeń przedmiotowego programu sprawuje Kierownik zakładu.
Monitoring sprawności odstraszacza psów 1x w miesiącu (w razie jego posiadania).

REJESTR NIEKONTROLOWANEGO WEJŚCIA PSA NA CZĘŚĆ PRODUKCYJNĄ

Przedmiotowe czynności wykonywać według: Procedury zabezpieczania zakładu przed wejściem psa na część produkcyjną.

Osoba odpowiedzialna: **kierownik zakładu/ menager**

Lp.	Data	Opis sytuacji (gatunek, okoliczności)	Uwagi w tym podjęte czynności naprawcze	Podpis
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				

HACCP, GHP, GMP

INSTRUKCJA POSTĘPOWANIA Z JAJKAMI

1. Odbiór jajek

1.1. Sprawdzenie dostawy

- Każda dostawa jajek powinna być sprawdzana pod kątem zgodności z zamówieniem oraz jakości.
- Jajka muszą pochodzić wyłącznie od certyfikowanych dostawców, którzy gwarantują naświetlanie jajek promieniowaniem UV przed dostarczeniem do zakładu (co potwierdza Handlowy Dokument Identyfikacyjny).

1.2. Dokumentacja

- Każda dostawa jajek musi być odpowiednio udokumentowana, w tym numer partii, data dostawy i informacje o dostawcy.
- Zachowaj wszystkie dokumenty dotyczące naświetlania jajek promieniowaniem UV (dokument HDI).

2. Przechowywanie jajek

2.1. Warunki przechowywania

- Jajka muszą być przechowywane w chłodnym miejscu o temperaturze nie wyższej niż 4°C.
- Przechowywanie jajek powinno odbywać się w suchym i dobrze wentylowanym pomieszczeniu.

2.2. Organizacja przechowywania

- Jajka należy przechowywać w oryginalnych opakowaniach, aby uniknąć kontaminacji.
- Jajka powinny być przechowywane z dala od produktów o silnym zapachu, aby uniknąć przesiąkania zapachami.

2.3. Rotacja zapasów

- Stosuj zasadę FIFO (First In, First Out), aby najpierw zużywać najstarsze jajka.
- Regularnie sprawdzaj daty ważności jajek i usuwaj te, które są przeterminowane.

3. Przygotowanie jajek do użycia

3.1. Sprawdzenie przed użyciem

- Przed użyciem każdego jajka, sprawdź, czy nie ma ono pęknięć lub innych uszkodzeń skorupki.
- Jeśli jajko jest uszkodzone, należy je natychmiast wyrzucić.

HACCP, GHP, GMP

4. Higiena i bezpieczeństwo

4.1. Dezynfekcja rąk i sprzętu

- Pracownicy muszą myć ręce przed i po kontakcie z jajkami.
- Wszystkie narzędzia i powierzchnie robocze, które mają kontakt z jajkami, muszą być regularnie dezynfekowane.

4.2. Oddzielenie obszarów robocze

- Stosuj oddzielne obszary robocze do obróbki jajek i innych surowców, aby zapobiec kontaminacji.

4.3. Znaczenie naświetlania jajek promieniowaniem UV

- Naświetlanie jajek promieniowaniem UV jest istotne, ponieważ skutecznie zabija bakterie Salmonella, które mogą być obecne na skorupkach jajek.
- Salmonella jest jedną z głównych przyczyn zatruć pokarmowych, dlatego eliminacja tego zagrożenia jest kluczowa dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności w lokalu gastronomicznym.

5.2. Bezpieczeństwo konsumentów

- Dzięki naświetlaniu promieniowaniem UV, jajka są bezpieczniejsze do spożycia, co minimalizuje ryzyko zatruć pokarmowych wśród klientów.
- Bezpieczne praktyki przechowywania i obróbki jajek przyczyniają się do budowania zaufania klientów do lokalu gastronomicznego.

6. Szkolenie personelu

6.1. Edukacja pracowników

- Wszystkim pracownikom należy regularnie przypominać o zasadach postępowania z jajkami, ze szczególnym naciskiem na higienę i bezpieczeństwo.
- Pracownicy powinni być świadomi znaczenia naświetlania jajek promieniowaniem UV i procedur zapobiegających kontaminacji.

Pamiętanie i stosowanie się do powyższych instrukcji jest kluczowe dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności w lokalu gastronomicznym.

HACCP, GHP, GMP

ZAŁACZNIKI

1. REJESTR DOSTAWCÓW
2. WYKAZ ŚRODKÓW MYJĄCYCH I DEZYNFEKUJĄCYCH
3. REJESTR ODBYTYCH SZKOLEŃ PRACOWNIKÓW
4. KARTA SZKOLEŃ PRACOWNIKA
5. KARTA DOPUSZCZENIA PRACOWNIKA W DANYM DNIU DO PRACY
6. REJESTR PRACOWNIKÓW ZAPOZNANYCH Z INSTRUKCJAMI DOBREJ PRAKTYKI HIGIENICZNEJ
7. REJESTR CZYSZCZENIA POMIESZCZEŃ ZAKŁADU
5. REJESTR MYCIA I DEZYNFEKCJI URZĄDZEŃ CHŁODNICZYCH I ZAMRAŻALNICZYCH
6. KARTA KONTROLI ZDROWOTNEJ I HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH
7. PRZYJMOWANYCH DO ZAKŁADU CP
8. KARTA KONTROLI TEMPERATURY W LODÓWCE
9. KARTA KONTROLI TEMPERATURY W ZAMRAŻARCE
10. KARTA KONTROLI SKUTECZNOŚCI DZIAŁANIA SYSTEMU HACCP

HACCP, GHP, GMP

REJESTR DOSTAWCÓW SUROWCÓW I ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH

L.p.	nazwa towaru	Nazwa i adres dostawcy	Telefon/email	Rodzaj wdrażanego systemu jakości
1				
2				
3				
5				
6				
7				
8				
9				

HACCP, GHP, GMP

WYKAZ ŚRODKÓW MYJĄCYCH I DEZYNFEKCYJNYCH STOSOWANYCH W ZAKŁADZIE

L.p.	Nazwa środka	Stężenie roztworu	Temp. roztworu myjącego	Producent	Atest PZH	Środek
1	Płyn Ludwik	1-5	35°C-40°C	INCO Veritas	Tak	dobrze myjący
2	CIF OXY GEL	3-5	30°C-40°C	Unilever Polska	Tak	myjący
3	CIF CREAM	1	24°C	Unilever Polska	Tak	czyszczący
4	Płyn do mycia szyb: Mr. Muscle	1	20°C	JohnsonDiversey	Tak	myjący/ czyszczący
5	Domestos	2-5	30°C-45°C	Unilever Polska	Tak	dezynfekcyjny
6	Płyn do mycia szyb: CLIN	3-5	30°C-40°C	HARRE Polska	Tak	myjący
7	Ocet	10%	20°C	Gamble Operations SA	Tak	dezynfekcyjny
8	Płyn Flesz	5%	20°C-30°C	Gamble Operations SA	Tak	myjący/ dezynfekcyjny
9	Antybakteryjne mydło w płynie	1	35°C-45°C	Gamble Operations SA	Tak	dezynfekcyjny
10	Płyn do szyb: Windows	1	25°C	Gamble Operations SA	Tak	czyszczący
11	Chloramina T (sól sodowa)	3%	20°C-40°C	Polfa-Łódź SA	Tak	dezynfekcyjny
12	Płyn AJAX	1-2	20°C-40°C	Colgate-Palmolive Poland Sp. z oo.	Tak	myjący
13	Wirkon	2%	20°C-30°C	Naturan Sp z oo.	Tak	dezynfekcyjny

HACCP, GHP, GMP

1. Do dezynfekcji rąk stosować 3ml środka, wcierać przez ok 30 sekund, następnie umyć ręce zgodnie z instrukcją.

2. Stosowanie środka dezynfekującego:
    a. Do dezynfekcji urządzeń sanitarnych, toalet: ilością ok 180ml szczotkować powierzchnię po 15min działania środka przepłukać wodą
    b. Do dezynfekcji powierzchni i podłóg: 250ml środka rozcieńczyć w 10litrach wody (lub proporcjonalnie w mniejszej ilości), roztworem myć powierzchnię i po 15 minutach działania przepłukać wodą.
3. Płyny rozcieńczone ważne 1 tydzień. Płyny przechowywać w ciemnych, szczelnie zamkniętych naczyniach z dala od źródeł ciepła lub żywności.

HACCP, GHP, GMP

REJESTR ODBYTYCH SZKOLEŃ PRACOWNIKÓW

L.p.	Pracownik imię i nazwisko	Stanowisko	Temat szkolenia	Prowadzący szkolenie	Data	Podpis	
						pracownik	prowadzący
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							

HACCP, GHP, GMP

KARTA SZKOLEŃ PRACOWNIKA

.....

imię, nazwisko - stanowisko

L.p.	Prowadzący (kwalifikacje)	Data	Zakres tematyczny	Podpis	
				Prowadzący	Pracownik
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					

HACCP, GHP, GMP

KARTA DOPUSZCZENIA PRACOWNIKA W DANYM DNIU DO PRACY

Imię i nazwisko -..... Okres.....- m-c, rok

L.p.	Data	Dopuszczenie		Przyczyna niedopuszczenia	Podpis kierownika
		TAK	NIE		
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					

HACCP, GHP, GMP

KARTA KONTROLI TEMPERATURY W LODÓWCE NR..... w MIESIĄCU……

Dzień	Tempera-tura [°C]	Godziny odczytu	Wykonał	Tempera-tura [°C]	Godziny odczytu	Wykonał
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						
11.						
12.						
13.						
14.						
15.						
16.						
17.						
18.						
19.						
20.						
21.						
22.						
23.						
24.						
25.						
26.						
27.						
28.						
29.						
30.						
31.						

* częstotliwość wykonywania pomiarów zależy od indywidualnych potrzeb i doświadczenia przedsiębiorcy

HACCP, GHP, GMP

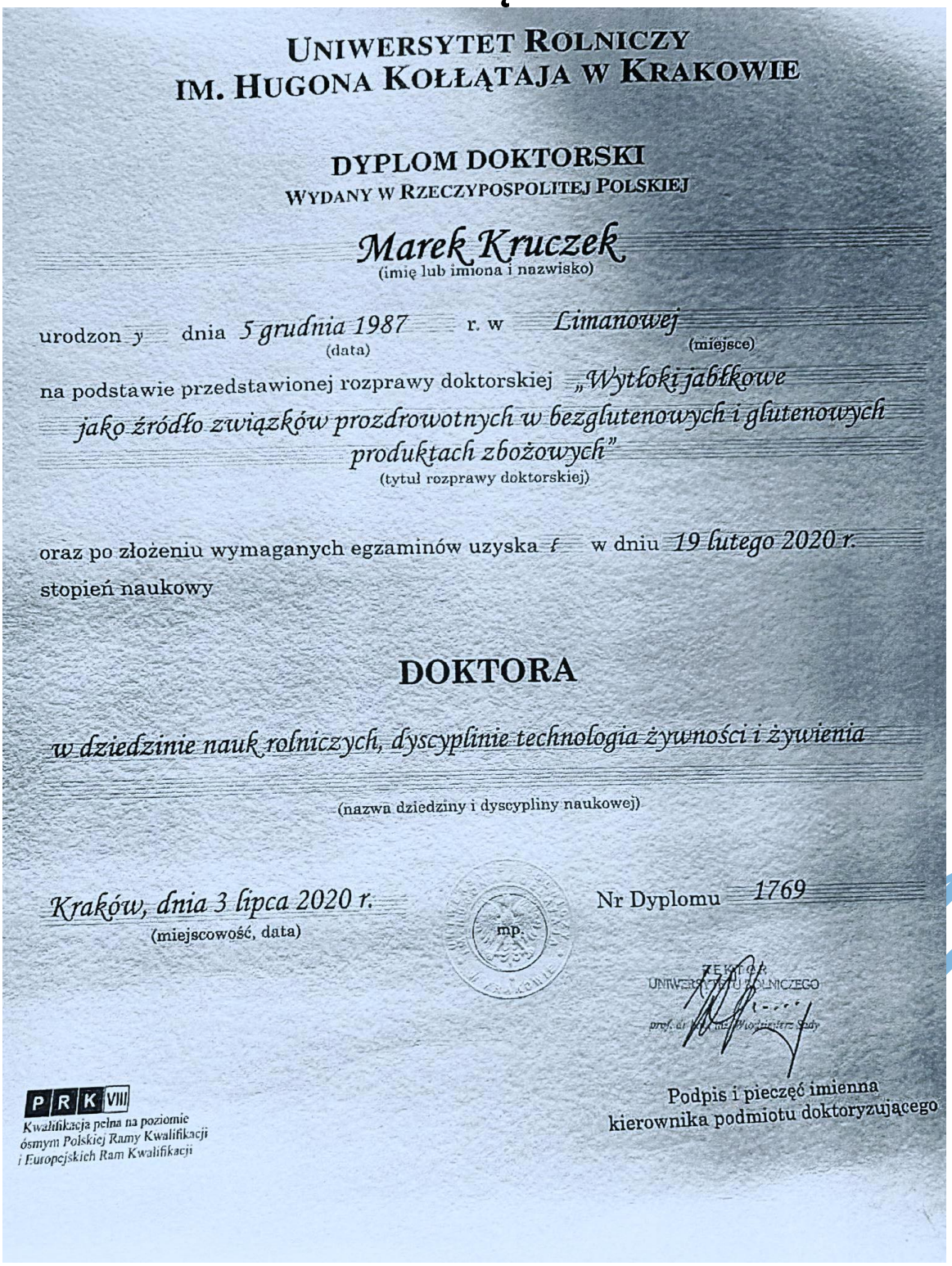
KARTA KONTROLI TEMPERATURY W ZAMRAŻARCE NR..... w MIESIĄCU……

Dzień	Temperatura [°C]	Godziny odczytu	Wykonał	Temperatura [°C]	Godziny odczytu	Wykonał	Uwagi
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10.							
11.							
12.							
13.							
14.							
15.							
16.							
17.							
18.							
19.							
20.							
21.							
22.							
23.							
24.							
25.							
26.							
27.							
28.							
29.							
30.							
31.							

* częstotliwość wykonywania pomiarów zależy od indywidualnych potrzeb i doświadczenia przedsiębiorcy

HACCP, GHP, GMP

KWALIFIKACJE OSOBY WYKONUJĄCEJ DOKUMENTACJĘ HACCP



UNIWERSYTET ROLNICZY
IM. HUGONA KOŁŁĄTAJA W KRAKOWIE

DYPLOM DOKTORSKI
WYDANY W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

Marek Kruczek
(imię lub imiona i nazwisko)

urodzon y dnia 5 grudnia 1987 (data) r. w Limanowej (miejsce)

na podstawie przedstawionej rozprawy doktorskiej „Wytłoki jabłkowe jako źródło związków prozdrowotnych w bezglutenowych i glutenowych produktach zbożowych"
(tytuł rozprawy doktorskiej)

oraz po złożeniu wymaganych egzaminów uzyska ł w dniu 19 lutego 2020 r.
stopień naukowy

DOKTORA

w dziedzinie nauk rolniczych, dyscyplinie technologia żywności i żywienia

(nazwa dziedziny i dyscypliny naukowej)

Kraków, dnia 3 lipca 2020 r.
(miejscowość, data)

mp.

Nr Dyplomu 1769

REKTOR
UNIWERSYTETU ROLNICZEGO

Podpis i pieczęć imienna
kierownika podmiotu doktoryzującego

PRK VIII
Kwalifikacja pełna na poziomie ósmym Polskiej Ramy Kwalifikacji i Europejskich Ram Kwalifikacji