

# **ZASADY DOBREJ PRAKTYKI HIGIENICZNEJ**

**W ŻYWIENIU ZBIOROWYM  
NA OBOZOWISKACH**



**ZWIĄZKU HARCERSTWA POLSKIEGO**

# Bezpieczeństwo zdrowotne żywności w ZHP



HACCP to System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli. Ma on na celu zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności a jego wprowadzenie wynika z obowiązku zharmonizowania polskiego ustawodawstwa z unijnym.

HACCP jest nierozdzielnie związany z realizacją zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), które stanowią warunki wstępne do jego wdrożenia - i tak naprawdę do ich wprowadzenia zobowiązane są nasze wszystkie bazy obozowe.

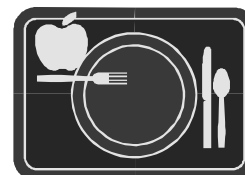
**DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA TO DZIAŁANIA, KTÓRE MUSZĄ BYĆ PODJĘTE I WARUNKI HIGIENICZNE, KTÓRE MUSZĄ BYĆ SPEŁNIANE NA WSZYSTKICH ETAPACH PRODUKCJI I OBROTU ŻYWNOSCIĄ, ABY ZAPEWNIĆ BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI.**

**DOBRA PRAKTYKA PRODUKCYJNA TO DZIAŁANIA, KTÓRE MUSZĄ BYĆ PODJĘTE I WARUNKI, KTÓRE MUSZĄ BYĆ SPEŁNIANE, ABY PRODUKCJA ŻYWNOSCI ODBYWAŁA SIĘ W SPOSÓB ZAPEWNIAJĄCY JEJ WŁAŚCIWĄ JAKOŚĆ ZDROWOTNĄ, ZGODNIE Z JEJ PRZEZNACZENIEM.**

*Co to oznacza?*

Każdy obóz/placówka jest zobowiązany do opracowania **własnego** programu lub **instrukcji** Dobrej Praktyki Higienicznej, które są podstawą wdrażania zasad HACCP. Określone są one często Programami Stanowiącymi Warunki Wstępne. Opracowane procedury i instrukcje powinny uwzględniać strukturę organizacyjną i specyfikę prowadzonej przez obóz/placówkę działalności. Poniżej zostały załączone przykładowe procedury i instrukcje związane z „pracą w kuchni” - nie oznacza to, że jest to zbiór zamknięty. Większość z nich pasuje do działalności tradycyjnego obozu, jednak powinny być one **rozbudowane** i **dostosowane** do potrzeb i możliwości konkretnego obozu. Procedury i instrukcje powinny być ściśle przestrzegane przez wszystkich pracowników.

## Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej



### 1. Wstęp

Utrzymywanie wysokiego poziomu czystości i higieny jest podstawowym obowiązkiem osób zatrudnionych przy przygotowaniu posiłków w żywieniu zbiorowym. Każdy pracownik powinien znać i stosować zasady bezpiecznego przygotowywania żywności. Niniejsza instrukcja stanowi zbiór podstawowych reguł mających zastosowanie w utrzymywaniu odpowiedniego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Może stanowić również materiał do szkolenia personelu zatrudnionego przy przygotowywaniu żywności.

### 2. Zatrucia pokarmowe

W ostatnich latach obserwuje się wzrost ilości zatruc pokarmowych. Wiele przypadków nie jest zgłaszanych przez konsumentów z uwagi na umiarkowane objawy bądź podejrzenia niestrawności. W przypadku osób starszych, małych dzieci oraz osób osłabionych na skutek innych chorób zatrucie pokarmowe może być powodem bardzo groźnych objawów mogących prowadzić nawet do śmierci.

Do najczęściej występujących przyczyn zatruc pokarmowych należą:

- przygotowywanie żywności zbyt wcześnie i przechowywanie jej w temperaturze pokojowej
- zbyt wolne wychładzanie żywności
- zbyt niska temperatura odgrzewania żywności
- zbyt niska temperatura i czas obróbki cieplnej
- niecałkowite rozmrażanie drobiu

- zakażenia krzyżowe przenoszone z żywności surowej do gotowanej
- przechowywanie posiłków gorących w temperaturze poniżej 63°C
- zakażone ręce pracowników
- używanie w produkcji niewykorzystanych resztek



### 3. Zagrożenia mikrobiologiczne w żywności

Głównym zagrożeniem zdrowotnym przy produkcji żywności są bakterie chorobotwórcze. Bakterie są organizmami mikroskopijnych rozmiarów niewidocznymi gołym okiem. Można je znaleźć wszędzie: na skórze i wewnątrz organizmu człowieka, w wodzie, ziemi i w powietrzu. Większość bakterii nie jest niebezpieczna dla zdrowia i życia ludzi, a niektóre z nich są wręcz niezbędne dla życia. Wiele gatunków bakterii jest wykorzystywana w procesach technologicznych jak np. produkcja jogurtów czy serów. Stosunkowo niewielka grupa mikroorganizmów jest odpowiedzialna za powodowanie zatruc i zakażeń pokarmowych. Do najczęściej opisywanych źródeł skażenia bakteriami chorobotwórczymi należą:

- bakterie znajdujące się na skórze, w jamie ustnej, nosie oraz jelitach człowieka; żywność może zostać skażona tymi bakteriami podczas kaszlu, kichania, czy też niezachowania należytej higieny rąk
- surowa żywność, a w szczególności mięso i drób (do 80% mrożonego mięsa drobiowego może być skażone Salmonellą)
- owady przenoszące na swoim ciele bakterie chorobotwórcze
- szczury i myszy roznoszące zarazki poprzez pozostawianie swoich wydalin
- odpady żywnościowe i resztki żywności pozostawione przez dłuższy czas w temperaturze pokojowej sprzyjają namnożeniu się drobnoustrojów chorobotwórczych
- kurz gromadzący bakterie pochodzące z powietrza

Aby doszło do zatrucia pokarmowego w żywności musi znajdować się odpowiedni duża ilość mikroorganizmów w tzw. dawce infekcyjnej. Przyjmuje się, że dawka ta wynosi od 100.000 do 1.000.000.000 bakterii w 1g żywności. Zależy to od rodzaju bakterii jak również stanu zdrowia konsumenta i jego indywidualnej odporności. Uzyskanie takiej liczby bakterii w żywności wymaga zapewnienia odpowiednich warunków dla ich namnożenia w produkcie żywnościowym przed jego spożyciem. Do warunków tych należą:

#### **temperatura**

najlepszą temperaturą dla rozwoju bakterii chorobotwórczych jest 37°C (temperatura wnętrza ludzkiego organizmu). Większość bakterii może się namnażać w zakresie temperatur od 5 – 63°C. W związku z powyższym w celu zabezpieczenia żywności przed rozwojem znajdujących się w niej mikroorganizmów żywność powinna być przechowywana poniżej 5°C lub powyżej 63°C. W temperaturze poniżej 5°C większość bakterii nie rozwija się; temperatura powyżej 63°C jest dla większości bakterii chorobotwórczych zabójcza.

#### **pożywki i woda**

Bakterie aby przeżyć potrzebują substancji organicznych i wody, dlatego też ich rozwój w gotowanych wyrobach mięsnych czy nabiałowych może być bardzo szybki.

#### **czas**

Bakterie chorobotwórcze w sprzyjających warunkach (odpowiednia temperatura, obecność wody i substancji odżywczych) mogą podwoić swoją ilość w ciągu 10 minut, dlatego tak bardzo istotne jest przechowywanie żywności wysokiego ryzyka w warunkach chłodniczych lub w wysokiej temperaturze.

### 4. Żywność wysokiego ryzyka

Żywność wysokiego ryzyka to produkty spożywcze przeznaczone do bezpośredniego spożycia bez dodatkowej obróbki cieplnej, które ze względu na swój skład stwarzają korzystne warunki do rozwoju bakterii chorobotwórczych. Do żywności wysokiego ryzyka zalicza się:

- gotowane mięso i drób i ryby

- sosy i wywary
- mleko i produkty mleczne
- potrawy z jaj
- gotowany ryż i makaron

Produkty takie nie powinny być przechowywane razem z żywnością surową. Należy pamiętać o rozdzieleniu desek do krojenia żywności surowej i gotowanej. W przypadku niemożności zastosowania takiego rozwiązania trzeba zapewnić mycie i dezynfekcję desek po każdym użyciu.

Poniższa tabela przedstawia sposoby bezpiecznego postępowania z różnymi rodzajami żywności wysokiego ryzyka.

Rodzaj żywności	Sposoby postępowania
lody	- podać do spożycia niezwłocznie lub przechowywać w zamrażarce - w przypadku rozmrożenia nie zamrażać powtórnie
gotowane mięso i drób	- rozmrozić całkowicie przed gotowaniem - zapewnić właściwą obróbkę cieplną - podać do spożycia bezpośrednio po obróbce termicznej lub przechowywać w lodówce - produkt przechowywany w warunkach chłodniczych podać do spożycia w przeciągu 2 dni - w przypadku braku możliwości chłodzenia produkt podać do spożycia w ciągu 2 godzin od obróbki cieplnej - żywność odgrzewana powinna osiągnąć minimum 63°C
świeże mleko i śmietana	- przechowywać w warunkach chłodniczych - nie zostawiać otwartych opakowań w temperaturze otoczenia
ryby	- przechowywać w warunkach chłodniczych - w przypadku obróbki cieplnej produktów zamrożonych zapewnić całkowitą obróbkę również w środku produktu
gotowany ryż i makaron	- podać do spożycia bezpośrednio po ugotowaniu lub szybko wychłodzić w zimnej wodzie - odgrzewać do temperatury minimum 70°C
konserwy mięsne	- nie używać puszek uszkodzonych, ciekących, ze śladami rdzy lub bombażu
gotowane jaja	- podać do spożycia bezpośrednio po obróbce cieplnej - szybko wychłodzić w zimnej wodzie i przechowywać w warunkach chłodniczych - zawsze umyć ręce po zakończeniu pracy z surowymi jajami

## 5. Zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności

Istnieją trzy główne sposoby zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego podczas przygotowywania i dystrybucji żywności:

### **zabezpieczenie przed zakażeniem**

- *zakrywaj pojemniki z żywnością tam gdzie jest tylko możliwe*
- *nie używaj brudnego i uszkodzonego sprzętu*
- *myj i dezynfekuj wszystkie powierzchnie mające bezpośredni kontakt z żywnością*
- *ogranicz dotykanie żywności rękami do niezbędnego minimum*
- *na wszystkich etapach produkcji i dystrybucji przechowuj surową i gotowaną żywność oddzielnie*
- *rozdziel sprzęt służący do obróbki surowców i wyrobów gotowych do spożycia (gdy nie jest to możliwe, myj i dezynfekuj sprzęt po każdym użyciu)*
- *zabezpiecz żywność przed dostępem owadów, ptaków, gryzoni, zwierząt domowych i leśnych poprzez przechowywanie ich w szczelnie zamykanych pojemnikach*

- *umyj ręce przed rozpoczęciem pracy i po jej zakończeniu, po skorzystaniu z toalety i w każdym przypadku podejrzenia ich zakażenia (kichnięcie, kaszel, jedzenie itp.)*
- *usuwaj odpady żywnościowe z pomieszczeń produkcyjnych na bieżąco*

### **zabezpieczenie przed rozwojem bakterii**

- *przechowuj żywność wysokiego ryzyka w temperaturze poniżej 5°C lub powyżej 63°C (najlepiej powyżej 70°C)*
- *ogranicz czas przechowywania żywności w temperaturze otoczenia do minimum*
- *zabezpiecz żywność suszona przed zawilgoceniem*

### **niszczenie bakterii**

- *obróbkę cieplną żywności prowadź w taki sposób, aby osiągnąć temperaturę minimum 70°C w czasie 2 minut*



## **6. Higiena osobista**

Każdy pracownik zatrudniony przy produkcji żywności ma moralny i prawny obowiązek dbałości o najwyższy poziom higieny, w celu zapewnienia, że nie stanie się on źródłem skażenia mogącego być przyczyną zatrucia pokarmowego. Dlatego też w przypadku wystąpienia jakichkolwiek schorzeń lub infekcji mogących mieć wpływ na bezpieczeństwo żywności należy zgłaszać takie przypadki przełożonym, a pracownik winien być odsunięty od pracy w bezpośrednim kontakcie z żywnością do czasu całkowitego wyzdrowienia.

Z uwagi na fakt, iż ręce stanowią główny nośnik skażeń mikrobiologicznych, wymagają one szczególnej dbałości. Ręce powinny być myte regularnie podczas pracy z żywnością, a w szczególności w następujących przypadkach:

- ✓ po skorzystaniu z toalety
- ✓ przed rozpoczęciem pracy z żywnością
- ✓ przy przejściu od pracy z żywnością surową do gotowanej
- ✓ po jedzeniu
- ✓ po kontakcie z włosami, nosem, ustami (kichanie, kaszel itp.)
- ✓ po kontakcie z odpadami
- ✓ po pracy z surowymi jajami

Zachowanie wysokiej higieny rąk wymaga wyposażenia zakładu w odpowiednio wyposażone umywalki i dostęp do ciepłej i zimnej bieżącej wody. Nawet w przypadku organizacji rajdów, czy innych imprez w plenerze, należy zapewnić zapas wody do mycia rąk. W ekstremalnych przypadkach (np. rajdy piesze) można posłużyć się nasączonymi środkami dezynfekującymi chusteczkami do rąk.

Innym problemem higienicznym są zranienia rąk, które stanowią idealne miejsca dla rozwoju bakterii chorobotwórczych. W celu zabezpieczenia przed skażeniem żywności nawet najmniejsze zranienia powinny być zabezpieczone wodoodpornym plastrem. Zaleca się, aby opatrunek miał intensywny kolor, wówczas będzie mógł być łatwo dostrzeżony w przypadku dostania się do żywności. Dobrym rozwiązaniem w takich sytuacjach jest używanie rękawiczek jednorazowych przy pracy z żywnością; jednak pamiętać trzeba, iż powinny być one traktowane tak samo jak ręce.

Podczas pracy z żywnością zabronione jest noszenie wszelkiego rodzaju ozdób takich jak pierścionki, kolczyki czy klipsy. Dopuszcza się jedynie gładkie złote obrączki. Biżuteria taka może się po pierwsze dostać do żywności, po drugie zaś zawsze może stanowić źródło dodatkowych skażeń mikrobiologicznych.

Palenie tytoniu w miejscach przygotowywania posiłków jest prawnie zabronione. Niestosowanie się do tego zakazu może nie tylko spowodować dostanie się do żywności popiołu czy niedopałków, ale może stanowić

istotną przyczynę skażenia żywności. Podczas palenia dotyka się ust, może wystąpić kaszel, co zawsze prowadzi do skażenia rąk, a następnie żywności.

Wymagania prawne stanowią, iż podczas pracy z żywnością należy nosić odzież ochronną całkowicie zakrywającą ubranie. W przypadku organizacji kuchni polowych należy zapewnić co najmniej czyste fartuchy przechowywane poza miejscami przygotowywania posiłków.



## 7. Przechowywanie i temperatura żywności

Prawidłowe przechowywanie żywności jest jednym z najistotniejszych problemów w żywieniu zbiorowym. Podczas przechowywania należy zwrócić uwagę na następujące obszary:

### magazyny suche

Pomieszczenia magazynów suchych służących do składowania żywności suchej oraz konserw powinny być utrzymane w dobrym stanie technicznym, czyste, wentylowane, zabezpieczone przed dostępem zwierząt. Żywność należy przechowywać ponad poziomem podłogi w celu ułatwienia sprzątania. Jakiegokolwiek zanieczyszczenia powinny być niezwłocznie usuwane. W warunkach obozowych dobrym rozwiązaniem jest przechowywanie takiej żywności w szczelnie zamykanych pojemnikach.

Należy zwracać uwagę na stan przechowywanych puszek. Puszki uszkodzone, ciekące, ze śladami rdzy czy bombażu powinny być niezwłocznie usuwane. Przed otwarciem puszek, szczególnie w warunkach polowych, należy je wytrzeć, a wieczko dodatkowo powinno być zdezynfekowane przy pomocy nasączonych środkiem dezynfekcyjnym ręczników jednorazowych czy chusteczek.

### magazyny chłodzone

Żywność wysokiego ryzyka w przypadku skażenia bakteriami chorobotwórczymi stanowi doskonałe środowisko dla ich rozwoju. Przechowywanie w warunkach chłodniczych skutecznie ogranicza możliwość namnożenia się drobnoustrojów. Podczas przechowywania w warunkach chłodniczych należy zwrócić szczególną uwagę na następujące zasady:

- temperatura w chłodziarkach powinna wynosić od 1 – 4°C
- przynajmniej raz dziennie należy sprawdzać temperaturę w urządzeniach chłodniczych
- chłodziarki powinny być regularnie odmrażane i czyszczone
- nie doprowadzać do przeładowania chłodziarek
- stosować rotację towarów według reguły „pierwsze weszło – pierwsze wyszło”

Generalną zasadą jest oddzielne przechowywanie żywności surowej i żywności wysokiego ryzyka. Zaleca się przechowywanie w oddzielnych chłodziarkach. Tam, gdzie nie jest to możliwe, żywność surowa powinna być składowana na półkach znajdujących się pod żywnością gotową do spożycia. W każdym przypadku żywność powinna być dodatkowo chroniona poprzez odpowiednie opakowanie (zafoliowanie).

W warunkach polowych mogą być stosowane termoizolacyjne pojemniki z chłodzącymi wkładami.

## 8. Obróbka wstępna i zasadnicza żywności

Podczas przygotowywania posiłków szczególnej uwadze podlegają procesy rozmrażania, obróbki cieplnej i schładzania żywności.

### rozmrażanie

Rozmrażanie żywności należy prowadzić w sposób zabezpieczający przed namnożeniem się mikroorganizmów oraz możliwością skażenia innych artykułów spożywczych. Aby to osiągnąć stosuje się następujące zasady:

- rozmrażanie powinno odbywać się w warunkach chłodniczych

- rozmrażaną żywność należy umieścić w wystarczająco głębokich naczyniach, w celu zabezpieczenia przed wyciekami
- podczas rozmrażania surowce powinny być zakryte
- należy zwracać szczególną uwagę na całkowite rozmrożenie drobiu i dużych kawałków mięsa przed przekazaniem do obróbki cieplnej

### **obróbka żywności**

Podczas pracy z żywnością należy zwracać szczególną uwagę na zabezpieczenie przed skażeniem oraz namnożeniem mikroorganizmów. Przygotowywanie żywności surowej i wysokiego ryzyka powinno odbywać się w oddzielnych pomieszczeniach. Gdy nie jest to możliwe należy zawsze wydzielić oddzielne miejsca (stanowiska). Sprzęt używany w produkcji powinien być dokładnie umyty i zdezynfekowany przed rozpoczęciem pracy z żywnością gotową do spożycia.

Czas przetrzymywania żywności w temperaturze otoczenia winien być ograniczony to niezbędnemu minimum. Wymaga to starannego zaplanowania czynności w kuchni i podziału zadań. Tam, gdzie jest to tylko możliwe należy używać sprzętu, w celu zminimalizowania bezpośredniego kontaktu z rękami.

### **obróbka cieplna**

Gotowanie żywności jest podstawowym procesem, dzięki któremu można ograniczyć ilość mikroorganizmów do bezpiecznego poziomu. Osiągnięcie tego poziomu wymaga uzyskania temperatury minimum 70°C w środku produktu podczas obróbki termicznej. Żywność po obróbce cieplnej powinna być spożyta w możliwie najkrótszym czasie. Podczas przechowywania żywności w cieple należy zwrócić uwagę, aby jej temperatura wynosiła powyżej 63°C (najlepiej 70°C). W przypadku obróbki dużych kawałków mięsa i drobiu należy zawsze upewnić się, iż są one całkowicie ugotowane. Można tego dokonać przy użyciu odpowiedniego termometru lub przecinając mięso, w celu oceny stopnia ugotowania.

W przypadku, gdy żywność po obróbce cieplnej ma być przechowywana w chłodzarni, należy doprowadzić do jej jak najszybszego wychłodzenia. W każdym przypadku nie należy przechowywać żywności w temperaturze otoczenia dłużej niż 1,5 godziny. Aby przyspieszyć proces wychładzania do obróbki termicznej trzeba użyć małych kawałków mięsa lub mniejszych tuszek drobiowych.

Jeżeli stosowane będzie odgrzewanie uprzednio ugotowanej i wychłodzonej żywności, należy zapewnić temperaturę minimum 70°C w środku produktu. Żywność taka winna być spożyta bezzwłocznie, a jakiegokolwiek pozostałości nie podlegają dalszemu przechowywaniu i powinny być wyrzucone.



## **9. Mycie i dezynfekcja**

Celem procesów mycia jest usunięcie resztek żywności, kurzu i tłuszczu ze wszystkich powierzchni obszaru produkcyjnego. W celu zachowania skuteczności tych procesów powinny być one zaplanowane. Plan powinien zawierać wykaz miejsc wraz z częstotliwością ich mycia i dezynfekcji, stosowane środki chemiczne, metody oraz osoby odpowiedzialne za wykonanie. Szczególnej uwadze podlegają powierzchnie robocze, które powinny być myte i dezynfekowane na bieżąco.

## **10. Postępowanie z odpadami**

Odpady powstające podczas obróbki żywności powinny być składowane w zamykanych pojemnikach lub workach foliowych. Istotne jest regularne usuwanie odpadów z obszarów produkcyjnych. Składowanie odpadów winno odbywać się w wydzielonych pomieszczeniach (strefach) ściśle odizolowanych od miejsc przygotowywania żywności. Pojemniki na odpady powinny być regularnie opróżniane i myte. Podczas składowania odpadów należy zwrócić uwagę na zabezpieczenie ich przed dostępem owadów i gryzoni.

## 11. Ochrona przed szkodnikami

Zapewnienie skutecznej ochrony przed szkodnikami wymaga dokonywania regularnych obserwacji stanu pomieszczeń i składowanej żywności. Należy usuwać wszelką żywność wykazującą ślady obecności i żerowania szkodników. W pomieszczeniach kuchennych i otoczeniu zakładu zaleca się instalowanie systemów monitorowania obecności owadów biegających i gryzoni. W warunkach polowych najistotniejszą kwestią jest składowanie żywności w szczelnie zamykanych pojemnikach oraz bieżące usuwanie odpadów żywnościowych mogących sprzyjać zwabianiu szkodników do miejsc przygotowywania żywności.

## 12. Podawanie żywności do spożycia

Podstawowe zasady bezpiecznego serwowania żywności są następujące:

- ✓ Żywność wysokiego ryzyka powinna być utrzymywana w temperaturze poniżej 5°C lub powyżej 63°C
- ✓ Przechowywanie żywności chłodzonej w temperaturze otoczenia nie powinno przekraczać 1,5 godziny
- ✓ Podczas odgrzewania żywność powinna osiągnąć minimum 70°C
- ✓ W przypadku braku możliwości składowania żywności w warunkach chłodniczych należy zapewnić jej dostawę bezpośrednio przed spożyciem
- ✓ Przed konsumpcją żywność powinna być zabezpieczona przed wpływem otoczenia poprzez jej przykrywanie (np. za pomocą folii aluminiowej)
- ✓ Należy zapewnić odpowiednie sztuce do nakładania żywności w celu eliminacji bezpośredniego kontaktu konsumentów z żywnością



## 13. Wytoczne do planowania jadłospisu

Podczas planowania jadłospisu oprócz kosztów należy brać pod uwagę bezpieczeństwo zdrowotne a w szczególności takie problemy jak:

- Możliwości składowania żywności w konkretnych warunkach (brak zaplecza kuchennego)
- Czas konieczny do przygotowania posiłków
- Ograniczona powierzchnia, ilość sprzętu i urządzeń do przygotowywania żywności
- Zapewnienie bezpiecznego rozmrażania żywności
- Możliwość zawilgocenia żywności suchej
- Rozdzielne składowanie surowców i żywności gotowej do spożycia.

W celu minimalizacji zagrożeń zdrowotnych w zależności od miejsca planowanej imprezy należy rozważyć następujące wskazówki do planowania jadłospisu:

- ❖ Ogranicz do minimum produkcję żywności wysokiego ryzyka
- ❖ Gdzie to tylko możliwe staraj się stosować produkty przetworzone i pakowane w sposób umożliwiający ich łatwe przechowywanie
- ❖ Weź pod uwagę czas niezbędny do przetransportowania żywności z miejsca jej przygotowania do miejsca konsumpcji oraz warunki tego transportu
- ❖ Zwróć uwagę na możliwości składowania i przetwarzania żywności na miejscu



### DEKALOG DOBREJ PRAKTYKI HIGIENICZNEJ I PRODUKCYJNEJ

1. Zanim zaczniesz jakakolwiek pracę upewnij się, że posiadasz wymagane procedury i instrukcje.
2. Zawsze postępuj dokładnie wg instrukcji, nie stosuj „skrótów” czy „usprawnień”. Jeśli czegoś nie wiesz lub nie rozumiesz – pytaj przełożonych lub sięgnij do odpowiedniej dokumentacji.
3. Przed rozpoczęciem pracy upewnij się, że masz do czynienia z właściwym surowcem lub półproduktem.
4. Upewnij się, że stan techniczny urządzeń i sprzętu jest prawidłowy oraz, że są one czyste.
5. Pracuj tak, aby maksymalnie ograniczyć ryzyko zanieczyszczenia produktu, pomieszczeń, sprzętu i urządzeń.
6. Bądź uważny, przeciwdziałaj błędom i pomyłkom.
7. Wszelkie nieprawidłowości i odchylenia od założonych parametrów procesu produkcji zgłaszaj kierownictwu.
8. Dbaj o higienę osobistą, utrzymuj swoje stanowisko w czystości i porządku.
9. Dokładnie zapisuj wszystkie parametry przebiegu procesu technologicznego.
10. Przejmij odpowiedzialność za to co robisz.

#### 14. Publikacje

Publikacje, które mogą okazać się pomocne podczas przygotowań kadry obozów do tegorocznego lata:

- Poradniki dostępne na stronie [www.fapa.com.pl](http://www.fapa.com.pl)
  - Przewodnik do wdrażania zasad GMP/GHP i systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego
  - Zasady GHP/GMP oraz system HACCP jako narzędzie zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności
  - Wdrażanie systemu HACCP w małych i średnich przedsiębiorstwach sektora żywnościowego
- Publikacje tematyczne Wydawnictwa ODDK ([www.oddk.pl](http://www.oddk.pl)).

Opracowanie:

Daniel Rubin

Hm. Agnieszka Gan-Skrzydłowska

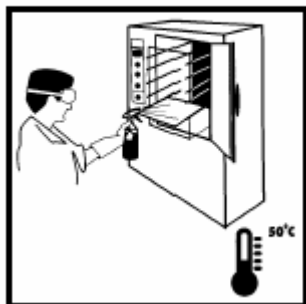
# **INSTRUKCJE**



# INSTRUKCJA

## Czyszczenie piecy konwekcyjnych, opiekaczy i urządzeń do grilowania

1



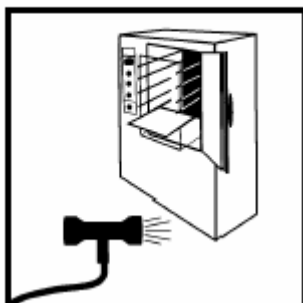
- Przed rozpoczęciem czyszczenia usunąć produkty spożywcze
- Temperatura urządzenia powinna wynosić ok. 50°C
- Rozprowadzić równomiernie środek czyszczący rozpuszczający tłuszcz

2



- Pozostawić środek na 10 minut

3

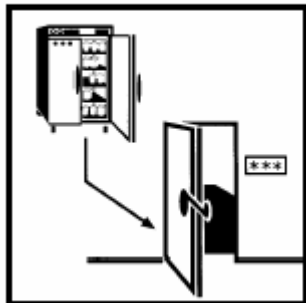


- Wypłukać urządzenie wodą o jakości wody pitnej
- W razie konieczności zneutralizować kwaśnym środkiem czyszczącym

# INSTRUKCJA

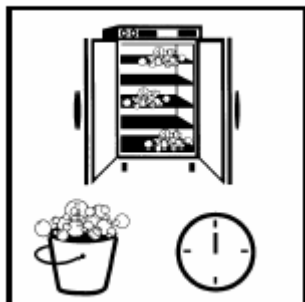
## Czyszczenie urządzeń chłodniczych

1



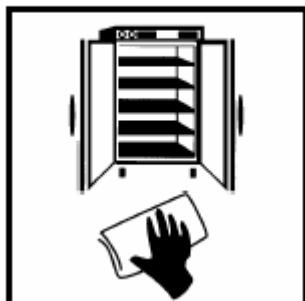
- Opróżnić urządzenie chłodnicze, wynieść produkty do pomieszczenia zastępczego
- Usunąć większe zabrudzenia środkiem dezynfekującym

2



- Nanieść na powierzchnię świeży roztwór dezynfekujący
- Zachować odpowiednie dozowanie
- Zachować odpowiedni czas działania

3



- Spłukać powierzchnię wodą o jakości wody pitnej
- Osuszyć lodówkę ściereczkami jednorazowymi

# INSTRUKCJA

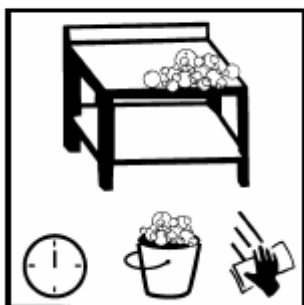
## Czyszczenie i dezynfekcja powierzchni

1



- Usunąć większe zabrudzenia
- Wyczyścić mechanicznie powierzchnie środkiem dezynfekującym
- Całkowite usunięcie wszelkich składników spożywczych

2



- Nanieść na powierzchnię świeży roztwór dezynfekujący
- Zachować odpowiednie dozowanie
- Zachować odpowiedni czas działania

3



- Spłukać powierzchnię wodą o jakości wody pitnej
- Osuszyć powierzchnię ściereczkami jednorazowymi

# INSTRUKCJA

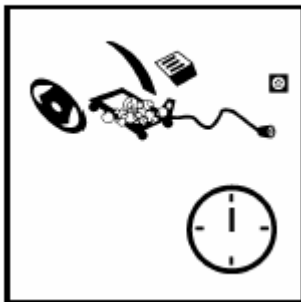
## Czyszczenie i dezynfekcja urządzeń oraz maszyn kuchennych

1



- Odciąć dopływ prądu (wyciągnąć wtyczkę)
- Usunąć zabrudzenia
- Rozłożyć urządzenia na części wg wskazań producenta
- Wyczyścić mechanicznie wszystkie części środkiem dezynfekującym
- Całkowicie usunąć wszelkie składniki spożywcze

2



- Nanieść na powierzchnię świeży roztwór dezynfekcyjny
- Zachować odpowiednie dozowanie
- Zachować odpowiedni czas działania
- Spłukać powierzchnię wodą o jakości wody pitnej

3



- Osuszyć części ściereczkami jednorazowymi
- Kontrola optyczna: sprawdzić ew. wycieki smaru
- Po złożeniu należy sprawdzić funkcjonowanie maszyny

# INSTRUKCJA

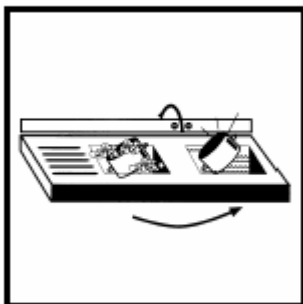
## Zmywanie ręczne

1



- Wyrzucić resztki jedzenia do specjalnych pojemników
- Wstępne mycie, namoczenie naczyń i pojemników

2



- Wymyć pojemniki i naczynia w roztworze myjącym
- Wypłukać dużą ilością czystej, gorącej wody i, jeśli to możliwe, umieścić w odpowiedniej zmywarce

3

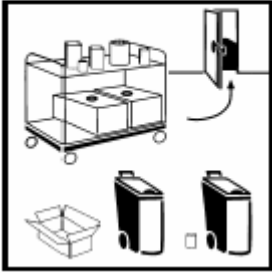


- Osuszyć dokładnie pojemniki i naczynia czystymi ściereczkami
- Ustawić pojemniki na regale, otworami do dołu
- Nie wkładać tac jedna na drugą, ale ustawić je osobno i pionowo na regale

# INSTRUKCJA

## Czyszczenie kuchni

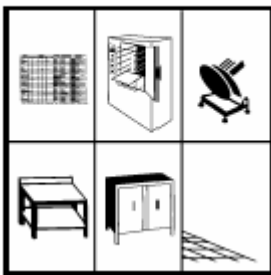
1



### SPRZĄTANIE

- Umieścić produkty spożywcze w odpowiednich magazynach lub zabezpieczyć pokrywając je
- Wyrzucić do odpowiednich pojemników produkty, których nie wolno przechowywać
- Usunąć największe zabrudzenia z urządzeń i powierzchni

2



### CZYSZCZENIE – KOLEJNOŚĆ CZYNNOŚCI

- Maszyny konwekcyjne oraz odkamienianie urządzeń
- Urządzenia
- Powierzchnie robocze
- Powierzchnie pionowe
- Posadzki

3



### PRZYGOTOWANIE SPRZĘTU CZYSZCZĄCEGO

- Zebranie całego sprzętu do czyszczenia oraz suchych ścierek
- Wyczyścić lub zdezynfekować szczotki
- Wyprać w pralce w temp. 95°C wszystkie ścierki i nakładki nadające się do prania
- Ścierki nienadające się do prania maszynowego gruntownie wyprać ręcznie i pozostawić na noc w roztworze dezynfekującym

4



### KONTROLA CZYSTOŚCI W KUCHNI

- kontrola stanu utrzymania higieny według odpowiedniej procedury opracowanego obozowego programu higienicznego

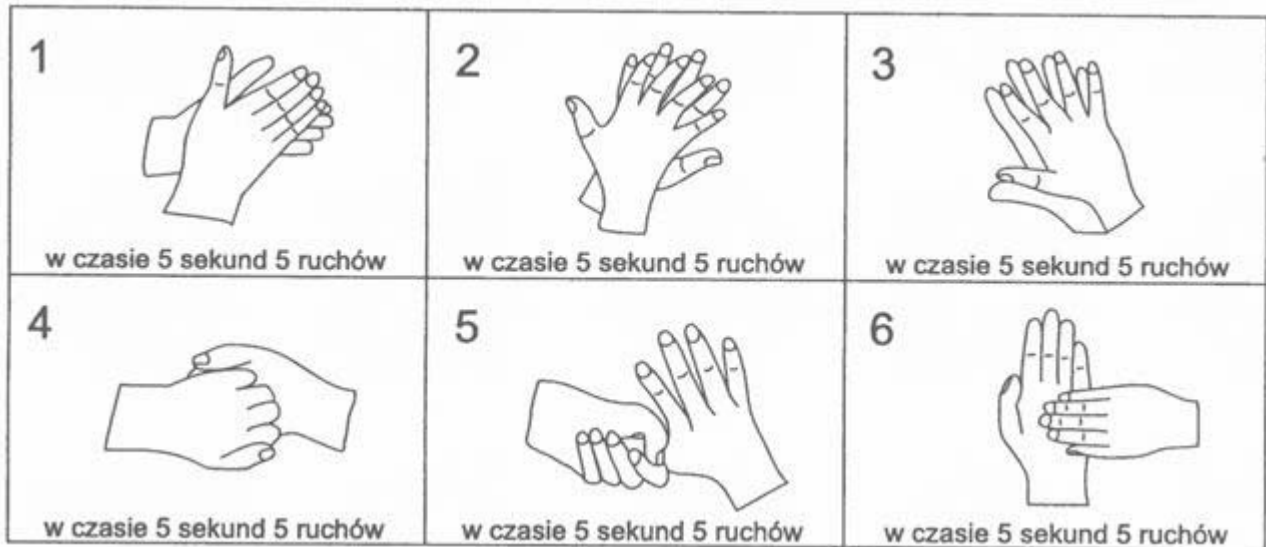


## INSTRUKCJA STANOWISKOWA MYCIA RĄK PRZEZ PRACOWNIKÓW KUCHNI

Woda przy umywalce uruchamiana jest bez dotyku rąk, a pojemnik na zużyte ręczniki otwiera się bez konieczności dotyku rąk.

Mycie i dezynfekcję rąk należy wykonywać zgodnie z techniką opracowaną przez prof. G. A. J. Ayliffe” a, zatwierdzoną przez Europejski Komitet Normalizacyjny — CEN.

Technika mycia i dezynfekcji rąk



1. Pocieranie wewnętrznych części dłoni.
2. Pocieranie wewnętrzną częścią prawej dłoni o grzbietową część lewej dłoni, a następnie w zmienionej kolejności — wewnętrzną część lewej dłoni o grzbietową dłońi prawej.
3. Pocieranie wewnętrznych części dłoni z przeplecionymi palcami, aż do za głębień 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 złączonymi palcami dłoni prawej, a następnie odwrotnie.

### **Mycie rąk**

- Resztki żywności spłukać pod bieżącą wodą.
- Z ściennego dozownika pobrać mydło w płynie i myć ręce zgodnie z podaną wyżej techniką przez ok. 30 sekund.
- Spłukać ciepłą wodą.
- Ręce dokładnie osuszyć papierowym ręcznikiem.
- Zużyty ręcznik umieścić w pojemniku pod umywalką.