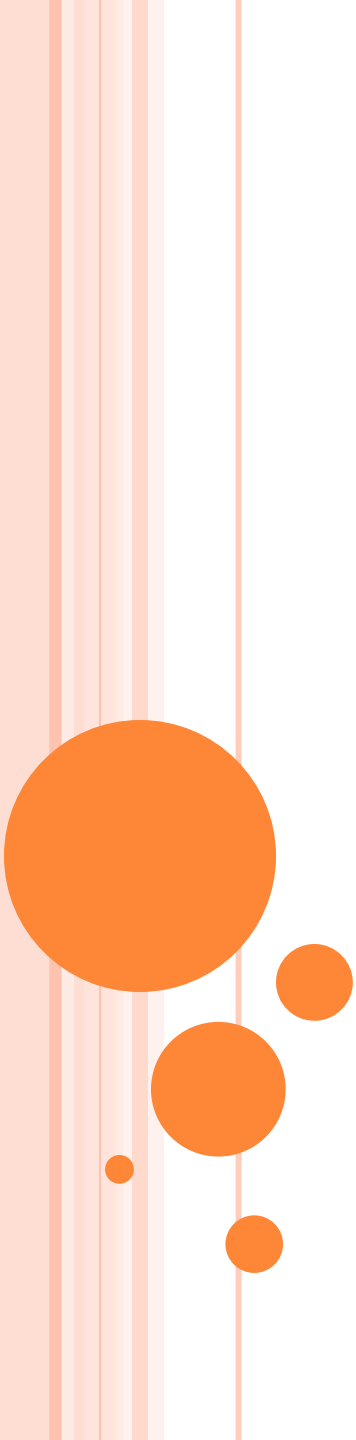




WiZBHP

**TEMAT: WDRAŻANIE I WERYFIKACJA
SYSTEMU HACCP**

Izabela Żero

- Sporządź notatkę
- Wykonaj zadanie oznaczone kolorem czerwonym
- Wyślij wykonane zadanie **do 17 maja** na adres izabelazero@wp.pl



KAŻDA PLACÓWKA GASTRONOMICZNA POSIADA
INACZEJ OPRACOWANY SYSTEM HACCP DLATEGO, ŻE
CHARAKTERYZUJE SIĘ ONA OKREŚLONYMI:

- warunkami pracy, związanymi z asortymentem produkowanych potraw i napojów (np. inne warunki pracy panują w sushi barze niż w tradycyjnej polskiej restauracji)
 - technologią wytwarzania potraw i napojów
 - układem funkcjonalnym
 - wyposażeniem zakładu w maszyny i urządzenia
- *systemu HACCP opracowanego dla jednej placówki, nie da się przenieść do innego zakładu
- *do pomocy w stworzeniu dokumentów przy opracowywaniu systemu HACCP można wynająć firmę
- 

ETAPY WDRAŻANIA SYSTEMU HACCP:

1. Powołanie zespołu do spraw HACCP

- o decyzyjny w tej sytuacji jest dyrektor (kierownik) zakładu
- o wskazane jest wybieranie osób z doświadczeniem i przeszkolonych

(Należy zapoznać wszystkich pracowników z gotowym systemem HACCP i kontrolować jego przestrzeganie)

2. Przygotowanie opisu danej grupy produktów i określenie ich przeznaczenia

- o polega na wydzieleniu potraw i grup potraw sporządzanych w zakładzie
- o podział powinien uwzględniać podobieństwo pod względem:
 - składu surowcowego
 - procesu produkcyjnego
 - warunków przechowywania i bezpieczeństwa zdrowotnego



Wyróżniamy następujące grupy:

- mięso i przetwory
- produkty mączne
- zupy, sosy, wywary
- wyroby garmażeryjne poddane obróbce termicznej
- wyroby garmażeryjne na zimno
- sałatki
- mleko i przetwory mleczne
- dodatki skrobiowe
- ciasta i desery



Z punktu widzenia przyszłej analizy zagrożeń potrawy można podzielić na:

- niepoddawane obróbce termicznej
- serwowane bezpośrednio po obróbce termicznej
- schłodzone po obróbce termicznej
- poddawane obróbce termicznej, schładzane i odgrzewane (np. technika *cook-chill*)



Opis receptury

Nazwa potrawy	
Autor receptury / data utworzenia receptury	
Kierownik działu jakości	
Osoba odpowiedzialna za przygotowanie potrawy	
Rodzaj diety	
Identyfikacja konsumenta	
Przynależność do grupy potraw	
Wielkość porcji jednostkowej potrawy	
Liczba porcji	
Informacja żywieniowa dla 1 porcji potrawy	
Składnik	Zawartość
Wartość energetyczna (kcal)	
Białko (g)	
Tłuszcz (g)	
Cholesterol (mg)	

Węglowodany ogółem (g)	
Błonnik (g)	
Witaminy	
Czas przygotowania potrawy	

Lista składników wchodzących w skład potrawy jednostkowej

Lp.	Lista składników	Waga
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		

Składniki, które mogą wywoływać reakcje alergiczne

Sposób przygotowania potrawy

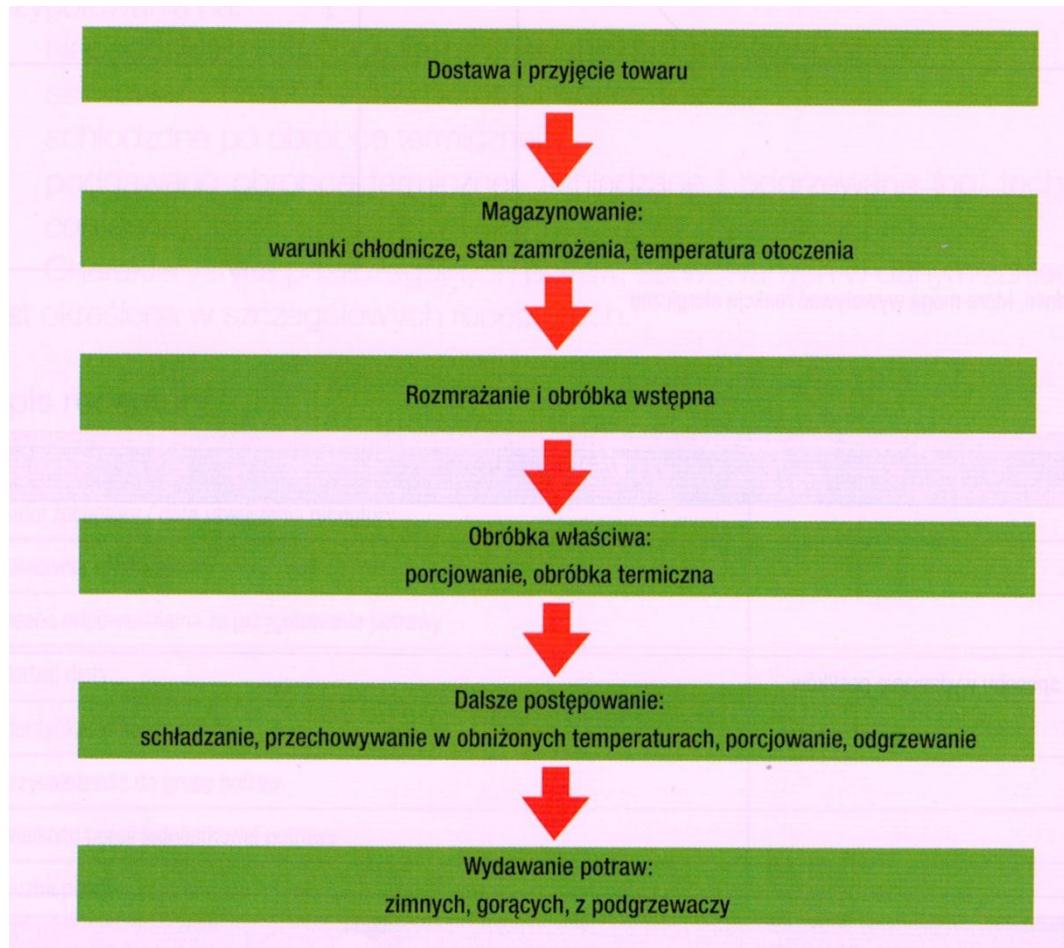
Opis sposobu wydawania posiłków

Data Formularz wypełniony przez

Zatwierdzony przez

3. Opracowanie schematu przepływu grupy określonych produktów

- o polega na sporządzeniu schematu blokowego technologicznej produkcji potraw
- o Etapy, które powinien uwzględniać schemat:



4. Weryfikacja schematu przepływu grup określonych surowców:

- o polega na sprawdzeniu zgodności opracowanego schematu z jego rzeczywistym przebiegiem

5. Analiza zagrożeń:

- o należy stworzyć listę potencjalnych zagrożeń
- o lista ma zawierać ich charakterystykę
- o powinno się też wskazać źródła zagrożeń
- o należy też oszacować ryzyko wystąpienia

*najczęściej pojawiającymi się zagrożeniami są
zagrożenia mikrobiologiczne



ZADANIE: NA PODSTAWIE PRZYKŁADU DOKONAJ ANALIZY ZAGROŻEŃ:

PRZYKŁAD:

Rodzaj Escherichia: Pałeczki (np. *Escherichia coli*) tego rodzaju występują w przewodzie pokarmowym ludzi i zwierząt. Ich źródłami pochodzenia mogą być:

- surowe mleko
- drób
- wołowina

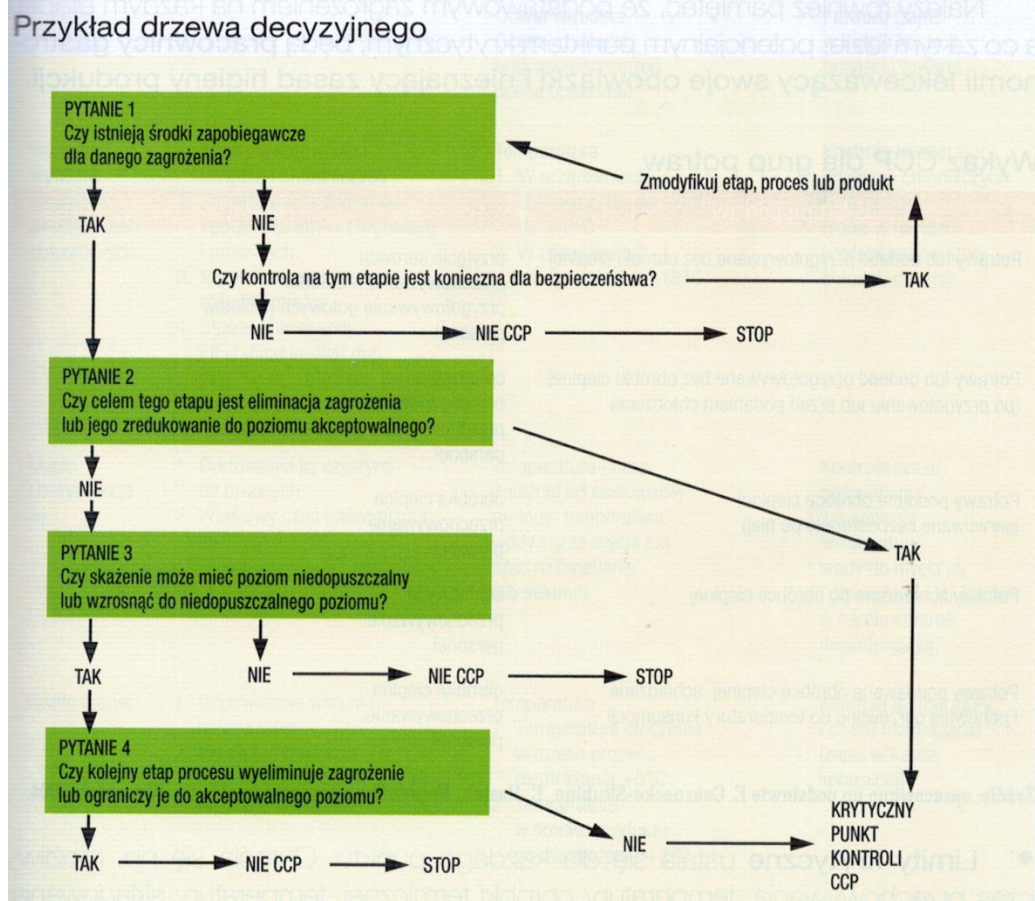
Obecność w produktach pasteryzowanych może świadczyć o wtórnym zakażeniu tych produktów.

ZAGROŻENIA DO PRZEANALIZOWANIA:

Rodzaj Salmonella,
Rodzaj Shigella,
Rodzaj Yersinia,
Rodzaj Listeria,
Rodzaj Clostridium,
Rodzaj Staphylococcus,
Pleśnie należące do grzybów,
Drożdże



6. **Ustalenie krytycznych punktów kontroli (CCP):**
- określenie miejsc w procesie produkcji, w których możliwe jest nastąpienie zagrożenia dla bezpieczeństwa przygotowywanej żywności i, co za tym idzie, dla konsumentów
 - Wykorzystuje się w tym celu drzewo decyzyjne:



Etapy procesu produkcyjnego, które należy wziąć pod uwagę przy wyznaczaniu punktów krytycznych:

1. warunki i sposób przechowywania surowców
2. warunki i sposób przechowywania półproduktów
3. warunki i sposób przechowywania i dystrybucji wyrobów gotowych
4. procesy obróbki technologicznej
5. procesy mycia i dezynfekcji

Pracownicy gastronomii lekceważący swoje obowiązki i nieznający zasad higieny produkcji

= POTENCJALNY PUNKT KRYTYCZNY



Wykaz CCP dla grup potraw

Grupa potraw	CCP
Potrawy lub dodatki przygotowywane bez obróbki cieplnej	przyjęcie surowca przechowywanie w chłodni przygotowywanie gotowych posiłków personel
Potrawy lub dodatki przygotowywane bez obróbki cieplnej (po przygotowaniu lub przed podaniem chłodzone)	chłodzenie przechowywanie przechowywanie kanapek w chłodni personel
Potrawy poddane obróbce cieplnej (serwowane bezpośrednio po niej)	obróbka cieplna przechowywanie personel
Potrawy schładzane po obróbce cieplnej	schładzanie przechowywanie personel
Potrawy poddawane obróbce cieplnej, schładzane i ponownie ogrzewane do temperatury konsumpcji	obróbka cieplna przechowywanie personel

KONTYNUACJA TEMATU ZAPLANOWANA NA
KOLEJNĄ GODZINĘ LEKCYJNĄ

