



# **SYSTEM HACCP W GASTRONOMII HOTELOWEJ**

**Opracował:  
mgr Jakub Pleskacz**



**SYSTEM HACCP**  
**W GASTRONOMII HOTELOWEJ**

# HACCP

to skrót pierwszych liter angielskiej nazwy

**Hazard Analysis and Critical Control Point**

po polsku

**Analiza Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontroli**

# SYSTEM HACCP

## W GASTRONOMII HOTELOWEJ

### CEL SYSTEMU HACCP

**HACCP** pozwala eliminować zagrożenia już od momentu powstania surowca, dając konsumentowi bezpieczny produkt. Zagrożeniem jest wszystko, co może przynieść szkodę konsumentowi. Wyróżnia się trzy rodzaje zagrożeń:

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

W systemie **HACCP** badanie jakości gotowego produktu zastąpione jest *nadzorowaniem* wszystkich etapów jego powstawania i dystrybucji, od przygotowywania, poprzez przetworzenie, produkcję, pakowanie, magazynowanie, transport, aż do sprzedaży gotowego środka spożywczego. Dzięki takiemu podejściu, przed wyprodukowaniem wyrobu *zapobiega się lub eliminuje zagrożenia zdrowotne* związane z surowcami, dodatkami i materiałami pomocniczymi, personelem, maszynami i urządzeniami, a także procesem technologicznym. Jest to najefektywniejszy sposób gwarantowania bezpieczeństwa żywności uznany przez wszystkie organizacje zainteresowane jej bezpieczeństwem.

Stosowanie systemu **HACCP** jest również korzystne dla producentów żywności, którzy w przypadku inspekcji urzędowej mogą udowodnić, iż zrobili wszystko, by uzyskać bezpieczny i dobry jakościowo produkt.

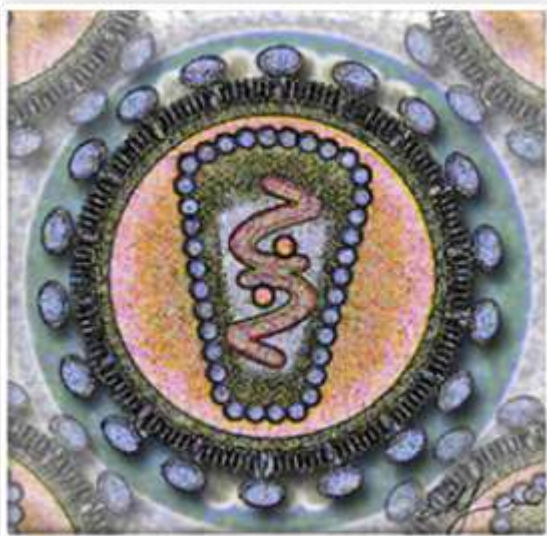
# SYSTEM HACCP

## W GASTRONOMII HOTELOWEJ

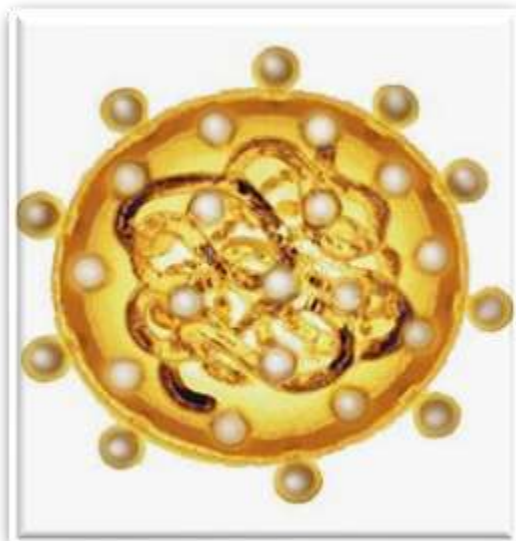
### PRZED CZYM MUSIMY SIĘ CHRONIĆ

**Wirusy** (łac. virus – trucizna, jad) – skomplikowane cząsteczki organiczne nie posiadające struktury komórkowej, zbudowane z białek i kwasów nukleinowych. Zawierają materiał genetyczny w postaci RNA (retrowirusy) lub DNA, wykazują jednak zarówno cechy komórkowych organizmów żywych, jak i materii nieożywionej.

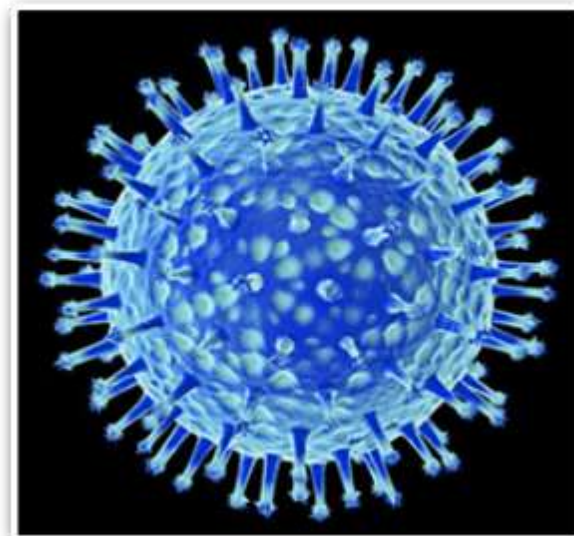
*Wirus HIV*



*Żółtaczką typu C*



*Wirus grypy*



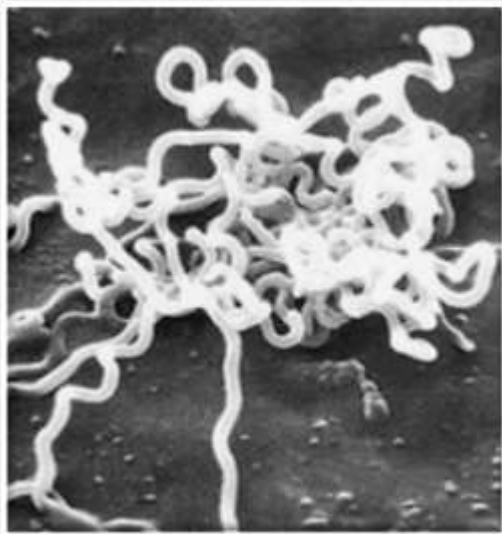
# SYSTEM HACCP

## W GASTRONOMII HOTELOWEJ

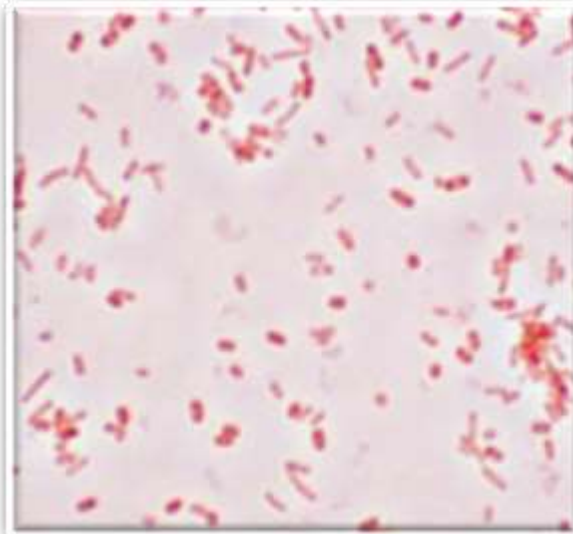
### PRZED CZYM MUSIMY SIĘ CHRONIĆ

**Bakterie** (łac. Bacteriae, od gr. bakterion – "pałeczka") – grupa mikroorganizmów, stanowiących osobne królestwo. Są to jednokomórkowce lub zespoły komórek o budowie prokariotycznej. Badaniem bakterii zajmuje się bakteriologia, gałąź mikrobiologii.

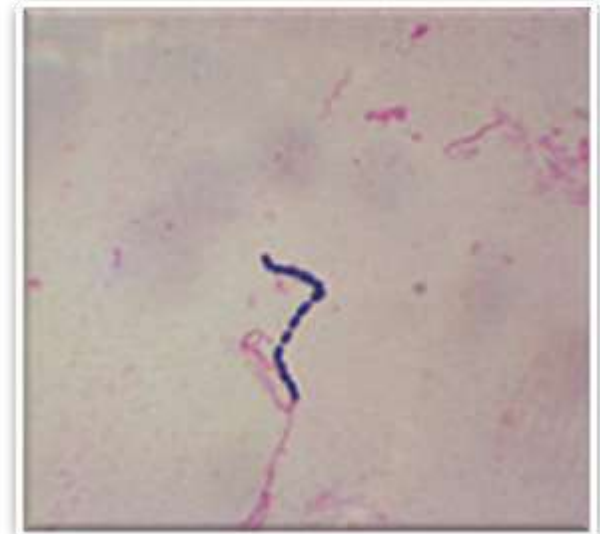
*Bakteria wywołująca kiłę*



*Bakteria salmonelli*



*Paciorkowce wywołujące anginę*



# SYSTEM HACCP

## W GASTRONOMII HOTELOWEJ

### DEFINICJA HACCP

**HACCP** - Analiza Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontroli jest prewencyjnym systemem zarządzania jakością żywności. System ma na celu rozpoznanie, ocenę i kontrolę zagrożenia żywności podczas wszystkich etapów jej produkcji i dystrybucji. Zagrożenie należy rozumieć jako biologiczny, chemiczny lub fizyczny czynnik lub zdarzenie zaistniałe w produkcji pożywienia, który może niekorzystnie wpłynąć na zdrowie konsumenta.

### ZASADY SYSTEMU HACCP

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

# SYSTEM HACCP

## W GASTRONOMII HOTELOWEJ

### ZASADY SYSTEMU HACCP

#### Zasada 1.

Przeprowadzenie analizy potencjalnych zagrożeń dla higieny żywności na wszystkich etapach produkcji i dystrybucji produktu spożywczego.

#### Zasada 2.

Określenie procedur lub czynności, które mogą być kontrolowane, w celu wyeliminowania zagrożenia dla higieny produktu lub zminimalizowania prawdopodobieństwa jego wystąpienia. Procedury i czynności te zwane są Krytycznymi Punktami Kontroli.

Rozróżnia się Krytyczne Punkty Kontrolne I stopnia (KPK 1, CCP 1), oznaczające etap, miejsce lub operację, w których zagrożenia dla jakości wytworów spożywczych w procesie produkcji mogą być wyeliminowane, oraz Krytyczne Punkty Kontrolne II stopnia (KPK 2, CCP 2), określające stan, miejsce lub operację, w których zagrożenie można tylko zminimalizować do poziomu akceptowalnego z punktu widzenia bezpieczeństwa zdrowia konsumenta.

# SYSTEM HACCP

## W GASTRONOMII HOTELOWEJ

### ZASADY SYSTEMU HACCP

#### Zasada 3.

Ustalenie wartości krytycznych dla KPK. Każdy Krytyczny Punkt Kontrolny musi posiadać określone normy i ich wartości krytyczne, tzn. wartości minimalne lub maksymalne (np. wysokość temperatury obróbki cieplnej, odpowiednie pH, itp.), których przestrzeganie pozwoli na eliminację lub zmniejszenie zagrożeń.

#### Zasada 4.

Opracowanie systemu monitorowania każdego KPK opartego na regularnej obserwacji i prowadzeniu pomiarów przyjętych wartości krytycznych. Monitorowanie jest pomiarem lub obserwacją parametrów kontrolnych w każdym KPK i powinno być tak zaplanowane, aby było możliwe zastosowanie działań zapobiegawczych / zaradczych, zanim nastąpi utrata kontroli nad systemem weryfikacji.



A microscopic view of several pink, rod-shaped bacteria with long, thin flagella, set against a dark background.

# SYSTEM HACCP

## W GASTRONOMII HOTELOWEJ

### ZASADY SYSTEMU HACCP

#### Zasada 5.

Ustalenie działań korygujących, przeprowadzanych w wypadku, gdy monitorowanie wskazuje, że wartości przyjęte dla danego KPK zostały przekroczone.

#### Zasada 6.

Weryfikacja systemu zgodnie z opracowanymi procedurami sprawdzającymi, gwarantującymi efektywne działania systemu HACCP i zapewniające otrzymanie produktu spożywczego o określonej jakości.

#### Zasada 7.

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



# SYSTEM HACCP

## W GASTRONOMII HOTELOWEJ

### GDZIE STOSUJE SIĘ SYSTEM HACCP ?

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



# SYSTEM HACCP

## W GASTRONOMII HOTELOWEJ

### PRZYKŁAD INSTRUKCJI HACCP

#### INSTRUKCJA MAGAZYN

PREPARAT	ZASTOSOWANIE	CIĘŻARNOŚĆ	DOZWOLANE	CELE	BEZPIECZEŃSTWO	
Remix SNG Mydło pianowe		1000ml, 500ml, 250ml	Dodanie 20 - 60°C	system dostaw do wywarów z wody dla 10%	10-15 min	Bez zniechęcenia Przy długotrwałym kontaktcie - rakotwórczość
Remix SART Antybakteryjne mydło kwadratowe		1000ml, 500ml, 250ml, 125ml obrotowe po rozpakowaniu	1 x 100 1000ml 20 - 60°C	system dostaw do wywarów z wody dla 10%	10 min	Uważać na ostrość odkrywania krawędzi: - rękawice - fartuch
Remix SVD Antybakteryjne mydło ręczne		1000ml, 500ml, 250ml, 125ml obrotowe po rozpakowaniu	Dodanie 20-60°C	system dostaw do wywarów z wody dla 10%	10 min	Bez zniechęcenia Przy długotrwałym kontaktcie - rakotwórczość
Remix LTO Dozownik		1000ml, 500ml, 250ml, 125ml obrotowe po rozpakowaniu	Dodanie 20-60°C	system dostaw do wywarów z wody dla 10%	10 min	Bez zniechęcenia Przy długotrwałym kontaktcie - rakotwórczość
Remix STAL Mydło i konserwacja		1000ml, 500ml, 250ml, 125ml obrotowe po rozpakowaniu	Dodanie 20-60°C	system dostaw do wywarów z wody dla 10%	10 min	Bez zniechęcenia Przy długotrwałym kontaktcie - rakotwórczość
Remix All WYDEŁ Antybakteryjne żel		1000ml, 500ml, 250ml, 125ml obrotowe po rozpakowaniu	Dodanie 20-60°C	system dostaw do wywarów z wody dla 10%	10 min	Bez zniechęcenia Przy długotrwałym kontaktcie - rakotwórczość

#### Instrukcja obsługi patelni elektrycznej

**Przeznaczenie:** urządzenie służy do smażenia, pieczenia potraw mięsnych, rybnych, warzywnych oraz sporządzania sosów.

**Obsługa:** należy odpowiednią ilość tłuszczu, ustawić żądaną temperaturę pieczenia (50-270°C) po zgaśnięciu lampki kontrolnej (osiągnięcie żądanej temperatury) można przystąpić do smażenia  
- po usmażeniu potrawy należy wyłączyć urządzenie  
- w celu opróżnienia miski z zawartości płynnej, należy korkić  
- pokręcać tak długo aż osiągniemy wymagany przechył miski.

**Wskazówki bezpieczeństwa:**  
nie należy złączać patelni przy pustej misce oraz półwałd rozgrzanej powierzchni miski zimną lub gorącą wodą, gdyż grozi to poparzeniem oraz pęknięciem lub zniekształceniem miski.

**HIGIENA:** Zabrania się oblewania lub zmywania patelni strumieniem wody.

Po zakończeniu dnia pracy:  
- wyłączyć zasilanie patelni,  
- ostudzić miskę patelni do ok. 50°C i nanieść na powierzchnię miski, środek od tłuszczu REMIX-GRILL,  
- odczekać ok. 10 min i spłukać miskę dokładnie wodą.

Czyszczenie i konserwacja powierzchni zewnętrznych patelni:  
- nanieść na powierzchnię patelni środek REMIX-STAL,  
- miękką szmatką wyczyścić powierzchnię patelni.

Zasady bezpiecznej pracy ze środkami zawarte są na opakowaniach produktów.

#### Instrukcja obsługi patelni elektrycznej

**Przeznaczenie:** urządzenie służy do smażenia, pieczenia potraw mięsnych, rybnych, warzywnych oraz sporządzania sosów.

**Obsługa:** należy odpowiednią ilość tłuszczu, ustawić żądaną temperaturę pieczenia (50-270°C) po zgaśnięciu lampki kontrolnej (osiągnięcie żądanej temperatury) można przystąpić do smażenia  
- po usmażeniu potrawy należy wyłączyć urządzenie  
- w celu opróżnienia miski z zawartości płynnej, należy korkić  
- pokręcać tak długo aż osiągniemy wymagany przechył miski.

**Wskazówki bezpieczeństwa:**  
nie należy złączać patelni przy pustej misce oraz półwałd rozgrzanej powierzchni miski zimną lub gorącą wodą, gdyż grozi to poparzeniem oraz pęknięciem lub zniekształceniem miski.

**HIGIENA:** Zabrania się oblewania lub zmywania patelni strumieniem wody.

Po zakończeniu dnia pracy:  
- wyłączyć zasilanie patelni,  
- ostudzić miskę patelni do ok. 50°C i nanieść na powierzchnię miski, środek od tłuszczu REMIX-GRILL,  
- odczekać ok. 10 min i spłukać miskę dokładnie wodą.

Czyszczenie i konserwacja powierzchni zewnętrznych patelni:  
- nanieść na powierzchnię patelni środek REMIX-STAL,  
- miękką szmatką wyczyścić powierzchnię patelni.

Zasady bezpiecznej pracy ze środkami zawarte są na opakowaniach produktów.



# SYSTEMY OBSŁUGI

## BIBLIOGRAFIA:

1. <http://gastrona.pl>
2. Vademecum Kucharz&Gastronom, rea s.j., Warszawa 2007 r.
3. <http://haccp.gastrona.pl>

**Dziękuję**