

Zasady dobrej praktyki produkcyjnej GMP oraz dobrej praktyki higienicznej GHP

Instrukcja dobrej praktyki higienicznej ma na celu wdrażanie i przestrzeganie postanowień w zakresie:

- 1) Higieny osobistej i stanu zdrowia osób wykonujących prace w procesie produkcji i w obrocie artykułami spożywczymi.
- 2) Procesów technologicznych podczas sporządzania posiłków.
- 3) Procesów mycia i dezynfekcji.
- 4) Zaopatrzenia w wodę.
- 5) Usuwania odpadów i ścieków.
- 6) Kontroli zabezpieczania przed szkodnikami.
- 7) Konserwacji maszyn i urządzeń.
- 8) Pobieranie i przechowywanie próbek żywności.
- 9) Kwalifikacji i szkoleń pracowników.

I Dane dotyczące zakładu pracy

1. Jadłodajnia MOPR jest umieszczona w budynku przy ul. Jaracza 5
2. Kuchnia korzysta ze śmietników znajdujących się w odległości bezpiecznej od budynku głównego,
3. Śmieci są wywożone na bieżąco przez PGK Słupsku.,
4. Pomieszczenia kuchenne zlokalizowane są w piwnicach budynku oraz piwnica na zewnątrz, a w ich skład wchodzi:
 - główne pomieszczenie kuchenne,
 - pomieszczenie do obróbki wstępnej warzyw,
 - pomieszczenie do rozdrabniania warzyw,

- pomieszczenie do obróbki warzyw
- zmywalnia naczyń stołowych,
- wydzielona część do zmywania naczyń kuchennych,
- stołówka,
- magazyn środków myjących i dezynfekujących,
- sanitariaty dla personelu kuchni,
- szatnia dla personelu kuchni,
- magazyn produktów suchych,
- magazyn warzyw i owoców,

II Maszyny, sprzęt, urządzenia

W kuchni i pomieszczeniach kuchennych znajduje się następujący sprzęt i urządzenia:

- zestaw kociołków uchylnych,
- piec konwekcyjno-parowy,
- 2 patelnie elektryczne,
- maszyna do rozdrabniania mięsa typu wilk,
- maszyna do rozdrabniania warzyw,
- lodówki,
- kociołki warzelne,
- wyparacz naczyń stołowych,
- wyparacz do jaj,
- obieraczka elektryczna do ziemniaków i warzyw,
- blaty do obróbki jarzyn, wędlin, mięsa i ryb,
- narzędzia ręczne /ubijaczki, wałki noże itp./,
- blachy,
- zlewozmywaki,
- umywalki.

III Zapotrzebowanie w wodę

Woda w zakładzie produkcyjnym spełnia szczególną rolę, a czasem jest podstawowym składnikiem produktów. Służy też do mycia surowców, do utrzymania

czystości zakładu jak i sprzętu, aparatury oraz do zachowania higieny osobistej.

W kuchni zapewniona jest odpowiednio do potrzeb ilość bieżącej wody zimnej i ciepłej.

Woda doprowadzona jest z wodociągu miejskiego.

IV Usuwanie odpadków i ścieków

Z kuchni nieczystości płynne odprowadzane są kanałem krytym do kanalizacji miejskiej, odpady poprodukcyjne i stałe usuwane są przez PGK Słupsk.

V. Wentylacja

W pomieszczeniach produkcyjnych zainstalowana jest wentylacja mechaniczna, wyciągowa, a nad wszystkimi urządzeniami są sprawne okapy do odprowadzania pary. Otwory wentylacyjne zabezpieczone kratkami z materiału. Nawiew i wywiew powietrza zapewnia swobodny ruch powietrza w całym pomieszczeniu kuchennym.

VI Kontrola obecności szkodników i zabezpieczenie w tym zakresie

Zwalczanie szkodników polega na zapobieganiu (profilaktyce) ich pojawienia się, jak też i na walce z już występującymi szkodnikami.

- Należy przestrzegać uszczelniania otworów w ścianach, podłogach, przy rurach i przewodach.
- Należy zabezpieczyć siatką otwory wentylacyjne i okna. Okna, które mogą być otwierane na zewnątrz, muszą być wyposażone w łatwo dające się zdjąć do czyszczenia siatki ochronne przeciw insektom.
- W przypadku gdy otwarte okna mogłyby być przyczyną zanieczyszczenia

artykułów, okna w czasie produkcji muszą być zamknięte i zabezpieczone przed otwarciem.

- W otoczeniu budynku i pomieszczeniach należy utrzymywać należyłą czystość, porządek.
- W przypadku dokonywania procesu zwalczania szkodników, obiekt należy odpowiednio przygotować, ażeby *nie* uległa zanieczyszczeniu używanymi środkami chemicznymi żywność lub surowce.
- Prace w tym zakresie przeprowadza firma DDD.

VII Kwalifikacje i szkolenia

- Osoby zatrudnione w kuchni powinny posiadać odpowiednie wykształcenie zgodne z odrębnymi przepisami.
- Osoby zatrudnione w kuchni mają obowiązek uczestniczyć w szkoleniach w celu uzyskania kwalifikacji w zakresie podstawowych zagadnień higieny określonych w odrębnych przepisach.
- Pracownik przed przystąpieniem do pracy zapoznaje się z kartami charakterystyki środków chemicznych wykorzystywanych w jadłodajni.

VIII Higiena osobista i warunki zdrowia pracowników

1. Osoby wykonujące prace w procesie produkcji lub w obrocie artykułami zobowiązane są do przestrzegania higieny osobistej oraz nosić właściwą, czystą odzież.
2. Zobowiązuję się pracowników do posiadania nieskazitelnie czystego i wyprasowanego stroju roboczego składającego się z:
 - fartucha z rękawami lub kitla i spodni;
 - zasłonki ochraniającej fartuch przed szybkim zabrudzeniem;
 - czepka lub białej furażerki dokładnie zakrywającej włosy;
 - obuwia zabezpieczającego przed poślizgnięciem się na mokrej nawierzchni.

3. Osoby zatrudnione w kuchni, przychodzące do pracy rozbierają się w odpowiednim pomieszczeniu, gdzie zostawiają swoje wierzchnie ubranie, myją dokładnie ręce a następnie nakładają strój roboczy, który powinien być w osobnej szafie, przeznaczonej tylko do tego celu.
4. Pracownikom kuchni nie wolno nosić w pracy żadnej biżuterii na dłoniach ani mieć pomalowanych paznokci. Paznokcie powinny być krótko przycięte i nienagannie czyste.
5. W trakcie pracy korzystają tylko z łazienki przeznaczonej wyłącznie do ich dyspozycji. Łazienka wyposażona jest w umywalkę z bieżącą zimną i ciepłą wodę. Pracownicy kuchni korzystają z sanitariatu z bieżącą wodą, który jest podłączony do instalacji kanalizacyjnej zapewniającej odprowadzanie ścieków na zewnątrz przeznaczonego tylko do ich użytku.
6. Przed każdorazowym wejściem do łazienki pracownik ma obowiązek zdjęcia białego fartucha. Przed wyjściem z łazienki pracownik jest zobowiązany do dokładnego umycia rąk mydłem bakteriobójczym i ususzenia dłoni w ręczniki jednorazowego użytku.
7. Osoby wykonujące prace w procesie produkcji lub w obrocie żywnością przy pracach wymagających bezpośredniego stykania się z artykułami muszą posiadać odpowiedni stan zdrowia, potwierdzony orzeczeniem lekarskim wydawanym na podstawie odrębnych przepisów.
8. Każda osoba, która może spowodować zakażenie artykułów, ma obowiązek zgłosić niezwłocznie chorobę lub jej objawy dyrektorowi placówki.
9. Osoba chora lub podejrzana o choroby albo o zakażenia uniemożliwiające wykonywanie prac zostanie niezwłocznie odsunięta od wykonywania swoich czynności.

IX Plan higieny

Do codziennych obowiązków utrzymania czystości w pomieszczeniach i otoczeniu jadłodajni MOPR należy:

- usuwanie z kuchni wszystkich odpadków i śmieci,
- mycie podłóg,
- zamiatanie pomieszczeń kuchennych i sal konsumenckich, mycie oraz dezynfekcja ustępów itp. oraz zbiorników na śmieci i odpadki,
- zmiana ręczników,
- zaopatrzenie umywalki w mydło i roztwór dezynfekcyjny, a ubikacje w papier

toaletowy.

Do okresowych obowiązków utrzymania czystości należy:

- mycie okien, kloszy, żarówek,
- mycie szuflad i wnętrza szaf,
- odkurzanie ścian i sufitów,
- pranie i naprawianie odzieży ochronnej i ręczników,
- przegląd aparatury i sprzętu celem dokonania naprawy lub wymiany zużytych przedmiotów,
- sprawdzenie szczelności podłóg, ścian, drzwi i okien.

Wszystkie te czynności powinny być regularnie. Każdy pracownik odpowiada za czystość i porządek w swoich szafkach.

Pomieszczenia magazynowe wymagają szczególnej dbałości o czystość i porządek. Ściany sufity półki należy co najmniej raz na tydzień oczyszczać za pomocą zwilżonych ścierek. Podłogi zmywać przynajmniej raz na dzień, używając zwilżonych ścierek. Szczeliny w podłogach, ścianach, sufitach zaklejać silikonem lub zaprawą murarską.

Wietrzyć pomieszczenia przez otwieranie okien (tylko w dni suche, bezdeszczowe)

X Higiena budynków i urządzeń

Konstrukcja budynku i urządzeń zapewnia dostateczne ich mycie i utrzymanie w czystości i zabezpieczenie przed zanieczyszczeniem zewnętrznym oraz dostępem szkodników.

- Ciągi produkcyjne zapewniają prawidłowy proces obróbki żywności.
- Podłogi w zakładzie są trudne do utrzymania czystości, co wymaga zwiększonej pracy przy utrzymaniu w czystości
- Powierzchnia ścian jest gładka
- Personel jest zobowiązany do zabezpieczenia kuchni przed osobami postronnymi.

XI Higiena produkcji posiłków i potraw w kuchni

Wszelkie procesy produkcyjne muszą się odbywać pod kontrolą osób posiadających odpowiednie kwalifikacje z zakresu technologii i higieny tak, aby stosowane zabiegi i procesy produkcyjne nie obniżały wartości zdrowotnej żywności ani jej wartości żywieniowej.

W tym celu procesy produkcyjne brudne, jak np. czyszczenie warzyw, ryb, mycie i dezynfekcja jaj powinny być prowadzone w wydzielonych pomieszczeniach, aby zachować izolację od procesów produkcyjnych czystych. Również wszystkie etapy procesu produkcyjnego, łącznie z wydawaniem potraw konsumentom w zakładach żywienia zbiorowego, powinny przebiegać bez żadnych zbędnych przestojów. Dzięki temu artykuły spożywcze można zabezpieczyć przed zepsuciem, zanieczyszczeniem lub rozwojem drobnoustrojów chorobotwórczych. Istotne jest również, aby stosowane metody niszczenia szkodników nie mogły powodować zanieczyszczenia artykułów spożywczych. Wszystkie produkty żywnościowe powinny być przechowywane i magazynowane w odpowiednich warunkach zapewniających właściwą temperaturę.

2. Wszystkie produkty żywnościowe należy starannie myć w przeznaczonych do tego miejscach.
3. Zlewy lub inne urządzenia przeznaczone do mycia żywności są odpowiednio zasilane w gorącą lub zimną wodę pitną i muszą być utrzymywane w czystości.
4. Warzywa i owoce należy poddawać wstępnej obróbce czyli obieraniu oraz myć w wydzielonych do tego miejscach.
5. Nie wolno myć produktów żywnościowych, w miejscach, w których myje się sprzęt i wyposażenie.
6. Do krojenia i rozdrabniania produktów należy używać przeznaczonych do tego desek lub stolnic łatwych do zmywania.
7. Deski powinny być podpisane i składowane w przeznaczonym do tego miejscu.
8. Z jajami postępujemy zgodnie z odpowiednią instrukcją.

XII Kontrola wewnętrzna

Produkcja posiłków i potraw w jadalni MOPR, począwszy od zgromadzenia surowców aż do wydania gotowych dań, odbywa się z zachowaniem tzw. dobrej

praktyki higienicznej. W tym celu prowadzony jest audyt wewnętrzny, który ma ustalić czy HACCP funkcjonuje prawidłowo i jest efektywny.

Kontrola wewnętrzna prowadzona jest zgodnie z harmonogramem, ale również wrywkowo, a spostrzeżenia odnotowywane. Ma to na celu eliminację lub zmniejszenie do akceptowanego poziomu ryzyka zagrożenia zdrowia konsumenta. W zakładzie przechowywane są raporty magazynowe określające ilość dzienną środków spożywczych dla jednej osoby.

Kontrola wewnętrzna w zakresie czynności związanych z produkcją obejmuje:

- bieżącą lub okresową ocenę jakości zdrowotnej wszystkich surowców, półproduktów, materiałów pomocniczych i innych wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością stosowanych w procesie produkcji,
- ocenę poprawności stosowanych procesów technologicznych pod względem przestrzegania zasad bezpieczeństwa żywności.

Kontrola wewnętrzna w zakresie przechowywania obejmuje:

- 1) bieżącą lub okresową ocenę warunków przechowywania surowców, półproduktów, materiałów pomocniczych, opakowań i wyrobów gotowych, ze szczególnym uwzględnieniem stanu sanitarno higienicznego pomieszczeń do tego przeznaczonych, w tym:
 - a) czystości,
 - b) temperatury,
 - c) wilgotności,
 - d) stopnia nasłonecznienia,
 - e) zabezpieczenia przed owadami i szkodnikami,
 - f) rotacji przechowywanej żywności;
- 2) bieżącą lub okresową ocenę prawidłowości oznakowania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych;
- 3) podejmowanie działań korygujących lub decyzji o usunięciu lub zniszczeniu żywności lub wyrobów w przypadku stwierdzenia lub podejrzenia o niewłaściwej jakości zdrowotnej przechowywanych wyrobów oraz nieprawidłowym terminie przydatności do spożycia.

Kontrola wewnętrzna w zakresie przestrzegania zasad higieny obejmuje:

- 1) ocenę stanu sanitarnego, technicznego i porządku w zakładzie oraz jego otoczenia, ze szczególnym uwzględnieniem pomieszczeń produkcyjnych, magazynowych i socjalnych;
- 2) ocenę stanu technicznego i sanitarnego maszyn, urządzeń i sprzętu w zakresie bezpieczeństwa i higieny żywności;
- 3) ocenę jakości wody stosowanej w procesie produkcji;
- 4) ocenę sposobu przechowywania i stosowania środków myjących i dezynfekujących;
- 5) ocenę stanu zdrowotnego i higieny osób biorących udział w procesie produkcji oraz sposobu ich postępowania na stanowiskach pracy;
- 6) sposób usuwania odpadów i ścieków;
- 7) skuteczność zabezpieczenia przed owadami i szkodnikami;
- 8) ocenę kwalifikacji zawodowych pracowników;
- 9) prawidłowość prowadzonej dokumentacji w zakresie realizacji zasad higieny.

W ramach kontroli wewnętrznej dokonuje się również oceny przestrzegania szczególnych wymagań i warunków określonych w odrębnych przepisach lub decyzjach organów urzędowej kontroli żywności w odniesieniu do zakładu, żywności i wyrobów mających zastosowanie w produkcji.

Czynności, o których mowa są dokumentowane w książce kontroli wewnętrznej

Metody kontroli wewnętrznej uwzględniają wynikające z dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej działania kontrolne oraz częstotliwość dokonywanych ocen.

Wyniki ocen uzyskane podczas kontroli wewnętrznej analizuje się na bieżąco w celu podjęcia działań korygujących.

Dyrektor ustala osoby odpowiedzialne za przeprowadzenie kontroli, dokonanie analizy oraz zakres podejmowanych w wyniku tej analizy działań korygujących.

Dyrektor nadzoruje realizację działań, o których mowa.

Kontrole wewnętrzne przeprowadza się zgodnie z harmonogramem audytu.

XIII Przeglądy

1. Okresowe przeglądy wszystkich instalacji i stanu technicznego wykonywane są zgodnie z PN i przepisami Prawa Budowlanego.

Na bieżąco wykonywane są przeglądy techniczne lokalu oraz sprzętu i urządzeń. Przeglądu dokonuje komisja powołana przez Dyrektora. W przypadku konieczności napraw oraz remontów zakładu pracodawca podejmuje odpowiednie działania.

2. Odpowiedzialność za stan sanitarny zakładu ponosi Dyrektor i pracownicy.

XIV. Prowadzenie dokumentacji

W jadłodajni MOPR prowadzona jest następująca dokumentacja:

- zaświadczenia o stanie zdrowia oraz odbytych szkoleniach, - kadry
- wyniki badania wody,
- dokumentacja dotycząca żywności,
- protokołu kontroli i rekontroli,
- książka kontroli wewnętrznej,
- książka kontroli sanitarnej.

**INSTRUKCJA UTRZYMANIA PORZĄDKU, CZYSTOŚCI I HIGIENY
W JADŁODAJNI MOPR ORAZ W JEGO OTOCZENIU**

1 .Po mieszczenia zakładu, urządzenia i inne:

- jadalnia,
- kuchnia właściwa,
- zmywalnia naczyń stołowych,
- przygotowalnia czysta,
- przygotowalnia brudna,
- magazyny,
- szatnie pracowników kuchni,
- WC dla pracowników,
- lodówki,
- zamrażarki,
- maszyna myjąco-wyparzająca, zlewy,
- umywalki, sprzęt, szafki,
- półki regałów,
- pojemniki na odpadki,
- stoliki,
- krzesła,
- patelnie.

Utrzymywać w porządku i czystości

1. Środki do mycia i dezynfekcji oraz sprzęt i akcesoria porządkowe znajdują się w zamkniętym magazynku. Osobą odpowiedzialną za uzupełnianie i wydawanie środków do bieżącego użytku jest Szef kuchni.
2. Sprzęt do mycia i sprzątania, środki czystości (opakowania) oraz wszelkie zasobniki na środki czystości utrzymywać w należytej czystości.
3. Wszystkie środki do utrzymania czystości kuchni, dezynfekcji i odtłuszczania powierzchni, sprzętów, do mycia, nabłyszczania naczyń stołowych, do utrzymania higieny rąk o raz całe uporządkowanie włącznie z dozownikami poszczególnych preparatów mają odpowiednie atesty i procedury ich użycia. Wykaz stosowanych

środków z opisem ich specyfiki i spektrum działania w załączeniu.

Wszelkie uwagi, niedomagania w zakresie stosowania środków czystości należy natychmiast zgłaszać Szefowi kuchni.

4. Skuteczne przeprowadzanie mycia, dezynfekcji i odtłuszczania będzie efektywne jeżeli czynności powyższe będą wykonywane zgodnie z instrukcjami.
5. Zabiegi porządkowe wykonywane są zgodnie z harmonogramem mycia i dezynfekcji
6. Wszystkie pojemniki do gromadzenia odpadków (w części produkcyjnej, zmywalni naczyń stołowych, w toaletach) należy wykladać workami foliowymi, nie dopuszczać do ich przepełnienia.
7. Odpadki po ówczesnym dokładnym zamknięciu worka foliowego, wynosić do pojemnika ogólnego na zewnątrz zakładu.
8. Zlewki żywnościowe usuwamy zgodnie z instrukcją.
9. W otoczeniu zakładu utrzymujemy porządek i czystość .

INSTRUKCJA

HIGIENY OSOBISEJ PRACOWNIKÓW NA STANOWISKU PRACY

1. Pracownicy zatrudnieni przy pracach wymagających bezpośredniego kontaktu z żywnością, muszą posiadać odpowiedni stan zdrowia, potwierdzony orzeczeniem lekarskim, zezwalającym na prace w procesie produkcji, przetwórstwa lub obrocie żywności.
2. Wszystkie niedyspozycje zdrowotne należy zgłaszać Szefowi kuchni:
 - w przypadku choroby (biegunka, schorzenia skóry, gardła), lub kontaktu z osobą chorą zakaźnie, pracownik powinien zgłosić się do lekarza,
 - Szef kuchni ma obowiązek sprawdzenie pracownika przed przystąpieniem do pracy,
 - Podpis na liście obecności jest równoważny z dopuszczeniem pracownika do pracy.
3. Pracownicy podlegają obowiązkowi okresowych badań lekarskich .
4. Przed przystąpieniem do pracy pracownik powinien :
 - pozostawić odzież , obuwie i rzeczy osobiste w szatni; odzież prywatna powinna być oddzielona od odzieży roboczej,
 - umyć ręce zgodnie z instrukcją umieszczoną przy umywalce,
 - należy ściągnąć wszelkiego typu biżuterie (pierścionki, kolczyki, łańcuszki), paznokcie nie mogą być polakierowane,
 - założyć czyste ubranie robocze.
5. Podczas pracy pracownik zobowiązany jest przestrzegać właściwej higieny rąk, które w miejscach do tego przeznaczonych należy myć i dezynfekować po każdym zabrudzeniu. (Instrukcje mycia i dezynfekcji rąk znajdują się przy każdej umywalce), w szczególności : przed rozpoczęciem pracy, po wyjściu z toalety , po wyniesieniu odpadków i śmieci, po spożyciu posiłku, po rozmowie telefonicznej , po pracach porządkowych.
6. Wszystkie prace w których zaistniał kontakt z środkami chemicznymi, należy wykonywać w rękawicach ochronnych.
7. Na stanowisku pracy należy utrzymywać porządek i czystość .
8. Podczas produkcji środki myjąco-dezynfekujące stosować tylko w razie konieczności. Uzupełnianie środków chemicznych należy dokonywać na bieżąco.

9. Odpadki żywnościowe usuwane z talerzy w zmywalni należy gromadzić w pojemniku przeznaczonym wyłącznie do tego celu.
10. Przy myciu i wyparzaniu naczyń stołowych należy bezwzględnie przestrzegać założonej temperatury (minimum 85°C). Czynność mycia i wyparzania należy wykonywać zgodnie z instrukcją użytkowania maszyny myjąco-wyparzającej, uwzględniając raz na miesiąc usuwanie kamienia z urządzenia.
11. Czyste naczynia stołowe przechowywać w zamkniętej przelotowej szafie między wydawalnią a zmywalnią - nie narażać ich na wtórne zanieczyszczenie.
12. . Wszystkie przypadkowo zrzucone na podłogę półprodukty, wyroby wyrzucać do pojemnika na odpadki. Po każdym kontakcie z takimi odpadkami należy umyć i zdezynfekować ręce.
13. . Przy produkcji używać sprzętu i przyrządów zgodnie z ich przeznaczeniem. Deski do krojenia muszą być oznakowane (kolorem lub w inny czytelny sposób). Uszkodzone naczynia i sprzęty na bieżąco eliminować z użycia. Wszelkie awarie zgłaszać Szefowi kuchni .
14. Palenie tytoniu dozwolone jest tylko w wyznaczonym do tego miejscu.

INSTRUKCJA

HIGIENICZNEGO KORZYSTANIA ZWC DLA PRACOWNIKÓW

KUCHNI

1. Przed wejściem do kabiny należy zdjąć odzież roboczą i powiesić ją na wieszaku.
2. Po wyjściu z kabiny należy umyć i zdezynfekować ręce zgodnie z instrukcją.
3. Nałożyć odzież roboczą.
4. Przed wyjściem sprawdzić pozostawiony po sobie stan czystości pomieszczenia.
5. W przypadku braku środków czystości należy uzupełnić zasobnik na mydło oraz ręczniki papierowe.

INSTRUKCJA

MYCIA I DEZYNFEKCJI RĄK

W placówkach żywieniowych czystość ciała, a zwłaszcza rąk powinna być bezwzględnie przestrzegana.

Szczegółnej uwagi wymagają ręce pracowników kuchni i ich higiena. Paznokcie powinny być krótko obcięte, czyste i *nie* pomalowane. Ręce należy myć często i dokładnie, szczególnie:

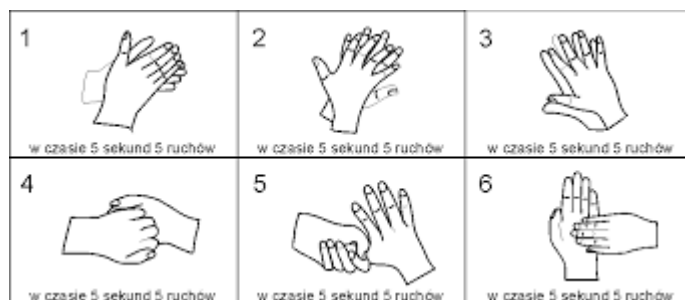
- przed rozpoczęciem pracy,
- po wyjściu z ubikacji,
- po zakończeniu każdej „brudnej czynności” - czyszczenie surowców, wykonywanie nawet drobnych prac porządkowych (wytarcie stołu, itp.),
- po wyniesieniu odpadów,
- przy zmianie stanowiska pracy,
- po osuszeniu nosa, zaślinianiu ust przy kichaniu i kaszlu.

ZASADY MYCIA RĄK

1. Ręce należy myć w ciepłej, bieżącej wodzie, specjalnym mydłem dezynfekującym.

W przypadku, kiedy do mycia rąk zostało zastosowane mydło nie mające właściwości dezynfekujących, po opłukaniu ręce należy wydezynfekować odpowiednim płynem.

2. Po opłukaniu ręce należy osuszyć przy użyciu ręcznika jednorazowego lub suszarki.



INSTRUKCJA

ZAOPATRZENIA W WODĘ

CEL PROCEDURY

Celem instrukcji jest zaopatrzenie zakładu w wodę zdatną do picia.

PRZEDMIOT PROCEDURY

Woda zdatna do picia

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

Za wdrożenie instrukcji odpowiedzialny jest Szef Kuchni, za realizację postanowień określonych w instrukcji odpowiedzialni są Kierownik działu i Szef kuchni

OPIS POSTĘPOWANIA

- Woda dostarczana jest przez wodociąg miejski.
- Zakład powinien być zaopatrzony w wodę zdatną do picia
- Podczas obróbki i przetwarzania żywności należy stosować wyłącznie wodę zdatną do picia.
- Jakość wody powinna być systematycznie kontrolowana (nie rzadziej niż rok), a wszystkie wyniki badań przechowywane.

POSTĘPOWANIE AWARYJNE

W przypadku stwierdzenia że woda nie jest zdatna do picia należy zamknąć dopływ wody i powiadomić Wodociągi.

INSTRUKCJA

TECHNOLOGICZNA POSTĘPOWANIA Z WARZYWAMI I STOSOWANYMI DO PRZYGOTOWANIA DAŃ

CEL PROCEDURY

Celem instrukcji jest poprawne postępowanie technologiczne, niezbędne do prawidłowego przygotowania potraw.

PRZEDMIOT PROCEDURY

Warzywa potrzebne do przygotowania potraw.

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

Za wdrożenie instrukcji odpowiedzialny jest Szef Kuchni, za realizację postanowień określonych w instrukcji odpowiedzialni są pracownicy kuchni zgodnie z grafikiem

OPIS POSTĘPOWANIA

- Pobrać towar z magazynu zgodnie z zamówieniem.
- Warzywa poddać wstępnemu oczyszczeniu (płukaniu) .
- Warzywa obrać w pomieszczeniu obróbki wstępnej.
- Czyste warzywa przenieść do przygotowni czystej.
- Po obróbce czystej warzywa należy przenieść do kuchni właściwej.
- Surówki należy przechowywać w lodówce .
- Wszystkie dodatki "zielone" (szczypiorek, koperek, natka pietruszki itp.), przed użyciem, w kuchni właściwej umyć w pomieszczeniu obróbki wstępnej.

POSTĘPOWANIE AWARYJNE

W przypadku stwierdzenia że warzywa nie odpowiadają jakości należy je usunąć zgodnie z instrukcją zabezpieczenia i wycofania z obrotu partii żywnościowej nie odpowiadającej jakości zdrowotnej.

INSTRUKCJA PRZYJĘCIA TOWARU ORAZ SPOSÓB MAGAZYNOWANIA

CEL PROCEDURY

Instrukcja ma na celu wprowadzenie do obrotu produktów o odpowiedniej jakości zdrowotnej, a tak że odpowiedni sposób ich przechowywania w magazynie.

PRZEDMIOT PROCEDURY

Produkty niezbędne do sporządzenia potraw

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

Za wdrożenie instrukcji odpowiedzialny jest Szef Kuchni.

OPIS POSTĘPOWANIA

- Przy każdej dostawie towaru sprawdzić daty ważności towaru, stan, kolor, zapach
- Po przyjęciu towaru umieścić artykuły zgodnie z ich przeznaczeniem.
- Środki łatwo psujące się umieścić niezwłocznie w urządzeniach chłodniczych, mrożonki do zamrażarek, nie przerywając łańcucha chłodniczego .
- Kontrolować raz dziennie (ok. godz. 10⁰⁰) temperaturę w urządzeniach chłodniczych i zamrażarkach.
- Kontrolować raz dziennie (ok. godz. 10⁰⁰) temperaturę i wilgotność w magazynie artykułów suchych (zapisywać w rejestrze miesięcznym).
- Zwrócić uwagę na prawidłową segregację środków żywnościowych, stosować przy tym zasadę "pierwsze weszło, pierwsze wyszło".
- Przy dostawie jaj należy wykazać szczególną ostrożność- jaja umieścić w chłodziarce,
- Sprawdzać czy w magazynie nie zalegają środki spożywcze przeterminowane lub nie odpowiadające jakości.

POSTĘPOWANIE AWARYJNE

- W przypadku zalegania w magazynie produktów przeterminowanych, lub nie odpowiadających jakości zdrowotnej należy usunąć je zgodnie z instrukcją zabezpieczenia i wycofania z obrotu partii produktów żywnościowych nie odpowiadających jakości zdrowotnej.
- Takie same czynności należy uczynić jeżeli stwierdzimy iż temperatura przechowywania produktów rażąco odbiega od norm.

NORMY MAGAZYNOWANIA TOWARÓW I SUROWCÓW

1. Przechowywanie surowców i towarów powinno odbywać się w wydzielonych, tylko do tego przeznaczonych pomieszczeniach lub urządzeniach.
2. Ziemniaki i warzywa korzeniowe przetrzymywać w magazynie do tego przeznaczonym o temperaturze + 5°C do + 10°C. i wilgotności względnej powietrza 85-90 %. Przechowywać je w boksach z podestami lub skrzyniach kontenerach. Przy składowaniu w boksach luzem wysokość przyzmy może wynosić od 80 do 150 cm.
3. Warzywa przechowywać w skrzyniach transportowych lub w workach.
4. Owoce świeże należy przetrzymywać łącznie z warzywami liściowymi, w pomieszczeniu o temp. + 4°C do + 8°C i wilgotności względnej powietrza 80-85 %.
Owoce i warzywa należy składować na półkach regałów, najlepiej w ażurowych skrzyniach. Przy braku możliwości zagwarantowania optymalnych temperatur składowania w/w surowców dopuszcza się ich składowanie w pomieszczeniu o wyższej temperaturze, nie przekraczającej jednak + 15 C, przy równoczesnym skróceniu czasu przetrzymywania tak, aby ich jakość nie uległa obniżeniu.
5. Produkty sypkie i suche: mąka, kasza, nasiona roślin strączkowych należy przechowywać w magazynie artykułów suchych, w którym temperatura może się wahać w granicy od + 10 C do + 15 C, a wilgotność względna od 60-70%. Worki z produktami należy ustawiać na podestach lub układać na regałach, zachowując odległość od ściany około 20-30 cm.
6. Marynaty, przetwory warzywno-owocowe, używki i przyprawy mogą być przechowywane w magazynie produktów suchych.
Kawę, herbatę oraz przyprawy korzenne należy przechowywać w szczelnych opakowaniach przeznaczonych wyłącznie do tego celu (najlepiej szczelnie zamykanych naczyniach).
7. W magazynie produktów suchych wydzielić odrębne miejsce składowania poszczególnych grup surowcowych szczególnie izolować surowce o intensywnym zapachu. Magazynowanie surowców nietrwałych, łatwo psujących się, musi odbywać się w urządzeniach chłodniczych.
8. Mięso i oraz drób powinny być przechowywane w temperaturze od 0 C do + 2
Należy bezwzględnie pamiętać o izolowaniu mięsa drobiu od innych rodzajów mięsa tj. przetrzymywać je w pojemnikach, ustawionych z dala od innych mięs.

9. Mleko i jego przetwory należy przetrzymywać w urządzeniu chłodzącym w temperaturze + 2C do + 4 C.
10. Ryby wędzone przetrzymywać w chłodziarce wędlin, na wyodrębnionym stanowisku.
11. Jaja powinny być składowane w magazynie na wydzielonym stanowisku. Przechowywanie ich w magazynie musi być krótkie .
12. Wędliny powinny być przetrzymywane w temperaturze od 0° C do + 2° C.
13. . Z uwagi na niewielką masę zużywanych tłuszczów roślinnych zwierzęcych można przetrzymywać je w lodówce wędlin na wydzielonym stanowisku.
14. Mrożonki składować w komorze niskotemperaturowej, o temperaturze nie przekraczającej - 18 C. Pożądane jest wydzielenie aneksów do oddzielnego składowania : mrożonek warzywnych, mięsa i drobiu, ryb mrożonych. Przy niewielkiej ilości mrożonek zużywanych w zakładzie mogą być przechowywane w zamrażarce.

INSTRUKCJA

ZABEZPIECZENIA I WYCOFANIA Z OBROTU PARTII PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH NIE ODPOWIADAJĄCYCH JAKOŚCI ZDROWOTNEJ

CEL PROCEDURY

Instrukcja ma na celu bezpieczne składowanie a następnie usunięcie produktów żywnościowych nie odpowiadających jakości zdrowotnej .

PRZEDMIOT PROCEDURY

Produkty, które nie odpowiadają jakości zdrowotnej.

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

Za wdrożenie instrukcji odpowiedzialny jest Szef kuchni.

OPIS POSTĘPOWANIA

- Po stwierdzeniu, iż produkt stracił termin ważności, temperatura przechowywania nie jest odpowiednia, lub towar nie odpowiada jakości zdrowotnej należy oddzielić go od reszty.
- Produkty niewłaściwej jakości umieszczamy na specjalnym podeście.
- Po powiadomieniu Dyrektora o zaistniałej sytuacji towar należy poddać utylizacji.
- Towar który ma dobry termin ważności ale jest popsuty należy odesłać dostawcy.
- Wszystkie operacje należy odnotować w karcie wycofania z obrotu partii żywnościowych.

POSTĘPOWANIE AWARYJNE

W przypadku niemożności składowania w/w. produktów w odpowiednim miejscu, należy stworzyć tymczasowe miejsce ich składowania.

DOKUMENTY TOWRZYSZĄCE

- Karta wycofania z obrotu partii produktów żywnościowych nie odpowiadających jakości zdrowotnej.

KARTA WYCOFANIA Z OBROTU PARTII PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH
NIEODPOWIADAJĄCYCH JAKOŚCI ZDROWOTNEJ

DATA	OPIS TOWARU	ILOŚĆ	SPOSÓB UTYLIZACJI	UWAGI	PODPIS

INSTRUKCJA

WYCOFANIA ZOBROTU GOTOWYCH POSIŁKÓW NIE ODPOWIADAJĄCYCH JAKOŚCI ZDROWOTNEJ

CEL PROCEDURY

Instrukcja ma na celu właściwy sposób usunięcia dań nie odpowiadających jakości zdrowotnej i zapewnienie posiłku zastępczego .

PRZEDMIOT PROCEDURY

Gotowe dania, które nie odpowiadają jakości zdrowotnej.

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

Za wdrożenie instrukcji odpowiedzialny jest Szef kuchni.

OPIS POSTĘPOWANIA

- Po stwierdzeniu iż potrawa nie nadaje się do spożycia (przypalona, przesolona , zanieczyszczona fizycznie lub chemiczne itp.), należy umieścić ją w pojemniku na zlewki.
- Należy zapewnić posiłek zastępczy, w miarę możliwości o podobnej jakości.
- Czynności należy zapisywać w karcie wycofania z obrotu partii produktów żywnościowych nie odpowiadających jakości zdrowotnej.

POSTĘPOWANIE AWARYJNE

W przypadku niemożności zapewnienia posiłku zastępczego należy sporządzić dania z dnia następnego i powiadomić o tym Kierownika AG.

DOKUMENTY TOWRZYSZĄCE

- Karta wycofania z obrotu partii produktów żywnościowych nie odpowiadających jakości zdrowotnej.

INSTRUKCJA TECHNOLOGICZNA POSTĘPOWANIA Z JAJAMI STOSOWANYMI DO PRODUKCJI POŚLĄKÓW

CEL PROCEDURY

Instrukcja ma na celu zminimalizowanie zagrożeń mikrobiologicznych i fizycznych przenoszonych przez jaja.

PRZEDMIOT PROCEDURY

Jaja

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

Za wdrożenie instrukcji odpowiedzialny jest Szef kuchni.

OPIS POSTĘPOWANIA

- Jaja z chłodziarki przekładamy do specjalnego pojemnika i przenosimy do zlewu.
- Jaja należy dokładnie umyć w zlewie pod bieżącą ciepłą wodą.
- Umieścić jaja w urządzeniu do wyparzania.
- Wyparzać jaja należy przez ok. 10 sekund.
- Po w/w operacji jaja przekładamy do drugiego pojemnika i możemy je wnieść do kuchni.
- Jaja należy od razu poddać dalszej obróbce.
- Po każdorazowym kontakcie z jajami należy umyć i zdezynfekować ręce.

POSTĘPOWANIE AWARYJNE

W przypadku awarii wyparzacza należy zorganizować urządzenie zastępcze (np. garnek z wodą i kuchenkę), wszelkie problemy należy zgłaszać przełożony.

INSTRUKCJA TECHNOLOGICZNEGO POSTĘPOWANIA PODCZAS OBRÓBK MIĘSA I RYB

CEL PROCEDURY

Instrukcja ma na celu zminimalizowanie zagrożeń mikrobiologicznych i fizycznych przenoszonych poprzez mięso i ryby.

PRZEDMIOT PROCEDURY

Mięso (wołowina, wieprzowina, drób), ryby.

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

Za wdrożenie instrukcji odpowiedzialny jest Szef Kuchni.

OPIS POSTĘPOWANIA

Obróbka wstępna

Mycie

- 1) drób myje się pod bieżącą wodą wypłukując dokładnie jamy ciała,
- 2) mięsa chude typu ryby, polędwica, wołowina należy myć zimną wodą,
- 3) mięsa z dużą zawartością tkanki tłuszczowej jak wieprzowina, baranina należy myć wodą ciepłą,
- 4) mięso zamrożone należy najpierw dokładnie umyć a następnie rozmrozić,
- 5) po umyciu mięso należy osuszyć.

Rozmrażanie

- 1) duże porcje mięsa, drobiu i ryb rozmraża się w następujących warunkach:
- 2) chłodniczych (komora chłodnicza) w temperaturze ok. 4°C,
- 3) pod bieżącą wodą zdatną do picia o temperaturze nie przekraczającej 21°C (max do 4 godzin),
- 4) w mikrofalówce przeznaczonej do celów przemysłowych,
- 5) ryby zaleca się rozmrażać w solance.

Obróbka ciepła

Gotowanie

- 1) gotowanie odbywa się w temperaturze bliskiej lub równej 100°C,

Smażenie

- 1) na cienkiej warstwie tłuszczu o temperaturze 170-220°C - mięso formowane porcjowe,
- 2) na średniej warstwie tłuszczu o temperaturze 160-190°C- płaskie porcje mięsa formowane z mas mielonych, ryby,
- 3) na tłuszczu głębokim metodą zanurzeniową o temperaturze 130-180°C - porcjowany drób panierowany i saute, chude ryby,
- 4) tłuszcze smaźalnicze i oleje nie powinny być przegrzewane.

Duszenie

- 1) wstępne obsmażanie surowca na tłuszczu, a następnie gotowanie w zamkniętym naczyniu o niewielkiej ilości wody i tłuszczu w temperaturze 100°C. Stosuje się do mięs o większej zawartości tkanki łącznej.

Pieczenie, zapiekanie, opiekanie

- 1) stosuje się do różnego rodzaju mięs, drobiu, dziczyzny i ryb. Obróbka odbywa się w temperaturze 170-250°C.

Czas i temperatura obróbki cieplnej

- 1) Temperatura w środku wołowiny powinna wynosić co najmniej 63°C.
- 2) Temperatura w środku tuszek drobiowych i wieprzowiny co najmniej 74°C przez 2 minuty.

POSTĘPOWANIE AWARYJNE

W przypadku gdy temp. nie osiąga wymagalnych wartości należy przedłużyć proces obróbki termicznej.

DAŃ I NAPOJÓW**CEL PROCEDURY**

Instrukcja ma na celu wydawanie potraw w sposób właściwy, nie narażając ich na zagrożenia (mikrobiologiczne, chemiczne i fizyczne).

PRZEDMIOT PROCEDURY

Gotowe potrawy wydawane przez pracowników kuchni.

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

Za wdrożenie instrukcji odpowiedzialny jest Szef kuchni.

OPIS POSTĘPOWANIA

- Gotowe potrawy umieszczamy w bemarach po uprzednim upewnieniu się iż temperatura posiłku ma minimum (dla zup 75°C, dla II dań 63°C, dla gorących napojów 80°C, potrawy serwowane na zimno 4°C,).
- Potrawy w bemarach przechowujemy maksymalnie do 2 godzin.
- Wszystkie bemary przed wydaniem muszą być zamknięte pokrywkami.
- Zupy rozlewane są bezpośrednio na talerze przez pracownika kuchni.
- Drugie dania wydawane są bezpośrednio przez okno wydawnicze, do rąk klienta.
- Potrawy wydajemy tylko w czystych i wyparzonych naczyniach.

POSTĘPOWANIE AWARYJNE

W przypadku błędu w utrzymywaniu temperatury, wejściu w tzw. **strefę niebezpieczną** (49°C - 20°C) i namnożeniu się niepożądaney mikroflory, należy podgrzać potrawę do 74°C możliwie jak najszybciej., upewnić się czy urządzenie działa poprawnie po czym należy potrawę wydać. Jeżeli potrawa zostanie zanieczyszczona fizycznie lub chemicznie, to w zależności od stopnia zanieczyszczenia usuwamy całość lub część potrawy zgodnie z instrukcją wycofania z obrotu gotowych posiłków nie odpowiadających jakości zdrowotnej.

INSTRUKCJA

MYCIA I DEZYNFEKCJI ŚRODKA TRANSPORTU

CEL PROCEDURY

Celem instrukcji jest utrzymanie w należytej czystości środka transportu zgodnie z GMP i GHP.

PRZEDMIOT PROCEDURY

Samochód – Fiat Doblo

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

Za wdrożenie instrukcji odpowiedzialny jest Kierowca.

OPIS POSTĘPOWANIA

- Usunąć na sucho grube zanieczyszczenia za pomocą szczotek i ściągaczek.
- Spłukać dokładnie powierzchnie wodą .
- Przemyć powierzchnie roztworem środka myjącego.
- Spłukać wodą.
- Przystąpić do dezynfekcji powierzchni przestrzeni ładunkowej przez namesienie roztworu preparatu dezynfekcyjnego .
- Pozostawić na 15-30 minut.
- Dokładnie spłukać wodą.

INSTRUKCJA
MYCIA I DEZYNFEKЦИИ CIĄGÓW
KOMUNIKACYJNYCH

CEL PROCEDURY

Celem instrukcji jest utrzymanie w należytej czystości pomieszczeń i sprzętu kuchennego zgodnie z GMP i GHP.

PRZEDMIOT PROCEDURY

Korytarze bloku żywieniowego.

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

Za wdrożenie instrukcji odpowiedzialny jest Szef Kuchni, a za realizację Pomoc kuchenna wg. grafiku.

OPIS POSTĘPOWANIA

- Usunąć na sucho grube zanieczyszczenia za pomocą szczotek i ściągaczek.
- Spłukać dokładnie powierzchnie wodą w stronę kratki ściekowej.
- Przemyć powierzchnie roztworem środka myjącego.
- Spłukać wodą.
- Przystąpić do dezynfekcji powierzchni podłóg i ścian przez naniesienie roztworu preparatu dezynfekcyjnego.
- Pozostawić na 15-30 minut.
- Dokładnie spłukać wodą.
- Powierzchnie na których pozostała woda osuszyć ściągaczkami.

SRODKI DO MYCIA I DEZYNFEKЦИИ

Dołączone karty produktu

INSTRUKCJA MYCIA I DEZYNFEKCJI TERMOSÓW

CEL PROCEDURY

Celem instrukcji jest utrzymanie w należytej czystości pomieszczeń i sprzętu kuchennego zgodnie z GMP i GHP.

PRZEDMIOT PROCEDURY

Termosy.

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

Za wdrożenie instrukcji odpowiedzialny jest Szef kuchni, a za realizację Pomoc kuchenna wg. grafiku.

OPIS POSTĘPOWANIA

- Usunąć większe zabrudzenia.
- Wypłukać i wyszorować termosy czystą wodą.
- Nanieść z dozownika roztwór środka myjąco-dezynfekcyjnego
- Pozostawić na 15-30 minut.
- Dokładnie spłukać czystą wodą i pozostawić do osuszenia.
- Po zakończonej pracy zmyć powierzchnie, podłogi i ściany.
- Podłogi osuszyć za pomocą ściągaczek.

ŚRODKI DO MYCIA I DEZYNFEKCJI

Dołączone karty produktu

INSTRUKCJA

WYDAWANIA POSIŁKÓW W OPAKOWANIU NA WYNOS

CEL PROCEDURY

Celem instrukcji jest utrzymanie w należytej czystości pomieszczeń i sprzętu kuchennego zgodnie z GMP i GHP.

PRZEDMIOT PROCEDURY

Wydawanie oraz przewóz posiłków

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

Za wdrożenie instrukcji odpowiedzialny jest Szef kuchni, a za realizację kierowca

OPIS POSTĘPOWANIA

- Przygotować odpowiednią ilość posiłków
- Gotowe posiłki nałożyć do pojemników plastikowych i zgrzać
- Wydać kierowcy odpowiednio zabezpieczone pojemniki z posiłkami
- Kierowca przewozi zapakowane posiłki w czystych pojemnikach
- Kierowca dba o czystość komory w samochodzie.

INSTRUKCJA

MYCIA I DEZYNFEKCJI PATELNI

CEL PROCEDURY

Celem instrukcji jest utrzymanie w należytej czystości pomieszczeń i sprzętu kuchennego zgodnie z GMP i GBP.

PRZEDMIOT PROCEDURY

Patelnia elektryczna.

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

Za wdrożenie instrukcji odpowiedzialny jest Szef kuchni, a za realizację Pomoc kuchenna wg. grafiku.

OPIS POSTĘPOWANIA

- Usunąć surowce używane do produkcji oraz opakowania.
- Po ostygnięciu wylać pozostały tłuszcz, usunąć grubsze zanieczyszczenia, pozostałości poprodukcyjne.
- Umyć patelnię roztworem środka myjącego.
- Do mycia używać gąbek i ściereczek.
- Przystąpić do płukania komory patelni za pomocą czystej wody,
- Pozostałe powierzchnie zewnętrzne przemyć za pomocą ściereczki zwilżonej roztworem środka myjącego.
- Przystąpić do dezynfekcji stanowiska pracy poprzez naniesienie roztworu środka dezynfekcyjnego na zewnętrzne powierzchnie patelni za pomocą czystej ściereczki.
- Po 15-30 minutach wykonać płukanie czystą wodą zdatną do picia.

ŚRODKI DO MYCIA I DEZYNFEKCJI

Dołączone karty produktu

INSTRUKCJA MYCIA I DEZYNFEKCJI KOTŁA WARZELNEGO I KOTŁÓW UCHYLNYCH

CEL PROCEDURY

Celem instrukcji jest utrzymanie w należytej czystości pomieszczeń i sprzętu kuchennego zgodnie z GMP i GHP.

PRZEDMIOT PROCEDURY

Kotły.

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

Za wdrożenie instrukcji odpowiedzialny jest Szef kuchni, a za realizację Pomoc kuchenna wg. grafiku.

OPIS POSTĘPOWANIA

- Usunąć surowce używane do produkcji oraz opakowania.
- Po ostygnięciu wyłączyć pozostałości poprodukcyjne, usunąć grubsze zanieczyszczenia,
- Umyć kocię roztworem środka myjącego.
- Do mycia używać gąbek i ściereczek.
- Przystąpić do płukania kotła za pomocą czystej wody.
- Pozostałe powierzchnie zewnętrzne przemyć za pomocą ściereczki zwilżonej roztworem środka myjąco-dezynfekcyjnego.
- Po 15-30 minutach wykonać płukanie czystą wodą zdatną do picia.

ŚRODKI DO MYCIA I DEZYNFEKCJI

Dołączone karty produktu

INSTRUKCJA

MYCIA I DEZYNFEKCJI MAGAZYNU SPOŻYWCZEGO

CEL PROCEDURY

Celem instrukcji jest utrzymanie w należytej czystości pomieszczeń i sprzętu kuchennego zgodnie z GMP i GHP.

PRZEDMIOT PROCEDURY

Magazyn spożywczy

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

Za wdrożenie instrukcji odpowiedzialny jest Szef Kuchni

OPIS POSTĘPOWANIA

Codziennie:

- Utrzymywać należyty porządek w pomieszczeniu .
- Zamieść szczotką zanieczyszczenia .
- W przypadku wystąpienia większych zabrudzeń spłukać zanieczyszczoną powierzchnię wodą, usunąć z pomieszczenia uszkodzone opakowania produktów i przemyć środkiem myjącym.
- Po użyciu spłukać .
- Uważać by nie doszło do zetknięcia produktów z roztworem preparatu myjącego, w razie potrzeby usunąć produkty z pomieszczenia i postępować wg procedury.

Raz w tygodniu:

- Przygotować powierzchnie do mycia przez usunięcie produktów
- Zamieść szczotką zanieczyszczenia .
- Spłukać wszystkie powierzchnie wodą
- Przygotować zgodnie z instrukcją roztwór preparatu myjąco - odtłuszczającego i nanieść go na wszystkie powierzchnie, doszorować posadzki szczotą.
- Dokładnie spłukać .
- Dokonać wzrokowej oceny czystości,
- Nanieść roztwór preparatu dezynfekcyjnego na wszystkie powierzchnie.
- Pozostawić na 15-30 minut.
- Dokładnie spłukać .
- Pozostałe zastoiny wody osuszyć ściągaczką.

ŚRODKI DO MYCIA I DEZYNFEKCJI Dołączone karty produktu

INSTRUKCJA

MYCIA I DEZYNFEKCJI ZMYWALNI

CEL PROCEDURY

Celem instrukcji jest utrzymanie w należytej czystości pomieszczeń i sprzętu kuchennego zgodnie z GMP i GHP.

PRZEDMIOT PROCEDURY

Pomieszczenie zmywalni naczyń stołowych.

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

Za wdrożenie instrukcji odpowiedzialny jest Szef kuchni, a za realizację Pomoc kuchenna wg. grafiku.

OPIS POSTĘPOWANIA

- Spuścić wodę z maszyny, dokładnie spłukać wszystkie powierzchnie komory mycia, usunąć zanieczyszczenia, umyć wszystkie sita z maszyny, maszynę pozostawić otwartą do suszenia.
- Usunąć zabrudzenia ze stołów roboczych i zlewozmywaka, dokładnie spłukać.
- Usunąć z posadzek grube zanieczyszczenia, zgarnąć pozostałości zanieczyszczeń w stronę kratki ściekowych za pomocą szczotek i ściągaczek.
- Przystąpić do płukania całości, spłukać dokładnie w stronę kratki ściekowej.
- Przystąpić do dezynfekcji stanowiska pracy, nanieść roztwór środka dezynfekcyjnego na podłogi i ściany oraz urządzenia.
- Po upływie wymaganego czasu kontaktu ze środkiem dezynfekcyjnym pomieszczenie i urządzenia spłukać czystą wodą.
- Osuszyć powierzchnie za pomocą ściągaczek.

ŚRODKI DO MYCIA I DEZYNFEKCJI

Dołączone karty produktu

INSTRUKCJA MYCIA I DEZYNFEKCJI

MASZYNY DO MIELENIA MIĘSA "WILK"

CEL PROCEDURE

Celem instrukcji jest utrzymanie w należytej czystości pomieszczeń i sprzętu kuchennego zgodnie z GMP i GHP.

PRZEDMIOT PROCEDURE

Maszyny do mielenia mięsa „Wtllc”.

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

Za wdrożenie instrukcji odpowiedzialny jest Szef kuchni, a za realizację Pomoc kuchenna wg. grafiku.

OPIS POSTĘPOWANIA

- Usunąć surowce używane do mielenia oraz opakowania.
- Usunąć grubsze zanieczyszczenia.
- Zdemontować elementy maszyny (noże, ślimak, korpus itp.), spłukać dokładnie pod bieżącą wodą.
- Zanurzyć ww. części maszyny roztworze środka myjąco-dezynfekcyjnego i pozostawić na określony w tabeli czas działania.
- Umyć obudowę maszyny roztworem środka myjąco-dezynfekcyjnego.
- Po wymaganym czasie działania wypłukać dokładnie lub przemyć za pomocą ściereczki czystą wodą zdatną do picia.

ŚRODKI DO MYCIA I DEZYNFEKCJI

Dołączone karty produktu

INSTRUKCJA
MYCIA I DEZYNFEKCJI
OBIERLNI ZIEMNIAKÓW I WARZYW

CEL PROCEDURY

Celem instrukcji jest utrzymanie w należytej czystości pomieszczeń i sprzętu kuchennego zgodnie z GMP i GHP.

PRZEDMIOT PROCEDURY

Obieralnie ziemniaków i warzyw.

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

Za wdrożenie instrukcji odpowiedzialny jest Szef kuchni, a za realizację Pomoc kuchenna wg. grafiku.

OPIS POSTĘPOWANIA

- Usunąć surowce oraz opakowania.
- Usunąć grube zanieczyszczenia, zgarnąć pozostałości zanieczyszczeń w stronę kratki ściekowych za pomocą szczotek i ściągaczek.
- Przystąpić do płukania całości, spłukać dokładnie w stronę kratki ściekowej.
- Przystąpić do dezynfekcji stanowiska pracy, nanieść roztwór środka dezynfekcyjnego na podłogi i ściany oraz urządzenia.
- Po upływie wymaganego czasu kontaktu ze środkiem dezynfekcyjnym pomieszczenie i urządzenia spłukać czystą wodą.
- Osuszyć powierzchnie za pomocą ściągaczek.

ŚRODKI DO MYCIA I DEZYNFEKCJI

Dołączone karty produktu

INSTRUKCJA MYCIA I DEZYNFEKCJI TRZONU KUCHENNEGO

CEL PROCEDURY

Celem instrukcji jest utrzymanie w należytej czystości pomieszczeń i sprzętu kuchennego zgodnie z GMP i GHP.

PRZEDMIOT PROCEDURY

Kuchenki elektryczne.

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

Za wdrożenie instrukcji odpowiedzialny jest Szef kuchni, a za realizację Pomoc kuchenna wg. grafiku.

OPIS POSTĘPOWANIA

- Usunąć surowce używane do produkcji oraz opakowania.
- Po ostygnięciu usunąć grubsze zanieczyszczenia, umyć roztworem środka myjącego .
- Do mycia używać gąbek i ściereczek.
- Przystąpić do płukania za pomocą czystej wody.
- Pozostałe powierzchnie zewnętrzne przemyć za pomocą ściereczką zwilżonej roztworem środka myjąco-dezynfekcyjnego, po 15-30 minutach wykonać płukanie czystą wodą zdatną do picia.

ŚRODKI DO MYCIA I DEZYNFEKCJI

Dołączone karty produktu

INSTRUKCJA
MYCIA I DEZYNFEKCJI
MASZINY DO ROZDRABNIANIA WARZYW

CEL PROCEDURY

Celem instrukcji jest utrzymanie w należytej czystości pomieszczeń i sprzętu kuchennego zgodnie z GMP i GHP.

PRZEDMIOT PROCEDURY

Maszyna do rozdrabniania warzyw.

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

Za wdrożenie instrukcji odpowiedzialny jest Szef kuchni, a za realizację Pomoc kuchenna wg. grafiku.

OPIS POSTĘPOWANIA

- Usunąć surowce używane do krojenia oraz opakowania.
- Usunąć grubsze zanieczyszczenia.
- Zdjąć osłonę oraz tarczę i umyć ją pod bieżącą wodą, następnie przemyć za pomocą ściereczki roztworem środka myjąco-dezynfekcyjnego.
- Po 15-30 minutach spłukać dokładnie pod bieżącą wodą i pozostawić do ocieknięcia
- Umyć korpus używając ściereczki lub gąbki roztworem środka myjąco-dezynfekcyjnego i pozostawić na zalecony czas działania.
- Przemyć za pomocą ściereczki czystą wodą zdatną do picia.

ŚRODKI DO MYCIA I DEZYNFEKCJI

Dołączone karty produktu

INSTRUKCJA MYCIA I DEZYNFEKCJI POWIERZCHNI KUCHNI

CEL PROCEDURY

Celem instrukcji jest utrzymanie w należytej czystości pomieszczeń i sprzętu kuchennego zgodnie z GMP i GHP.

PRZEDMIOT PROCEDURY

Cała powierzchnia kuchni.

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

Za wdrożenie instrukcji odpowiedzialny jest Szef kuchni, a za realizację Pomoc kuchenna wg. grafiku.

OPIS POSTĘPOWANIA

- Usunąć z pomieszczenia surowce używane do produkcji oraz opakowania.
- Usunąć na sucho grube zanieczyszczenia, pozostałości poprodukcyjne z urządzeń, ścian, stołów i kratek ściekowych za pomocą szczotek i ściągaczek.
- Spłukać dokładnie powierzchnie wodą w stronę kratki ściekowej.
- Urządzenia i powierzchnie stołów roboczych przemyć roztworem środka myjącego.
- Spłukać wodą.
- Przystąpić do dezynfekcji powierzchni podłóg, ścian, stołów i urządzeń poprzez naniesienie roztworu preparatu dezynfekcyjnego.
- Drobną sprzęt i akcesoria zanurzyć w roztworze środka dezynfekcyjnego.
- Pozostawić na zalecony czas działania.
- Dokładnie spłukać wodą.
- Powierzchnie na których pozostała woda osuszyć ściągaczkami.

ŚRODKI DO MYCIA I DEZYNFEKCJI

Dołączone karty produktu

INSTRUKCJA MYCIA I DEZYNFEKCJI CHŁODNI I LODÓWEK

CEL PROCEDURY

Celem instrukcji jest utrzymanie w należytej czystości pomieszczeń i sprzętu kuchennego zgodnie z GMP i GHP.

PRZEDMIOT PROCEDURY

Pomieszczenie chłodni i lodówki.

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

Za wdrożenie instrukcji odpowiedzialny jest Szef kuchni, a za realizację Pomoc kuchenna wg. grafiku.

OPIS POSTĘPOWANIA

- Usunąć z pomieszczenia surowce, itp.,
- Usunąć na sucho grube zanieczyszczenia, wynieść odpady, oczyścić odpływy.
- Splukać powierzchnie wodą- podłogi, stoły.
- Przemyć roztworem środka myjącego.
- Urządzenia i powierzchnie (lodówki, zamrażarki) przetrzeć roztworem preparatu dezynfekcyjnego .
- Pozostawić na określony czas kontaktu.
- Dokładnie splukać czystą wodą za pomocą ściereczek lub gąbek..
- Powierzchnie na których pozostała woda osuszyć ściągaczkami.

ŚRODKI DO MYCIA I DEZYNFEKCJI

Dołączone karty produktu

INSTRUKCJA MYCIA I DEZYNFEKCJI PIECA KONWENCYJNO - PAROWEGO

CEL PROCEDURY

Celem instrukcji jest utrzymanie w należytej czystości pomieszczeń i sprzętu kuchennego zgodnie z GMP i GHP.

PRZEDMIOT PROCEDURY

Piec konwekcyjno - parowy.

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

Za wdrożenie instrukcji odpowiedzialny jest Szef kuchni, a za realizację Pomoc kuchenna wg. grafiku.

OPIS POSTĘPOWANIA

- Obniżyć temperaturę do 70°C i wyłączyć urządzenia.
- Usunąć grubsze zanieczyszczenia z urządzenia.
- Nanieść na wewnętrzne powierzchnie pieca i grila roztwór lub koncentrat środka do usuwania przypalonych resztek za pomocą butelki ze spryskiwaczem.
- Pozostawić na 5-10 minut i spłukać powierzchnie dużą ilością wody.
- Pozostałe powierzchnie zewnętrzne przemyć za pomocą ściereczki zwilżonej roztworem środka myjąco-dezynfekcyjnego .
- Po 15-30 minutach wykonać płukanie czystą ściereczką i wodą zdatną picia.
- W miarę potrzeb umyć zewnętrzne powierzchnie roztworem środka odtłuszczającego lub myjącego.

ŚRODKI DO MYCIA I DEZYNFEKCJI

Dołączone karty produktu

INSTRUKCJA MYCIA I DEZYNFEKCJI OKAPÓW I WENTYLACJI

CEL PROCEDURY

Celem instrukcji jest utrzymanie w należytej czystości pomieszczeń i sprzętu kuchennego zgodnie z GMP i GHP.

PRZEDMIOT PROCEDURY

Okapy i ciągi wentylacyjne.

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

Za wdrożenie instrukcji odpowiedzialny jest Szef Kuchni, a za realizację Pomoc kuchenna wg. grafiku

OPIS POSTĘPOWANIA

- Z powierzchni usunąć większe zanieczyszczenia, zwracając uwagę na to żeby urządzenia kuchenne były zabezpieczone przed zabrudzeniem (patelnia, kociołki itp).
- Całe powierzchnie należy umyć roztworem preparatu myjąco dezynfekującego
- Pozostawić na 15-30 min., po czym wszystko należy spłukać wodą.
- W razie potrzeby nanieść preparat do odtłuszczania, po czym powierzchnie spłukać wodą.

ŚRODKI DO MYCIA I DEZYNFEKCJI

Dołączone karty produktu

PROCEDURA
PRZEGŁADÓW I KONSERWACJI MASZYN I URZĄDZEŃ

CEL PROCEDURY

Celem procedury jest utrzymanie w należytym stanie technicznym maszyn i urządzeń.

PRZEDMIOT PROCEDURY

Maszyny i urządzenia kuchenne.

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

Za wdrożenie procedury odpowiedzialny jest Szef kuchni, a za realizację konserwator i serwisanci.

OPIS POSTĘPOWANIA

- Przegląd techniczny maszyn i urządzeń przeprowadza uprawniony pracownik zgodnie z zaleceniami producenta zawartymi w DTR.
- Maszyny, urządzenia i sprzęt z którymi stykają się artykuły żywnościowe muszą być utrzymane w dobrym stanie technicznym, by zminimalizować ryzyko zanieczyszczenia żywności oraz zainstalowane w taki sposób aby umożliwić odpowiednie czyszczenie otaczającego je obszaru.
- Przegląd oraz konserwację maszyn i urządzeń przeprowadza konserwator raz w miesiącu a fakt ten odnotowuje się w rejestrze przeglądów maszyn i urządzeń .
- Drobniejsze uszkodzenia usuwa się na bieżąco a maszyny zniszczone lub niesprawne zabiera się z pomieszczeń do naprawy.

DOKUMENTY TOWARZYSZĄCE

Instrukcje

PROCEDURA SZKOLEŃ PRACOWNIKÓW

CEL PROCEDURY

Procedura ma na celu podnoszenia kwalifikacji pracownika, niezbędnej do prawidłowego wdrażania systemów GMP, GHP, HACCP oraz BHP.

PRZEDMIOT PROCEDURY

Zagadnienia związane z GMP, GHP oraz HACCP.

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

Za wdrożenie procedury i jej realizację odpowiedzialny jest Szef kuchni oraz Kierownik działu administracyjno-gospodarczego.

OPIS POSTĘPOWANIA

- Szkolenia wewnętrzne należy przeprowadzić systematycznie po wprowadzeniu nowych posiłków, urządzeń, środków chemicznych
- Każdy nowy pracownik powinien być gruntownie przeszkolony (GMP, GHP, HACCP, BHP).
- Szkolenia należy przeprowadzać w taki sposób aby nie kolidowały z pracą.
- Wszystkie szkolenia należy udokumentować.
- Starać się przeprowadzać szkolenia zewnętrzne .

POSTĘPOWANIE AWARYJNE

W przypadku gdy pracownik nie jest pewny swojej wiedzy należy ponownie przeprowadzić szkolenie.

DOKUMENTY TOWRZYSZĄCE

Lista obecności, instrukcje, karty charakterystyki

LISTA OSOB ZAPOZNANA Z ZASADAMI GMP, GHP oraz HACCP

1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.
9.
10.
11.
12.
13.