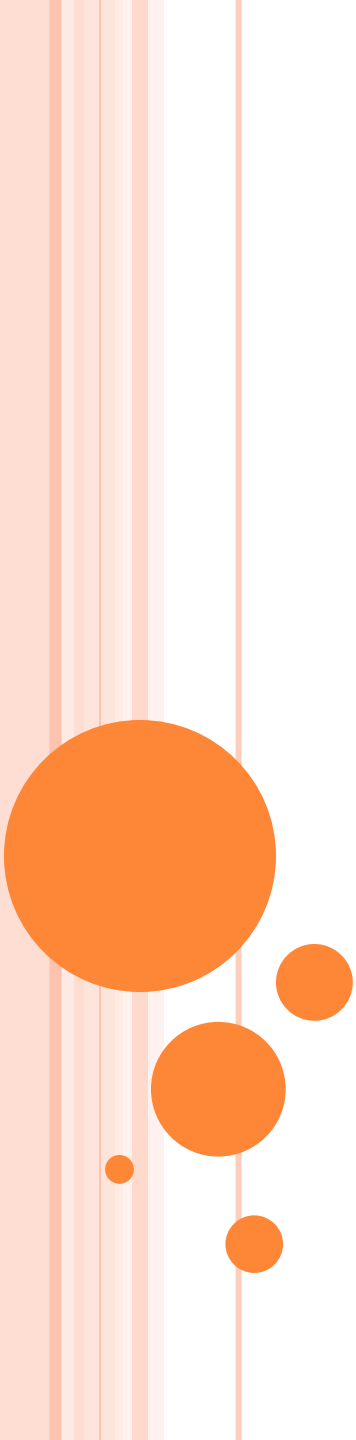




WiZBHP

**TEMAT: SYSTEMY ZAPEWNIENIA
JAKOŚCI I BEZPIECZEŃSTWA
ŻYWNOŚCI**

Izabela Żero

- Wykonaj notatkę w zeszycie na podstawie slajdów
- Przygotuj się do mini kartkówki/testu z dwóch ostatnich tematów (ten i poprzedni 😊)
- Test odbędzie się we **wtorek 28 kwietnia** po uprzednim udostępnieniu przeze mnie linku



1. SYSTEMY ZARZĄDZANIA I ZAPEWNIENIA JAKOŚCI

- **Dobra Praktyka Higieniczna (GHP, *ang. Good Hygiene Practise*)**
- **Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP, *Good Manufacturing Practise*)**
- **System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP, *ang. Hazard Analysis and Critical Control Point*)**



2. ZASADY

a) Zasady GHP i GMP :

- stanowią podstawę wszelkich działań, których celem jest zapewnienie bezpieczeństwa i wysokiej jakości zdrowotnej produkowanych posiłków
- dają konsument poczucie komfortu i pewność o bezpieczeństwie produktów
- realizacja zasad GHP i GMP daje gwarancję:
 - odpowiedniego standardu zakładu żywienia zbiorowego
 - odpowiedniego poziomu wszystkich etapów procesu produkcyjnego posiłków

* Zasady GHP i GMP są obowiązkowo wdrażane w krajach Unii Europejskiej w żywieniu zbiorowym

b) HACCP:

- Procedury te są rozwinięciem działań z punktu a (GMP i GHP są bowiem wstępem do wdrożenia systemu HACCP)
- Działania związane z wdrożeniem systemu HACCP ujęto w sposób systemowy

* Zasady HACCP są obowiązkowo wdrażane w krajach Unii Europejskiej w żywieniu zbiorowym.



3. DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA (GHP) - OMÓWIENIE

- **Definicja** (zgodnie z art. 3 ust. 3 pkt. 8 *Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia*)

GHP – działania, które muszą być podjęte, i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności

- **WYMOGI DOBREJ PRAKTYKI HIGIENICZNEJ OBEJMUJĄ:**

- Lokalizację i otoczenie zakładu
- Obiekty zakładu i ich układ funkcjonalny
- Maszyny i urządzenia
- Procesy mycia i dezynfekcji
- Zaopatrzenie w wodę
- Kontrolę odpadów
- Zabezpieczenie przed szkodnikami i kontrolę w tym zakresie
- Szkolenie personelu
- Higienę personelu
- Prowadzenie dokumentacji i zapisów GHP



○ 10 PODSTAWOWYCH ZASAD REALIZACJI DOBREJ PRAKTYKI HIGIENICZNEJ

1. Zanim zaczniesz jakąkolwiek pracę upewnij się, że posiadasz wymagane procedury i instrukcje.
2. Zawsze postępuj dokładnie według instrukcji, nie stosuj skrótów czy usprawnień. Jeśli czegoś nie wiesz lub nie rozumiesz – pytaj przełożonych lub sięgnij do odpowiedniej dokumentacji.
3. Przed przystąpieniem do pracy upewnij się, że masz do czynienia z właściwym surowcem lub półproduktami.
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 przełożonym.
8. Dbaj o higienę osobistą, utrzymuj swoje stanowisko w czystości i porządku.
9. Dokładnie zapisuj wszystkie parametry przebiegu procesu.
10. Przejmij odpowiedzialność za to, co robisz.



4. DOBRA PRAKTYKA PRODUKCYJNA (GMP) - OMÓWIENIE

- **Definicja** (zgodnie z art. 3 ust. 3 pkt. 8 *Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia*)

GMP – działania, które muszą być podjęte, i warunki, które muszą być spełniane, aby produkcja żywności odbywała się w sposób zapewniający bezpieczeństwo żywności, zgodnie z jej przeznaczeniem

- **ZAGADNIENIA NALEŻĄCE DO OBSZARU GMP:**

- Przyjęcie surowców i materiałów
- Magazynowanie i postępowanie z surowcami
- Procesy obróbki wstępnej
- Procesy obróbki zasadniczej
- Transport wewnętrzny
- Magazynowanie wyrobów gotowych
- Transport zewnętrzny i dystrybucja wyrobów



5. DOKUMENTACJA GHP I GMP OBEJMUJE:

- Procedury opisujące wykonywane czynności
- Instrukcje
- Raport, protokoły, zapisy dokumentujące wykonanie tych czynności



PRZYKŁADOWE DOKUMENTY

[illegible]



INSTRUKCJA GMP/GHP

MYCIE I DEZYNFEKCJA

CHŁODNI

1. ZAKRES STOSOWANIA

Dotyczy mycia i dezynfekcji chłodzi.

2. ODPOWIEDZIALNOŚĆ

Mycie i dezynfekcję podłóg, ścian oraz regałów i półek w chłodni przeprowadza osoba wyznaczona przez kierownika lub właściciela. Osoba ta ponosi odpowiedzialność za jakość przeprowadzonych zabiegów.

3. CZĘSTOTLIWOŚĆ

Mycie i dezynfekcję przeprowadza się _____ (częstotliwość)

4. ŚRODKI DO MYCIA I DEZYNFEKCJI

Nazwa	Przeznaczenie	Stężenie %
	mycie	
	dezynfekcja	

Roztwory myjące przygotowuje się bezpośrednio przed użyciem.

5. OPIS POSTĘPOWANIA

- wyłączyć urządzenie z sieci,
- opóźnić urządzenie,
- pozostawić do odlodzenia,
- dokładnie umyć roztworem płynu do mycia o temperaturze _____ °C,
- dokładnie spłukać środkiem myjącym ciepłą wodą,
- nanieść na umyte powierzchnie roztwór środka dezynfekującego i pozostawić na _____ minut,
- dokładnie spłukać ciepłą wodą,
- pozostawić do wyschnięcia.

Uwaga: Przy myciu roztworem zimnym należy podwoić stężenie roztworu. Jeżeli chłodziła posiada kratkę ściekową, należy również wykonać mycie i dezynfekcję kratki.



© CEDER Sp. z o.o. Spół. z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą w Warszawie 00-611, ul. Żurawia 18/19A, 00-611, NIP: 142-654-29-17, www.cik.pl, e-mail: info@ceder.pl

INSTRUKCJA

5. SYSTEM ANALIZY ZAGROŻEŃ I KRYTYCZNYCH PUNKTÓW KONTROLI (HACCAP)

(materiał przeznaczony na kolejny temat)

