WIZBHP

TEMAT: WDRAŻANIE I WERYFIKACJA SYSTEMU HACCP (KONTYNUACJA TEMATU).

Izabela Żero

- Proszę zrobić notatkę i przygotować się do kartkówki z WDRAŻANIA I WERYFIKACJI SYSTEMU HACCP.



7. **Limity krytyczne.**

- Ustalane są dla każdego punktu
- Przykłady określanych wartości:
  - czas przechowywania
  - temperatura obróbki termicznej
  - temperatura składowania
- Przewiduje się:
  - możliwe odchylenia od określonych limitów
  - sposób monitorowania odchyleń



8. **Opracowanie i wprowadzenie efektywnych procedur monitoringu w krytycznych punktach kontroli (CCP).**

Przykłady wyznaczonych CCP – limity krytyczne, sposoby monitorowania

Krytyczne punkty kontroli	Działania prewencyjne (zapobieganie wystąpieniu zagrożeń)	Wartości limitów krytycznych	Monitoring
Przyjęcie towaru	1. Kontrola przyjmowania towaru 2. Kontrola dostawcy 3. Zamawianie towaru wysokiej klasy 4. Kontrola personelu	Temperatura 1. Surowce chłodzone: −1°C do +5°C 2. Surowce mrożone: ≤ −18°C Ocena wizualna Ocena czystości, brak zanieczyszczeń, ocena opakowań	Pomiar temperatury przyjmowanego towaru w samochodzie, kontrola czystości środka transportu i towaru (zapis w karcie kontroli przyjęcia towaru)
Przechowywanie surowców w warunkach chłodniczych	1. Kontrola sprawności urządzeń chłodniczych 2. Segregowanie surowców i półproduktów w chłodniach i mrożniach 3. Mycie i dezynfekcja chłodni, mrożni 4. Stosowanie zasady FIFO (*First in–first out*, czyt. ferst in ferst ołt: pierwsze przyszło, pierwsze wyszło)	Temperatura 1. W urządzeniach chłodniczych: od −1°C do + 5°C 2. W urządzeniach mrożniczych: ≤ −18°C	Kontrola temperatury urządzeń chłodniczych co 4 godziny (zapis w kartach kontroli temperatury chłodni, mrożni)
Mycie i dezynfekcja jaj	1. Oddzielanie jaj czystych od brudnych 2. Właściwy czas naświetlania jaj	Temperatura i czas Zależnie od stosowanej metody: temperatura wody i czas mycia lub czas naświetlania (15 sekund)	Kontrola czasu naświetlania lub kontrola temperatury wody do mycia jaj i czasu mycia jaj (zapis w karcie kontroli dezynfekcji jaj)
Rozmrażanie	1. Odpowiednie warunki rozmrażania 2. Nie wolno zamrażać ponownie produktów raz rozmrożonych	Temperatura 1. Temperatura otoczenia w czasie procesu rozmrażania +5°C 2. Temperatura w środku produktu po rozmrożeniu +2°C Czas Od momentu rozmrożenia do obróbki termicznej – maksymalnie 24 godziny	Kontrola temperatury i czasu rozmrażania (zapis w karcie kontrolnej)

Krytyczne punkty kontroli	Działania prewencyjne (zapobieganie wystąpieniu zagrożeń)	Wartości limitów krytycznych	Monitoring
Obróbka cieplna (gotowanie, smażenie, pieczenie)	1. Prowadzenie obróbki cieplnej w temperaturze i czasie optymalnych dla danego surowca 2. Kontrola: czystości sprzętu, higieny personelu, czasu i temperatury obróbki cieplnej, temperatury produktu	Temperatura Temperatura w środku potraw mięsnych: +75°C – potrawy z drobiu i wieprzowiny +65°C – potrawy z wołowiny i ryb Czas Poniżej 30 minut od momentu przygotowania do wydania potraw konsumentom	Kontrola temperatury każdej przygotowywanej partii posiłków (zapis w karcie kontroli obróbki cieplnej)
Przechowywanie i wydawanie potraw gorących	1. Kontrola czasu i temperatury bemarów 2. Kontrola temperatury posiłków 3. Zachowanie łańcucha cieplnego	Temperatura Temperatura potraw przechowywanych w bemarze: ≥+63°C Czas 90 minut od momentu przygotowania do wydania potraw	Kontrola temperatury i czasu przechowywania każdej partii potraw gorących (zapis w karcie kontrolnej)
Schładzanie potraw przygotowanych w technologii *cook-chill* (gotuj i schłódź)	1. Szybkie schłodzenie potrawy do temp. +5°C (w szybkoschładzarkach) 2. Chłodzenie w czystych pomieszczeniach 3. Szybka i sprawna praca, np. przy porcjowaniu	Temperatura Podczas przygotowywania, wewnątrz potrawy ≥+72°C Temperartura schładzania do +5°C w czasie 4 godz. Czas Czas wychładzania maksymalnie 4 godz. Czas przechowywania maksymalnie 5 dni, wliczając dzień wytworzenia i podania do spożycia	Kontrola temperatury i czasu wychładzania dla każdej partii produktu chłodzonego (zapis w karcie kontroli schłodzenia potraw przygotowanych w technologii *cook-chill*)
Podgrzewanie do temperatury konsumpcji dań przygotowanych w technologii *cook-chill*	Kontrola czasu obróbki i temperatury w środku potrawy	Temperatura Temperatura środka potrawy podczas podgrzewania do konsumpcji: ≥72°C, podanie bezpośrednio po podgrzaniu	Kontrola temperatury potraw po podgrzaniu (zapis w karcie kontroli temperatury restytucji)

technika	schładzanie	czas
cook-chill	od 70°C do 3°C	NIE dłuższy niż 90 minut
cook-freeze	od 70°C do -18°C	NIE dłuższy niż 270 minut



9. Ustalenie działań korygujących dla CCP

- polega ono na opracowaniu procedur postępowania w przypadku odchyleń od ustalonych limitów

CCP	Działania korygujące
Przyjęcie surowca (strefa magazynowania)	Odrzucenie dostawy, gdy zły stan higieniczny, temp. mrożonek > –18°C, a produktów chłodzonych wrażliwych > +10°C
Przechowywanie surowca w chłodni (strefa chłodnicza)	Przeniesienie towaru do czystej, czynnej chłodni. Ewentualne natychmiastowe wykorzystanie przechowywanych towarów. Naprawa chłodni
Mycie i dezynfekcja jaj (strefa przygotowania wstępnego)	Ponowne mycie i dezynfekcja jaj
Obróbka cieplna (strefa przygotowania potraw)	Przedłużenie czasu obróbki cieplnej aż do uzyskania właściwych parametrów lub, jeśli jest to niemożliwe, utylizacja produktu
Schładzanie (strefa przygotowania potraw)	Przedłużenie procesu do czasu osiągnięcia właściwych parametrów, przeznaczenie do konsumpcji w ciągu 24 godzin, odrzucenie produktów
Przygotowanie gotowych posiłków (strefa przygotowania potraw)	Umieszczenie posiłków w chłodni
Przechowywanie kanapek w chłodni (strefa serwowania napojów i kanapek)	Przeniesienie do innej chłodni, pomiar temperatury za godzinę
Zmywanie sprzętu (strefa zmywania)	Przedłużenie mycia, powtórzenie procesu
Personel	Odrzucenie partii potraw przygotowanej przez chorego, brudnego pracownika, poddanie produktów dodatkowym procesom, odsunięcie pracownika od pracy przy przygotowywaniu żywności
Przechowywanie	Usunięcie partii towaru

10. **Ustalenie zasad weryfikacji.**

- należy sprawdzić, czy przyjęty system sprawnie działa, zapewniając bezpieczeństwo żywności
- weryfikacja opiera się na:

- metodach
- procedurach
- narzędziach badawczych
- innych ocenach

- weryfikacja uzupełnia proces monitorowania
- pomaga ona określić prawidłowość założonego procesu technologicznego i związanych z nim czynności

KTO MOŻE PRZEPROWADZAC KONTROLĘ?

- osoby spoza zakładu



- przeszkolenia pracownicy z danego zakładu gastronomicznego



11. **Zbiór dokumentów i zapisów potwierdzających wdrożenie i funkcjonowanie systemu HACCP:**

- księga HACCP
- księgi procedur systemowych
- zakładowy kodeks GHP/GMP
- zapisy z monitoringu
- instrukcje technologiczne
- instrukcje stanowiskowe
- inne instrukcje

