

Ocena zagrożenia oraz Krytyczne Punkty Kontrolne (HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS- HACCP)

Z dniem 1 stycznia 2006 nowe, wydane przez Wspólnotę Europejską przepisy dotyczące higieny zastąpiły istniejące przepisy z roku 1995 o bezpieczeństwie żywności (Ogólnej Higieny Żywności). W praktyce zasadnicze zmiany odnoszą się do kontroli bezpieczeństwa żywności oraz nakładają wymóg posiadania dokumentacji potwierdzającej działania podjęte w celu zapewnienia, że żywność sprzedawana klientom jest bezpieczna do spożycia.

Analiza zagrożenia oznacza proces analizowania niebezpieczeństw. Główne cztery kwestie związane z bezpieczeństwem żywności określane są jako cztery C:

1. Cleaning - czyszczenie

2. Cooking - gotowanie

3. Cross contamination – zanieczyszczenie – pod tym względem istnieją cztery zasadnicze, potencjalne zagrożenia:

A) zanieczyszczenie mikrobiologiczne (bakterie, wirusy i pleśnie) mogące spowodować zepsucie lub, co gorsza, zatrucie żywności (zatrucie pokarmowe). Żywność o wysokim poziomie ryzyka powinna być przechowywana poza 'strefą zagrożenia' ('danger zone'); musi ona być magazynowana w temperaturze poniżej 8°C lub powyżej 63°C

B) zanieczyszczenie chemiczne, które może zostać spowodowane niewłaściwym przechowywaniem produktów nie nadających się do znajdowania się w żywności

C) zanieczyszczenie fizyczne ciałami obcymi, np. szkłem, metalem, sznurkami itp.

D) zanieczyszczenie alergenami (które mogą spowodować reakcję alergiczną). Przykładowe produkty, które mogą wywoływać takie reakcje, to orzeszki ziemne, orzechy, skorupiaki.

4. Chilling – zamrażanie – dotyczy to właściwego przechowywania pokarmów schłodzonych lub zamrożonych

Żywność może być narażona na wszystkie lub którekolwiek z ww. zagrożeń w dowolnym momencie, począwszy od daty produkcji aż do momentu konsumpcji. Proces analizy zagrożeń ma na celu wyeliminowanie lub przynajmniej zminimalizowanie prawdopodobieństwa wystąpienia takiego zanieczyszczenia.

Rada Okręgowa King's Lynn oraz Zachodniego Norfolk publikuje podręcznik dotyczący higieny żywności zawierający informacje na ww. tematy, a także dający możliwość zapisywania informacji o temperaturach w Państwa lodówce i zamrażarce oraz o otrzymanych dostawach. Stanowi to punkt wyjściowy Państwa udokumentowanego systemu bezpieczeństwa żywności. Poniższa lista kontrolna obejmuje zasadnicze kwestie, jakie muszą Państwo poddać analizie w ramach swojej działalności. Niektóre – lub wszystkie – spośród poniższych kwestii mogą się do Państwa odnosić.

Etap podlegający kontroli	Zagrożenie związane z etapem podlegającym kontroli	Działania podejmowane przez nas w celu kontrolowania zagrożeń	Prowadzone zapisy Tak lub nie
1. NABYWANIE ŻYWNOCI	<ul style="list-style-type: none">Żywność zanieczyszczona przez wywołujące zatrucia bakterie, toksyny (trucizny wytwarzane przez bakterie) lub ciała obce	<ul style="list-style-type: none">Korzystać z usług sprawdzonych, godnych zaufania dostawców.Pojazdy dostawcze powinny być regularnie (przynajmniej raz na miesiąc) sprawdzane pod kątem czystości	
2. ODBIÓR ŻYWNOCI	<ul style="list-style-type: none">Patrz punkt 1.Podwyższone temperatury w przypadku żywności schłodzonej i zamrożonej. Żywność schłodzona	<ul style="list-style-type: none">Sprawdzać daty na produktach zaopatrzonych w kody dat.Sprawdzać, czy produkty właściwie wyglądają i pachną.Sprawdzać odpowiedni stan produktów	

	<p>powinna być przechowywana w temperaturze poniżej 8°C, zaś zamrożona w temperaturze (minus) -18°C.</p>	<p>pakowanych w torby i zawijanych.</p> <ul style="list-style-type: none"> W przypadku produktów schłodzonych i zamrożonych: przynajmniej raz na miesiąc sprawdzać temperaturę chłodni w pojeździe dostawczym i prowadzić stosowne zapisy. 	
3. PRZECHOWYWANIE	<ul style="list-style-type: none"> Rozwój wywołujących zatrucie pokarmowe bakterii oraz wytwarzanie się toksyn Zanieczyszczenie powstałe w trakcie przechowywania, wywołane czynnikami mikrobiologicznymi, chemicznymi lub fizycznymi 	<ul style="list-style-type: none"> Sprawdzać i zapisywać temperatury w lodówce i w zamrażarkach. Temperatury w zamrażarkach powinny wynosić poniżej (minus) -18°C. Temperatury w lodówkach powinny wynosić poniżej 8°C (najlepiej 5°C). Codziennie dokonywać zapisu tych temperatur w ramach kontroli przy otwieraniu i zamykaniu. Dokonywać regularnej rotacji zapasów i zużywać do zalecanej daty ważności. Wprowadzić w życie politykę dotyczącą pozbywania się produktów przeterminowanych. Nie przechowywać wraz z żywnością produktów czyszczących oraz innych produktów nieżywnościowych. Przechowywać osobno żywność gotowaną i niegotowaną. 	
4. PRZYGOTOWYWANIE	<ul style="list-style-type: none"> Obchodzenie się z żywnością niezapakowaną: kontakt z instrumentami oraz wyposażeniem. Ryzyko wystąpienia zanieczyszczenia pomiędzy żywnością surową i gotowaną, co powoduje rozwój zatrujących żywność organizmów w pokarmach gotowych do spożycia 	<ul style="list-style-type: none"> Wszystkie osoby mające do czynienia z żywnością powinny utrzymywać obszar przygotowawczy w czystości oraz stosować wysokie standardy higieny. Zawsze myć ręce przed przygotowywaniem żywności. Oddzielać żywność surową od gotowanej. Ograniczać ekspozycję na temperatury pokojowe w trakcie przygotowywania. W przypadku obchodzenia się z surowym mięsem należy wyczyścić i wydezynfekować obszar przygotowywania surowego mięsa przed rozpoczęciem oraz po zakończeniu czynności, przy użyciu szmatki jednorazowego użytku lub szmatki niestosowanej do żadnych innych celów. Umyć ręce po zakończeniu obchodzenia się z surowym mięsem. 	
5. WYSTAWIENIE NA SPRZEDAŻ	<ul style="list-style-type: none"> Ryzyko zanieczyszczenia Rozwój bakterii Zepsucie się żywności, pleśń 	<ul style="list-style-type: none"> Codziennie zapisywać temperatury panujące w szafkach wystawowych Rotacja zapasów – codziennie sprawdzać daty ważności 	

6. GOTOWANIE LUB PRZETWARZANIE	Przeżycie bakterii zatrujących żywność w przypadku niedogotowania	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Żywność musi być ugotowana w samym jej środku do temperatury 75°C. Można tego dokonać drogą kontroli wzrokowej; np. mięso powinno zostać przetestowane w najgrubszym miejscu; soki mięsne ani samo mięso nie powinny być zabarwione na różowo ani na czerwono. ▪ Dania kombinowane, np. lasagne, powinny być w samym środku bardzo gorące (parujące). ▪ Najlepiej jest stosować czujnik temperatury; dania/mięso gotowane powinny być poddawane regularnej kontroli, najlepiej codziennie; powinny także być prowadzone stosowne zapisy. ▪ Czujnik powinien być poddawany dezynfekcji przy użyciu specjalnej, przeznaczonej do tego celu ściereczki lub środka dezynfekującego na kawałku papierowej ściereczki kuchennej lub chustki jednorazowego użytku 	
7. SCHŁADZANIE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rozwój lub przeżycie bakterii zatrujących żywność. ▪ Ryzyko zanieczyszczenia pokarmów bakteriami występującymi na surowej żywności 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ograniczyć czas stygnięcia do nie więcej niż 90 minut, następnie umieścić w lodówce. ▪ Oddzielić żywność surową. ▪ Schładzać żywność tak szybko, jak to możliwe, np. poprzez podzielenie większych porcji na mniejsze kawałki, by umożliwić szybsze schładzanie 	
8. PRZECHOWYWANIE W WYSOKIEJ TEMPERATURZE	Rozwój bakterii zatrujących żywność oraz wytwarzanie toksyn, jeśli żywność nie zostanie podgrzana do co najmniej 63°C	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Przechowywać gorącą żywność w temperaturze co najmniej 63°C. Regularnie sprawdzać czujnikiem temperatury i prowadzić zapisy. ▪ Jeśli żywność jest przetrzymywana w wysokiej temperaturze przez ponad 2 godziny, musi być następnie schłodzona, zaś przed podaniem musi zostać ponownie podgrzana do 75°C i natychmiast podana – nie wolno ponownie przetrzymywać jej w wysokiej temperaturze 	
9. ODGRZEWANIE	Przeżycie bakterii zatrujących żywność – ryzyko zachorowania przez osoby spożywające żywność	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Żywność, która została początkowo podgrzana i następnie ponownie ogrzana, powinna zostać podgrzana do temperatury 75°C. ▪ Sprawdzić czujnikiem temperatury i prowadzić stosowne zapisy 	
10. PRZECHOWYWANIE PO PRZETWORZENIU	Rozwój bakterii zatrujących żywność oraz ryzyko zanieczyszczenia. Zanieczyszczenie produktu przez organizmy powstałe w wyniku zepsucia.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Przechowywać osobno żywność niegotowaną i ugotowaną. Owinąć żywność ugotowaną, opatrzyć ją etykietą oraz datą. ▪ Sprawdzać i zapisywać temperatury przechowywania. ▪ Zaleca się, by nie przechowywać żywności ugotowanej dłużej niż 36 godzin. 	

11. KONTROLA JAKOŚCI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zanieczyszczenie produktów ciałami obcymi 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Odbiór, przechowywanie, przygotowywanie, gotowanie i podawanie żywności są codziennie kontrolowane przez personel zajmujący się gotowaniem oraz przez menedżera. ▪ Należy prowadzić ewidencję wszelkich zażaleń oraz wynikających z nich, podjętych działań. 	
12. PODAWANIE DAŃ	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rozwój bakterii zatruwających żywność ▪ Ryzyko zanieczyszczenia 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cały personel mający do czynienia z podawaniem dań powinien zachowywać wysoki standard higieny osobistej. ▪ Żywność powinna być podawana tak szybko, jak to możliwe, by uniknąć stania w temperaturze pokojowej 	
13. ROZMRAŻANIE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rozwój bakterii zatruwających żywność ▪ Zanieczyszczenie innych pokarmów, przygotowanych do natychmiastowego spożycia 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Przed użyciem żywność należy dokładnie rozmrozić. ▪ Najlepiej jest rozmrozić żywność przez noc w lodówce; należy ją zawinąć lub umieścić w pojemniku w celu uniknięcia kontaktu z płynem rozmrażającym, zwłaszcza w przypadku mięsa. 	
14. CZYSZCZENIE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Niskie standardy higieny. ▪ Możliwe ryzyko zanieczyszczenia 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cały personel w trakcie wykonywania swoich codziennych obowiązków musi utrzymywać swoje otoczenie w czystości i ładzie. ▪ Należy wprowadzić w życie harmonogram sprzątanego z uwzględnieniem kuchni oraz miejsc przeznaczonych na składowanie, a także sprzętu. ▪ Materiały czyszczące i chemikalia mają być przechowywane oddzielnie od żywności. 	
15. SZKOLENIE Z HIGIENY OSOBISTEJ	Niewłaściwe praktyki w wyniku braku wiedzy i zrozumienia.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kucharze i menedżerowie powinni posiadać certyfikat z higieny żywności przynajmniej na poziomie 2. ▪ Cały personel powinien zostać objęty co najmniej zorganizowanym na miejscu szkoleniem z higieny osobistej, obchodzenia się z żywnością oraz oceny zagrożeń 	
16. KONSERWACJA LOKALU/SPRZĘTU	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Niezadowolający stan struktury, instalacji i urządzeń. ▪ Niewłaściwa konserwacja 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wszystkie miejsca przeznaczone do przechowywania, półki oraz szafki mają być bezpieczne i we właściwym stanie. ▪ Należy przeprowadzać regularne kontrole stanu struktury budynku. 	
17. POLITYKA DOTYCZĄCA CHOROÓB PERSONELU	Zapobieganie rozprzestrzenianiu się bakterii wywołujących zatrucie pokarmowe	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Jeśli członkowie personelu mający do czynienia z żywnością zgłoszą wystąpienie biegunki i/lub wymiotów, powinni oni otrzymać zalecenie nieprzychodzenia do pracy przez 48 godzin od 	

		<p>momentu zniknięcia symptomów.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Porady uzyskać można z Environmental Health Department (Wydziału ds. Zdrowia Środowiskowego) pod numerem 01553 616200 	
18. ZWALCZANIE SZKODNIKÓW	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zapobieganie zniszczeniom i zanieczyszczeniom produktów oraz sprzętu ▪ Zapobieganie chorobom przenoszonym przez żywność 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Codzienne kontrole pod kątem obecności szkodników na terenie lokalu ▪ Zabezpieczenie lokalu przez przedostaniem się szkodników na jego teren, poprzez umieszczenie na oknach/drzwiach ekranów ochronnych przeciw owadom; uszczelnienie otworów umożliwiających dostęp ▪ Zapewnić czystość lokalu, w tym terenu zewnętrznego, by zapobiec gromadzeniu się robactwa ▪ Przechowywana żywność powinna być przykryta i zabezpieczona 	

