

Temat : **HACCP**

Polecenia do wykonania przez ucznia:

- 1. zapoznanie się z materiałem**
- 2. wykonanie notatki w zeszycie**
- 3. wykonanie zadania domowego:**

Zadanie domowe

Narysuj schemat technologiczny produkcji pierogów ruskich i zaznacz w nim miejsca CCP (krytycznych punktów kontrolnych)

Zdjęcie notatki i wykonane zadanie domowe proszę przesłać na adres dyrektorradymno@onet.pl

MATERIAŁ

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) – Analiza Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli jest to system, który identyfikuje, ocenia i kontroluje zagrożenia istotne dla bezpieczeństwa żywności.

System HACCP gwarantuje konsumentom bezpieczeństwo żywności (mniejsze zagrożenie chorobami, zaufanie do producenta) a producentom poprawia wizerunek firmy, zmniejsza ryzyko reklamacji i zwiększa konkurencję na rynku.

System HACCP składa się z 7 zasad:

1. przeprowadzenie analizy zagrożeń
2. ustalenie krytycznych punktów kontrolnych (CCP)
3. ustalenie limitów krytycznych
4. ustanowienie systemów monitorowania parametrów CCP
5. ustanowienie działań korygujących
6. ustanowienie procedur weryfikacyjnych
7. opracowanie systemu dokumentacji

System HACCP może być wdrażany dwoma sposobami:

I sposób – opracowanie planu systemu i całościowe wdrażanie

II sposób metoda 12 etapów:

1 etap – **powołanie zespołu ds. HACCP** gdzie na podstawie zarządzenia powołuje się zespół osób odpowiedzialnych za wdrażanie i funkcjonowanie systemu (określenie: cel powołania, zakres kompetencji, okres powołania)

2 etap – **opis produktu finalnego** (w gastronomii dla potrawy lub grupy potraw o podobnej technice wykonania)

3 etap - **przeznaczenie produktu** gdzie określa się grupę konsumentów do której produkt jest skierowany i przeciwwskazania

4 etap – **sporządzenie schematu technologicznego**

5 etap - **weryfikacja schematu technologicznego** - porównanie opracowanego schematu technologicznego z warunkami produkcji w praktyce (naniesienie ewentualnych poprawek)

6 etap – **analiza zagrożeń i oszacowanie ryzyka** – identyfikacja potencjalnych zagrożeń (chemiczne, fizyczne, biologiczne) na każdym etapie produkcji dla każdego surowca

7 etap – **ustalenie krytycznych punktów kontrolnych (CCP)** – czyli określenie miejsc, w którym może być zastosowana kontrola niezbędna do zapobiegania i wyeliminowania zagrożeń

W zakładach gastronomicznych krytycznymi punktami kontroli, w których istnieje wysokie zagrożenie bezpieczeństwa żywności są:

- przyjęcie surowców łatwo psujących się
- przechowywanie surowców lub produktów (magazyny, bemaury)
- obróbka termiczna
- schładzanie

8 etap – **określenie wartości parametrów i limitów krytycznych oraz ich tolerancji**- dla każdego CCP określa się wartości parametrów(np. temp. , pH, czas, wykrywanie metali) i dopuszczalne ich tolerancje

9 etap – **opracowanie systemu monitorowania** – czyli nadzór i kontrola czy wszystkie operacje wykonywane są właściwie. Określa się metody pomiaru parametrów, częstotliwość, sposób zapisu, osoby odpowiedzialne

10 etap – **określenie działań naprawczych** – zawsze należy przewidzieć i określić działania korygujące dla każdego CCP na wypadek gdy zostaną stwierdzone odchylenia od ustalonych parametrów

11 etap - **zasady weryfikacji systemu** - weryfikacja ma na celu sprawdzenie czy system w praktyce działa zgodnie z ustalonym planem HACCP oraz czy jest skuteczny (przegląd zapisów dokumentujących funkcjonowanie systemu, przegląd i analiza najczęstszych nieprawidłowości, ponowne ustalenie CCP i limitów krytycznych)

12 etap – **zasady opracowywania dokumentacji systemu HACCP**- na dokumentację składa się księga HACCP, procedury i instrukcje oraz zapisy dokumentów opisujących funkcjonowanie systemu

Ułatwieniem dla zakładu może być system kolorystyczny drobnego sprzętu:

- **kolor czerwony** do surowego mięsa
- **kolor niebieski** do ryb
- **kolor biały** do nabiału
- **kolor żółty** do drobiu
- **kolor zielony** do warzyw
- **kolor brązowy** do mięsa poddanego obróbce termicznej (gotowanego, pieczonego itp)