

JĘZYK ANGIELSKI - Małgorzata Dydyk

Email: [mdydyk@interia.pl](mailto:mdydyk@interia.pl)

9 TYDZIEŃ LEKCJI ZDALNYCH

04.05.2020 r. – 08.05.2020 r.

III T – j.angielski – zawodowy

## **HACCP in the catering industry.**

Myślisz, że dokumentacja HACCP to niepotrzebna papierologia? Po co nam rejestry, których i tak nikt nie potrafi uzupełniać? Dowiedz się, jak to zrobić, aby zapewnienie bezpieczeństwa żywności - również od formalnej strony - stało się codzienną rutyną w Twoim lokalu

Pamiętaj, że zapisy z systemu HACCP to gwarancja dla nas jako producentów, że zapewniamy bezpieczną żywność. Dzięki prawidłowo prowadzonej dokumentacji jesteśmy w stanie udowodnić, że wszystkie procesy wykonujemy bezpiecznie i tym samym zapewniamy odpowiednie warunki sanitarno-higieniczne.

### **KTO POWINIEN PROWADZIĆ ZAPISY HACCP**

Zapisy powinny być prowadzone przez personel naszej restauracji / produkcji. Jeśli od samego początku zaznaczymy, że należy to do ich codziennych obowiązków, nie będzie już problemu z odpowiednim wykonywaniem tych czynności. Do obowiązków właściciela lub wyznaczonej przez niego osoby należy egzekwowanie tych czynności i sprawdzanie, czy są prowadzone starannie i na bieżąco.

### **ZAPISY „DO PRZODU”**

Najczęstszym błędem, jaki popełniany jest przez pracowników (oraz samych właścicieli gastronomii), jest uzupełnianie rejestrów z wyprzedzeniem. W czasie rutynowych kontroli Sanepidu dochodzi do weryfikacji rejestrów i okazuje się, że temperatura była sprawdzana nawet w okresie gdy restauracja... była nieczynna. Zdarzają się również przypadki, gdzie zapisy były uzupełnione z góry na cały rok. Bądźmy uczciwi wobec siebie i naszych klientów.

### **PO CO PROWADZIMY ZAPISY W SYSTEMIE HACCP**

Zapisy z systemu HACCP są potwierdzeniem, że żywność, którą produkujemy oraz wprowadzamy do obrotu, jest bezpieczna. W momencie, gdy Sanepid otrzyma informację, że doszło do zatrucia prawdopodobnie w wyniku spożycia serwowanego przez nas jedzenia, rejestry będą jednym z podstawowych elementów, które mogą potwierdzić, czy wszystkie podjęte przez nas działania (mające na celu zapewnić bezpieczną żywność) były przeprowadzone prawidłowo. Dzięki zapisom systemu HACCP restauratorzy są w stanie udowodnić, że źródło zatrucia nie pochodzi z ich lokalu.

### **ZAPISY / REJESTRY SYSTEMU HACCP: CO MONITORUJEMY?**

Do najczęstszych zapisów należą:

- Rejestr kontroli temperatury w urządzeniach chłodniczych / mroźniczych: temperaturę należy monitorować co najmniej raz dziennie. Zaleca się dokonywać pomiaru w godzinach porannych. Dla urządzeń chłodniczych zakres prawidłowych temperatur wynosić od + 2°C do + 8°C. Dla urządzeń mroźniczych: od - 20 °C do - 18°C.
- Rejestr kontroli czasu przechowywania dań w bemarach: ze względu na bezpieczeństwo potraw ciepłych, należy je przechowywać w bemarach maksymalnie do 2 godzin. Po tym czasie ich spożycie może stanowić zagrożenie dla naszego zdrowia.
- Rejestr kontroli urządzeń i maszyn – przynajmniej raz w roku należy dokonać przeglądu całego sprzętu znajdującego się na wyposażeniu naszej restauracji.
- Karta monitorowania obecności szkodników – w przypadku, gdy nie mamy podpisanej umowy z firmą prowadzącą monitoring szkodników, Sanepid zaleca prowadzić monitoring szkodników we własnym zakresie. Wynik codziennego monitoringu należy odnotowywać, a na prośbę organu przedłożyć również do wglądu.
- Karta kontroli mycia i dezynfekcji poszczególnych pomieszczeń / urządzeń – większość restauratorów praktykuje zapisy związane z myciem i dezynfekcją poszczególnych pomieszczeń, czy urządzeń. Takie zapisy pozwalają nie tylko na zachowanie czystości i porządku, ale przede wszystkim na egzekwowanie dobrych praktyk wśród pracowników restauracji.

System HACCP opiera się na wielu zasadach, a jedna z nich to: „Co nie zostało zapisane, nie zostało zrobione”. Każde nasze działanie powinno być zatem odnotowane w rejestrze, a przede wszystkim potwierdzone podpisem. Jeśli już teraz stwierdzisz, że brakuje Ci odpowiednich formularzy do codziennej pracy, mamy je dla Ciebie tutaj → [obejrzyj przykładową kartę kontroli temperatur](#)

<http://www.bonduelle-foodservice.pl/porady/2018/10/19/jak-wypelniac-dokumenty-systemu-haccp.html>

**!!!! ZADANIE** : Do ex.1-2 p.153-154 in your book, please.

**Send your work till 13.05.2020 r. (Proszę przesać prace do 13.05.2020r.)**

**Pozdrawiam**