1. **Zasady higienicznej produkcji potraw**
2. **Ogólne zasady higienicznej produkcji potraw**
3. kontrola jakości surowców pobieranych z magazynów
4. wydzielenie pomieszczeń dla obróbki brudnej dla różnych surowców
5. wydzielenie pomieszczeń lub stanowisk dla obróbki czystej i przygotowania półproduktów
6. przestrzeganie czasu i temperatury obróbki cieplnej
7. izolowanie /oddzielanie/ surowców, półproduktów i wyrobów gotowych
8. podawanie potraw w odpowiednich temperaturach
9. podawanie potraw najlepiej zaraz po przygotowaniu
10. przechowywanie potraw w temperaturze niskiej do 12 godzin
11. higiena osobista personelu, czystość naczyń, sprzętu drobnego itd..
12. **Oznakowanie sprzętu do produkcji potraw z różnych surowców**

|  |  |
| --- | --- |
| **Znalezione obrazy dla zapytania kolory haccp** | **Znalezione obrazy dla zapytania kolory haccp** |
|  | **Znalezione obrazy dla zapytania kolory haccp** |

1. **Systemowe rozwiązania dotyczące higieny produkcji**

Żywność to każdy środek spożywczy przetworzony, częściowo przetworzony lub nieprzetworzony przeznaczony do spożycia przez ludzi. Producenci żywności, zakłady przetwórstwa spożywczego, handel żywnością i zakłady żywienia zbiorowego zobowiązani są do stosowania przepisów Unii Europejskiej i polskich dla zapewnienia produktów bezpiecznych dla zdrowia ludzi. Mimo początkowej dobrej jakości, żywność w czasie przechowywania lub niewłaściwie prowadzonych procesów może stać się dla konsumentów niebezpieczna. Dlatego przy zakupie, pobieraniu towarów z magazynu musimy sprawdzać ich jakość. Żywność nie nadająca się do spożycia wykazuje cechy zepsucia, gnicia, pleśnienia, zmianę smaku, zapachu, konsystencji, zawiera chorobotwórcze drobnoustroje lub ich toksyny. Wyróżniamy następujące systemy zarządzania i zapewnienia jakości w gastronomii

1. **Dobra Praktyka Higieniczna GHP /Good Hygiene Practice/**

Każda placówka gastronomiczna zobowiązana jest do opracowania procedur, instrukcji i procedur dotyczących:

1. lokalizacji i otoczenia zakładu
2. obiektów zakładu i układu funkcjonalnego
3. maszyn i urządzeń
4. mycia i dezynfekcji
5. zaopatrzenia w wodę
6. kontroli odpadów
7. zabezpieczenia przed szkodnikami
8. szkolenia personelu
9. higieny personelu
10. prowadzenia dokumentacji zapisów GHP

**Dziesięć podstawowych zasad Dobrej Praktyki Higienicznej**

1. Zanim rozpoczniesz pracę, upewnij się czy posiadasz procedury i instrukcje
2. Zawsze postępuj dokładnie wg instrukcji
3. Przed rozpoczęciem pracy oceń jakość surowców
4. Upewnij się, że stan techniczny urządzeń jest prawidłowy i czy są czyste
5. Maksymalnie ograniczaj ryzyko zanieczyszczenia produktu, pomieszczeń i sprzętu
6. Przeciwdziałaj błędom i pomyłkom
7. Wszelkie nieprawidłowości zgłaszaj przełożonym
8. Dbaj o higienę osobistą stanowiska pracy
9. Zapisuj parametry procesu
10. Bądź odpowiedzialny za to co robisz.
11. **Dobra Praktyka Produkcyjna /GMP/ Good Manufacturing Practice/**

Podobnie jak przy GHP muszą być opracowane procedury obejmujące:

1. Przyjęcie surowców i towarów
2. Magazynowanie i postępowanie z surowcami
3. Procesy obróbki wstępnej
4. Procesy obróbki zasadniczej
5. Transport wewnętrzny
6. Przechowywanie wyrobów gotowych
7. Transport zewnętrzny i dystrybucja wyrobów.
8. **System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli /HACCP/ Hazard Analysis and Critical Control Points/**

System HACCP uznawany jest za najskuteczniejszy pod względem dbałości o zdrowotną jakość żywności m.in. dlatego, że opracowywany jest dla każdej placówki odrębnie, bierze w tym udział cały personel, obejmuje też cały proces produkcji /od gospodarstwa rolnego do stolika konsumenta/. Przed wdrożeniem HACCP w placówce musi już działać procedury GHP i GMP. Przykłady instrukcji Systemu:

1. Instrukcja korzystania z toalety
2. Instrukcja mycia rąk
3. Instrukcja dezynfekcji rąk
4. Instrukcja mycia naczyń stołowych
5. Szkolenia pracowników
6. Instrukcja mycia , rozmrażania i dezynfekcji urządzeń chłodniczych
7. Instrukcja mycia i dezynfekcji pomieszczeń produkcyjnych
8. Instrukcja zapewnienia higieny na stanowisku pracy
9. Instrukcja ręcznego mycia naczyń kuchennych
10. Instrukcje mycia każdego urządzenia lub maszyny będących w posiadaniu placówki.

System zobowiązuje do opracowania i prowadzenia dokumentacji