Przykładowy plan higieny: Gastronomia i żywność

Restauracja z kuchnią i salą konsumpcyjną

ZAKRES I OGRANICZENIA

Zwykła restauracja przygotowująca potrawy na miejscu; HACCP zakładu określa strefy i ryzyko. Nie obejmuje produkcji przemysłowej ani cateringu zbiorowego.

Wzór nie zapewnia zgodności każdego obiektu. Przed wdrożeniem dopasuj plan do ryzyka, pomieszczeń, wyposażenia, IFU, konkretnych produktów, osób odpowiedzialnych i procedur incydentowych. Częstotliwości są wymogiem prawnym tylko tam, gdzie tak zaznaczono; pozostałe to propozycja organizacyjna.

Plan czynności

1. Stoły i blaty kontaktu z żywnością

Cel: Zapobieganie zanieczyszczeniu krzyżowemu

Czynność: Usunąć resztki, umyć detergentem; dezynfekować, jeśli wynika z oceny ryzyka/procedury, preparatem dopuszczonym do danego zastosowania; spłukać, jeśli wymaga etykieta.

Kiedy: Każdorazowo po użyciu i zmianie surowca; planowe mycie na koniec zmiany

Odpowiedzialność: Pracownik kuchni; kontrola szefa zmiany / Kontrola i korekta: Brak resztek, powierzchnia sucha/czysta; odnotować korektę i powtórzyć.

2. Deski i noże – surowe/ready-to-eat/alergeny

Cel: Krzyżowe skażenie mikrobiologiczne i alergenowe

Czynność: Rozdzielić oznaczone zestawy; po użyciu mycie i program zmywarki zgodny z urządzeniem. Przy zmianie alergenu skutecznie wyczyścić, zweryfikować metodą adekwatną do alergenu.

Kiedy: Po każdej partii/zadaniu; przed zmianą alergenu

Odpowiedzialność: Kucharz / Kontrola i korekta: Rozdział i czystość potwierdzone; przy niepewności wstrzymać użycie, ponownie oczyścić.

3. Zmywarka i naczynia

Cel: Pozostałości żywności i przeniesienie zanieczyszczeń

Czynność: Wstępnie usunąć resztki; używać programu, temperatury i detergentu/nabłyszczacza zgodnego z instrukcją zmywarki. Nie przypisywać jednej temperatury każdej maszynie.

Kiedy: Każdy cykl; filtr i wnętrze codziennie wg IFU

Odpowiedzialność: Zmywak / Kontrola i korekta: Naczynia bez zabrudzeń, maszyna bez osadu; wadliwy cykl powtórzyć, sprawdzić urządzenie.

4. Uchwyty, chłodnie, urządzenia

Cel: Czystość oraz higiena surowców

Czynność: Myć powierzchnie zewnętrzne; wnętrza planowo po zabezpieczeniu/przeniesieniu żywności, wg instrukcji producenta i bez kontaktu chemii z żywnością.

Kiedy: Uchwyty min. raz na zmianę jako propozycja; urządzenia według zabrudzenia i harmonogramu

Odpowiedzialność: Kuchnia / Kontrola i korekta: Brak osadu i resztek; żywność zabezpieczona, temperatury produktu zachowane.

5. Podłogi i odpływy

Cel: Brud, wilgoć, rozbryzg w strefach żywności

Czynność: Osobny oznaczony sprzęt; sprzątać od stref czystszych do brudniejszych, po pracy; nie rozpylać nad żywnością.

Kiedy: Po zakończeniu pracy i przy zabrudzeniu

Odpowiedzialność: Personel sprzątający/kuchnia / Kontrola i korekta: Brak widocznych zabrudzeń i stojącej wody; wyłączyć strefę do wyschnięcia.

6. Umywalki do rąk

Cel: Przeniesienie drobnoustrojów przez dłonie

Czynność: Zapewnić mydło, wodę i higieniczne osuszanie; czyścić armaturę i misę; nie wykorzystywać umywalki do surowców.

Kiedy: Kontrola dostępności każda zmiana; mycie codziennie i w razie zabrudzenia

Odpowiedzialność: Szef zmiany / Kontrola i korekta: Mydło i ręczniki dostępne; uzupełnić od razu.

7. Odpady i pojemniki

Cel: Szkodniki i skażenie otoczenia

Czynność: Segregować, usuwać z obszaru pracy, myć pojemniki; nie dopuszczać do przepełnienia.

Kiedy: Codziennie i po przepełnieniu/wycieku

Odpowiedzialność: Kuchnia / Kontrola i korekta: Pokrywy sprawne, brak wycieku; odsunąć żywność i oczyścić strefę.

8. Dozowanie chemii i przechowywanie

Cel: Pozostałości chemiczne w żywności

Czynność: Trzymać w oryginalnych/opisanych opakowaniach poza strefą żywności; używać wg etykiety i karty; nie mieszać produktów.

Kiedy: Każde użycie; przegląd zapasu raz w miesiącu jako propozycja

Odpowiedzialność: Kierownik / Kontrola i korekta: Etykieta, dozowanie i płukanie zgodne z kartą; błędnie dozowany obszar ponownie umyć/spłukać.

Produkty i zapisy

Nie stosuj uniwersalnych stężeń ani czasów kontaktu. Uzupełnij każdy preparat na podstawie aktualnej etykiety, karty produktu i instrukcji urządzenia. Detergent nie jest dezynfektantem ani środkiem do sterylizacji. Dobierz metodę kontroli do celu; ATP samo nie potwierdza sterylności ani braku określonego patogenu.

Wdrożenie

Oznacz wersję i zatwierdzającego; przypisz konkretny produkt/IFU do każdej czynności; przeszkol personel; zapisuj wykonanie, niezgodności i korekty. Po awarii, skażeniu lub nieprawidłowym wyniku zabezpiecz strefę/produkt i zastosuj procedurę.

Podstawa i źródła

Rozporządzenie (WE) 852/2004, załącznik II — Prawo UE: czystość pomieszczeń i wyposażenia, woda, odpady, higiena i szkolenie personelu.
https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2004/852/oj

Rozporządzenie (UE) 2021/382 — Alergeny: sprzęt użyty do żywności z alergenem przed użyciem do żywności bez niego należy skutecznie wyczyścić; sama kontrola wzrokowa nie potwierdza braku alergenu.
https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2021/382/oj

Komunikat Komisji 2022/C 355/01 — Niewiążące wytyczne GHP/HACCP: zapisy kto/co/kiedy/jak, instrukcje producenta, ocena ryzyka i weryfikacja.
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/ALL/?uri=uriserv:OJ.C_.2022.355.01.0001.01.POL

PSSE Warszawa – wymagania dla zakładów spożywczych — Urzędowa pomoc interpretacyjna; nie zastępuje przepisów ani HACCP zakładu.
https://www.gov.pl/web/psse-warszawa/wymagania-dla-przedsiebiorstw-sektora-spozywczego-prowadzacych-dzialalnosc-zwiazana-z-produkcja-ilub-obrotem-srodkami-spozywczymi

APOLA APRIL ultra — Przykład detergentu do mycia ręcznego naczyń/powierzchni wodoodpornych: karta podaje 2–6 ml/5 l ciepłej wody; powierzchnie mające kontakt z żywnością spłukać wodą zdatną do picia. To detergent, nie dezynfektant.
https://apola.pl/products/april-ultra-plyn-do-recznego-mycia-naczyn-5-l