

HACCP w agroturystyce

Skrót **HACCP** pochodzi od określenia w języku angielskim Hazard Analysis and Critical Control Points, które tłumaczy się jako Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli. Oznacza system organizacji działań służących zapewnieniu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. System HACCP jest uznawany za najskuteczniejsze narzędzie pozwalające zagwarantować, że żywność nie ulegnie skażeniu lub zanieczyszczeniu i będzie bezpieczna dla konsumenta.

Zgodnie z ustawą z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz.U. 63 poz. 634) kierujący zakładem produkującym lub wprowadzającym do obrotu żywność jest obowiązany wdrożyć i stosować zasady systemu HACCP. Zasady te obowiązują również gospodarstwa agroturystyczne, w których prowadzone jest żywienie turystów, o czym stanowi art.3 ust.1 pkt. 10 i 11 w/w ustawy.

Od 1 maja 2004 r. firmy związane z produkcją i dystrybucją żywności a tym samym gospodarstwa agroturystyczne, w których przygotowywane są posiłki dla turystów, powinny wdrażać system HACCP - tego wymagają obecnie polskie przepisy i unijny rynek.

Przed wprowadzeniem systemu HACCP należy wdrożyć zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz zasady Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), które mają na celu stworzenie warunków do wytworzenia żywności bezpiecznej pod względem higienicznym. Dotyczą one m.in. pomieszczeń, maszyn i urządzeń, usuwania odpadów, mycia, zaopatrzenia w wodę, pozyskiwania surowców, higieny osobistej i szkolenia osób uczestniczących w przygotowywaniu posiłków.

ZASADY DOBREJ PRAKTYKI HIGIENICZNEJ (GHP)

Dobra Praktyka Higieniczna to działania, które muszą być podjęte i warunki higieniczne, które powinny być spełnione i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności w gospodarstwie agroturystycznym. Wymogi GHP obejmują:

- Otoczenie i stan sanitarny gospodarstwa: zachowanie ładu i czystości w całym gospodarstwie, oddzielenie w zagrodzie części rekreacyjnej od gospodarczej, utwardzenie dróg i ścieżek, zabezpieczenie budynku przed gryzoniami i owadami (np.: siatki w oknach), wydzielenie miejsca poza budynkiem na gromadzenie odpadów w zamkniętych pojemnikach.
- Układ funkcjonalny kuchni i jadalni powinien być tak rozplanowany, aby nie następowało krzyżowanie się prac "czystych" i "brudnych". Aby to osiągnąć należy: w kuchni przygotować ciąg technologiczny, wydzielić pomieszczenie do mycia i obierania warzyw, zainstalować wentylację pomieszczeń, wnętrza pomieszczeń (ściany, podłogi, drzwi, blaty) powinny być wykonane z materiału gładkiego, nie śliskiego i łatwego do utrzymania czystości, dobre oświetlenie stanowisk pracy, wyposażenie w odpowiednie urządzenia i sprzęt z atestem Państwowego Zakładu Higieny.
- Procesy mycia i dezynfekcji urządzeń oraz sprzętu należy przeprowadzać w sposób chroniący żywność przed zanieczyszczeniem (zlewozmywaki, zmywarki). Przy braku maszyn myjących dodatkowo należy wyparzać naczynia i sprzęt, dokładnie płukać. Wszelkie środki myjące i dezynfekujące przechowywać w wydzielonych miejscach.
- Należy posiadać aktualne zaświadczenie o zdatności wody do konsumpcji.
- Odpady i śmieci powinny być segregowane i składowane w zamykanych, najlepiej plastikowych pojemnikach. Pojemniki powinny być odpowiednio oznakowane i utrzymywane w odpowiednim stanie higienicznym, często myte i dezynfekowane.
- Zabezpieczenie pomieszczeń przed przedostaniem się do nich szkodników (gryzoni, owadów, ptaków, ssaków) i stosowanie różnorodnych zabiegów ochronnych.
- W zakresie wymagań higieniczno-zdrowotnych, osoby uczestniczące w przygotowywaniu posiłków i noclegów dla turystów w gospodarstwie agroturystycznym powinny być przeszkolone z minimum sanitarnego, posiadać dobry stan zdrowia udokumentowany aktualnymi badaniami lekarskimi obowiązującymi przy pracy z żywnością oraz przestrzegać podstawowych zasad higieny i czystości.
- Dokumentacja związana z Dobrą Praktyką Higieniczną powinna zawierać: książkę kontroli sanitarnej, wyniki badań wody, zaświadczenie o badaniu mięsa (z własnego uboju), zaświadczenia o odbytym przeszkoleniu z minimum sanitarnego, aktualne wyniki badań lekarskich.

ZASADY DOBREJ PRAKTYKI PRODUKCYJNEJ (GMP)

Dobra Praktyka Produkcyjna to działania, które powinny być podjęte i warunki, które muszą być spełnione, aby produkcja żywności odbywała się w sposób zapewniający właściwą jakość zdrowotną. Wyprodukowanie dobrej jakości potraw zależy od następujących czynników:

- Jakości wyjściowej surowców, które powinny pochodzić od znanego i wiarygodnego źródła. Nie powinno się gromadzić nadmiernych ilości produktów, lecz dokonywać ich uzupełnień na bieżąco.
- W czasie transportu produktów żywnościowych należy przestrzegać podstawowych zasad czystości i zachowania odpowiedniej temperatury. Odnosi się to również do przechowywania i magazynowania produktów.
- Prawidłowej obróbki wstępnej - tzn. strefy brudnej - (mycie, obieranie, rozmrażanie itp.). Ważne jest, aby wymienione czynności były prawidłowo przeprowadzone, gdyż ma to wpływ na czystość surowca, a tym samym na bezpieczeństwo gotowej potrawy.
- Prawidłowej obróbki zasadniczej – tzn. strefy czystej - (gotowanie, duszenie, smażenie, pieczenie). Istotne jest, aby wymienione rodzaje obróbki cieplnej przeprowadzać tak, by przygotowywane potrawy zachowały możliwie jak największą wartość odżywczą.
- Schładzania i przechowywania potraw. Bezpośrednio po przygotowaniu potraw należy je schłodzić tak szybko, jak tylko to jest możliwe. Temperatura wewnątrz potrawy powinna być obniżona z 60°C do 10°C w czasie nie dłuższym niż 2 godziny, a następnie potrawę taką należy przechowywać w temperaturze nie większej niż 4°C.
- Proces porcjowania i serwowania gotowych potraw powinien zajmować minimalny czas, potrawy utrzymywane w podgrzewaczach muszą być zużyte w czasie do 2 godzin. Żywność rozmrożona i nie wykorzystana nie może być powtórnie zamrożona i przechowywana.
- Jaja kurze - produkt wysokiego ryzyka. Zaleca się unikanie podawania potraw na bazie surowych jaj, które mogą stanowić źródło zagrożenia salmonellą.
- Przechowywania próbek żywności. Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności, zakłady żywienia zbiorowego, w tym gospodarstwa agroturystyczne oferujące wyżywienie turystom mają obowiązek pobierania i przechowywania próbek z każdej partii żywności. Próbkę żywności przechowuje się przez 48 godzin, licząc od chwili ich pobierania, w miejscu wydzielonym wyłącznie do tego celu oraz w warunkach zapewniających utrzymanie temperatury stałej nie niższej niż 0°C i nie wyższej niż +4°C. Próbkę żywności stanowią dowód w przypadku zatrucia pokarmowego. Dzięki próbkom łatwo dotrzeć do żywności, która spowodowała zatrucie. Próbkę żywności to zabezpieczenie dla każdego oferenta przed nie uzasadnionym oskarżeniem ze strony konsumenta.
- Zapobiegania stratom odżywczym żywności jakie zachodzą pod wpływem obróbki wstępnej, termicznej, mrożeniu itp. polegającym na: szybkim myciu produktów pod bieżącą wodą, spożywaniu potraw bezpośrednio po przygotowaniu.

H A C C P

W systemie HACCP zakłada się, że potencjalne zagrożenia i nieprawidłowości zostaną zidentyfikowane przed lub podczas procesu przetwórczego, zawsze na czas, tak aby zminimalizować ryzyko zagrożenia. Zapobieganie problemom zanim one wystąpią jest podstawowym celem metody i opartego na niej systemu HACCP. W systemie tym zagrożenie jest rozumiane jako każdy czynnik, który może spowodować, że środek spożywczy stanie się niebezpieczny dla konsumenta.

System HACCP tworzy się indywidualnie dla każdego zakładu w tym gospodarstwa agroturystycznego, uwzględniając specyfikę prowadzonej działalności. System ten:

- polega na identyfikacji występujących zagrożeń żywności (biologicznych, chemicznych, fizycznych) oraz określeniu metod ich uniknięcia,
- ma charakter prewencyjny, przenosi ciężar kontroli z końcowego produktu na poszczególne fazy całego procesu produkcji i dystrybucji,
- jest stosowany na wszystkich etapach tzw. "łańcucha żywnościowego" (od gospodarstwa rolnego do stołu konsumenta): podczas produkcji, magazynowania, dystrybucji.

System HACCP działa w oparciu o siedem podstawowych zasad:

Zasada 1. Przeprowadzenie analizy zagrożeń - ustalenie potencjalnego zagrożenia, ocena jego ryzyka i określenie środków zapobiegawczych.

Zasada 2. Ustalenie krytycznych punktów kontrolnych (CCP), w których można wyeliminować lub zminimalizować zagrożenie.

Zasada 3. Ustalenie limitów krytycznych: temperatury, wilgotności, czasu, aktywności wody, pH i zapewnienie ich stałej kontroli.

Zasada 4. Ustanowienie systemu monitorowania parametrów w CCP poprzez bieżącą kontrolę produkcji i zapobieganie wypuszczaniu wadliwych produktów.

Zasada 5. Określenie działań korygujących, które są stosowane w przypadku stwierdzenia odchylenia od limitów krytycznych. Działania te muszą być określone zarówno dla procesu jak i dla nieprawidłowo wytworzonego produktu. Odchylenia i rodzaj podjętych działań (w stosunku do procesu i do produktu) powinny być udokumentowane w postaci zapisów.

Zasada 6. Opracowanie procedur weryfikacyjnych dla całego systemu i sposobu ich przeprowadzania. W celu określenia czy system HACCP funkcjonuje prawidłowo, mogą być zastosowane różne metody: testy, analizy itp.

Zasada 7. Prowadzenie dokumentacji w sposób rzetelny i odpowiedni do zakresu działalności.