



# Moduł V

## Wyposażenie i sprzęt w sali konsumpcyjnej

### Wprowadzenie

1. Wyposażenie techniczne sal konsumenckich i jego zastosowanie
2. Drobnny sprzęt pomocniczy
3. Dekoracja sali konsumpcyjnej
4. Zasady HACCP i ISO 22000:2005 w gastronomii hotelarskiej

### Bibliografia



## Wprowadzenie

Stosowanie właściwego sprzętu ma istotny wpływ na poziom obsługi konsumentów i ułatwia pracę personelowi. Do podstawowego sprzętu używanego przez większość zakładów gastronomicznych można zaliczyć urządzenia: podgrzewcze, chłodnicze, do produkcji i porcjowania napojów, do mycia i sterylizacji naczyń, do bonowania i rozliczania oraz meble i drobny sprzęt.

Użyteczność sprzętu gastronomicznego zależy w dużym stopniu od surowca, z którego został wykonany, oraz kształtu i wykończenia sprzętu. Istotnymi czynnikami użyteczności sprzętu są jego trwałość oraz łatwość konserwacji i utrzymania w czystości.

## Wyposażenie techniczne sal konsumenckich i jego zastosowanie

### Urządzenia podgrzewcze

1. Urządzenia podgrzewcze służą do utrzymania w odpowiedniej temperaturze wcześniej przygotowanych potraw i napojów. W tym celu są potrzebne:

- źródła ciepła, np. elektryczność, gaz, para niskoprężna, węgiel,
- czynniki przenoszące ciepło takie jak para i wilgotne powietrze,
- odpowiednie urządzenia podgrzewcze i naczynia, np. garnek, patelnia.

Dobór urządzeń podgrzewczych zależy od wielkości zakładu gastronomicznego oraz zdolności przepustowej kuchni i ekspedycji. Przy ustalaniu liczby i rodzajów urządzeń podgrzewczych w części handlowej i ekspedycyjnej bierze się pod uwagę liczbę produkowanych potraw oraz liczbę miejsc konsumenckich. Wartości te wynikają z podziału pracy, a ten zaś jest konsekwencją programu obsługi, wielkości powierzchni roboczych i dróg komunikacyjnych, funkcjonalnego rozmieszczenia urządzeń podgrzewczych oraz posiadanego wyposażenia uzupełniającego (takiego jak stoły i wózki kelnerskie).

Racjonalny dobór urządzeń oraz zastosowanie znormalizowanych pojemników, dostosowanych do wymiarów urządzeń usprawnia wydawanie potraw.

**Tabela 5.1. Urządzenia podgrzewcze**

Rodzaj urządzenia	Zastosowanie	Źródła ciepła lub sposoby przenoszenia ciepła
Stoły podgrzewcze	Utrzymywanie potraw i talerzy w temp. 70°C – w ekspedycji	Elektryczne, gazowe, parowe
Lady bemarowe, bemary podgrzewcze	Przechowywanie gotowych dań w temp. 70–75°C – w wydawalni posiłków	Elektryczne
Wanny podgrzewcze	Temp. 70–75°C – w ekspedycji	Elektryczne, gazowe
Kuchnie mikrofalowe	Podgrzewanie potraw	Promieniowanie, konwekcja, przewodnictwo elektryczne
Promiennikowe mostki podgrzewcze	Utrzymywanie w odpowiedniej temperaturze gorących potraw i napojów – w ekspedycji i ladach samoobsługowych	Elektryczne
Grille, rożny	Pieczenie, smażenie mięs i ryb – w barach francuskich	Elektryczne, gazowe, węgiel drzewny

Rodzaj urządzenia	Zastosowanie	Źródła ciepła lub sposoby przenoszenia ciepła
Piecyki elektryczne i gazowe	Pieczenie, smażenie i gotowanie – w bufetach i barach francuskich	Elektryczne, gazowe
Elektryczne płytki podgrzewcze	Smażenie – w bufetach i barach francuskich	Elektryczne
Lady ekspedycyjne oraz bufet ekspedycyjny	Do wydawania gorących potraw oraz napojów w temp. 70–75°C – w bufetach samoobsługowych	Elektryczne
Podgrzewacze do talerzy	Do podgrzewania talerzy	Elektryczne
Wózki bemarowe	Przewożenie z kuchni i przechowywanie gorących potraw w temp. 50–80°C	Elektryczne

Źródło: opracowanie własne autora na podstawie Jargoń 2000

## Urządzenia chłodnicze

Do podstawowych urządzeń chłodniczych w części ekspedycyjnej i handlowej należą:

- Chłodzone lady bufetowe o znormalizowanych wymiarach, składające się z podstawy i nasady – przeznaczone są do przechowywania potraw zimnych, kompotów, wyrobów cukierniczych i napojów w butelkach.
- Lady chłodnicze witrynowe – służą do krótkiego przechowywania potraw i napojów. Pełnią one podwójną funkcję użytkową: górna oszklona część stanowi element wystawowy, natomiast w dolnej części znajduje się szafa chłodnicza przeznaczona do przechowywania produktów.
- Szafy chłodnicze – przeznaczone są do przechowywania żywności w temperaturze 0–4°C.
- Witryny chłodnicze – podobnie jak lady chłodnicze witrynowe służą do ekspozycji oraz krótkotrwałego przechowywania wyrobów garmazeryjnych, wyrobów cukierniczych produkcji własnej oraz napojów.
- Ochładzacze do napojów – stosowane są do schładzania napojów w butelkach. Mają postać skrzyń otwieranych od góry lub na bok.
- Maszyny i automaty do wyrobu lodów konsumpcyjnych i lodu w kostkach.
- Urządzenia do pobierania lodów i wyrobów lodziarskich – wyposażone są w otwartą misę chłodniczą, utrzymującą temperaturę od –4 do –6°C.
- Samonalewarki do napojów miksowanych oraz do piwa i wódek (wydające porcje określonej wielkości).

## Urządzenia do produkcji i wydawania napojów

Do podstawowych urządzeń do produkcji i wydawania napojów należą:

- Aparaty zbiornikowe – składające się z urządzenia do parzenia i zbiorniczka na gotową kawę. W czasie jednego parzenia przygotowuje się od razu pewną liczbę porcji kawy (w zależności od wydajności aparatu). Zaparzona kawa jest odprowadzana do zbiorniczka i wydawana w miarę składanych zamówień. Aparaty zbiornikowe najczęściej wykorzystywane są w barach szybkiej obsługi.
- Ekspresy do kawy – w których zaparza się oddzielnie poszczególne porcje. Przez zróżnicowanie ilości wsadu można przygotować różne porcje kawy. Ponadto w ekspresach wytwarza się oddzielnie wrzątek do przygotowywania herbaty i innych napojów gorących.
- Stołowe półautomaty do napojów gorących – służą do bezpośredniego parzenia pojedynczych porcji kawy. Warunkiem działania tych urządzeń jest zwiększenie ciśnienia doprowadzanej wody. Instalowane są głównie w zakładach samoobsługowych.
- Miksery barowe (mieszalniki elektryczne) – składają się z pojemnika cylindrycznego, mieszadła homogenizującego i silnika elektrycznego. Służą do mieszania, rozdrabniania oraz ubijania napojów i deserów w zakładach gastronomicznych. Miksery barowe pozwalają na przygotowanie napojów doskonałych pod względem smakowym i odżywczym. W mikserach wyjątkowo dobrze łączą się poszczególne składniki, więc urządzenia te służą także do homogenizowania (wytwarzania jednolitej masy) kremów, płynów i mas.
- Saturatory bufetowe – służą do produkcji świeżej wody sodowej.
- Dozownice do soków.
- Chłodzące dysybutory do soków.

## Urządzenia do transportu i wydawania potraw

Do najbardziej typowych urządzeń wykorzystywanych do transportu i wydawania potraw należą:

- Wózki służą do:
  - przewożenia i serwowania przekąsek zimnych,
  - przygotowywania potraw i flambirowania w obecności konsumentów,
  - przygotowywania napojów w obecności konsumentów,
  - serwowania wyrobów ciastkarskich lub garmażeryjnych.
- Wózki barmarowe – przeznaczone są do dowożenia potraw gorących. Środkiem utrzymującym ciepło jest gorąca woda.



- Wózki bemarowe z elektrycznym podgrzewaniem – służą do przewożenia talerzy. Wózki te zaopatrzone są w sprężynę podnoszącą talerze tak, aby łatwo można było je wyjąć.
- Wózki kelnerskie dwu- lub trzypoziomowe – służą do przewożenia zebranych brudnych naczyń z sali konsumenckiej oraz do przewożenia salatek, filiżanek, tac itp.
- Przenośniki taśmowe – służą do transportu brudnych naczyń z sali konsumenckiej do zmywalni. Stosowane są przeważnie w dużych zakładach gastronomicznych (barach samoobsługowych).

## Drobny sprzęt pomocniczy

### Dodatkowy sprzęt

2.
  - Menaże z przyprawami – w skład takich zestawów przypraw wchodzić mogą: ocet, oliwa, papryka, musztarda oraz niektóre sosy przyprawowe itp.
  - Podgrzewacze – są to urządzenia pozwalające utrzymać właściwą temperaturę potraw lub napojów podanych na stół gościa.
  - Klosze – metalowe przykrywki w kształcie dzwonu, które służą do utrzymywania ciepła potraw podczas transportu z kuchni.
  - Lustra – fantazyjnie przycięte tafle szklane lub lustrzane wyposażone w nóżki. Umożliwiają bardzo efektowne wystawianie przekąsek oraz ciast na stołach bankietowych podczas przyjęć stojących.
  - Zestawy do dekantacji wina (koszyczek i karafka do dekantacji) – ponieważ stare wina czerwone wytrącają osad, należy je zdekantować, czyli delikatnie zlać wino do karafki tak, by osad pozostał na dnie butelki.
  - Ochładzacze do butelek – to metalowe wiaderka wypełnione lodem, tzw. kilery. Umożliwiają utrzymanie niskiej temperatury napoju.
  - Miseczki do mycia palców – używany przy podawaniu potraw, których konsumpcja wymaga użycia rąk.
  - Zestawy do porządkowania stołu – do uprzątnięcia stołu z okruchów używa się miotelki i małej śmietniczki stołowej.

### Sprzęt barowy

#### Przybory do mieszania napojów

Najważniejszym i jednocześnie najbardziej efektywnym urządzeniem jest shaker. Najczęściej używane są:

- klasyczny trzyczęściowy shaker – składający się z kubka mikserowego, głowicy z sitkiem oraz przykrywki,
- shaker bostoński – złożony z dwóch metalowych kubków (bez sitka).

Niektóre rodzaje drinków przygotowuje się, mieszając składniki w szklanicy barmańskiej lub w mikserze elektrycznym, tzw. blenderze. Do tej grupy akcesoriów zalicza się także przybory pomocnicze – sitka do precedzania zmieszanego napoju oraz łyżki do mieszania składników w szklanicy barmańskiej.

#### Przybory do odmierzania ingrediencji

Do odmierzania porcji składników napojów mieszanych niezbędne są miarki. Najpopularniejsze są metalowe miarki w postaci dwustronnych kubeczków, tzw. jiggery. W zależności od potrzeby używa się miarek o różnej pojemności.



## Przybory do lodu

W barze używa się lodu w różnej postaci, tzn. o różnej granulacji: w kostkach, kruszonego, mielonego lub śniegu lodowego. Do pracy z lodem barman używa:

- różnej wielkości szczypców do lodu w kostkach,
- szufelek do lodu rozdrobnionego.

Po wyjęciu z kostkarki lód przechowuje się w specjalnym pojemniku o podwójnych ściankach z przykrywką, czyli w tzw. termosie.

## Przybory do przygotowania dekoracji

Większość dekoracji wykonuje się z owoców – całych lub podzielonych na części, często o różnych kształtach lub powycinanych za pomocą specjalnych nożyków, w formie skręconych spiralek, tzw. twistów.

## Przybory dodatkowe



Wśród najważniejszych przyborów dodatkowych, którymi posługuje się barman, znajdują się: otwieracze do butelek (trybuszony), nalewki do butelek, tarka do gałki muszkatołowej, tłuczek drewniany (muddler), mieszadełka, trzepaczki, wyciskacze do cytrusów itp.



## Szkło barowe

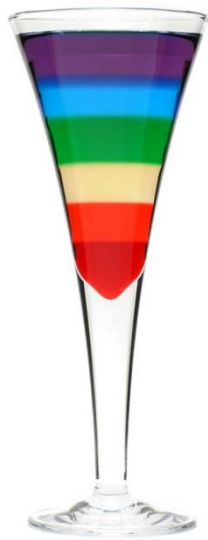

Tabela 5.2. Zastosowanie szkła barowego

Nazwa	Kształt (bez zastrzeżeń)	Zastosowanie
Kieliszek koktajlowy		Short drinki, aperitify, flipy, wszystkie koktajle z przybraniem



Nazwa	Kształt (bez zastrzeżeń)	Zastosowanie
Stopka		Wódki czyste, do małych na- pojów, tzw. shootersów
Szklanka old fash- ioned ( <i>rocks – glass</i> )		Short drinki, sour, alkohole on the rocks

Nazwa	Kształt (bez zastrzeżeń)	Zastosowanie
Duży tum- bler/szklanica hi- ghballowa/szklanica collinsowa		Long drinki, egg nogg, collins, fancy drink, napoje bezal- koholowe z lo- dem
Kieliszek do crusty		Drinki z charak- terystyczną dekoracją, tj. koroną cukro- wą na brzegu kieliszka

Nazwa	Kształt (bez zastrzeżeń)	Zastosowanie
Kieliszek do pousse cafe		Drinki pasiaste
Kielich typu gobler/czarka		Koktajle z dekoracją owocową tworzone na bazie win i win musujących (cobbler)

Źródło: opracowanie własne autora

Źródło grafik: biblioteka zasobów multimedialnych

## Dekoracja sali konsumpcyjnej

3. Aranżacja wnętrza obejmuje wszystkie kwestie związane wykończeniem i wyposażeniem pomieszczeń – począwszy od rozmieszczenia mebli i wyposażenia, wyboru kolorystyki i materiałów wykończeniowych, skończywszy na doborze i rozmieszczeniu lamp.

### Aranżacja wnętrza

Zastosowane rozwiązania powinny w jasny i czytelny sposób wskazywać adresata, charakter i styl lokalu. Elementami, które ten styl i charakter kształtują, są materiały użyte do wykończenia wnętrza (np. drewno, metal, szkło) oraz meble (np. stoły, krzesła, kanapy lub inne miejsca do siedzenia).

Tradycyjna restauracja powinna charakteryzować się standardowymi rozwiązaniami aranżacji sal i pozostałych pomieszczeń przeznaczonych dla gości oraz klasycznym wystrojem. Kolory i materiały wykończeniowe należy dobierać w sposób optymalny. Kolory powinny być łagodne i stonowane, a materiały wykończeniowe – dobrej jakości.

Kluby, puby i stylowe restauracje powinny mieć swój charakter, stanowiący o atrakcyjności i niepowtarzalnym klimacie lokalu. Lokale te cechuje odważniejsza aranżacja wnętrz – kontrastowe zestawienie kolorów i materiałów wykończeniowych.

Niezwykle ważna jest konsekwencja w doborze i łączeniu materiałów. We wnętrzach rustykalnych nie należy stosować blachy ryflowanej czy luksferów. Te materiały bardzo dobrze sprawdzają się w pubach lub klubach studenckich. Innym przykładem nieodpowiedniego połączenia materiałów jest ustawienie plastikowych krzeseł przy drewnianych, stylowych stołach.

### Znaczenie barw i światła w lokalu

Za pomocą barw można:

- wpływać na nastrój człowieka,
- optycznie zmieniać wielkość wnętrza,
- dzielić wnętrze na strefy,
- tworzyć klimat pomieszczenia.

Za pomocą światła można:

- dzielić pomieszczenie na strefy,
- podkreślać elementy dekoracyjne,
- wzmacniać barwy,
- zmieniać proporcje pomieszczenia,

- tworzyć swoisty klimat wnętrza.

## Elementy dekoracyjne

Elementami dekoracyjnymi mogą być na przykład:

- świece, lampki oliwne, lampki elektryczne,
- ozdoby kwiatowe, suszone zioła, liście, owoce lasu, trawy,
- wstążki, bieżniki, serwetki ozdobne,
- ozdobne karty dań, wizytówki, gadżety firmowe,
- drobne prezenty od lokalu w ozdobnych pudełkach, rulonikach czy eleganckich „zawiniątkach”,
- muszelki, koraliki, małe baloniki, a także inne ciekawe elementy.

## Podsumowanie

Do posiłków nie powinno używać się świec zapachowych, ale wyjątkowo można zastosować świece o delikatnym, cytrynowym zapachu.

- Dobrze jest zabezpieczyć świeczniki profitkami (ochroniaczami), które nie dopuszczają, aby skapujący wosk zabrudził stoły lub inne elementy dekoracyjne.
- Świece wysokie łagodzą rysy twarzy osób siedzących przy stole.
- Świece niskie dobrze oświetlają dania i elementy płaskie na stole.
- Świece i świeczniki powinny być dopasowane kolorystycznie i stylistycznie do całej kompozycji.
- W charakterze świeczników można użyć niestandardowych przedmiotów, np. kieliszków o ciekawym kształcie, ozdobnych pudełek, odpowiednio przygotowanych owoców i warzyw (jabłek, dyń), kompozycji z owoców leśnych (kasztanów, żółodzi, szyszek itp.).

Dobór elementów dekoracyjnych zależy od inwencji osoby dekorującej stół.

## Zasady HACCAP i ISO 22000:2005 w gastronomii hotelarskiej

- HACCP** (system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności) stanowi akronim angielskiej nazwy Hazard Analysis and Critical Control Points, czyli po polsku Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli. W języku angielskim skrót nazwy wymawia się „hessap”, natomiast fonetyka języka francuskiego nadaje skrótowi brzmienie „asp”. Tworzenie wersji polskiej nie jest konieczne – powyższe określenia w wystarczającym stopniu służą w rozmowie. Rozmowa o systemie HACCP powinna opierać się na jego dogłębnej znajomości.

### Definicja systemu HACCP

HACCP stanowi system, który identyfikuje, ocenia i kontroluje zagrożenia istotne dla bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

Jest to inaczej systemowe postępowanie mające na celu identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń bezpieczeństwa żywności z punktu widzenia jej jakości zdrowotnej oraz ryzyka wystąpienia tych zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i dystrybucji. System ten ma również na celu określenie metod ograniczania zagrożeń bezpieczeństwa. Przestrzeganie systemu HACCP daje pewność, że dany zakład podjął wszelkie działania zapewniające bezpieczeństwo wyrobu i konsumenta, w odniesieniu do przepisów, zasad dobrej praktyki produkcyjnej i potrzeb klientów.

### Zasady systemu HACCP

#### Zasada 1: Identyfikacja zagrożeń i opisanie środków zapobiegawczych

Należy utworzyć zespół, który będzie odpowiedzialny za wszystkie działania podejmowane podczas tworzenia, wdrażania i utrzymania systemu. Należy sporządzić blokowy schemat procesu technologicznego, a po jego zweryfikowaniu wypisać wszystkie możliwe zagrożenia biologiczne (bakterie, wirusy, pasożyty), chemiczne (naturalne toksyny, związki chemiczne, pestycydy, metale ciężkie, pozostałości środków myjących) i fizyczne (szkło, metal, elementy opakowań) występujące na poszczególnych jego etapach oraz związane ze stosowanymi surowcami, dodatkami i materiałami. Następnie należy oszacować istotność zagrożeń i opisać środki kontrolne umożliwiające opanowanie zagrożeń istotnych dla bezpieczeństwa żywności.

#### Zasada 2: Identyfikacja krytycznych punktów kontroli (CCP)

Zespół HACCP powinien zidentyfikować tzw. krytyczne punkty kontrolne (skrót ang. CCP, skrót pol. KPK), czyli wszystkie te miejsca w procesie technologicznym, w których do zagwarantowania bezpieczeństwa żywności niezbędne jest opanowanie (kontrola) występujących tam zagrożeń. Do identyfikacji CCP zaleca się stosowanie jednego z wielu tzw. drzewek decyzyjnych.



### **Zasada 3: Identyfikacja limitów krytycznych**

Dla każdego CCP należy ustalić tzw. limity (granice) krytyczne oznaczające takie wartości mierzalne środków kontrolnych, których nie można przekroczyć, ponieważ byłoby to jednoznaczne z utratą bezpieczeństwa wyrobu gotowego.

### **Zasada 4: Ustalenie systemu monitorowania CCP**

Każdy CCP powinien mieć ustalone wymagania odnośnie sposobu i częstotliwości odczytywania i zapisywania wartości środków kontrolnych (tzw. monitorowanie CCP) oraz osoby odpowiedzialnej za te działania.

### **Zasada 5: Określenie działań korygujących**

Należy opracować procedury działań korygujących, które muszą być podjęte, gdy monitorowanie wykaże przekroczenie ustalonych granic krytycznych. Konieczne jest także wyznaczenie osoby odpowiedzialnej za podjęcie tych działań. Działania korygujące powinny zawierać sposób przywrócenia kontroli zagrożeń w CCP, a także sposób postępowania z produktem, który został wyprodukowany, gdy ustalone granice krytyczne zostały przekroczone.

### **Zasada 6: Ustalenie procedur weryfikacji systemu**

Należy opisać sposób sprawdzania poprawności funkcjonowania systemu. Taki system, opisany w formie procedury, może opierać się na wynikach badań mikrobiologicznych produktów końcowych lub reklamacjach. Zalecanym sposobem weryfikowania systemu jest wykonywanie tzw. audytów wewnętrznych systemu.

### **Zasada 7: Ustalenie procedur zapisów**

Opracowanie dokumentacji dla programu HACCP, czyli rejestracja wyników, prowadzenie zapisów i przechowywanie danych, z których można skorzystać, kontrolując zagrożenia w określonym CCP, oraz prowadzenie rejestru danych odnoszących się do samego systemu HACCP.

## **Przykład Dobrej Praktyki Produkcyjnej**

### **Cel**

W niniejszej procedurze określono przyjęte metody postępowania dotyczące spełnienia odpowiedniego standardu określonego w Rozporządzeniach Ministra Zdrowia (i Wytycznych UE) dotyczącego:

- wymagań higienicznych stawianych zakładom, których profil produkcji związany jest z przetwarzaniem żywności i żywieniem osób oraz
- zastosowania praktyk w przetwarzaniu żywności zapewniających, że ryzyko, jakie identyfikowane może być w tych procesach, zostanie ograniczone do akcep-



towalnego poziomu, dzięki zastosowaniu wypracowanych, odpowiednich i skutecznych metod nadzoru i postępowania.

Celem poniższego dokumentu jest ujęcie wszystkich elementów wymagań prawnych GMP i GHP, które nie znalazły bezpośredniego odzwierciedlenia we wdrożonych instrukcjach, a wymagane są postanowieniami Rozporządzeń czy innych wytycznych prawnych w tym zakresie.

### Zastosowanie

Instrukcja ma zastosowanie w obszarze, w którym przygotowywane są posiłki i magazynowana jest żywność.

### Definicje

**GMP (Dobra Praktyka Produkcyjna)** obejmuje wszystkie podstawowe wymagania dotyczące głównych założeń budowlanych, technologicznych i technicznych oraz tych dotyczących sposobów postępowania opartych na wymaganiach prawnych.

**GHP (Dobra Praktyka Higieniczna)** opiera się na podstawowych zasadach utrzymania właściwego poziomu sanitarno-higienicznego w działaniach podejmowanych podczas obróbki, przygotowania i serwowania żywności konsumentom.

### Osoby odpowiedzialne

- kierownik kuchni – za nadzór i realizację poniższych ustaleń,
- pracownicy – za przestrzeganie niniejszej instrukcji.

### Organizacja i usytuowanie zakładu

- Lokalizacja zakładu nie stwarza potencjalnego zagrożenia dla środowiska naturalnego ani środowisko, w jakim zlokalizowano obiekt, nie stanowi zagrożenia dla wytwarzania i przetwarzania żywności.
- Pomieszczenia kuchenne zlokalizowane w zakładzie są właściwie zabezpieczone przed dostępem osób postronnych.
- W zakładzie, w pomieszczeniach kuchennych, nie wykonuje się żadnej działalności niezwiązanej z charakterem produkcji.
- Zakład posiada utwardzone drogi przystosowane do ruchu kołowego.

### Odpady gospodarcze

- Kontenery przeznaczone na odpadki są systematycznie opróżniane zgodnie z umową zawartą z odpowiednią firmą i znajdują się nie bliżej niż 10 m od budynków zakładu. Są odpowiednio zabezpieczone przed szkodnikami.
- Odpadki komunalne przechowywane są w zamykanych kubłach i pojemnikach, wyścielonych workami w odpowiedniej kolorystyce i usuwane po zakończeniu pracy każdej zmiany.

## Gospodarka wodno-ściekowa

- Zakład korzysta z wody na podstawie umowy z dostawcą. Woda spełnia wymagania i nadaje się do spożycia. Poddawana jest również regularnym badaniom chemicznym i bakteriologicznym (np. co dwa lata).
- W trakcie procesu produkcji pobierana woda jest oceniana organoleptycznie (barwa, czystość, zapach) przez kucharza.
- Kanalizacja odprowadzająca nieczystości i ścieki utrzymywana jest w dobrym stanie.
- Zakład posiada odpowiednio zabezpieczone odprowadzenie ścieków do właściwie zabezpieczonego systemu oczyszczalni miejskiej.

## Ochrona zdrowia pracowników

- Zakład organizuje szkolenia dotyczące obsługi stanowisk pracy.
- Zakład przeprowadza badania okresowe, a także zapewnia stałą kontrolę zdrowia pod kątem chorób zakaźnych lub innych schorzeń mogących mieć wpływ na higienę produkcji.
- Pracownicy posiadają aktualne książeczki zdrowia i zaświadczenia lekarskie.

## Higiena pracy i warunki socjalne

- Pracownicy posiadają czystą i nieuszkodzoną odzież ochronną.
- Pracownicy mają zapewnione odpowiednie warunki socjalne – szatnie, jadalnie, umywalnie i toalety.
- Pracownicy mają zapewnione odpowiednie oświetlenie zgodne z obowiązującymi normami na danym stanowisku pracy.

## Wypożyczenie i stan techniczny zakładu

- Budynki wykonane są z materiałów nieemitujących związków niebezpiecznych dla zdrowia ludzi. Są również poddawane regularnym przeglądom potwierdzającym ich sprawność techniczną (książki obiektów budowlanych, raporty z kontroli i badań).
- Instalacje wodno-kanalizacyjne, elektryczne i technologiczne wykonane są wg obowiązujących polskich norm budowlanych.
- Ściany do odpowiedniej wysokości oraz podłogi w pomieszczeniach kuchenne-magazynowych posiadają łatwo zmywalne powierzchnie, zabezpieczone przed wchłanianiem wilgoci.
- Pomieszczenia produkcji gastronomicznej wyposażone są w wyciągi wentylacyjne.
- Systematycznie przeprowadzane są przeglądy stanu technicznego budynków.
- Okna są łatwo zmywalne i wyposażone w siatki zabezpieczające przed dostępem owadów. Siatki są łatwe w demontażu i mogą być poddawane myciu i dezynfekcji.

## Higiena produkcji

- Określone zostały zagrożenia wynikające z obecności na terenie kuchni i magazynu osób mogących wprowadzić zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności (Instrukcja sanitarno-higieniczna).
- Procesy produkcyjne przebiegają pod stałym nadzorem osób przeszkolonych w zakresie higieny i technologii oraz Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej (Instrukcja prowadzenia procesów technologicznych, Instrukcja przyjęcia i magazynowania).
- Przebieg procesu technologicznego nie wpływa niekorzystnie na zdrowotną jakość produktu. Aby zachować zasady bezpieczeństwa i higieny produkcji, do pomieszczeń kuchенно-magazynowych dostęp mają tylko osoby upoważnione.
- Osoby z zewnątrz (kontrola, naprawy, serwisy, remonty itp.) przebywające w pomieszczeniach kuchенно-magazynowych zobowiązane są do postępowania zgodnie z zasadami zawartymi w Instrukcji Higieny.
- Mycia i dezynfekcji pomieszczeń kuchенно-magazynowych dokonują pracownicy, którzy zostali przeszkoleni. Podczas przeprowadzania mycia lub dezynfekcji przestrzegane są zasady dotyczące zabezpieczenia surowców i opakowań przed zanieczyszczeniem.

## Szkolenia pracowników

- Dla pracowników organizowane są szkolenia okresowe z zakresu minimum sanitarnego, z zakresu GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej) i GHP (Dobrej Praktyki Higienicznej) oraz prawidłowego stosowania obowiązujących instrukcji.
- Szkolenia te potwierdzane są raportami, podpisywanymi przez uczestników i prowadzących. Opisywana jest w nich również tematyka i planowany harmonogram szkolenia.
- Skuteczność szkoleń oceniana jest w trakcie wykonywanych prac.

## Działania związane dezynsekcją, dezynfekcją i deratyzacją (DDD)

Zewnętrzna firma może realizować zadania związane z nadzorem DDD nad obszarem kuchni i magazynów. W ramach obowiązków przygotowuje i prowadzi odpowiednią dokumentację.

1. W zakładzie stosuje się profilaktykę zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami:
  - W otwieranych oknach zakładu zamontowano siatki ochronne przeciw owadom.
  - Otwory wentylacyjne zabezpieczono ekranami ochronnymi przeciw ptakom.
  - Profilaktycznie dwa razy w roku przeprowadzana jest dezynsekcja wszystkich pomieszczeń kuchенно-magazynowych.
2. Sporządzone są protokoły zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami.

3. Wszelkie zabiegi wykonuje firma specjalistyczna lub przeszkolony pracownik techniczny.
4. Pracownicy zakładu zobowiązani są do zgłaszania przełożonemu spostrzeżeń dotyczących występowania szkodników w zakładzie.
5. Kierownik zakładu (lub osoba przez niego wyznaczona) w przypadkach koniecznych powiadamia firmę DDD lub pracownika technicznego w celu podjęcia stosownych działań.

### **Magazynowanie półproduktów i surowców, przygotowywanie i serwowanie potraw**

Powyższy punkt realizowany jest zgodnie z instrukcją określającą zasady:

- prowadzenia procesów technologicznych,
- postępowania z dostawami,
- dystrybucji posiłków.

### **Nadzór nad urządzeniami pomiarowymi**

- Realizowany jest zgodnie z Instrukcją nadzoru nad urządzeniami pomiarowymi.

### **Pobieranie próbek potraw**

- Realizowane zgodnie z wytycznymi zawartymi w Instrukcji pobierania próbek żywnościowych.

### **Postępowanie ze szkłem i twardym plastikiem**

- Wykonano inwentaryzację szklanych lamp i naniesiono na schemat pomieszczeń produkcyjnych.
- W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń powiadamia się kierownika kuchni.
- Uszkodzone szyby lub lampy bądź inne wyroby szklane są usuwane i wymieniane na nowe przez pracownika warsztatu.
- Do czasu usunięcia uszkodzeń produkcja jest wstrzymywana.
- W przypadku wątpliwości dotyczących możliwości przedostania się odłamków do produktu oceniona zostaje strefa rozprysku szkła i wszystkie zagrożone produkty i surowce zostają wycofane i poddane utylizacji.
- Ze zdarzenia przygotowany jest raport.

### **Dokumentacja HACCP jest związana z rozporządzeniami:**

- *Rozporządzeniem UE 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych,*
- *Rozporządzeniem nr 178/2002 ustanawiającym ogólne zasady prawa żywnościowego.*

## ISO 22000:2005

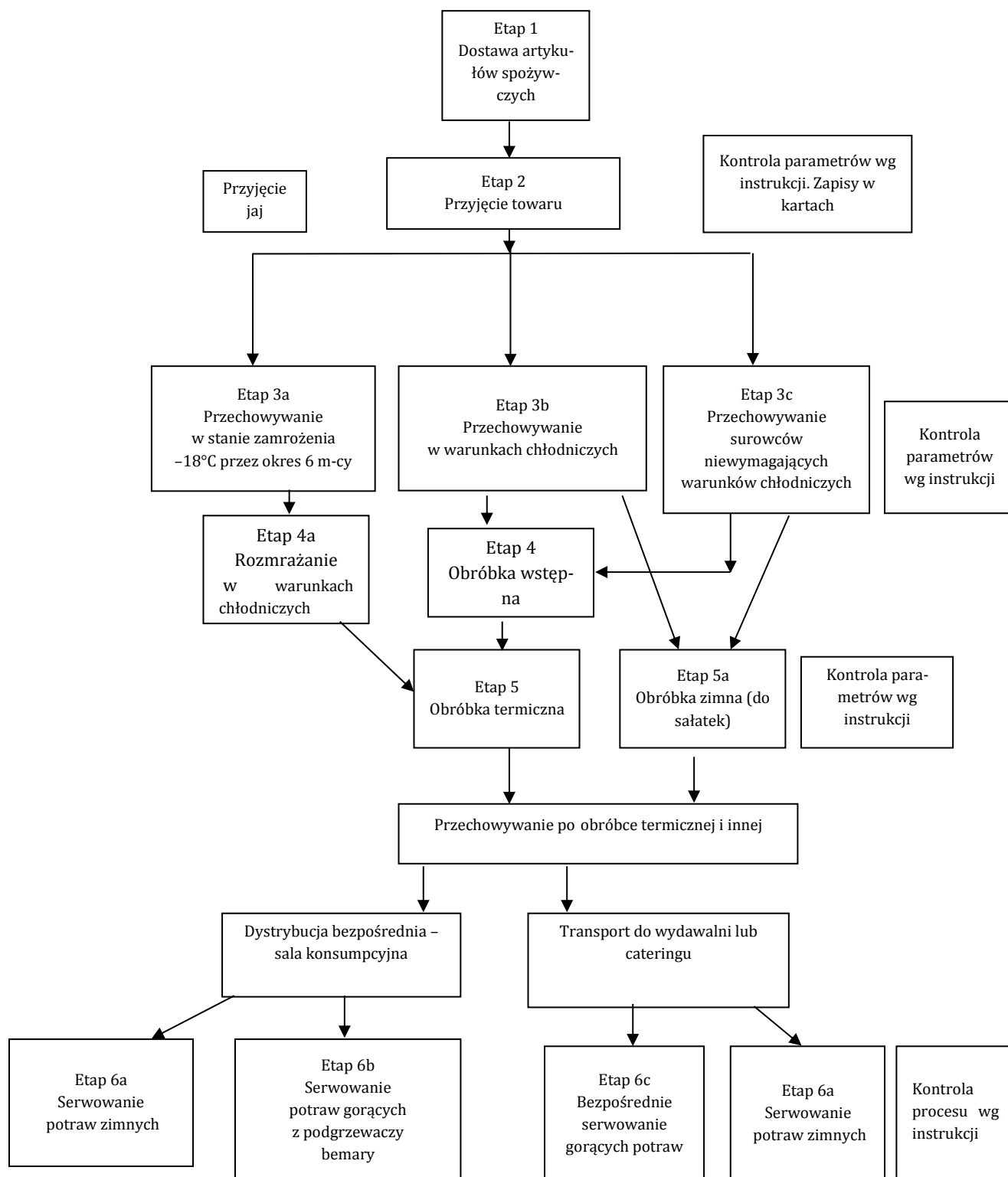
ISO 22000:2005 to system zarządzania bezpieczeństwem żywności dla organizacji w łańcuchu żywności (ang. *Food safety management systems – Requirements for organizations throughout the food chain*). Opublikowana we wrześniu 2005 roku norma ma spełniać wymagania zarówno krajowe, jak i międzynarodowe dotyczące bezpieczeństwa i jakości żywności. Łączy system HACCP oraz system dobrych praktyk (zasady dobrych praktyk higienicznych i produkcyjnych, cateringowych itp.). Norma została zbudowana na podwalinach norm ISO 9001 oraz ISO 14001, co znacząco skraca i ułatwia proces jej wdrażania.

ISO 22000 to międzynarodowa norma definiująca wymagania w zakresie systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności stosowana przez organizacje zajmujące miejsca w całym łańcuchu dostaw – „od pola do widelca”.

Norma ta łączy powszechnie uznawane elementy kluczowe w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności w całym łańcuchu dostaw. Obejmują one między innymi:

- interaktywną komunikację,
- zarządzanie systemami,
- kontrolę zagrożeń w zakresie żywności przez zastosowanie programów wymagań wstępnych i systemów HACCP,
- stałe udoskonalanie i uaktualnianie mechanizmów systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności.

**Rysunek 5.1. Przykład schematu technologicznego procesów produkcyjnych w gastronomii**



Źródło: opracowanie własne autora



---

## Bibliografia

### Literatura podstawowa

Jargoń R., *Obsługa konsumenta*, cz. 1, WSiP, Warszawa 2000.

Mielczarczyk Z., Urbańska B., *Gospodarka i rachunkowość w gastronomii*, WSiP, Warszawa 2002.

Szajna R., Ławniczak D., Ziaja A., *Obsługa gości*, cz. 1 i 2, Wydawnictwo Rea, Warszawa 2009.

### Literatura uzupełniająca

Duda J., Krzywda S., *Obsługa konsumenta w hotelarstwie*, cz. 1, Wydawnictwo Rea, Warszawa 2007.

Gehlen M., *Technologia gastronomiczna z obsługą gości*, Wydawnictwo Rea, Warszawa 1999.

### Netografia

<http://www.bsigroup.pl/pl/Auditowanie-i-certyfikacja/Systemy-zarzadzania/Normy-i-programy/ISO-22000/>