



HCCAP

Błędy na różnych etapach produkcji

Sukces finansowy w gastronomii to większe obroty i zyski, ale też często więcej problemów i błędów na wszystkich etapach świadczenia usług, a co za tym idzie, większe zagrożenie dla bezpieczeństwa żywności i wytwarzanych potraw.

Jakie najczęściej błędy są popełniane i jak im zapobiegać?

Kontrola Państwowej Inspekcji Sanitarnej, jak również audyty wewnętrzne, do których prowadzenia zobowiązany jest każdy zakład gastronomiczny na mocy obowiązujących przepisów, wykazują bardzo często wiele niezgodności mogących w mniejszym lub większym stopniu zagrozić bezpieczeństwu gości restauracji. Przyczyny identyfikowanych problemów są bardzo różne. Wynikają najczęściej z zaniedbań pracowników liniowych, ale spotykamy również takie, które są wynikiem zaniedbań, zaniechań, braku wiedzy kadry zarządzającej. Bywają też ściśle związane z niewłaściwie zaprojektowanym zapleczem produkcyjnym restauracji.

WIEDZA O DOSTAWCACH

Proces produkcji w restauracji i każdym zakładzie gastronomicznym rozpoczyna się od przyjęcia surowców niezbędnych do wyprodukowania potraw podawanych

gościom. Jest on bardzo istotny i w jego trakcie bardzo często występuje sporo nieprawidłowości. Brak właściwej kontroli surowców na etapie przyjęcia to jeden z błędów najczęściej popełnianych przez personel odpowiedzialny za ten proces. Zanim jednak się na nich skupimy, zachęcam do tego, aby każdy właściciel i menedżer restauracji zadał sobie pytania:

- Czy mam dokładne informacje o moich dostawcach?
- Czy mam pewność, że każdy z nich posiada stosowne uprawnienia do realizacji dostaw?
- Czy warunki, w jakich produkowana jest przez nich żywność, są bezpieczne?

Problem ten staje się szczególnie istotny w odniesieniu do dostawców produktów regionalnych, podmiotów produkujących lub dostarczających środki spożywcze na rynku lokalnym. Zanim kupimy produkty regionalne takie jak sery, wędliny czy mięsa, musimy dokładnie sprawdzić, czy podmiot nam je oferujący ma odpowiednie zezwo-

lenia, i czy sposób, w jaki je wytwarza, gwarantuje bezpieczeństwo naszych gości. Zwróćmy więc uwagę na miejsca, w których się zaopatrujemy. Poprośmy o odpowiednie dokumenty i sprawdźmy, jak wyglądają warunki produkcji artykułów, których chcemy użyć w naszej kuchni. Pamiętajmy o tym, że to właśnie my bierzemy za to odpowiedzialność i to na nas spadną ewentualne konsekwencje zatrucia pokarmowego gości.

ORGANIZACJA DOSTAWY

Jednym z większych problemów dostaw do restauracji jest ich organizacja i związana z nimi czystość opakowań zwrotnych wykorzystywanych przez dostawców. Brudne pojemniki i niewłaściwie oznakowane produkty to najczęściej spotykane mankamenty. Pamiętajmy więc o szczegółowej kontroli czystości opakowań zwrotnych. Większość restauracji nie posiada pomieszczeń do mycia pojemników zewnętrznych i miejsca do ich przechowywania, dlatego opakowania zwrotne dostawców nie powinny być

przyjmowane do zaplecza, a cały dostarczony towar musi zostać przepakowany do pojemników restauracji.

BŁĘDY W PRZECHOWYWANIU

Kolejne największe grzechy związane są ze sposobem i warunkami przechowywania artykułów spożywczych zarówno w strefie magazynowej, jak i produkcyjnej restauracji. Brak szczelnych opakowań i właściwego oznakowania środków spożywczych to najczęściej spotykane niezgodności podczas prowadzonych kontroli w restauracjach. Osoby zarządzające zakładami gastronomicznymi powinny położyć więc szczególny nacisk na szczelne pakowanie środków spożywczych na wszystkich etapach obrotu, gdyż jest to jedna z podstawowych metod zapobiegania skażeniom żywności, w tym również skażeniom krzyżowym (skażenie jednego produktu drugim produktem).

BŁĘDY W OZNACZENIACH

Odpowiednie i systematyczne znakowanie żywności dodatkowo umożliwi nam dokładną identyfikację terminów przydatności czy też terminów produkcji wyrobów własnych. Właściwa praktyka w tym zakresie zabezpieczy nas przed użyciem przeterminowanej żywności, a w konsekwencji pozwoli na uniknięcie kar finansowych, nakładanych w razie znalezienia produktów przeterminowanych lub zepsutych. Pamiętajmy, że kary finansowe to najmniejszy problem. W razie stworzenia zagrożenia dla zdrowia lub życia ludzi poprzez wprowadzanie do obrotu zepsutych lub zafałszowanych środków spożywczych grożą nam konsekwencje karne.

NIEWŁAŚCIWE POJEMNIKI

Innym bardzo częstym błędem w restauracjach jest posługiwanie się przez personel pojemnikami dostawców w miejscach czystej obróbki środków spożywczych lub stosowanie tych pojemników do przechowywania czystej zastawy stołowej, drobnego sprzętu czy naczyń jednorazowych. W praktyce problem polega na tym, że personel wykorzystuje nieumyte pojemniki (np. po surowym mięsie lub warzywach) do przechowywania czystych półproduktów lub potraw gotowych. Tego typu praktyki skutkują bezpośrednim przeniesieniem zanieczyszczeń z brudnych pojemników na czystą żywność.

OZNAKOWANIE WYROBÓW I PÓLPRODUKTÓW

Problem, na który również warto zwrócić uwagę, dotyczy czasu przechowywania półproduktów i wyrobów gotowych w restauracjach. Wiąże się on bardzo często z brakiem oznaczeń środków spożywczych, a co za tym idzie brakiem możliwości monitorowania czasu przechowywania. Zbyt często identyfikuje się również problemy polegające na świadomym zbyt długim przechowywaniu półproduktów i wyrobów

zbędnego minimum wnoszenie do części produkcyjnej sprzętu wytworzonego ze szkła, porcelany lub innych materiałów łatwo tłukących się. Osoby zarządzające restauracjami bardzo często nieświadomie pozwalają, aby ich pracownicy w czasie pracy spożywali napoje przygotowane w naczyniach szklanych i porcelanowych. Pozwalają, aby naczynia tego typu były stosowane podczas produkcji, nie zdając sobie sprawy z tego, że drobne uderzenie w takie naczynie może skutkować przedostaniem się

Brak szczelnych opakowań i właściwego oznakowania środków spożywczych to najczęściej spotykane niezgodności podczas prowadzonych kontroli w restauracjach

gotowych, w tym również wyrobów szczególnie wrażliwych, takich jak potrawy z ryb, drobiu i podrobów. Sposobem radzenia sobie z tymi błędami jest właściwe planowanie zaopatrzenia i produkcji, co w wielu wypadkach stwarza bardzo duże trudności.

UTRZYMANIE CZYSTOŚCI I DEZYNFEKCJA

Kolejna kategoria błędów związana jest z procesami mycia i dezynfekcji powierzchni w obrębie zaplecza gastronomicznego. Proces ten, z pozoru prosty i zrozumiały, przysparza pracownikom gastronomii wielu problemów. Brak wiedzy o sposobie zastosowania poszczególnych preparatów, ich przeznaczeniu czy też nieumiejętność umycia powierzchni to tylko niektóre błędy związane z myciem i dezynfekcją. Zdarzają się niestety zakłady gastronomiczne, dla których słowo „dezynfekcja” jest wciąż obce i w których nie stosuje się żadnych preparatów dezynfekcyjnych.

MATERIAŁY TŁUKĄCE SIĘ

Kolejnym problemem ściśle związanym z zagrożeniami pojawiającymi się podczas prowadzenia produkcji gastronomicznej jest zarządzanie szkłem i materiałami wytworzonymi z materiałów tłukących się. W każdej restauracji należy ograniczyć do nie-

odłamków szkła do żywności, która następnie trafi do klientów. Musimy pamiętać, aby do celów produkcyjnych czy do przechowywania wykorzystywać wyłącznie naczynia odporne na uderzenia (np. ze stali nierdzewnej lub poliwęglanu). Pracownicy powinni spożywać napoje wyłącznie w naczyniach nietłukących się, a zastawę stołową można wносить wyłącznie do miejsc, gdzie przygotowuje się potrawę do dystrybucji. Im mniej tłukących się naczyń w obrębie kuchni, tym większe bezpieczeństwo gości i przy okazji reputacji naszej restauracji.

Problemy spotykane na zapleczach kuchennych możemy mnożyć. My skupiliśmy się wyłącznie na tych, które mogą najszybciej stworzyć zagrożenie dla żywności i gości restauracji. Każdy z wymienionych w artykule błędów posiada wspólny mianownik, a jest nim świadomość pracowników, poczynając od kadry zarządzającej, a kończąc na osobach pracujących na stanowiskach pomocy kuchennej. Ciągłe szkolenie personelu zatrudnionego w restauracjach, nadzór nad nim to najskuteczniejsze metody zapobiegania. 🍷



MARCIN LEŚNIAK
Audytor, konsultant, trener. Właściciel firmy BM Quality Group Marcin Lesniak z Warszawy. www.bm-qualitygroup.pl