

ROLA BADAŃ LABORATORYJNYCH w funkcjonowaniu restauracji



Możliwości wykorzystania analiz laboratoryjnych są bardzo szerokie i zależą wyłącznie od naszych potrzeb oraz budżetu. Każda restauracja powinna więc włączyć je do kanonu cyklicznych działań ukierunkowanych na zapewnienie bezpieczeństwa gościom restauracji.

Poszukiwanie nowych rozwiązań w funkcjonowaniu restauracji oraz wprowadzanie do zaplecza gastronomicznego nowych technik kulinarnych sprawia, że wykraczamy poza utarte przez lata kano-ny pracy w kuchni. Podążając za trendami, zatracając się w dążeniu do zachwycenia naszych gości, zbyt często zapominamy o potrzebie refleksji nad tym, co robimy i czy podjęte przez nas działania są bezpieczne. A przecież chwilowe zadowolenie spożywających wymyślne dania osób bardzo szybko może zmienić się w długotrwałe problemy wynikające z ewentualnego zatrucia. Jego źródłem mogą być dania, które nie zostały sprawdzone pod kątem bezpieczeństwa mikrobiologicznego.

PO CO BADAĆ JEDZENIE?

Każdy świadomy restaurator powinien umieścić na stałej liście cyklicznych działań pozycję o nazwie „badania laboratoryjne”. Spontaniczną reakcją wielu

restauratorów na tę propozycję będzie zapewne powiedzenie stwierdzenie: Świat zwariował! Jeszcze w restauracji nie robiłem laboratorium! Jest to reakcja zrozumiała, zważywszy, że do niedawna nikt nie wspominał o żadnych badaniach laboratoryjnych z wyjątkiem badań wody.

Dlaczego więc powinniśmy wykonywać badania laboratoryjne? Po pierwsze, taka konieczność wynika z rozporządzenia 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, które w artykule 5 ust. 2 pkt f nakazuje „ustanowienie procedur, które powinny być regularnie wykonywane, w celu sprawdzenia czy środki wyszczególnione w literze a) do e) (nadzorowanie zidentyfikowanych zagrożeń) działają skutecznie”. Jak wiemy, jedyną dostępną formą w pełni obiektywnej oceny skuteczności funkcjonowania systemu bezpieczeństwa żywności są badania laboratoryjne środków spożywczych wykonane w akredytowanym laboratorium. Po drugie,

badania laboratoryjne wykonywane przez wiele lat w wielu restauracjach wskazują na zasadność ich prowadzenia. Dzięki nim świadomość wielu menedżerów i właścicieli restauracji wzrosła.

Podjęto przy tym wiele działań mających na celu zwiększenie bezpieczeństwa wytwarzanych potraw. Wykonane badania ustrzegły bowiem niejednego zakład gastronomiczny przed stworzeniem zagrożenia dla gości i przed niesłusznymi oskarżeniami o zatruciu pokarmowe.

Wyniki takich działań są niepodważalnym dowodem na to, że systematycznie weryfikujemy system bezpieczeństwa żywności funkcjonujący w naszej restauracji, i mogą być z powodzeniem wykorzystywane jako argument przeciwko ewentualnym niesłusznym zarzutom.

JAKIE BADANIA WARTO PROWADZIĆ?

Doświadczenie zdobyte w ostatnich latach wskazuje na następujące obszary: – badania mikrobiologiczne wyrobów gotowych wytworzonych w restauracji,

– badania skuteczności wykonywanych zabiegów mycia i dezynfekcji powierzchni,

– badania wody i lodu.

W zakresie badań żywności możemy zlecić analizy laboratoryjne surowców, półproduktów i wyrobów gotowych. Osobiście zachęcam do wykonywania w pierwszej kolejności badań wyrobów gotowych wytworzonych w restauracji. Pozwolą one na potwierdzenie, czy cały zakres działań na etapie produkcji potraw przebiega prawidłowo i daje w efekcie czysty mikrobiologicznie produkt.

BADAJ DANIA I SUROWCE

Zazwyczaj zachęcamy do badania potraw, o których bezpieczeństwo mikrobiologiczne z różnych względów możemy się obawiać, np. tych wykonanych w technice sous vide, w której niejednokrotnie temperatury obróbki odbiegają od wskazanych w podręcznikach.

Zbadajmy również wyroby najczęściej podawane czy też wytwarzane w największych ilościach.

Działania takie mogą nam ułatwić ustalenie optymalnego czasu przechowywania potraw w restauracji oraz terminów przydatności wyrobów sprzedawanych na zewnątrz bądź też określenie, czy wytwarzane przez nas wędzonki nie zawierają zbyt wiele WWA (wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne). Badania laboratoryjne żywności pozwolą też upewnić się, czy rozwiązania przez nas przyjęte są właściwe. Jeśli zbadamy surowce, to otrzymamy obiektywną ocenę dostawcy, a także prześlemy mu sygnał, że oczekujemy doskonałej jakości i bezpieczeństwa. To zapewne zmusi go do zwiększenia nadzoru nad realizowanymi do nas dostawami i swoimi źródłami zaopatrzenia.

SPRAWDZAJ, CZY JEST CZYSTO

Pamiętajmy, że prowadzone każdego dnia w naszych restauracjach wizualne oceny czystości nie są w pełni adekwatne, warto więc okresowo sprawdzić w obiektywny sposób, czy powierzchnie mające kontakt z żywnością są czyste i nie stanowią zagrożenia dla żywności i naszych gości. Nikt z nas przecież nie życzyłby sobie produkcji i podawania dań w brudnych naczyniach.

Złożmy zlecenie do laboratorium, aby zostały pobrane wymazy z powierzchni mytych ręcznie, takich jak: stoły robocze, deski do krojenia, noże, krajalnice, maszyny do mięsa. Zbadajmy te powierzchnie, które najczęściej mają kontakt z żywnością, takie jak pojemniki GN (szczególnie wykorzystywane do podawania potraw na zimno), miski i inne naczynia. Nie zapomi-

nego w kostkarkach. Są to urządzenia często pomijane w rutynowych zabiegach mycia i dezynfekcji. Wynika to z faktu, że lód nie jest kojarzony z żywnością i w opinii wielu osób nie stanowi zagrożenia. Praktyka jednak pokazuje, że kostkarki mimo panujących w nich warunków, które pozornie nie sprzyjają rozwojowi mikroorganizmów, są ich częstym źródłem. Okresowe badania wody

Jeśli zbadamy surowce, to otrzymamy obiektywną ocenę dostawcy, a także prześlemy mu sygnał, że oczekujemy wysokiej jakości i bezpieczeństwa

najmy również o zbadaniu skuteczności maszynowego mycia naczyń stołowych, takich jak talerze, sztućce czy szklanki. Wyniki badań wymazów z nich pokażą nam, czy maszyna działa prawidłowo, czy też wymaga remontu lub naprawy. Badajmy też naczynia kuchenne, które zwykle w restauracji myje się ręcznie. Słabe wyniki badań mycia ręcznego pokazują, że czynność ta jest szczególnie podatna na niewłaściwe wykonanie. Wynika to, po pierwsze, z czynnika ludzkiego, po drugie – z braku możliwości skutecznej dezynfekcji naczyń, niedostatecznej ilości miejsca i czasu do prowadzenia tego procesu. Wyniki wymazów z naczyń kuchennych skłoniły niejednego właściciela restauracji do zakupu odpowiedniej zmywarki. Próbkę możemy również pobierać z pojemników, w których dostarczone zostały towary do naszej restauracji, aby sprawdzić, czy nasi dostawcy prawidłowo dbają o zapewnienie odpowiednich warunków realizowanych do nas dostaw.

WODA POD LUPĄ

Ważne też są badania wody, które każdy restaurator zna od wielu lat. Pamiętajmy, że ich częstotliwość ustalamy sami, biorąc pod uwagę takie czynniki, jak wiek zakładu, stan instalacji wodociągowej oraz wszystkie inne mogące wpłynąć na czystość wody. Jeśli obawiamy się, że może dojść do jej skażenia, róbmy to częściej. Pewnego rodzaju nowością w zakładach gastronomicznych są badania wody powstałej z lodu wytwarza-

z lodu pomogą sprawdzić też, czy instalacja kostkarki oraz przyłącze wody są czyste mikrobiologicznie, a nasi goście, w tym dzieci pijące latem napoje z lodem, są bezpieczni.

JAK CZĘSTO BADAĆ?

Zacznijmy od kilku do kilkunastu razy w ciągu roku. Nie przesadzajmy z liczbą badań, aby nie generować zbytecznych kosztów. W każdym kolejnym roku przebadajmy inne produkty. Jednak w sytuacji, kiedy mamy wątpliwości co do bezpieczeństwa dania czy jakiegokolwiek środka spożywczego, nie zastanawiamy się nad kosztami i przeprowadzamy badania. Pamiętajmy, że możemy takie działania wykonać zawsze w razie zaistnienia takiej potrzeby.

JAK ZORGANIZOWAĆ BADANIA?

Nic prostszego – wykonanie dwóch telefonów i wysłanie jednego maila do akredytowanego laboratorium rozwiąże problem. Jego przedstawiciel pomoże w określeniu zakresu badań, wyśle do nas osobę, która pobierze próbki, przeprowadzi badania i prześle nam na mail gotowe wyniki wraz z ich interpretacją. 📧



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