



## **Dobre praktyki higieniczne HACCP w walce z epidemią**

Wszystkie działania umożliwiające skuteczną walkę z koronawirusem są niczym innym, jak stosowaniem zasad, które powinny być zawarte w naszych dokumentacjach systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności HACCP i których należy przestrzegać w codziennej pracy. Bolesne doświadczenia, jakie przeżywamy wszyscy w styczności z ogromnym zagrożeniem epidemiologicznym, uświadamiają nam rolę, jaką powinien odgrywać ten system w codziennym restauracyjnym życiu.

**P**ierwsze miesiące 2020 r. przynoszą nam wszystkim ogrom niepokojących informacji dotyczących zagrożenia epidemiologicznego, które w efekcie pozbawia życia wiele istnień ludzkich oraz prowadzi do destrukcji gospodarki na całym świecie. Pandemia SARS-COV-2 ogłoszona przez WHO jest dla nas kolejnym ostrzeżeniem i będzie miała dla wielu ludzi i państw poważne konsekwencje. Zapewne wielu z nas zadaje sobie pytanie, dlaczego tak szybko rozprzestrzenił się ten wirus, dlaczego stanowi tak wielkie zagrożenie. Nie ma jednak prostej i jednoznacznej odpowiedzi. Z obecnej sytuacji możemy wyciągnąć jeden pewny wniosek: wiele społeczności na całym świecie nie było w żaden sposób przygotowanych na taką sytuację. Lata względnego spokoju w całej Europie uśpiły naszą czujność. Czas więc obudzić się ze snu.

Potraktujmy tą sytuację jako tragiczną naukę, z której trzeba szybko wyciągnąć wnioski i działać.

Zastanówmy się, co robić dalej i jakie dostępne narzędzia wykorzystać, aby radzić sobie w tak trudnej sytuacji. Wiele restauracji zastanawia się zapewne, jak pracować w obecnych okolicznościach, gdy jedyną możliwością jest produkcja z dostawą do klienta. Jak zapewnić bezpieczeństwo osób trudniących się dowozem i wreszcie jak zapewnić bezpieczeństwo samej restauracji, aby w pewnej chwili nie okazało się, że to właśnie w niej mamy źródło zagrożenia?

W takich okolicznościach do właścicieli restauracji dociera, jak wielką odpowiedzialność ponoszą. To właśnie obecna sytuacja uświadomiła wielu osobom, że zagrożenia, o których mówi się podczas funkcjonowania systemu bezpieczeństwa żywności HACCP, nie są czymś wirtualnym, ale czymś bardzo rzeczywistym, co może pozbawić nas nie tylko biznesu, ale także życia.

### DBANIE O HIGIENĘ TO DZIŚ KONIECZNOŚĆ WOJCIECH NIZIO, TORK

Wypracowanie odpowiednich nawyków mycia rąk przez personel oraz wyposażenie stanowisk pracy w produkty higieniczne i czyszciva takie, jakie mamy w ofercie, to w naszym przekonaniu najlepszy sposób na utrzymanie czystości w obliczu zwiększonego zagrożenia wirusami.

Podstawą jest zapewnienie pracownikom dostępu do środków higieny, aby w każdej chwili mogli dokładnie umyć i zdezynfekować ręce. Rekomendujemy używanie systemów mydeł zamkniętych, które są bezpieczniejszą alternatywą dla mydeł dolewanych. W tych systemach opakowania są jednorazowe i hermetycznie zamknięte. Dzięki temu nie dostają się do nich drobnoustroje ze środowiska zewnętrznego. Ponadto w łazienkach o większym natężeniu ruchu sprawdzają się elektroniczne dozowniki do ręczników w roli z sensorem. Bezdotykowy dozownik pozwala na ograniczenie liczby dotykanych powierzchni i odmierza zawsze po jednym odcinku, czym redukuje zużycie ręcznika. Dodatkowym zabezpieczeniem przed przenoszeniem wirusów są produkty antybakteryjne na bazie alkoholu, w które nasi klienci mogą wyposażyć łazienki swoich restauracji. Rekomenduję też preparaty do higienicznej dezynfekcji rąk, które działają na szerokie spektrum drobnoustrojów. Warto regularnie dezynfekować również klamki, stoliki i poręcze.

Do wycierania blatów lub stolików pracownicy powinni używać jednorazowych czyściw, które radzą sobie z najbardziej zabrudzonymi powierzchniami i świetnie nadają się także do osuszania rąk. Czyściwo jednorazowe po wykorzystaniu od razu wyrzucane jest do kosza. Tymczasem tradycyjne ręczniki lub ścierki są używane wielokrotnie – korzystając z nich, pracownicy nieświadomie roznoszą zarazki.

Warto też zainteresować się naszym najnowszym produktem – kompaktowym systemem serwetek Tork Xpressnap Fit, który ma pomóc właścicielom niewielkich lokali gastronomicznych w higieniczny sposób maksymalnie wykorzystywać ograniczone zasoby. Nowy system jest na tyle mały, że zmieści się w nawet najbardziej zatłoczonym miejscu, na stoliku czy blacie. Jego główne zalety to zamknięty dozownik i jednorazowe dozowanie produktu, co zapewnia higienę i ogranicza jego zużycie, ponieważ klient używa tylko tej serwetki, której dotknął. Dozowniki są wytrzymałe i łatwe w czyszczeniu, nie wymagają czasochłonnej konserwacji, a co najważniejsze – chronią serwetki przed brudem i rozlanymi płynami.

### PROCEDURY TO PODSTAWA

Pozwólmy sobie więc na chwilę refleksji w tak trudnym czasie, zróbmy rachunek sumienia, zastanówmy się, jak możemy zadbać o bezpieczeństwo naszego biznesu restauracyjnego, bo przecież czas pandemii minie i będziemy stopniowo przywracać funkcjonowanie naszych restauracji.

Na początku zapewne będzie konieczne wdrożenie bardzo restrykcyjnych procedur zapobiegających zagrożeniom mikrobiologicznym.

Z czasem te rygory będą łagodzone, ale pamiętajmy, że ta bolesna nauka nie może być zmarnowana i w przyszłości powinniśmy być bardziej czujni i skupić

się na zapobieganiu. Jak zatem przygotować się na ruch naszych restauracji i pracę w nowej rzeczywistości?

### WSZYSTKO MAMY W HACCP

Można, a wręcz należy do tego celu wykorzystać system HACCP funkcjonujący w naszej restauracji. Oczywiście pod warunkiem, że jest on wydolny i zawiera w swojej treści istotne zasady, jakie powinny chronić każdą restaurację przed zagrożeniami mikrobiologicznymi.

W pierwszych dniach zagrożenia koronawirusem w naszym kraju skierowaliśmy do naszych klientów rekomendacje w zakresie profilaktyki antywirusowej. Jeden z dyrektorów gastronomii hotelu



## Zastanówmy się, jak możemy zadbać o bezpieczeństwo naszego biznesu, bo przecież **czas pandemii minie**

pod Warszawą zadzwonił do mnie po otrzymaniu maila i w czasie rozmowy stwierdził: „Słuchaj, ale w tej procedurze są informacje, o których tak często mówicie w trakcie szkoleń HACCP z pracownikami naszego hotelu”. Było to bardzo ważne stwierdzenie potwierdzające, że drogą do zapobiegania tak trudnym sytuacjom jest m.in. system HACCP. Co więc wspólnego ma system bezpieczeństwa żywności z zapobieganiem rozprzestrzenianiu się koronawirusa? Zagadnienia regulowane przez system HACCP, takie jak:

- dbałość o higienę osobistą i stan zdrowotny personelu,
- konieczność zgłaszania kontaktu z osobami chorymi na choroby zakaźne,
- konieczność prowadzenia skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji,

- zwiększanie świadomości pracowników przez szkolenia,
  - właściwe stosowanie materiałów jednorazowych,
  - konieczność dokładnego i skutecznego mycia surowców,
  - właściwe prowadzenie obróbki termicznej produktów pochodzenia zwierzęcego,
  - konieczność odseparowania brudnych opakowań od czystej żywności,
  - zabezpieczenie potraw na etapie dystrybucji,
  - właściwe postępowania z odpadami
- to nic innego jak główne działania w walce z koronawirusem zalecane przez głównego inspektora sanitarnego dla każdego człowieka. Widzimy więc, że dobrze funkcjonujący w restauracji system HACCP ograniczy ryzyko wprowadzenia

zagrożenia. Oczywiście, jak każdy inny system zarządzania, HACCP nie zagwarantuje pełnego bezpieczeństwa, ale może obniżyć ryzyko do minimum i dać nam oraz naszym klientom wysoki poziom bezpieczeństwa.

Na co więc zwrócić uwagę, aby zmniejszyć ryzyko przeniesienia wirusa na pracowników naszych restauracji?

### ZAMKNIJ ZAPLECZE

Przed wszystkim obecna sytuacja i jej chłodna analiza pokazuje, jak wielką rolę odgrywa zablokowanie dostępu osób postronnych do zaplecza każdej restauracji. W dobie zagrożeń epidemiologicznych sterylność zaplecza kuchennego jest podobnie istotna jak sterylność kokpitu pilota podczas lotu rejsowego samolotu. Można sobie wyobrazić, ile złego może wyrządzić zakażona osoba, która wejdzie do zaplecza restauracji szykującej właśnie potrawy dla setek klientów. Zbyt często spotykamy zaplecza gastronomii, przez które przechodzi mnóstwo osób postronnych. Wchodzenie tam przedstawicieli dostawców, a nawet przypadkowych osób

stało się czymś normalnym, na co nikt nie zwraca uwagi. Zamknijmy więc nasze zaplecza. Wyznaczmy osoby, które będą miały upoważnienie do zezwalania na wejście. Opracujmy procedury zachowania

mycia, a czasem dezynfekcji. To zagadnienie również powinno być regulowane i w wielu restauracjach jest dokładnie opisane w dokumentacji HACCP. Przypominają nam o tym bardzo często

często poruszane na szkoleniach z systemu HACCP, ale też jeden z głównych grzechów gastronomii. Epidemiolodzy zwracają uwagę na to, że koronawirus bardzo długo żyje na powierzchniach różnych przedmiotów. Dlatego też w dobie zagrożenia epidemiologicznego powinniśmy w swoich restauracjach zwrócić szczególną uwagę na to, aby wszelkiego rodzaju kartony, zgrzewki foliowe czy też pojemniki zwrotne dostawców nie krążyły po miejscach, w których prowadzimy obrót czystymi środkami spożywczymi i wyrobami gotowymi. Brak dyscypliny w tym zakresie to pierwszy i często decydujący krok w kierunku stworzenia zagrożenia dla klientów restauracji i wszystkich jej pracowników.

## Teraz **sterylność zaplecza** kuchennego jest podobnie istotna jak sterylność kokpitu pilota podczas lotu rejsowego

się osób z zewnątrz w obrębie zaplecza kuchennego. Ograniczmy również dostęp do miejsca produkcji dla personelu, który ma bezpośredni kontakt z klientami.

### SZKOL NIE TYLKO W TEORII

Bardzo istotna jest również polityka szkoleniowa. W tym zakresie identyfikuje się bardzo często duże braki. System HACCP powinien określić szczegółowo częstotliwość szkoleń, które warunkują poprawne przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji oraz właściwe dbanie o higienę osobistą personelu restauracji. Tylko systematyczne prowadzenie szkoleń pozwoli na właściwe zachowania pracowników. W jaki inny sposób, jak nie podczas szkoleń, pracownik ma się dowiedzieć o tak prostych, ale dla wielu nieznanych zasadach skutecznego mycia i dezynfekcji dłoni? A to właśnie ich higiena ciągle pojawia się podczas omawiania zasad przeciwdziałania rozprzestrzenianiu się koronawirusa. To nasze dłonie są nośnikiem wielu zanieczyszczeń, tak więc poprzez szkolenia uczymy naszych pracowników, jak je myć prawidłowo. Tak samo jest z zabiegami mycia i dezynfekcji powierzchni i urządzeń w restauracji. Wielu osobom wydaje się, że skuteczne umycie jest bardzo proste. Jednak życie i praktyka pokazują, że w wielu przypadkach popełniane są podstawowe błędy, a pracownicy nie wiedzą, jaki preparat stosować do określonych powierzchni i czynności. Tu również rola szkoleń jest ogromna. Bez szkoleń nie może być mowy o skutecznym myciu.

### DOPILNUJ OBRÓBKĘ WARZYW

W obliczu zagrożenia koronawirusem, wielu lekarzy zwraca słuszną uwagę na spożywanie świeżych warzyw i owoców. Zachęceni jesteśmy do ich dokładnego

inspektorzy Państwowej Inspekcji Sanitarnej, którzy podczas kontroli sprawdzają, czy czynności obróbki wstępnej warzyw są prowadzone w odpowiednich miejscach, tak aby nie dopuścić do kontaktu brudnych warzyw z czystymi wyrobami czy powierzchniami. Musimy pamiętać o tym, że każda potrawa wytworzona z surowych owoców i warzyw musi być przygotowywana z zachowaniem najwyższych standardów higienicznych, ponieważ nie oddziałujemy w tym przypadku na produkt wysoką temperaturą, która zazwyczaj niweluje ewentualne zagrożenia.

### MIĘSO TYLKO PO OBRÓBCE TERMICZNEJ

Jeśli mowa o temperaturach, to wielu z nas słyszało zapewne zalecenia lekarzy dotyczące zakazu spożywania surowego mięsa oraz konieczności obróbki mięsa w wysokich temperaturach. Wspomniane zalecenia są regulowane przez większość systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności HACCP. Każdy pracownik restauracji wie lub powinien wiedzieć, jakie temperatury muszą osiągnąć produkty pochodzenia zwierzęcego, aby nie stanowiły zagrożenia. Produkcję potraw z mięsa niepoddawanego obróbce termicznej proponujemy odłożyć na bezpieczniejszy okres. W chwili obecnej w restauracjach powinniśmy skupić się na bezpiecznych technikach kulinarnych. Bezpieczne potrawy to bezpieczni klienci.

### ZWRÓĆ UWAGĘ NA POJEMNIKI

Istotnym czynnikiem zwiększającym ryzyko przeniesienia zanieczyszczeń mikrobiologicznych, w tym również wirusa, jest niewłaściwe obchodzenie się z pojemnikami zwrotnymi i jednorazowymi opakowaniami zewnętrznymi. Jest to zagadnienie

### SERWETKI I ZASTAWA NIE DO DOTYKANIA

Musimy również pamiętać, że tak drobne przedmioty jak sztucce, serwetniki, przyprawniki mogą w jednej chwili stać się źródłem skażenia. Wyeliminujmy więc z użycia odkryte serwetniki, które umożliwiają dotykание wszystkich serwetek. Zabezpieczajmy sztucce przed przypadkowym zanieczyszczeniem przez gości, umieszczając je na stoliku dopiero po zajęciu przez nich miejsca. Podobnie postępujemy z kieliszkami i innymi naczyniami stołowymi. Przyprawniki i stoliki konsumentów dezynfekujemy po każdym kliencie. Tak proste czynności pozwolą nam na zwiększenie bezpieczeństwa.

### BEZPIECZNE MYCIE NACZYŃ

Aby zapewnić czystość mikrobiologiczną zastawy stołowej, musimy pamiętać o nie-nagannej sprawności naszych zmywarek. Tu muszą wkroczyć często profesjonalne serwisy. Bieżącą kontrolę poprawności mycia możemy prowadzić samodzielnie, sprawdzając m.in. temperatury wyparzenia w zmywarce. Popełnione dotychczas błędy traktujmy jako ostrzeżenie, nie rozpamiętujemy ich i skupmy się na przyszłości. Wyciągnijmy wnioski z już popełnionych i zastanówmy się, co zrobić w przyszłości, aby zapewnić gościom naszych restauracji i nam samym wysokie bezpieczeństwo. 🍷



**MARCIN LEŚNIAK**  
Audytor, konsultant, trener. Właściciel firmy BM Quality Group Marcin Leśniak z Warszawy; [www.bm-qualitygroup.pl](http://www.bm-qualitygroup.pl)