Spis treści

CZĘŚĆ 1. DLA PROWADZĄCEGO 5

Instrukcja prowadzącego: jak przeprowadzić szkolenie . . . 5
Podstawa prawna i wymagania wobec pracowników . . . 6

CZĘŚĆ 2. PODRĘCZNIK PRACOWNIKA 7

01. Co naprawdę oznaczają HACCP, GHP i GMP . . . 7
02. Dlaczego żywność może zaszkodzić . . . 8
03. Zdrowie, odzież i zachowanie pracownika . . . 9
04. Ręce i rękawiczki: właściwa kolejność . . . 10
05. Organizacja stanowiska i deski do krojenia . . . 11
06. Przyjęcie dostawy bez pośpiechu i zgadywania . . . 12
07. Lodówka, magazyn i daty po otwarciu . . . 13
08. Jak mierzyć temperaturę . . . 14
09. Temperatury: konkretne wartości i ich znaczenie . . . 15
10. Rozmrażanie, mięso, jaja i warzywa . . . 16
11. Gotowanie, pieczenie i smażenie . . . 17
12. Chłodzenie: co zrobić z dużym garnkiem . . . 18
12A. Chłodzenie: przykład liczbowy . . . 19
13. Odgrzewanie, wydawanie i transport . . . 20
14. Alergeny: sprawdzaj skład i sposób przygotowania . . . 21
15. Czternaście grup w wykazie alergenów . . . 22
16. Informacja o daniu i zmiana dostawcy . . . 23
17. Mycie i dezynfekcja, które działają . . . 24
18. Chemia, ścierki, zmywarka i trudne miejsca . . . 25
19. Woda, lód, odpady i szkodniki . . . 26
20. Co zrobić, kiedy coś poszło nie tak . . . 27
21. Jak prowadzić zapisy i rozpoznawać produkty . . . 28
22. Sytuacje z różnych lokali . . . 29
23. Sprawdź umiejętności w swojej kuchni . . . 30
24. Powtórka przed zmianą . . . 31
25. Najczęstsze drobnoustroje i jak im zapobiegać . . . 32
26. Smażenie w głębokim oleju . . . 33
27. Bufet i samoobsługa . . . 34
28. Goście szczególnie wrażliwi . . . 35

CZĘŚĆ 3. TEST I ODPOWIEDZI 36

Test pracownika . . . 36
Odpowiedzi dla prowadzącego . . . 39
Odpowiedzi do ćwiczeń . . . 41

CZĘŚĆ 4. FORMULARZE 42

08. Jak mierzyć temperaturę

Wyświetlacz chłodziarki zwykle informuje o temperaturze mierzonej przez czujnik urządzenia. Nie jest automatycznie pomiarem wnętrza każdej potrawy. Termometr na podczerwień mierzy powierzchnię. Nie potwierdzi temperatury w środku kotleta.

Pomiar wewnątrz produktu

Sonda to końcówka termometru wkładana do produktu.

1. Sprawdź, czy termometr jest sprawny, czysty i nadaje się do pomiaru żywności.

2. Oczyść oraz zdezynfekuj sondę odpowiednim sposobem przed użyciem. Uwzględnij instrukcję preparatu i potrzebę spłukania.

3. Umieść część pomiarową w najgrubszym miejscu lub tam, gdzie produkt ogrzewa się najwolniej. Unikaj kości, ściany naczynia i samej powierzchni.

4. Poczekaj, aż wskazanie termometru przestanie się zmieniać. Przy nierównomiernym ogrzewaniu sprawdź więcej niż jedno miejsce lub sztukę zgodnie z instrukcją w lokalu.

5. Odczytaj i zapisz rzeczywisty wynik oraz czas, jeżeli trzeba utrzymać tę temperaturę przez określony czas. Po użyciu ponownie oczyść sondę.

Przy dostawie

Pomiar między opakowaniami może pomóc w ocenie temperatury bez otwierania produktu. Nie zawsze pokazuje jednak temperaturę w środku. Przełożony ustala sposób sprawdzania dostaw. Jeśli pierwszy wynik budzi wątpliwości, nie wybieraj po prostu kolejnego, niższego wyniku, żeby przyjąć towar.

Kontrola termometru

Termometr też może pokazywać błędny wynik. Przełożony powinien ustalić, jak i kiedy go sprawdzać. Jeśli instrukcja na to pozwala, można sprawdzić odczyt w prawidłowo przygotowanej mieszaninie drobnego lodu i wody, blisko 0°C. Taki test nie mówi jednak, czy termometr dobrze mierzy wysokie temperatury, np. przy gotowaniu. Podejrzany termometr oddaj do sprawdzenia. Nie dodawaj ani nie odejmuj stopni z pamięci.

Wyniki pomiarów urządzeń zapisuj w karcie F16, a ogrzewania potraw w karcie F06.

> **Ćwiczenie.** Pokaż pomiar prowadzącemu i wyjaśnij różnicę między temperaturą urządzenia, powierzchni i wnętrza produktu. Wskaż swój termometr i zapis jego sprawdzenia.

F01. Wzór wypełnienia dla restauracji (przykład)

Uwaga. To wzór do nauki. Wartości są przykładowe i nie są wymaganiami dla Twojego lokalu. Przełożony ustala własne wartości na podstawie etykiet produktów, instrukcji urządzeń i aktualnych wymagań.

Produkt lub czynność	Wymagana temperatura, czas lub termin	Kiedy i jak sprawdzać, kto	Co zrobić przy błędzie
Lodówka (chłodzenie)	0-4°C (przykład)	Rano i wieczorem, osoba odpowiedzialna za zmianę. Karta F16.	Zapisz wynik. Nie używaj produktów do decyzji. F10, F14.
Zamrażarka	-18°C lub niżej (przykład)	Rano, osoba odpowiedzialna za zmianę. Karta F16.	Zapisz, zgłoś, oceń produkty, F10.
Kotlet drobiowy po smażeniu	Środek powyżej 70°C przez ustalony czas, np. 2 min (przykład)	Każda partia, osoba przy stanowisku. Karta F06.	Nie wydawaj. Grzej dalej, zmierz ponownie, zapisz.
Utrzymanie na gorąco (bemar)	Powyżej 60°C (przykład)	Co 2 godziny, osoba odpowiedzialna za zmianę. Karta F06.	Zgłoś. Przełożony ocenia czas poniżej limitu.
Zupa po ugotowaniu: chłodzenie	Z 60°C do 10°C w 2 godziny, potem do 4°C (przykład)	Każda partia, godzina i temperatura. Karta F07.	Wstrzymaj partię, zgłoś, F10.
Odgrzewanie porcji	Środek powyżej 70°C, porcję odgrzewa się raz (przykład)	Każda porcja, osoba przy stanowisku. Karta F06.	Nie wydawaj. Zgłoś przełożonemu.
Sos po otwarciu	Według etykiety, np. 48 h w 0-4°C (przykład)	Przy otwarciu, etykieta F13.	Po terminie wyrzuć zgodnie z decyzją przełożonego.
Dostawa chłodzona	Według etykiety produktu	Przy każdej dostawie. Karta F05.	Odłóż osobno, zgłoś, F10, F14.

Pomiary lodówek i zamrażarek zapisuj w karcie F16, ogrzewania w F06, chłodzenia w F07, a dostawy w F05. Każdy problem opisz w F10, a produkt oznacz kartą F14.

F16. Miesięczna karta temperatur urządzenia

Lokal: ..... Miesiąc i rok: ..... Arkusz nr: .....

Urządzenie, dopuszczalny zakres, termometr, metoda, jak często: .....

Wypełniaj na bieżąco. Dni bez pracy oznacz „nieczynne”. Niewystępujące dni miesiąca przekreśl.

Dzień	Godz. 1	°C 1	Podpis 1	Godz. 2	°C 2	Podpis 2	Działanie, pomiar po działaniu, F10
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

Godziny i liczbę pomiarów ustal według potrzeb lokalu. Dwie rubryki nie narzucają dwóch kontroli dziennie. Wpisuj rzeczywiste odczyty. Przy złym wyniku sprawdź też produkty i zapisz, co zrobiono oraz wynik kolejnego pomiaru.

Przegląd karty: data i podpis ..... Uwagi i załączniki: .....

CZĘŚĆ 5. INSTRUKCJE NA STANOWISKO

Instrukcja 1. Czyste ręce przed żywnością

Instrukcja do wywieszenia przy umywalce

Umyj ręce

Przed pracą i przed kontaktem z gotowym jedzeniem. Po toalecie, surowym mięsie i jajach, odpadach, sprzątaniu, pieniądzach, telefonie i innych zabrudzeniach.

Wykonaj całą czynność (około 30 sekund)

1. Zdejmij rękawiczki. Zwilż dłonie i nałóż mydło.

2. Umyj wnętrza i grzbiety dłoni, palce, przestrzenie między nimi, kciuki, okolice paznokci i nadgarstki.

3. Spłucz i osusz jednorazowym ręcznikiem.

4. Zamknij ręcznie obsługiwany kran bez ponownego zabrudzenia dłoni.

5. Jeśli stanowisko wymaga dezynfekcji, zastosuj właściwy preparat według instrukcji na czyste, suche dłonie.

> **Zapamiętaj.** Rękawiczki nie zastępują mycia. Zmień je po zabrudzeniu, uszkodzeniu i przy zmianie czynności stwarzającej ryzyko przeniesienia zanieczyszczeń.

Gdy brakuje mydła, ręczników lub wody

Zgłoś brak. Nie wracaj do przygotowania żywności bez możliwości utrzymania higieny.

Dane lokalu: .....

Środek i czas stosowania według instrukcji: .....

Osoba do zgłoszeń: .....

Data zatwierdzenia i podpis: .....