

Správná výrobní a hygienická praxe – úspory, které neovlivní kvalitu výroby pokrmů

Mgr. Jiří Plzák, Jidelny.cz

Některé provozy školních jídelen vykazují nemalé úsilí na činnostech, které lze v rámci správné výrobní a hygienické praxe (SVHP) zefektivnit bez úkoru na kvalitu, a ušetřit drahocenný čas pro jeho efektivnější využití.

V rámci vedené praktické části Konference hromadného stravování 2023, a doplňkově v tomto materiálu, se dozvíte, jak a kde je možné hledat rezervy, a získáte návod pro zavedení poznatků do vašich provozů.

Zaměříme se na:

1. úspory při sledování a zápisu hodnot kritických mezí (CPP)
2. využívání, kalibrace či ověřování měřících zařízení
3. zamrazování polotovarů

1. Měření a zápis hodnot kritických mezí (CCP)

Některé provozy měří a zapisují hodnoty CCP bez znalosti důvodu. Často jen proto, že je někdo někdy stanovil. Takováto měření postrádají hlubší smysl a mnohdy jde o zbytečnou byrokratickou zátěž. Jak z toho ven? Zásadní je prověřit a pochopit proč děláme právě to, co děláme. Z pohledu systému kritických bodů (HACCP) jde o analýzu nebezpečí.

Analýza nebezpečí

Jde o vytvoření seznamu výrobních kroků, nebezpečí a ovládacích opatření.

V každém kroku výrobního procesu se analyzují možnosti vzniku zdravotních nebezpečí pro strávnicka (např. jaké chyby mohou nastat, co je možno udělat špatně - v našich podmínkách, s naším personálem).

Současně s identifikací nebezpečí jsou definovány postupy, kterými je zabráněno vzniku nebezpečí, tzv. ovládací opatření (jak to děláme, že těmto chybám předcházíme).

Příklad z praxe: Na co je třeba dát pozor

Analýzu musíte vytvářet pro všechny produkty, které děláte (např. je vytvořena analýza obecně pouze pro příjem, skladování, tepelné opracování, výdej - ale nezahrnuje přípravu studených pokrmů.).

Analýza musí odpovídat skutečnosti (např. v analýze není zahrnut rozvoz pokrmů a s tím související kroky, jako čistota nádob, apod.).

Analýza musí zahrnovat všechny typy nebezpečí (např. v části analýzy týkající se chemických nebezpečí nejsou uvažovány alergeny nebo zbytky čisticích prostředků).

Na základě správné analýzy zjistíme, co je opravdu významným nebezpečím, které musíme ovládat, a co není (tedy která měření máme zachovat, která nemusíme zachovávat či naopak, která musíme přidat) = stanovíme kritické body (CCP).

** Tento text je bez výkladu lektora neúplný a nelze jej dále šířit!*

** Podklad k workshopu praktické části jarní Konference hromadného stravování 2023.*

Stanovení kritických bodů

Existují nějaké z možných nebezpečí takové, že i přes naše opatření může nastat problém? Pokud ANO = stanovíme kritický bod.

Kritický bod (CCP) = „rozhodující bod“ = krok, ve kterém lze uplatnit ovládnání nebezpečí a který je nezbytný pro prevenci nebo odstranění nebezpečí nebo jeho snížení na přijatelnou úroveň.

Má rozhodující význam v systému, vede k bezpečnému stavu (ne krizovému).

Příklad z praxe: Na co je třeba dát pozor

V praxi je velmi běžné, že stanovené CCP nejsou „zdůvodněny“ – stanovení není založeno na analýze nebezpečí, např. všechny kroky výrobního procesu (od příjmu, přes skladování, přípravu až po výdej) jsou stanoveny jako CCP.

Jako CCP jsou stanoveny operace, o kterých někdo pouze řekl, že mají být CCP a nezdůvodnil to.

Doporučení:

Pokud výrobní operace nejsou kritické, ale přesto je sledujete, měříte a zapisujete - vypusťte je. Jejich sledování představuje jen ztrátu času a kapacit lidí.

Názorný příklad z praxe:

Často je z jídelen slyšet, že po nich někdo chce, aby měly nastaven jako kritický bod teplotu v chladicích zařízeních. Pokud ale teplota v chladicím zařízení odpovídá nastaveným hodnotám (kontrola na displejích či na teploměrech v nich umístěných), pak většinou není důvod mít teploty v chladicích zařízeních v režimu „kritický bod“.

V takovém případě doporučujeme provést změnu systému a v dokumentaci tento kritický bod opustit.

Změna ale musí být dokumentována např. takto:

„Po několikaměsíčním měření teplot v chladicím zařízení bylo zjištěno, že nedochází k překročení skladovacích teplot daných výrobcem či dodavatelem, a tedy není důvod, aby nadále byla tato operace sledována jako kritický bod. Proto se ze systému kritických bodů vyjímá.“

Tuto analýzu je potřeba umístit do dokumentace systému kritických bodů a mít ji zdokumentovanou po dobu minimálně jednoho roku od zavedení této změny.

Pokud existuje důvod, proč by se měla teplota v chladicích zařízeních měřit (např. dosluhující lednice nefunguje 100% a často nechladí => překročí se hodnota teploty vhodná pro skladování), pak má měření teploty v takovémto zařízení smysl a je dobré jej provádět, dokud se nekoupí nové chladicí zařízení, u kterého nebude další měření třeba.

Pozor! Pokud máte v systému kritických bodů zaveden kritický bod měření teplot v chladicích zařízeních a vy se rozhodnete toto měření nedělat, pak musíte tuto skutečnost zanést i do dokumentace systému. Pokud byste přestali tento kritický bod sledovat bez toho, že tato změna nebude odůvodněna v dokumentaci, pak se realita provozu octne v rozporu se systémem. To je závažná chyba a kontrolní orgán vám tuto neshodu s největší pravděpodobností uvede do zápisu, popřípadě vám může udělit i finanční postih.

Řekněme, že již nemáme "zbytečné" kritické body, čímž šetříme pracovníkům čas od papírování. Teď se ještě podíváme na četnost a způsob měření a zapisování hodnot kritických mezí. I zde lze trošku času ušetřit správným nastavením postupů.

Sledování v CCP

Určit způsob sledování (konkrétně jaké kroky výrobního postupu a co přesně při těchto výrobních krocích sledovat).

V každém CCP určit znaky a zavést způsob sledování (znaky musí být konkrétní, jednoznačné, měřitelné, kontrolovatelné a hodnotitelné – např. „teplota při výdeji bude nastavena na +65 °C a sledovat se bude 3x za dobu celého výdeje“).

* Tento text je bez výkladu lektora neúplný a nelze jej dále šířit!

* Podklad k workshopu praktické části jarní Konference hromadného stravování 2023.

Vytvořit systém sledování (zodpovědnosti, postupy, instrukce, záznamy...). Měla by být pověřena osoba, která měření bude provádět. Pověřená osoba by měla také vědět, že např. výše zmíněné měření 3x za výdej provede tak, že první měření bude těsně před výdejem, druhé měření v polovině výdejního času a třetí měření 30 min před ukončením výdeje. Personál by měl vědět, jak a kam má hodnoty zapisovat, kde a jak je uchovávat.

Zvažte, jaká je minimálně nutná četnost měření tak, aby na konci byl stále zdravotně nezávadný pokrm.

Názorný příklad z praxe 1:

Máme vyhřívané výdejové vany, kde jsme schopni termostaticky nastavit požadovanou teplotu po celou dobu výdeje. Výdej máme pouze na jídelně a za hodinu máme vše vydáno. Do výdejových van vkládáme pokrmy z teplých skříní či přímo po tepelné úpravě (např. z konvektomatu). V takovém případě je velmi malá pravděpodobnost, že dojde u vydávaných pokrmů k poklesu teploty. Mohu měřit třeba pouze namátkou.

Názorný příklad z praxe 2:

Jsme provoz, který odváží jídlo na oddělení, kde jsou výdejové vany, které se plní pouze horkou vodou. Díky převozu a chladnutí vody ve výdejových vanách jídlo chladne. Nemáme možnost nápravného opatření ohřátím na výdejnách. Jediná možnost je pokrmy dovést zpět do kuchyně. V takovém případě musíme velmi pečlivě zvážit, kdy a kolikrát můžeme měřit, abychom měli jistotu, že teplota posledního pokrmu nepřekročí kritickou mez.

Na co je třeba si dát pozor:

- Způsob sledování není jednoznačný.
- Není jasná metoda (např. který teploměr se má používat).
- Není stanovená frekvence sledování.
Např. je stanoveno, že se teplota při výdeji má měřit třikrát za výdej. Není ale stanoveno v jakém intervalu (pracovník může třeba hned v prvních dvou minutách změřit, popřípadě zapsat teplotu vydávaného pokrmu třikrát za sebou – pracovník splní nastavenou povinnost, ale pak se měření mine účinkem).
- Není stanovena odpovědnost za sledování.
- Pozor na svátky/víkendy. Platí systém sledování i v tyto dny, kdy v práci nikdo není?
Např. pokud máte stanovenou hodnotu kritického bodu měření teplot v chladicích zařízeních (viz text stanovení kritických bodů), pak byste museli měřit teplotu každý den, tedy i v době víkendů a svátků. V opačném případě neprokážete, že v době víkendů a svátků nebyla překročena kritická mez.
- Záznamová zařízení nemají odpovědnost za dodržení teplot, proto výstupy musí včas někdo vyhodnocovat.

Stanovení nápravných opatření pro každý CCP

Nápravné opatření – sled činností uplatňovaných v případě, že dojde k překročení stanovené kritické meze v kritickém bodě. Spočívá v:

- opatření vedoucích k nastavení zvládnutého stavu v CCP (např. oprava zařízení, regenerace, dochlazení apod.),
- řešení, co s výrobky postiženými překročením kritické meze (např. likvidace výrobků).

Příklad z praxe: Na co je třeba dát pozor

- Nápravná opatření nejsou v případě nutnosti realizována.

** Tento text je bez výkladu lektora neúplný a nelze jej dále šířit!*

** Podklad k workshopu praktické části jarní Konference hromadného stravování 2023.*

- Nápravná opatření jsou stanovena jako řešení okamžité situace (např. je stanoveno nápravné opatření „okamžité přeskladení potravin do jiného, funkčního chladicího boxu“, ale již není stanoveno, co dělat s chladicím zařízením, které nefunguje - např. oprava, výměna za nové apod.)

Doporučení:

V systému HACCP si můžete nastavit, že se zapisují pouze případy překročení kritické meze, a v tom případě uplatněná nápravná opatření. Ostatní měření, které jen ověří správnou teplotu, zapisovat nebudete. Toto řešení ušetří pracovníkům čas se zapisováním. Pozor - musí jít o uvědomělé pracovníky, a zvažte, že v takovém případě nebudete mít žádné průkazné záznamy o měřeních. A pokud se tak rozhodnete musíte tento stav změnit i ve vašem systému HACCP.

2. Využívání, kalibrace či ověřování měřících zařízení

Každý provoz musí být schopen ověřit, že suroviny skladuje dle podmínek stanovených výrobcem. Z toho důvodu potřebujete ve skladech, lednicích, mrazácích a také při přípravě pokrmů (mimo jiné) teploměry. Ideální stav je mít kalibrovaný teploměr, u kterého máte větší jistotu, že ukazuje přesně. Kalibrovaný teploměr je užitečný pomocník, nicméně jeho pořízení a opětovná kalibrace (kalibrace je vždy časově omezena) není úplně levnou záležitostí. Můžeme si ale pomoci.

1. V případě, že disponujete jedním kalibrovaným teploměrem, můžete si ostatní teploměry s tímto teploměrem porovnat.
2. V případě, že nedisponujete žádným kalibrovaným teploměrem, můžete všechny teploměry vložit do stejného prostředí. Ledová tříšť cca 0 °C, vroucí voda cca 100 °C. Teploměry by měly ukazovat +/- stejnou teplotu. V případě, že jeden vykazuje nepřiměřenou odchylku měření, nebudete mu pravděpodobně moci věřit = vyměňte jej. Doporučujeme interní ověřování teploměrů provádět pravidelně alespoň 2x v roce.

3. Zamrazování polotovarů

Ceny potravin značně vzrostly a stejně i cena logistiky. Pomoci nám může výroba mražených polotovarů.

Na začátek je důležité říct, že mražený polotovar je pouze to, co následně projde tepelnou úpravou, což může být například maso, zelenina, pečivo. Polotovar je to, kde je nějaká naše přidaná hodnota (nakrájení, odblanění apod).

Ideální je polotovar zamrazit v šokeru. Většina provozů nedisponuje tímto zařízením, pak lze i v mrazáku - je ale potřeba polotovar připravit do malých balíčků (cca do 1,5 kg), aby zmrazení bylo rychlé. Čím je balíček menší a mrazák výkonnější, tím rychleji je zmrazeno. Velikost balíčků závisí dle potřeb provozu (kolik suroviny bude v budoucnu potřeba rozmrazit). Někteří pracovníci dozorových orgánů zamrazování polotovarů v mrazáku nevidí rádi, či to údajně i zakazují, ale existují stanoviska Ministerstva zdravotnictví, Státní veterinární správy a Ministerstva zemědělství, dle kterých (pokud se dodrží pravidla SVHP) zamrazování polotovarů v mrazicích zařízeních není problém.

Pozor! Nelze si myslet, že nakoupené maso (mnohdy i vakuově balené) je možno vzít a zmrazit (i když by se jednalo třeba o 1 kg). Proč? Protože na obalu je uvedeno, že jde o maso chlazené, které se má skladovat při teplotě např. do 8 °C a přitom se skladuje při -18 °C. Jediná možnost je maso nějak upravit (připravit z něj polotovar).

** Tento text je bez výkladu lektora neúplný a nelze jej dále šířit!*

** Podklad k workshopu praktické části jarní Konference hromadného stravování 2023.*

Jde-li o polotovary, tak každý balíček musí být označen: co obsahuje, datem výroby a datem spotřeby – proto je nutné vše dobře popsat. Výrobce polotovaru si dobu trvanlivosti stanoví sám – podle druhu suroviny a svých praktických zkušeností. Jiné je to u polotovarů zeleniny, jiné u polotovarů masa. U polotovarů masa je optimální spotřeba do 1 měsíce. I zde bych použil selský rozum. Každý kuchař ví, jak dlouho může nechat polotovar masa v mrazáku, než se projeví negativní vlivy zamrazení (roztrhaná struktura, nehezká barva, špatná chuť).

Příprava polotovarů, zamrazení a skladování musí být popsáno v HACCP. Běžně jsou v HACCP popsány teplé pokrmy, studené pokrmy, nápoje apod. Podobně připravíme další kapitulu, a to polotovary. Bude se nazývat např. „Výroba polotovarů (zmrazených)“. Znamená to připravit výrobní diagram, provést analýzu nebezpečí (z ní vyplynou příp. CP a CCP), stanovit si doby expirace a celková pravidla pro označování mražených polotovarů. Podobně jako u masa můžeme postupovat i u dalších surovin, které následně projdou tepelnou úpravou. Například zelenina, která se používá do polévek či pečivo, které se využívá na přípravu knedlíků, žemlovky apod. POZOR! Nejde zamrazit pečivo, které bychom chtěli po rozmrazení použít tak, že na něj namažeme pomazánku a takto dáme strážníkovi na svačinu.

Shrnutí

Na provozech je možné ušetřit čas SVHP. Jak toho docílit?

1. Zvažte, zda CCP, které na prozve měříte a zapisujete, jsou opravdu potřeba = proved'te analýzu nebezpečí.
2. V případě, kdy zjistíte, že výrobní operace není CCP, změňte HACCP a přestaňte tyto body měřit.
3. Zvažte, zda je nutné zapisovat každé měření či pouze překročení kritické meze a uplatněné nápravné opatření.
4. Při využití měřicí techniky a absenci kalibrovaných měřidel (kalibrovaná měřidla nejsou povinná) je možné si svépomocí ověřit přesnost měřidel.
5. Úspory na cenách surovin i logistice docílíme výrobou mražených polotovarů. Je zapotřebí sepsat všechny kroky této výroby do HACCP, stanovit pravidla pro výrobu, ukládání, expiraci. Je důležité si uvědomit, že mražený polotovar může být jen to, co bude následně tepelně upraveno!

Zaujaly Vás náměty na úsporu času?

Pokud ano, informace, jak si zjednodušit HACCP najdete zde:

- [Systém HACCP jako praktický pomocník a ne přítěž \(1\)](#)
- [Systém HACCP jako praktický pomocník a ne přítěž \(2\)](#)
- [Systém HACCP jako praktický pomocník a ne přítěž \(3\)](#)

Podívejte se i na naši další nabídku:

- [e-kurzy pro nové vedoucí a kuchařky](#)
- [webináře](#)
- [e-shop praktických publikací a receptářů](#)

** Tento text je bez výkladu lektora neúplný a nelze jej dále šířit!*

** Podklad k workshopu praktické části jarní Konference hromadného stravování 2023.*