

Zamawiający:

Województwo Podlaskie, działające poprzez Zarząd Województwa
z siedzibą w Białymstoku przy ul. K.S. Wyszyńskiego 1

Przedmiot umowy:

Ekspertyza:

*„Modelowe rozwiązania funkcjonalne dla kuchni zlokalizowanej
w kwaterze agroturystycznej” zgodnie z umową nr ROR II/KSOW-10/12
z dnia 21.03.2012r.*

Wykonawca:

Białowieskie Stowarzyszenie Agroturystyczne „Żubr”
z siedzibą w Hajnówce przy ul. Południowej 4,
REGON 200080369, NIP 543-19-22-913,

SPIS TREŚCI

Nr	Tytuł rozdziału	Str.
I.	Wstęp.....	2
1.	Dobra Praktyka Higieniczna.....	4
2.	Dobra Praktyka Produkcyjna.....	4
II.	Opracowanie eksperckie w odniesieniu do zasad GHP.....	5
1.	Obiekt modelowy Z dla 8 gości.....	6
2.	Obiekt modelowy X dla 12 gości.....	16
3.	Obiekt modelowy Y dla 20 gości.....	27
III.	Opracowanie eksperckie w zakresie GMP.....	37
IV	Ocena planowanych inwestycji.....	45

I. WSTĘP

Agroturystyka obecnie to nie tylko udostępnianie turystom bazy noclegowej, ale także szeroki zakres świadczonych usług takich jak: sprzedaż bezpośrednia np. miodu, jajek, zbiór i przerób grzybów, jagód, jazda konna, spływy kajakowe czy też pokaz rękodzieła. Istotną i coraz bardziej opłacalną usługą jest serwowanie regionalnego wyżywienia lub domowych posiłków, przygotowywanych na bazie produktów i przetworów, pochodzących z własnego gospodarstwa.

Należy podkreślić, że w szczególności sprzedaż posiłków domowych w ramach usług agroturystycznych nakłada na usługodawców obowiązek zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności oraz zapewnienia higienicznych warunków w jakich te posiłki są przygotowywane. Bowiern to właściciel kwatery agroturystycznej ponosi pełną odpowiedzialność za warunki w jakich żywność jest przygotowywana i wprowadzana do obrotu oraz odpowiada za właściwą jakość zdrowotną przygotowywanych posiłków. W tym celu konieczne jest zapewnienie odpowiednich warunków techniczno-organizacyjnych, a także spełnienie standardów higienicznych dotyczących kuchni, zaplecza i wszystkich etapów przygotowania posiłków. Należy nadmienić, że sprzedaż wyżywienia jest tylko możliwa tym turystom, którzy mieszkają w danym gospodarstwie agroturystycznym, natomiast wyklucza to żywienie dla innych osób które nie korzystają z noclegu

Codziennie przyrządzanie posiłków to powtarzanie wielu tych samych czynności takich jak: mycie, obieranie, krojenie, gotowanie, pieczenie czy zmywanie. Praca w kuchni pochłania sporo czasu ale sama praca może przebiegać dużo sprawniej i bez większego wysiłku, gdy rozmieszczenie niezbędnych urządzeń i sprzętów zaplanujemy funkcjonalnie.

Według opracowań fachowców prawidłowa funkcjonalność kuchni może skrócić czas przygotowywania posiłków do 60%, w tym czas poświęcony na gotowanie do 30%.

W kuchni powtarzane są takie czynności jak: wypakowywanie zakupów, wkładanie do lodówki, wyjmowanie, przygotowanie tj. mycie, krojenie wkładanie do garnka, ustawianie na kuchence lub do piekarnika koncentrują się pomiędzy lodówką, zlewozmywakiem a kuchenką. Pozwala to na wyodrębnienie następujących miejsc-stref-obszarów takich jak:

- miejsce zapasów i przechowywania (lodówka i produkty naczynia, szklanki, sztucce),
- miejsce zmywania (zlew, zmywarka, kosz na śmieci),
- miejsce przygotowywania (blat roboczy, deski, miski, mikser, przyprawy),
- miejsce gotowania (kuchnia, piekarnik, mikrofalówka, garnki).

Inny podział tych miejsc w kuchni ze względu na wykonywane czynności i stan produktów to obszar-strefa brudna i strefa czysta. Kuchnię należy tak urządzić aby te 2 strefy były wydzielone, a drogi brudne i czyste nie krzyżowały się.

Wszystkie czynności zaczynają się od wyjęcia potrzebnych do gotowania produktów, pierwsza, przy drzwiach wejściowych, powinna stać lodówka i/lub zamrażarka z lodówką przeznaczona do przechowywania żywności. Obok lodówki powinno miejsce do wykładania zakupów, np. stół i blat do krojenia wyjętych z lodówki produktów. Bezpośrednio przy nim powinien znaleźć się 2-komorowy zlewozmywak, gdzie możemy je umyć i wypłukać. Wygodnie jest pod zlewem umieścić kosz na

śmiec, w tym bowiem miejscu zbiera się zazwyczaj najwięcej odpadków. Jest to strefa względnie brudna, w której zapewnione zostały warunki do wstępnej obróbki mięs, opłukania mięsa i odsączenia z nadmiaru wody itd.

Po drugiej stronie zlewozmywaka mamy już strefę czystą i potrzebny jest blat, na którym będziemy przygotowywać potrawy do gotowania. Jest to jedno z głównych miejsc pracy w kuchni, na którym dokonujemy rozdrabniania, rozdzielania już czystych produktów. Blat roboczy na tym stanowisku nie powinien być krótszy niż 0,8m. (typowy blat na szafce dwudrzwiowej), a w przypadku bardzo małych kuchni można wykorzystać np. stół kuchenny. W szafkach wiszących (górnych) nad tą częścią blatu wygodnie jest przechowywać potrzebne przyprawy. W tej strefie zapewniamy kuchenkę nad nią instalujemy okap z wyciągiem mechanicznym, dzięki któremu zapachy nie przenikną do pozostałych pomieszczeń domu. Całość naszego ciągu technologicznego w strefie czystej powinien kończyć kawałek blatu lub stół kuchenny, na którym można będzie porcjować i wydawać gotowe potrawy.

Po wydaniu posiłków brudne naczynia kuchenne takie jak garnki, patelnie, rondle są opróżniane z resztek potraw i wstępnie myte i płukane w zlewozmywaku 2-komorowym, a następnie wkładane do zmywarki. Po konsumpcji pozostają użyta zastawa tzw. brudne talerze, sztućce, szklanki z resztkami pożywienia, które powinny trafić do miejsca gromadzenia brudnych naczyń do strefy brudnej, w której usuniemy z talerzy i sztućców resztki pożywienia do wydzielonego, zamykanego pojemnika. Oczyszczoną zastawę należy spłukać bieżącą ciepłą wodą i następnie włożyć do zmywarki.

Według zasad dobrej praktyki higienicznej w kuchni należy wydzielić drogi czyste i brudne. Naczelną zasadą jest to aby drogi czyste nie krzyżowały się z drogami brudnymi. Często w małych wiejskich kuchniach, budowanych dość dawno na potrzeby własnej rodziny, trudno jest respektować tę naczelną zasadę. Spróbujemy podpowiedzieć, jak należy postępować aby zasada została zachowana.

Występują bardzo często przypadki, że nie da się zapewnić ciągów tak aby nie doszło do krzyżowania się dróg. W takim przypadku zostaje jedna możliwość to zapewnienie przerwy czasowej – przedziału czasowego pomiędzy wykonywaniem czynności brudnych i czystych. Po zakończonym wykonaniu czynności brudnych konieczne jest przeprowadzenie procesu mycia, sprzątania a nawet dezynfekcji.

Obowiązująca ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (Dz. U. Nr 171 poz. 1225) w art.3 ust. 3 pkt. 55 określa, że zakładem wykonującym działalność w zakresie zorganizowanego żywienia konsumentów, niezależnie od liczby serwowanych posiłków jest również gospodarstwo agroturystyczne. Z kolei w art.3 ust 3 pkt.8 i 9 w.w. ustawy zdefiniowane zostały takie pojęcia jak: dobra praktyka higieniczna i dobra praktyka produkcyjna, które powinny być zapewnione w zakładzie żywienia zbiorowego. Należy podkreślić, że w.w. ustawa jest zharmonizowana z prawem unijnym.

Wymagania higieniczne odnoszące się do gospodarstw agroturystycznych wynikają z załącznika II Rozdziału III Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie środków spożywczych, określonych jako Wymagania dotyczące ruchomych tymczasowych pomieszczeń np. namiotów, straganów, automatów ulicznych oraz pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, w których regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzania do obrotu.

Z w.w. aktów prawnych i zawartych nich zapisów wynikają wymagania sanitarne odnoszące się do gospodarstw agroturystycznych, prowadzących żywienie turystów.

Gospodarstwa agroturystyczne, które zajmuje się produkcją żywności mogą serwować posiłki turystom po uprzednim zarejestrowaniu zakładu u właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego. Zgłoszenie i wpis do rejestru takich zakładów wymagany jest 14 dni przed rozpoczęciem żywienia turystów.

Prowadząc żywienie turystów i mając na celu zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności należy stosować zasady dobrej praktyki higienicznej (GHP) i dobrej praktyki produkcyjnej (GMP).

1. Dobra Praktyka Higieniczna - Good Hygiene Practice (GHP) - to działania, które muszą być podjęte i warunki higieniczne, które muszą być spełniane oraz kontrolowane na wszystkich etapach w kuchni żeby zapewnić bezpieczeństwo produkowanej żywności.

Warunkiem bezpieczeństwa w zakresie jakości zdrowotnej przygotowywanych posiłków, bez obawy narażenia na przypadkowe zatrucie pokarmowe czy inne choroby przenoszone na drodze pokarmowej, jest spełnienie przez gospodarstwo agroturystyczne właściwych warunków zależnych od czynników zewnętrznych takich jak:

- właściwa lokalizacja gospodarstwa, jego infrastruktura oraz stan sanitarny,
- zabezpieczenie przed szkodnikami: owadami i gryzoniami.

Lokalizacja na obszarach rolniczych, o cennym charakterze przyrodniczym, dalekim od zagrożeń przemysłowych daje dodatkową gwarancję, że warzywa i owoce pochodzące z własnego ogrodu są zdrowe, niezanieczyszczone pyłami przemysłowymi czy metalami ciężkimi.

Na jakość zdrowotną żywności może mieć też wiele uwarunkowań wewnętrznych, zależnych od rozwiązań technicznych budynku i posiadanej wiedzy-świadomości kwaterodawcy takich jak:

- układ funkcjonalny kuchni wraz z wyposażeniem oraz właściwy stan sanitarny,
- stosowanie skutecznych procesów mycia i dezynfekcji,
- zaopatrzenie w wodę do spożycia dla ludzi, o odpowiedniej jakości,
- systematyczne usuwanie odpadów i ścieków,
- odpowiednie kwalifikacje osób pracujących w kuchni,
- dokumentacja.

2. Dobra Praktyka Produkcyjna - Good Manufacturing Practice (GMP), to przede wszystkim zasady doboru surowca, przechowywania produktów żywnościowych oraz metody postępowania z żywnością. Obejmuje ona wszystkie podstawowe działania dotyczące procesów technologicznych oraz warunki, które muszą być spełniane, niezbędne do produkowania żywności i materiałów, a także wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zapewniając im właściwą jakość zdrowotną żywności zgodnie z przeznaczeniem i bezpieczną dla zdrowia konsumentów.

Ścisły nadzór nad procesem produkcji – od surowca poprzez magazynowanie, transport, przechowywanie, pakowanie i przerób, do dystrybucji – pozwala na zapewnienie powtarzalności i jednorodności gotowych wyrobów oraz na eliminowanie wszelkich sytuacji grożących zanieczyszczeniom wyrobów.

Stosowanie standardów GMP daje konsumentom pewność, że produkt jest dobrej jakości. GMP to właściwy dobór surowców i ich przechowywanie, prowadze-

nie właściwej obróbki wstępnej, cieplnej, prawidłowe przechowywanie gotowych potraw i ich serwowanie. Dla sprawnej kontroli poszczególnych działań powinny to być procesy opisane i monitorowane. Zakres wymagań, podyktowany jest dobrą praktyką kuchenną i rozsądkiem.

Najistotniejsze zasady GMP to:

- 1) Jakość surowca
- 2) Transport i magazynowanie surowców
- 3) Prawidłowa obróbka wstępna (mycie, obieranie, rozmrażanie itp.)
- 4) Prawidłowa obróbka zasadnicza (gotowanie, duszenie, smażenie, pieczenie)
- 5) Schładzanie i przechowywanie potraw
- 6) Porcjowanie i serwowanie gotowych wyrobów
- 7) Postępowanie z produktami wysokiego ryzyka (jaja, drób)
- 8) Zapobieganie stratom wartości odżywczych żywności.

Należy podkreślić, że zakresie przestrzegania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej, zalecane jest prowadzenie niezbędnej dokumentacji takiej jak:

- opracowane własne instrukcje i procedury zastosowane w gospodarstwie,
- orzeczenie lekarskie do celów sanitarno- epidemiologicznych pracujących osób w kuchni,
- aktualna ocena jakości wody do spożycia dla ludzi,
- potwierdzenie wywozu odpadów z gospodarstwa przez uprawnionego odbiorcę,
- dokumentacja z przeprowadzonych zabiegów DDD,
- dokumentacja z odbytego szkolenia z zakresu podstawowych zasad sanitarnych,
- rejestr dostawców żywności,
- kontrola temperatur w urządzeniach chłodniczych.

II. OPRACOWANIE EKSPERCKIE W ODNIESIENIU DO ZASAD GHP

Opracowanie niniejsze oparto o obowiązujące aktualnie następujące przepisy prawne:

- Ustawę z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. nr 136 z dnia 27 września 2006r) oraz Ustawę z dnia 8 stycznia 2010r. o zmianie ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz niektórych innych ustaw (Dz.U. nr 21 z 2010 poz. 105).
- Rozporządzenie 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U.UE.L.2004.139.1, Dz.U.UE-sp.13-34-319 z późn. zm.), tym załącznik II Rozdział III.
- Zbiór wytycznych w zakresie wdrażania niektórych przepisów rozporządzenia (WE) nr 852/2004w sprawie higieny środków spożywczych - dokument z dnia 21 grudnia 2005r. opublikowany przez Dyрекcję Generalną ds. Ochrony Zdrowia i Konsumentów Komisji Europejskiej (Zbiór wytycznych DG SANCO).
- Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki ich usytuowanie (Dz. U. Nr 75 poz. 690z późn.zm.).

- Zasady GHP i GMP w gospodarstwach agroturystycznych, Poradnik dla kwaterodawcy wiejskiego w zakresie żywienia turystów, opracowany przez Polską Federację Turystyki Wiejskiej, zatwierdzony przez Główny Inspektorat Sanitarny, wrzesień 2007.

1. OBIEKT MODELOWY Z - MAKSYMALNIE DLA 8 GOŚCI

Lokalizacja, otoczenie i infrastruktura gospodarstwa

Kwaterna agroturystyczna **Z** położona w miejscowości rolniczej w bliskiej odległości od rzeki przy drodze przebiegającej przez tą miejscowość. Kwaterna jest zlokalizowana na dużej ogrodzonej działce, zagospodarowanej zielenią. W miejscowości tej brak jest zupełnie zagrożeń środowiskowych, a usytuowanie kwatery w obecnym stanie z dala od głównych szlaków turystycznych w pełni eliminuje hałas komunikacyjny. W kwaterze jednorazowo może mieszkać do 8 turystów. W skład gospodarstwa wchodzi:

- drewniany budynek mieszkalny z wykorzystanym poddaszem,
- drewniany budynek spichlerza,
- drewniany budynek byłej stodoły,
- miejsce ogniskowe,
- 2 zadaszone drewniane wiaty – miejsce przyszłego grilownia i tańczenia,
- miejsca do parkowania samochodów,
- miejsce wydzielone na odpady i kompostownik

Całość posesji zagospodarowana zielenią, w pobliżu domu ogródek kwiatowo-warzywny, młody sad. Całość czysto utrzymana, miejsca gromadzenia odpadów usytuowane w odległości około 80m od domu.

Układ funkcjonalny obiektu w tym kuchni wraz z wyposażeniem

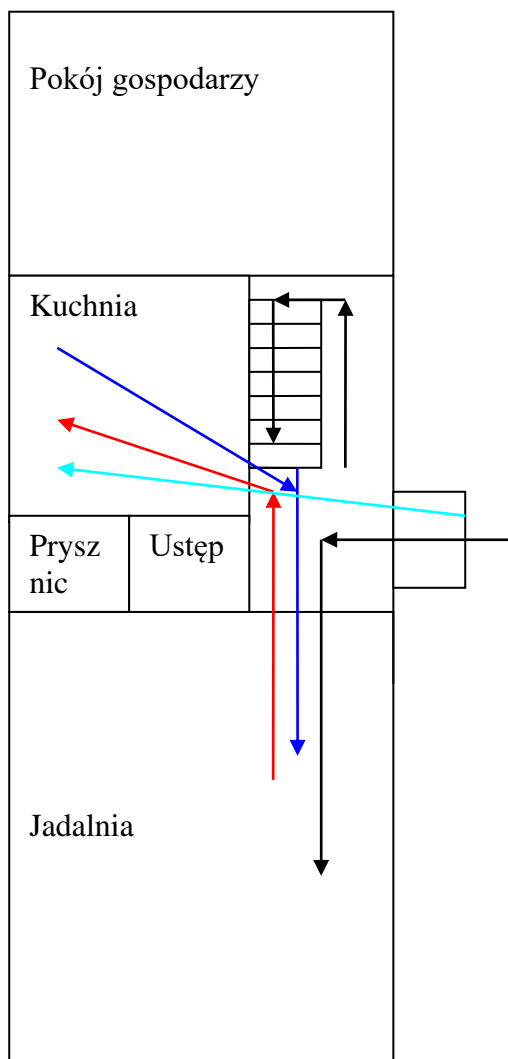
Budynek mieszkalny drewniany był budowany na początku lat dziewięćdziesiątych XX wieku. W tym budynku zachowano tradycyjny układ starego budownictwa wiejskiego na Podlasiu. Pomieszczenia posiadają wiele zachowanych oryginalnych elementów, takich jak: oryginalna stara stolarka okienna i drzwiowa, charakterystyczne belki sufitowe, kaflowe piece fizyczne, podłogi drewniane z desek, progi oraz wysokość pomieszczeń 2,25cm - taką jaką posiadał oryginalny dom, który został przeniesiony i ponownie odtworzony. Gospodarstwo agroturystyczne świadczy usługi turystom w zakresie wynajmowania miejsc noclegowych.

Rozkład pomieszczeń na parterze przedstawiono na **rys nr 1**, natomiast układ istniejącej kuchni i przepływu surowców oraz produktów przedstawia **rys. nr 2**. Należy zaznaczyć, że przy łącznej dość dużej powierzchni parteru około 70m², pomieszczenie kuchni zajmuje powierzchnię około 10 m².

W istniejącej kuchni do przygotowywania potraw, oprócz 1- miejscowej kuchenki elektrycznej, został wykonany tradycyjny kaflowy piec chlebowy, zajmujący powierzchnię prawie 1,8 m². Piec chlebowy niezbędne wyposażenie, ze względu na serwowane potrawy regionalne, przygotowywane na bazie tegoż pieca, np. pieczenie babki kartoflanej czy wiejskiego chleba razowego. Ponadto w kuchni znajduje się stół do porcjowania potraw, kredens kuchenny i 2 taborety oraz ława. Z kuchni jest wejście do przylegającego wydzielonego pomieszczenia, w którym jest zainstalowana umywalka oraz kabina prysznicowa. Według oświadczenia właścicieli z tego po-

mieszkania korzystają wyłącznie gospodarze. W budynku na parterze przy jadalni zapewniono ustęp dla gospodarzy, natomiast goście mają zapewniony wydzielony ustęp i kabinę prysznicową na poddaszu.

Dom Z – Rozkład pomieszczeń na parterze z zaznaczonym przepływem surowców, produktów i odpadów – stan istniejący, rys nr 1

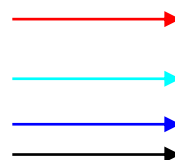


Przepływ surowców i zwrot brudnej zastawy i odpadów (droga brudna)

Przepływ surowców i półproduktów suchych oraz konserw i przetworów

Przepływ gotowych produktów- potraw (droga czysta)

Przepływ gości w obiekcie

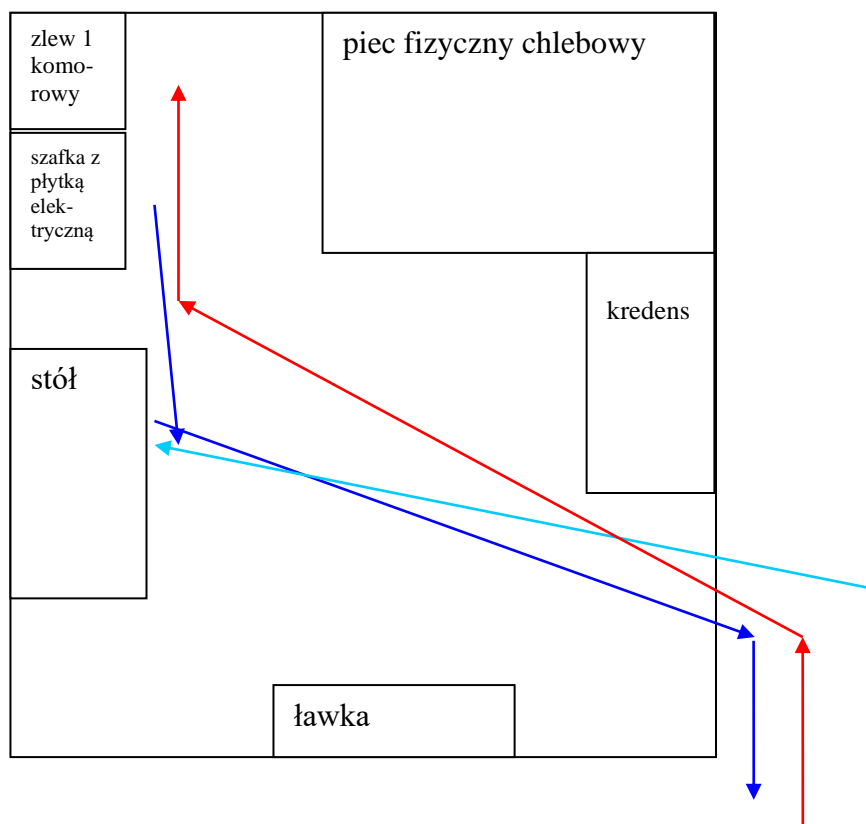


Kuchnia Z stan istniejący, rys. nr 2

Przepływ surowców i zwrot brudnej zastawy i odpadów (droga brudna)

Przepływ artykułów spoż. z zakupów (konserwy, art. mączne, przyprawy)

Przepływ gotowych produktów- potraw (droga czysta)



Układ funkcjonalny tej kuchni nie spełnia podstawowych wymagań higienicznych i sanitarnych gdyż:

- w kuchni brak jest lodówki,
- zapewniono jedynie zlewozmywak 1- komorowy,
- umywalka do mycia rąk była zainstalowana w pomieszczeniu sąsiednim, obok kabiny prysznicowej,
- wydawanie posiłków i zwrot brudnych naczyń odbywało się tą samą drogą,
- zmywanie naczyń przeprowadzono ręcznie, na bazie zlewu 1- komorowego,
- w budynku nie wydzielono miejsca do przechowywania sprzętu porządkowego i środków czystości - przetrzymywano to w wielu miejscach przypadkowych w kuchni lub w podpiwniczeniu,
- brak było wydzielonego pomieszczenia a nawet miejsca do przetrzymywania warzyw i ziemniaków. Ziemniaki i warzywa były zakupywane na bieżąco. Obróbkę wstępną przeprowadzano w pomieszczeniu kuchni.

Proponuje się następujące rozwiązania:

1. Powiększyć powierzchnię kuchni poprzez przeniesienie kabiny prysznicowej z pomieszczenia dostępnego z kuchni do wydzielonego pomieszczenia higie-

nicznego dostępnego z dróg komunikacji ogólnej. Wydzielić takie pomieszczenie z istniejącego pomieszczenia ustępu.

2. Miejsce istniejącej kabiny prysznicowej wykorzystać na powiększenie powierzchni kuchennej, można też rozważyć możliwość wykonania okienka podawczego do wydawania potraw do jadalni.
3. Dokonać zabudowy tego pomieszczenia w taki sposób aby przy umywalce wykonać blat, szafkę oraz zainstalować zmywarkę.
4. Dokonać przestawienia istniejącego wyposażenia kuchni:
 - zastąpić kuchenkę elektryczną 1-miejscową na kuchenkę elektryczną 4 – miejscową z piekarnikiem, ustawioną tuż przy piecu kaflowym, przy piecu nie wolno instalować kuchenki gazowej.
 - zapewnić zlew 2-komorowy w miejscu istniejącego zlewu 1 –komorowego,
 - powiększyć powierzchnię blatu roboczego – wykonać obudowane szafki do przetrzymywania naczyń kuchennych,
 - kredens kuchenny do przetrzymywania czystej zastawy przenieść do jadalni,
 - zapewnić w kuchni lodówko-zamrażarkę,
 - rozdzielić stanowisko wstępnej i zasadniczej obróbki poprzez zapewnienie wydzielonego miejsca na obróbkę wstępną. W tym celu należy wykorzystać istniejące miejsce w podpiwniczeniu budynku przy kotłowni.

Innym możliwym rozwiązaniem w tej kuchni może być stosowanie tzw. przerwy czasowej. Po wykonanych czynnościach brudnych takich jak obieranie ziemniaków, warzyw, miejsca-powierzchnie styku-kontaktu obowiązkowo należy posprzątać stanowisko-miejsce - powierzchnie, umyć preparatem myjąco-dezynfekującym, dopuszczonym do obrotu i zastosowania do pomieszczeń kuchennych, i po odpowiednim czasie, gdy powierzchnie są suche można przystąpić do innych czynności.

5. Zapewnić bezpieczną drogę zwrotu brudnej zastawy w ten sposób, że gromadzenie zastawy prowadzić w wydzielonym zamykanym pojemniku w obrębie jadalni (konieczny będzie zakup zamykanego pojemnika plastikowego), a następnie zwrot tej zastawy do kuchni tą samą drogą po zakończeniu wydawania potraw po zastosowanej przerwie czasowej.

Szczególną uwagę zwrócono na wydzielenie pomieszczenia-miejsca obróbki wstępnej oraz wydzielonego miejsca do przetrzymywania sprzętu porządkowego, środków czystości i dezynfekcyjnych. Ze względu na małą powierzchnię kuchni i brak innych pomieszczeń jedyne możliwe miejsce do wykorzystania to przechodnie pomieszczenie w podpiwniczeniu przy kotłowni oraz miejsce pod schodami w tym pomieszczeniu.

To pomieszczenie posiada tylko oświetlenie sztuczne, nie jest pomieszczeniem wentylowanym stąd też konieczne będzie zapewnienie pionu wentylacji grawitacyjnej lub naturalnej wykorzystując obecność otworu okiennego w przyległym sąsiednim pomieszczeniu w kotłowni. W tym pomieszczeniu należy zapewnić zlew-zmywak 2- komorowy z bieżącą zimną i ciepłą wodą. Ponadto należy wydzielić miejsce do przechowywania przetworów, ziemniaków i warzyw oraz zapewnić miejsce do przechowywania sprzętu porządkowego. W tym celu należy wykonać blat lub szafki, które odizolują widoczne przewody wodne oraz zapewnią miejsce do ustawienia urządzenia do dezynfekcji jaj, przechowywania niezbędnych ilości przetworów. Przy ścianie sąsiedniej należy zapewnić podest do przetrzymywania niezbędnych ilości warzyw i ziemniaków oraz miejsce do ich oczyszczania i obierania. Oczyszczone,

obrane i umyte oraz odsączone warzywa i ziemniaki będą przenoszone do kuchni w czystych pojemnikach. W tym pomieszczeniu będą przetrzymywane oraz poddawane dezynfekcji jajka, przed wniesieniem ich do kuchni.

Należy zaznaczyć, że w kuchni właściwej będą przeprowadzane czynności wstępne i końcowe związane z obróbką mięsa, natomiast jeśli chodzi o warzywa, owoce i ziemniaki to zaleca się aby w kuchni była tylko obróbka końcowa taka jak krojenie, szatkowanie, itd.

Pomieszczenia w podpiwniczeniu: kotłownia i obieralnia posiadają ściany i posadzki trudne do utrzymania w czystości w związku z tym należy przeprowadzić właściwe prace wykończeniowe oraz zainstalować drzwi wejściowe do kotłowni. Ściany w kuchni właściwej zapewniają łatwe ich mycie i utrzymanie w czystości. Podłogi w kuchni, w jadalni oraz w korytarzu są drewniane nieodporne na działanie wilgoci, co może stwarzać dodatkowe trudności w utrzymaniu czystości.

Stan po modernizacji

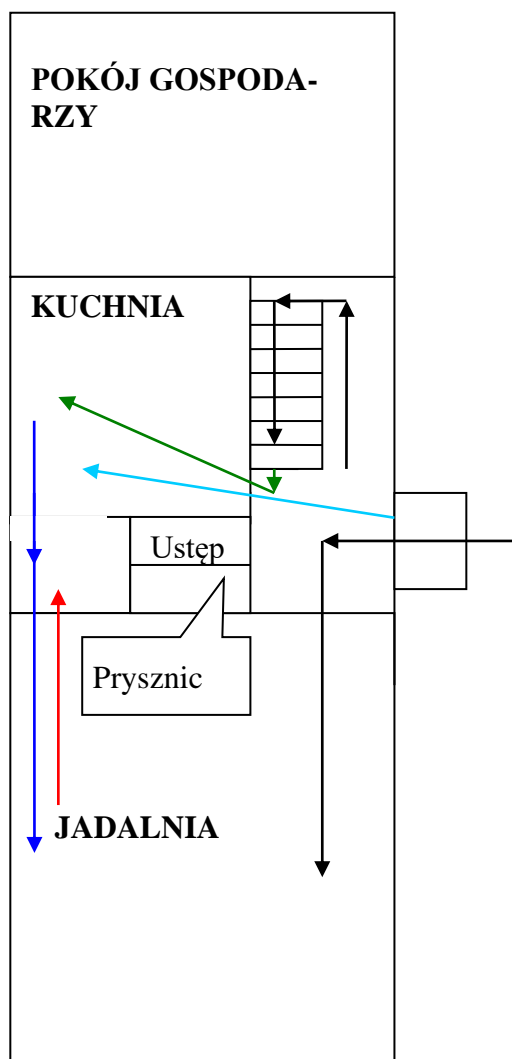
Przepływ surowców, artykułów spożywczych ze sprzedaży, potraw, odpadów i użytej zastawy oraz gości przedstawia **rys. nr 3**, natomiast proponowane ustawienie urządzeń i sprzętu gospodarstwa domowego w kuchni przedstawia **rys. nr 4**.

Analizując rys. nr 4 układ funkcjonalny kuchni przedstawia się następująco: proponuje aby przy samym wejściu do kuchni, po prawej stronie ustawiona była lodówka, w której na być prowadzona segregacja tj. na wydzielonych półkach górnych w pojemnikach będzie przetrzymywane mięso, natomiast na półkach niższych w zamykanych hermetycznych pojemnikach będą przetrzymywane gotowe potrawy oraz nabiał.

Za piecem kaflowym należy ustawić kuchenkę elektryczną z zainstalowanym wyciągiem. Obok kuchenki zamontować zlewozmywak 2-komorowy, a obok obudowany blat roboczy oraz stół.

W celu zapewnienia odpowiednich warunków higienicznych w kuchni i w jadalni zapewniono naturalne oświetlenie i wietrzenie przez otwory okienne, które w okresie wiosenno-letnio-jesiennym są zabezpieczane siatkami owadoszczelnymi.

Dom Z – Rozkład pomieszczeń z zaznaczonym przepływem surowców, produktów i odpadów – stan po modernizacji rys nr 3



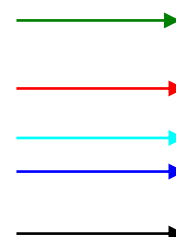
Przepływ produktów po wstępnej obróbce (w podpiwniczeniu)

Przepływ- po przerwie czasowej- brudnej zastawy i odpadów (droga brudna)

Przepływ środków spożywczych z zakupów (konserwy, art. Mączne, przyprawy)

Przepływ gotowych produktów- potraw (droga czysta)

Przepływ gości w obiekcie



Przyjęte rozwiązanie kuchni zaproponowane na rysunku nr 4 wyodrębniło **drogi czyste i brudne przy zastosowaniu przerwy czasowej**. Wprowadzenie przerwy czasowej pomiędzy wydaniem gotowych potraw, a dostarczeniem zastawy do zmywania wyeliminowało krzyżowanie się dróg. Po czynnościach brudnych, związanych z usuwaniem odpadów pokonsumpcyjnych konieczne będzie przeprowadzenie procesów mycia, dezynfekcji i sprzątania całej powierzchni kuchni. Przygotowanie kolejnych potraw będzie wykonane po tej przerwie czasowej.

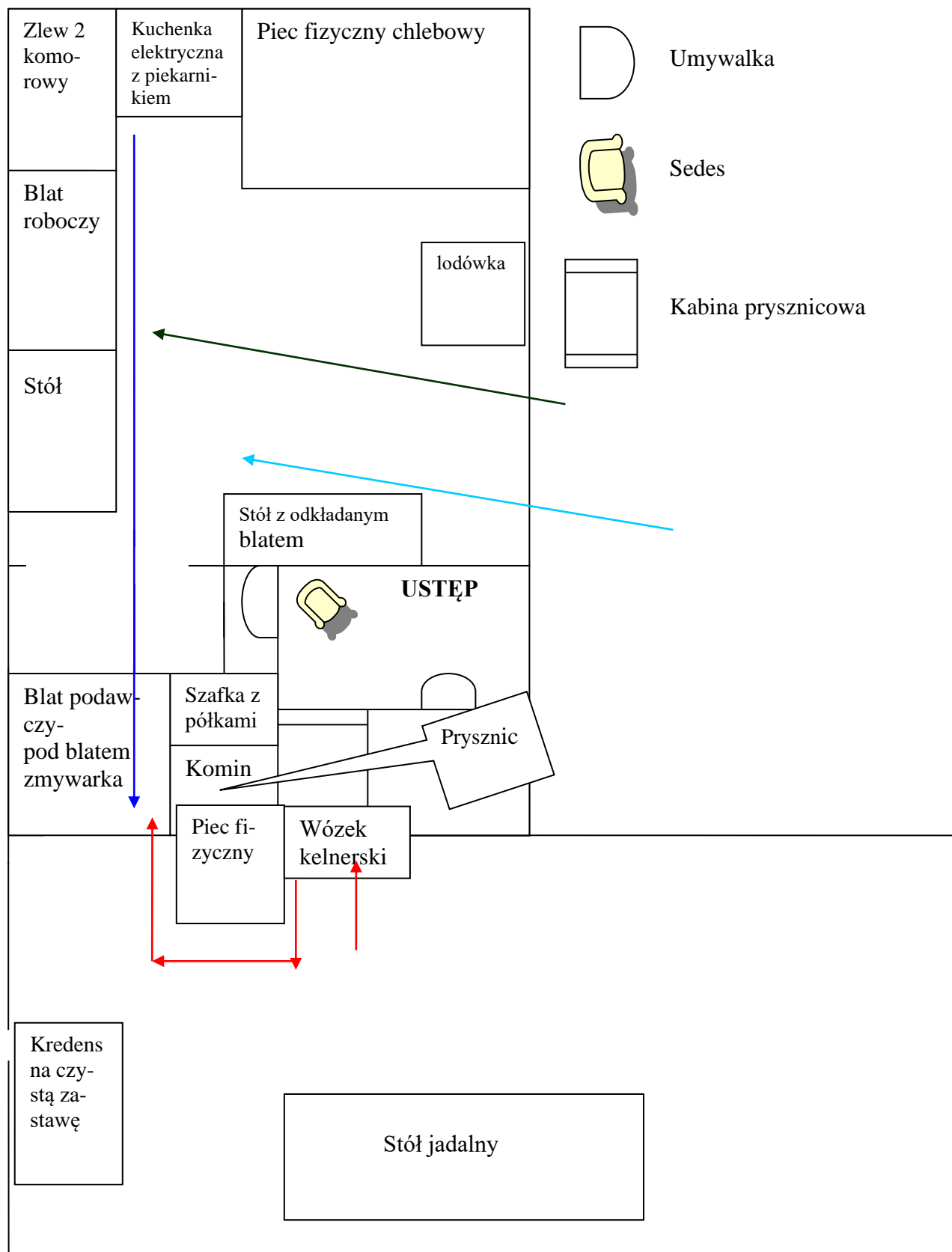
Kuchnia z po modernizacji, rys nr 4

Przepływ produktów po wstępnej obróbce (w podpiwniczeniu)

Przepływ brudnej zastawy i odpadów (droga brudna)

Przepływ art. spożywczych z zakupów (konserw, art. mączne, przyprawy)

Przepływ gotowych produktów- potraw

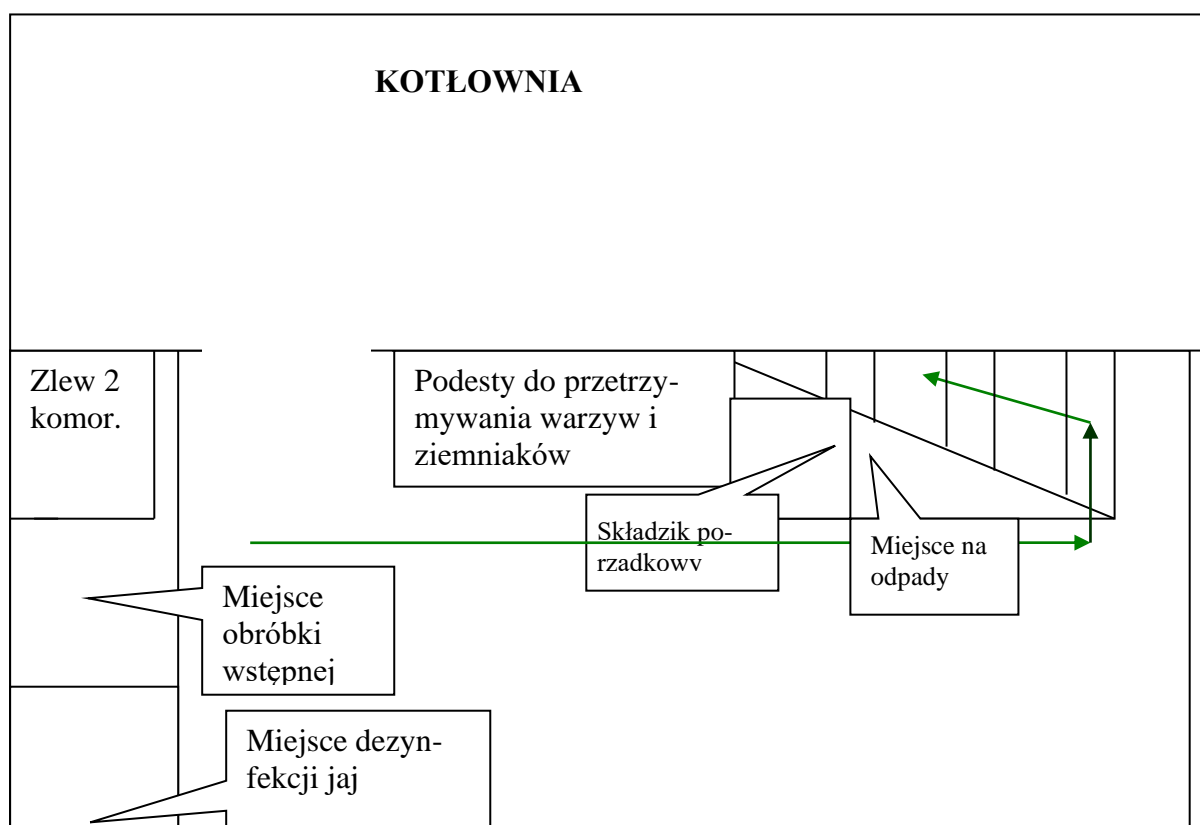


Na rys nr 5 zaproponowano rozwiązanie dotyczące miejsca wstępnej obróbki warzyw i ziemniaków oraz wydzielenia miejsca do przetrzymywania sprzętu porządkowego.

Dom Z

Pomieszczenie wstępnej obróbki warzyw i ziemniaków oraz dezynfekcji jaj rys. nr 5

Przepływ (czasowy) półproduktów tj ziemniaków, warzyw i jaj po wstępnej obróbce



Mycie i dezynfekcja w obrębie kuchni i zaplecza gospodarczego oraz częstotliwość

Mycie i dezynfekcja to przede wszystkim usunięcie resztek żywności i tłuszczu oraz kurzu ze wszystkich powierzchni w kuchni w strefie produkcyjnej. Szczególnej uwadze podlegają powierzchnie robocze, które powinny być myte, następnie dezynfekowane i spłukiwane wodą na bieżąco po przeprowadzeniu różnych czynności.

Zastawa stołowa po przeniesieniu z jadalni do kuchni i usunięciu resztek pokonsumpcyjnych, wstępnie opłukana w zlewozmywaku zostanie właściwie umyta w zmywarce mechanicznej. Temperatura wody w zmywarce powinna wynosić min. 85^o C. Zmywarka powinna mieć funkcję wyparzania oraz możliwość użycia środków myjąco-dezynfekcyjnych.

Do czasu zakupu zmywarki dopuszcza się mycie ręczne naczyń kuchennych, sprzętu i zastawy w wydzielonej komorze zlewozmywaka lub w odpowiedniej wielkości wydzielonej misce w roztworze preparatu myjącego, przeznaczonego do zastawy kuchennej np. „Ludwik”. Po myciu najlepiej używać szczotki lub zmywaka z tworzywa sztucznego, nie używać druciaków metalowych. Po umyciu naczyń kuchennych opłukać pod bieżącą gorącą wodą i odstawić na regały-suszkarkę dnem do góry.

W przypadku zastawy stołowej po umyciu i wypłukaniu pod bieżącą gorącą wodą należy zastawę stołową wyparzyć w wyparzaczu w tem. 85°C przez 3-4 minuty. Obecnie na rynku polskim są dopuszczone preparaty myjąco-dezynfekcyjne do zastawy stołowej, które należy używać zgodnie z deklaracją producenta zawartą w instrukcji zamieszczonej na opakowaniu.

W tym obiekcie konieczne jest opracowanie szczegółowej instrukcji mycia i dezynfekcji w zależności od wybranego sposobu postępowania. Procesy mycia i dezynfekcji prowadzone zgodnie z w.w. instrukcją i potrzebami tj. przed, w czasie i po pobycie gości.

Magazynowanie czystego sprzętu i zastawy stołowej będzie odbywać się w czystych szafkach i półkach kredensu, zabezpieczone przed zakurzeniem.

a) codzienne obowiązki utrzymania czystości w kuchni i w pomieszczeniach związanych z przygotowaniem i wydawaniem to :

- bieżące usuwanie wszystkich odpadów z kuchni i obieralni,
- mycie podłóg we wszystkich pomieszczeniach,
- mycie powierzchni ścian, drzwi i parapetów okiennych,
- mycie oraz dezynfekcja ustępów itp. oraz pojemników na odpady,
- zaopatrzenie dozowników przy umywalkach w mydło płynne i roztwór dezynfekcyjny,
- zapewnienie warunków do higienicznego umycia rąk w ustępie, tj. wyposażenie w dozowniki z mydłem płynnym i ręczniki papierowe lub suszarki oraz wyposażenie ustępu w papier toaletowy i preparaty odorochłonne,
- wietrzenie pomieszczeń przez otwieranie okien.
- oczyszczanie wycieraczek,
- sprzątanie terenu przed domem oraz miejsc parkowania samochodów.

b) okresowe obowiązki utrzymania czystości co najmniej raz na tydzień to:

- mycie okien, kloszy, żarówek, szuflad i wnętrza szaf,
- odkurzanie ścian i sufitów,
- przegląd aparatury i sprzętu celem dokonania naprawy lub wymiany zużytych przedmiotów,
- sprawdzenie szczelności podłóg, ścian, drzwi i okien (stwierdzone szczeliny w podłogach, ścianach i sufitach zaklejać kitem lub zaprawą murarską).

Należy pamiętać aby z przeprowadzonych procesów mycia i dezynfekcji prowadzić zapisy w zeszycie.

Zaopatrzenie w wodę

W tym gospodarstwie, jak i w pozostałych analizowanych gospodarstwach zapewniona jest wystarczająca ilość bieżącej zimnej wody. Woda doprowadzona jest z wodociągów publicznych o przydatnej jakości wody do spożycia dla ludzi, spełniają-

cej wymagania rozporządzenia Min. Zdrowia z dnia 29,03,2007r.(Dz. U. Nr 61 poz.417 z późn. zm).

Woda jest transportowana szczelnym systemem rurowym do odpowiednich urządzeń kuchennych i urządzeń sanitarnych.

W tym gospodarstwie dodatkowo na wypadek awarii wodociągu, zapewniono ujęcie wody – wodociąg lokalny z własnej, zabezpieczonej studni, umiejscowionej na posesji. Należy dodać, że w tym przypadku zachodzi konieczność badania jakości wody każdego roku po okresie zimowym przed rozpoczęciem sezonu turystycznego.

Wyniki badań próbek wody należy przechowywane w dokumentacji, do wglądu służb sanitarnych.

Usuwanie odpadów i ścieków

Nieczystości płynne z gospodarstwa odprowadzane są do zbiornika bezodpływowego umiejscowionego na własnej posesji w odległości 6,7m od najbliższych otworów okiennych.

W gospodarstwie prowadzi się selektywną zbiórkę odpadów komunalnych. Odpady stałe w kuchni gromadzone są w zamykanych pojemnikach, wyłożonych workami foliowymi, usytuowanych pod zlewozmywakiem i umywalką. Odpady komunalne z kuchni usuwane są na bieżąco do pojemnika plastikowego, ustawionego tuż przy bramie wjazdowej w odległości około 60m. od kuchni. Odpady z pojemników są wywożone na gminne wysypisko odpadów komunalnych przez uprawnionego odbiorcę) 1 raz w miesiącu lub według potrzeb.

Odpady konsumpcyjne są przeznaczane do kompostowania we własnym kompostowniku, usytuowanym około 200m od domu w części gospodarczej posesji. Resztki pokonsumpcyjne trudno rozkładalne typu kości są przeznaczane do karmienia psa.

Zabezpieczenie przed szkodnikami przeprowadzono poprzez:

1. Zabezpieczenie budynku przed dostaniem się do nich gryzoni, owadów należy wykonać przez zamontowanie kratki i siatek np. metalowych, nylonowych w otworach wentylacyjnych, w oknach, w drzwiach, a także uszczelnienie otworów w ścianach, w podłogach, przy rurach i przewodach wodno-kanalizacyjnych.
2. Okna w czasie przygotowania potraw muszą być zamknięte i zabezpieczone przed otwarciem. Okna, które będą otwierane na zewnątrz, muszą być wyposażone w łatwo dające się zdjąć do czyszczenia siatki ochronne przeciw owadom.
3. Przy wejściach do budynku wskazane jest zainstalować lampy wabiące owady, lepy, pułapki itp., które należy systematycznie kontrolować, czyścić i wymieniać.
4. Utrzymanie należytej czystości i porządku w otoczeniu budynku i we wszystkich pomieszczeniach,
5. Drzwi wejściowe do domu oraz do obieralni powinny posiadać specjalne zabezpieczenie, utrudniające przedostanie się gryzoni. Jednak w przypadku zaobserwowania oznak żerowania gryzoni lub ich odchodów należy wyłożyć trutki.

W przypadku obecności insektów należy to zgłosić wyspecjalizowanej firmie DDD. Kuchnię i miejsca-pomieszczenia przechowywania produktów należy odpowiednio przygotować, zabezpieczyć artykuły w ten sposób ażeby nie ulegały zanieczyszczeniu używanymi środkami chemicznymi. Po przeprowadzonym zabiegu usuwać na bieżąco martwe owady, w przypadku pojawienia młodych postaci owadów zabieg DDD powtórzyć.

W pomieszczeniach związanych z przygotowaniem żywności nie wolno stosować preparatów w aerozolu. Z przeprowadzonych zabiegów należy zachować dokument do kontroli władz sanitarnych

Kwalifikacje osób pracujących w kuchni oraz szkolenia

Właściciel kwatery agroturystycznej powinien zadbać o posiadanie kwalifikacji do pracy w kuchni poprzez uczestniczenie w kursach doszkalcających lub samokształcenie poprzez czytanie fachowej literatury np. odpowiednich poradników. **Osoba pracująca w kuchni musi być zdrowa, a jej stan zdrowia powinien być udokumentowany aktualnym badaniem lekarskim, jakie jest wymagane do pracy z żywnością.** Nie może pracować w kuchni osoba z infekcją górnych dróg oddechowych, zmianami ropnymi oraz nieżytem żołądkowo-jelitowym (biegunką). Osoba pracująca w kuchni powinna dbać o higienę osobistą, posiadać czyste ręce, paznokcie powinny być czyste, krótko obcięte. Powinna pamiętać, że ręce należy często myć: przed pracą, po wyjściu z toalety, przed każdą zmianą wykonywanej czynności i po każdym wyjściu z kuchni. Powinna posiadać czyste ubranie ochronne, np. fartuch, nakrycie głowy uniemożliwiające wpadnięcie włosów, nie powinna zegarków i innych ozdób, które mogą dostać się do żywności, nie powinna żuć gumy, palić tytoniu, kasłać, wycierać nosa itp. W przypadku drobnego zranienia lub skaleczenia, miejsca te należy zdezynfekować wodą utlenioną oraz opatrzyć wodoodpornym opatrunkiem oraz zabezpieczyć np. rękawiczką lateksową lub w inny bezpieczny sposób.

Dokumentacja

Właściciel kwatery agroturystycznej jest obowiązany zapewnić wydzieloną teczkę, przechowywaną w dostępnym miejscu. Wykaz zalecanej dokumentacji szczegółowo ujęto we wstępie.

2. OBIEKT MODELOWY X- MAKSYMALNIE DLA 12 GOŚCI

Lokalizacja, infrastruktura gospodarstwa, otoczenie i stan sanitarny

Kwaterna agroturystyczna X położona jest na terenach rolniczych w odległości około 100m od drogi wojewódzkiej. W istniejącej miejscowości w promieniu ok. 1 km nie ma zakładów przemysłowych i innych źródeł zagrożeń, natomiast w odległości ok. 100m są tereny zalesione: lasy gospodarcze i Puszcza Białowieska. W odległości około 300 przepływa rzeka. W kwaterze jednorazowo może mieszkać do 12 turystów.

W skład gospodarstwa agroturystycznego wchodzi:

- budynek mieszkalny 2-kondygnacyjny z wykorzystanym poddaszem,
- budynek starego domu mieszkalnego tzw: „Muzeum Rodzinne”,
- ogród warzywno-ziołowy oraz sad,
- zadaszone miejsce tuż przy domu przeznaczone do wypoczynku lub spożywania posiłków na wyraźne życzenie turystów,
- wydzielone miejsce na odpady i kompostownik

W gospodarstwie nie prowadzi się hodowli zwierząt, uprawa roślin jest prowadzona w zakresie warzyw i owoców.

Kwaterna agroturystyczna oraz przylegający do niej ogród znajduje się na terenie ogrodzonym. Drogi dojazdowe i ścieżki wewnątrz posesji są utwardzone. Całość po-

sesji zagospodarowana, czysto utrzymana, a miejsca gromadzenia odpadów odizolowane w bezpiecznej odległości 200m od otworów okiennych.

Układ funkcjonalny obiektu w tym kuchni wraz z wyposażeniem

Na potrzeby gości na I piętrze i poddaszu zapewniono pokoje mieszkalne, zespół higieniczno-sanitarny oraz wydzielone miejsce do samodzielnego przygotowywania posiłków we własnym zakresie. Polega to na przygotowaniu przekąsek opartych na gotowych mrożonych półproduktach np. gotowanie pierogów, warzyw, parzenie kawy, herbaty czy podgrzaniu mleka. Rzut poziomy istniejących pomieszczeń domu przedstawia **rys. nr 1**,

Istniejący układ funkcjonalny kuchni nie spełniał podstawowych wymagań higienicznych i sanitarnych ze względu na krzyżowanie się dróg co przedstawia **rys. nr 2**.

Urządzenia ustawione były niezgodnie z ciągiem produkcyjnym. Było to spowodowane tym, że:

- lodówka ustawiona była poza kuchnią na korytarzu w obszarze ruchu gości i gospodarzy,
- zlewozmywak 2-komorowy usytuowany został w części czystej kuchni za kuchenką,
- brak było zapewnionej umywalki do mycia rąk,
- brak było wydzielonego pomieszczenia do przetrzymywania sprzętu porządkowego i środków czystości,
- wydawanie posiłków i zwrot brudnych naczyń odbywało się drogami, które przecinały się przy kuchence, w obszarze szczególnie niebezpiecznym.

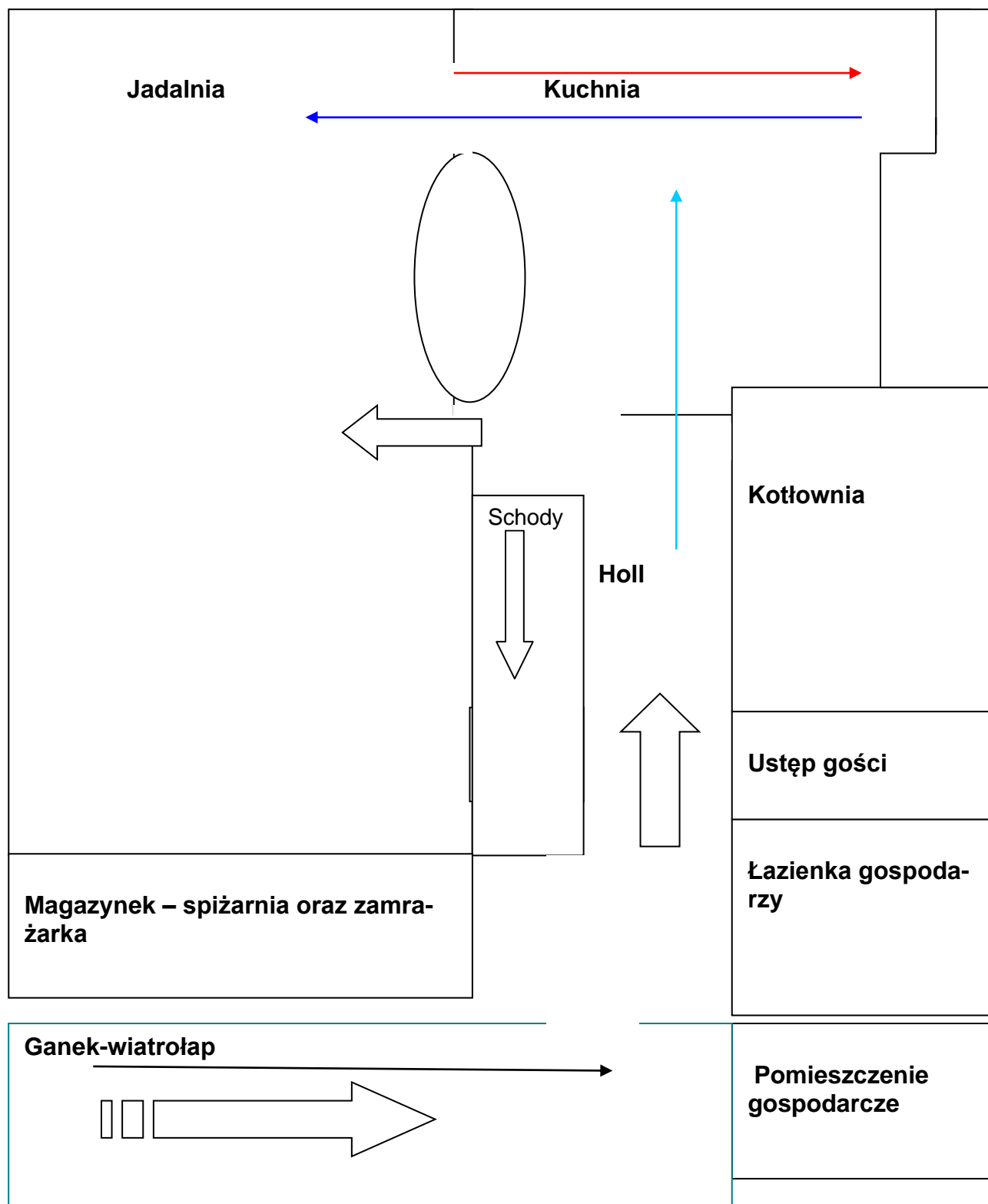
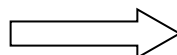
Dom X – stan istniejący, rys. nr 1

Przepływ gości

Przepływ artykułów spożywczych i mięsa

Przepływ gotowych potraw

Przepływ odpadów i zwrot naczyń

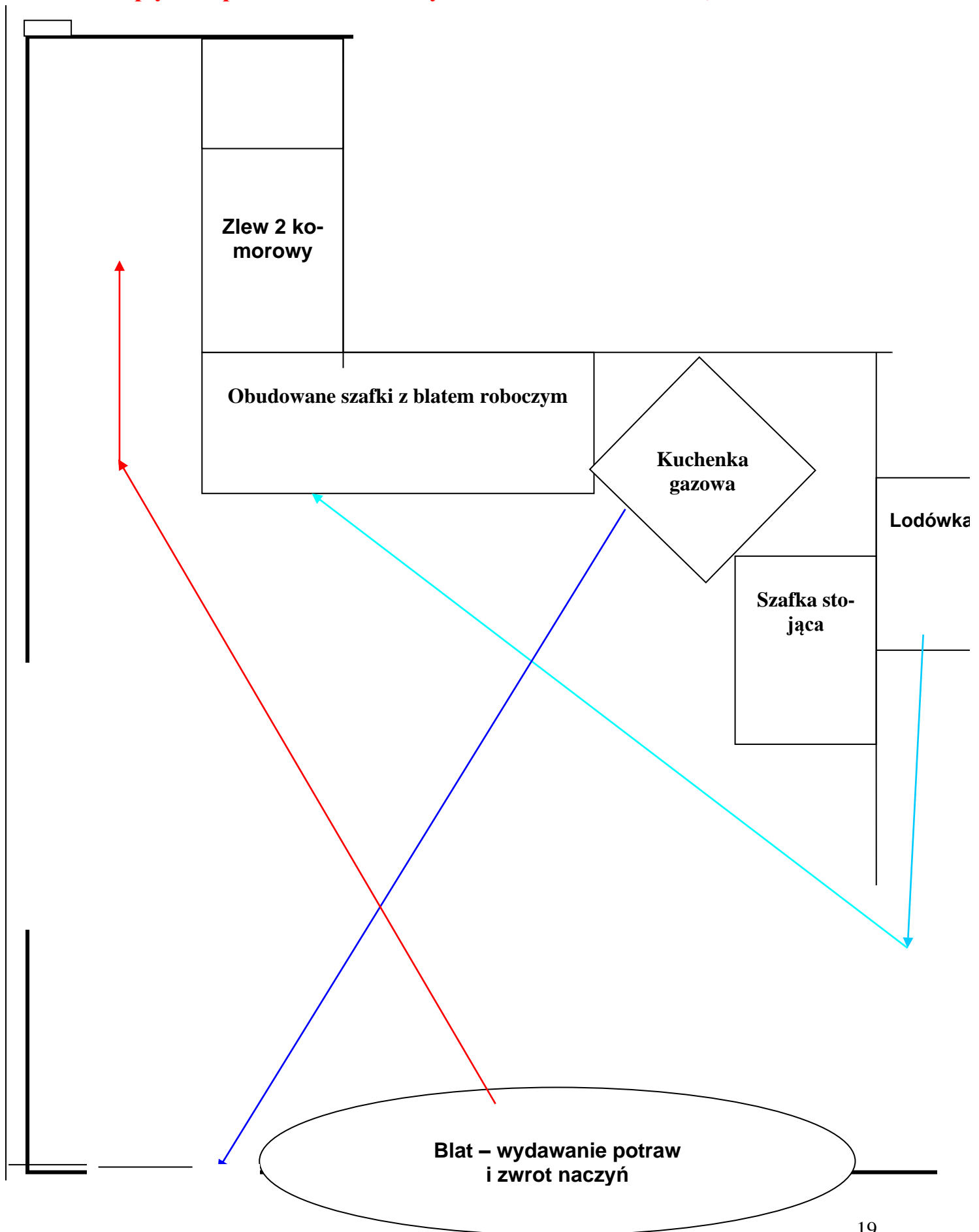


Kuchnia X stan istniejący, rys. nr 2

Przepływ artykułów spożywczych i mięsa

Przepływ gotowych potraw

Przepływ odpadów i zwrot naczyń



Po analizie zagrożeń podjęto decyzję na przeznaczeniu istniejących dwóch pomocniczych pomieszczeń na magazyn (spiżarkę) oraz obieralnię wstępną warzyw, owoców i ziemniaków. Ponadto należy zakupić zmywarkę do mechanicznego zmywania naczyń oraz przemodelować układ funkcjonalny istniejącej kuchni

Układ pomieszczeń w tym domu po modernizacji przedstawia **rys. nr 3**. Układ istniejącej kuchni z zaznaczonym przepływem surowców, potraw, odpadów pokazano na **rys. nr 2** natomiast układ funkcjonalny kuchni po modernizacji obrazuje **rys. nr 4**. Wygospodarowane pomieszczenia pomocnicze oraz ich wyposażenie przedstawia **rys. nr 5 i 5A**.

Pomieszczenia pomocnicze w.w. usytuowano w odległości około 6m od kuchni właściwej. Spiżarka posiada tylko oświetlenie sztuczne, wentylację oraz wyposażona została w szereg regałów. W tym pomieszczeniu została również ustawiona zamrażarka do mięs surowych.

Obieralnia posiada oświetlenie naturalne i sztuczne, wentylację naturalną, wyposażona została w lodówkę, urządzenie do dezynfekcji jaj, podest do przetrzymywania niezbędnych ilości warzyw i ziemniaków, stół do oczyszczania warzyw, wydzielone stanowisko do obierania ziemniaków oraz zlew 2- komorowy i bieżącą zimną i ciepłą wodą do mycia warzyw, owoców i ziemniaków. Oczyszczone, obrane i umyte oraz odsączone warzywa, owoce i ziemniaki będą przenoszone do kuchni w zamykanych czystych wiaderkach. W obieralni warzyw będą poddawane dezynfekcji jajka zaraz po zakupie i następnie będą przetrzymywane na wydzielonej górnej półce w lodówce. W dolnej części lodówki będą przetrzymywane inne surowce, np. kiszona kapusta w zamykanych plastikowych wiaderkach.

Szczególny sposób postępowania dotyczy mięsa drobiowego, tym tuszek i półtuszek, które przed włożeniem do lodówki obowiązkowo należy opłukać pod bieżącą ciepłą i zimną wodą (szczegółowo omówiono GMP).

Należy zaznaczyć, że w kuchni właściwej będą przeprowadzane czynności wstępne i końcowe związane z obróbką mięsną natomiast jeśli chodzi o warzywa, owoce i ziemniaki to w kuchni będzie tylko obróbka końcowa taka jak krojenie, szatkowanie, itd.

Dom X – Przepływ surowców, potraw, odpadów, stan po modernizacji rys. nr 3

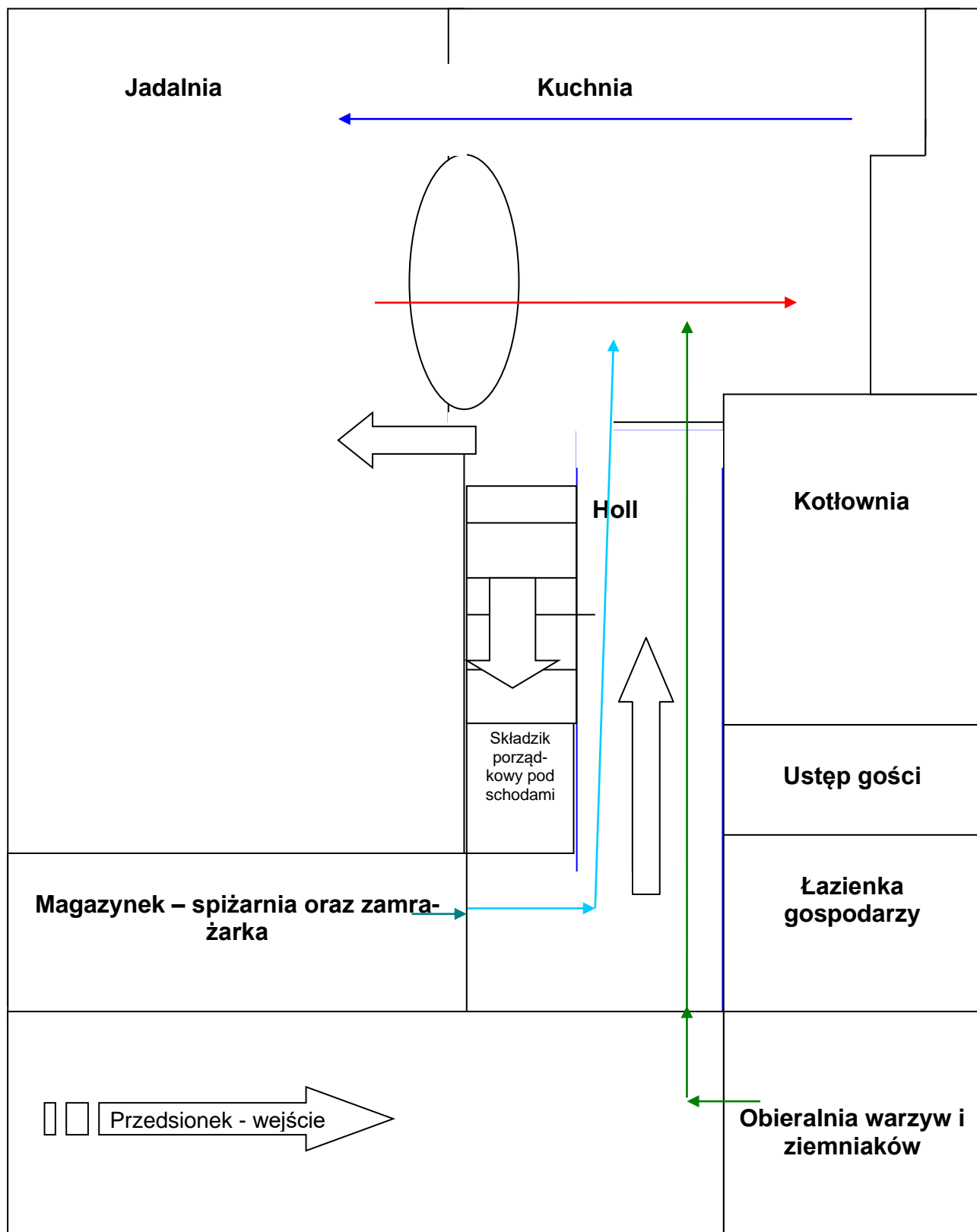
Przepływ surowców po obróbce wstępnej

Przepływ artykułów spożywczych i mięsa

Przepływ gotowych potraw

Przepływ odpadów i zwrot naczyń

Przepływ gości



Po modernizacji układ funkcjonalny kuchni przedstawia **rys. nr 4**. Przy samym wejściu do kuchni ustawiono lodówkę, w której na wydzielonych półkach górnych w pojemnikach będzie przetrzymywane mięso, natomiast na półkach niższych w zamykanych hermetycznych pojemnikach będą przetrzymywane gotowe potrawy oraz nabiał.

Za lodówką umiejscowiono umywalkę do mycia rąk i zlewozmywak 2-komorowy. W pobliżu umywalki i zlewozmywaka umiejscowiono zmywarkę do zmywania naczyń. Do przygotowania potraw zapewniono blat roboczy i kuchenkę gazową 4-palnikową. To rozwiązanie wyodrębniło strefy brudne i czyste w kuchni.

W celu zapewnienia odpowiednich warunków higienicznych w kuchni i w jadalni zapewniono naturalne oświetlenie i wentrowienie przez otwory okienne, które w okresie wiosenno-letnio-jesiennym są zabezpieczone siatkami owadoszczelnymi. W celu eliminacji cząstek pary, tłuszczu i zapachów pochodzących z przygotowanych potraw w kuchni zainstalowano nad kuchenką gazową okap z wyciągiem mechanicznym. Ponadto w kuchni zapewniono pion wentylacji grawitacyjnej zabezpieczony kratką

Podłogi w obiekcie zostały wykonane z materiałów gładkich, łatwo zmywalnych, odpornych na działanie środków dezynfekcyjnych i ścieranie. Powierzchnia ścian i sufitów jest gładka, łatwo zmywalna, w jasnym kolorze. Części, ścian narażonych na działanie wody, pary i innych zanieczyszczeń ściany zostały pokryte płytkami glazury w jasnym kolorze. Ciągi produkcyjne zapewniają prawidłowy proces obróbki żywności.

Pomieszczenia spiżarni, obieralni i kuchni właściwej zapewniają łatwe ich mycie i utrzymanie w czystości oraz zostały zabezpieczone przed zanieczyszczaniem zewnętrznym oraz dostępem szkodników.

Kuchnia X po modernizacji – wersja ostateczna rys. nr 4

Przepływ surowców po obróbce wstępnej



Przepływ artykułów spożywczych i mięsa

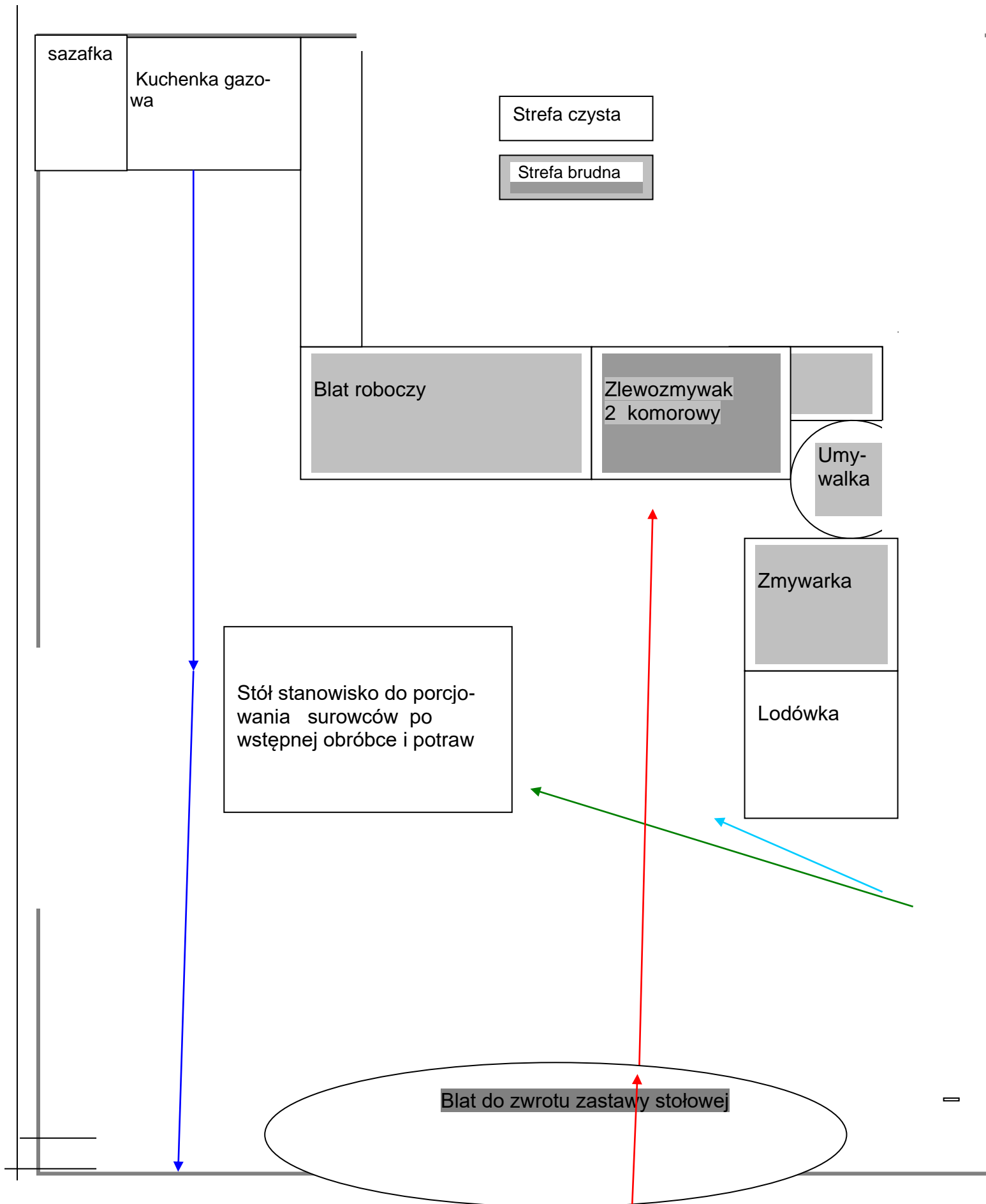


Przepływ gotowych potraw (droga czysta)



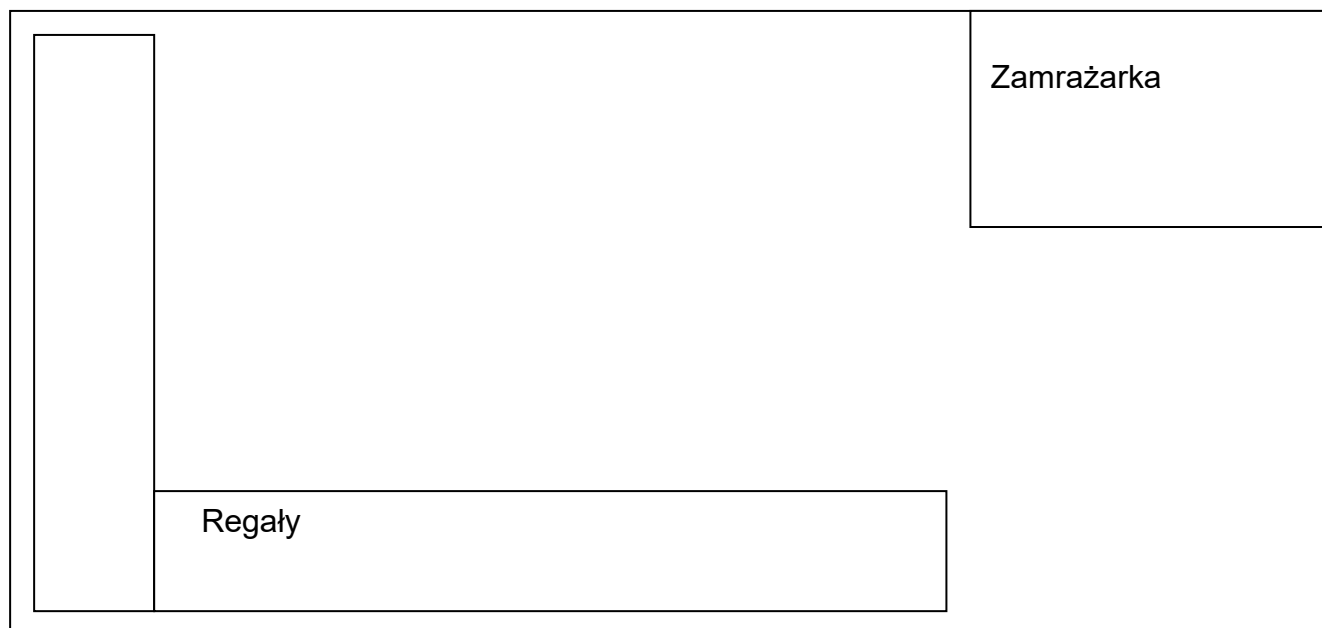
Przepływ odpadów i zwrot naczyń (droga brudna)





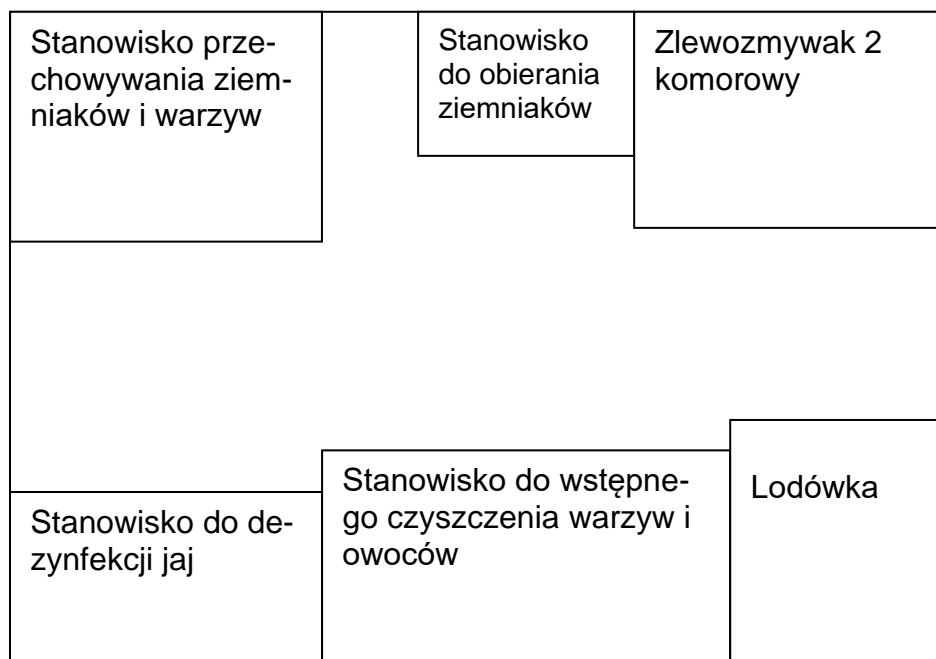
Dom X

Pomieszczenie do przechowywania produktów spożywczych i mięsa, rys. nr 5



Dom X

Pomieszczenie do wstępnej obróbki warzyw, ziemniaków i owoców , rys. nr 5A



Układ pomieszczeń w tym domu po modernizacji przedstawia **rys. nr 2**. Rozkład istniejącej kuchni z zaznaczonym przepływem surowców, potraw, odpadów pokazano na **rys. nr 3** natomiast układ funkcjonalny kuchni po modernizacji obrazuje **rys. nr 4**. Wygospodarowane pomieszczenia pomocnicze oraz ich wyposażenie przedstawia **rys. nr 5 i 5A**.

Pomieszczenia pomocnicze w.w. usytuowano w odległości około 6m od kuchni właściwej. Spizarka posiada tylko oświetlenie sztuczne, wentylację oraz wyposażona została w szereg regałów. W tym pomieszczeniu została również ustawiona zamrażarka do mięs surowych.

Obieralnia posiada oświetlenie naturalne i sztuczne, wentylację naturalną, wyposażona została w lodówkę, urządzenie do dezynfekcji jaj, podest do przetrzymywania niezbędnych ilości warzyw i ziemniaków, stół do oczyszczania warzyw, wydzielone stanowisko do obierania ziemniaków oraz zlew 2- komorowy i bieżącą zimną i ciepłą wodą do mycia warzyw, owoców i ziemniaków. Oczyszczone, obrane i umyte oraz odsączone warzywa, owoce i ziemniaki będą przenoszone do kuchni w zamykanych czystych wiaderkach. W obieralni warzyw będą poddawane dezynfekcji jajka zaraz po zakupie i następnie będą przetrzymywane na wydzielonej górnej półce w lodówce. W dolnej części lodówki będą przetrzymywane inne surowce, np. kiszona kapusta w zamykanych plastikowych wiaderkach.

Szczególny sposób postępowania dotyczy mięsa drobiowego, tym tuszek i półtuszek, które przed włożeniem do lodówki obowiązkowo należy opłukać pod bieżącą ciepłą i zimną wodą (szczegółowo omówiono GMP).

Należy zaznaczyć, że w kuchni właściwej będą przeprowadzane czynności wstępne i końcowe związane z obróbką mięsną natomiast jeśli chodzi o warzywa, owoce i ziemniaki to w kuchni będzie tylko obróbka końcowa taka jak krojenie, szatkowanie, itd.

Po modernizacji układ funkcjonalny kuchni przedstawia **rys. nr 4**. Przy samym wejściu do kuchni ustawiono lodówkę, w której na wydzielonych półkach górnych w pojemnikach będzie przetrzymywane mięso, natomiast na półkach niższych w zamykanych hermetycznych pojemnikach będą przetrzymywane gotowe potrawy oraz nabiał.

Za lodówką umiejscowiono umywalkę do mycia rąk i zlewozmywak 2- komorowy. W pobliżu umywalki i zlewozmywaka umiejscowiono zmywarkę do zmywania naczyń. Do przygotowania potraw zapewniono blat roboczy i kuchenkę gazową 4-palnikową. To rozwiązanie wyodrębniło strefy brudne i czyste w kuchni.

W celu zapewnienia odpowiednich warunków higienicznych w kuchni i w jadalni zapewniono naturalne oświetlenie i wietrzenie przez otwory okienne, które w okresie wiosenno-letnio-jesiennym są zabezpieczone siatkami owadoszczelnymi. W celu eliminacji cząstek pary, tłuszczu i zapachów pochodzących z przygotowanych potraw w kuchni zainstalowano nad kuchenką gazową okap z wyciągiem mechanicznym. Ponadto w kuchni zapewniono pion wentylacji grawitacyjnej zabezpieczony kratką

Podłogi w obiekcie zostały wykonane z materiałów gładkich, łatwo zmywalnych, odpornych na działanie środków dezynfekcyjnych i ścieranie. Powierzchnia ścian i sufitów jest gładka, łatwo zmywalna, w jasnym kolorze. Części, ścian narażonych na działanie wody, pary i innych zanieczyszczeń ściany zostały pokryte płytkami

mi glazury w jasnym kolorze. Ciągi produkcyjne zapewniają prawidłowy proces obróbki żywności.

Pomieszczenia spiżarni, obieralni i kuchni właściwej zapewniają łatwe ich mycie i utrzymanie w czystości oraz zostały zabezpieczone przed zanieczyszczaniem zewnętrznym oraz dostępem szkodników.

Mycie i dezynfekcja w obrębie kuchni i zaplecza gospodarczego oraz częstotliwość

Mycie i dezynfekcja to przede wszystkim usunięcie resztek żywności i tłuszczu oraz kurzu ze wszystkich powierzchni w kuchni w strefie produkcyjnej. Szczególnej uwadze podlegają powierzchnie robocze, które powinny być myte, następnie dezynfekowane i spłukiwane wodą na bieżąco po przeprowadzeniu różnych czynności.

Zastawa stołowa po przeniesieniu z jadalni do kuchni i usunięciu resztek pokonsumpcyjnych, wstępnie opłukana w zlewozmywaku zostanie właściwie umyta w zmywarce mechanicznej. Zalecana temperatura wody w zmywarce powinna wynosić min. 85°C. Zmywarka powinna mieć funkcję wyparzania oraz możliwość użycia środków myjąco- dezynfekcyjnych.

W tym gospodarstwie została zainstalowana zmywarka o niższej temperaturze max. 70° C, więc proces musi być prowadzony przy wydłużonym maksymalnie czasie i zastosowaniu preparatów chemicznych dopuszczonych do obrotu zgodnie z deklaracją producenta zmywarki.

W związku z powyższym konieczne jest opracowanie szczegółowej instrukcji mycia i dezynfekcji z opisem zastosowanych preparatów. Zaleca się aby stanowisko do mycia naczyń kuchennych wyposażać w ruchomy wężyk co ułatwi proces usuwania resztek pokarmowych i proces mycia.

Magazynowanie czystej zastawy stołowej będzie odbywać się w czystych szafkach, umiejscowionych pod blatem podawczym i w kredensie ustawionym w jadalni, natomiast czyste naczynia kuchenne i sprzęt będzie ustawiony w szafkach kuchennych stojących.

Codzienne i okresowe obowiązki utrzymania czystości w kuchni i w pomieszczeniach podobne i takie same jak w gospodarstwie Z.

Procesy mycia i dezynfekcji odnotowuje się w zeszycie-rejestrze.

Zaopatrzenie w wodę do spożycia dla ludzi

Woda doprowadzona jest z wodociągu publicznego o przydatnej jakości wody do spożycia dla ludzi.

Usuwanie odpadów i ścieków

Nieczystości płynne z gospodarstwa odprowadzane są do kanalizacji lokalnej - do szamba, usytuowanego na posesji w odległości około 30m od kuchni.

W gospodarstwie prowadzi się selektywną zbiórkę odpadów komunalnych. Odpady stałe w kuchni usuwane są do wydzielonych, zamykanych pojemników, wyłożonych workami foliowymi. Z kolei odpady z workami z kuchni usuwane są na bieżąco do pojemników plastikowych, usytuowanych w odległości około 30m. od kuchni. Odpady z

pojemników są wywożone na gminne wysypisko odpadów komunalnych przez uprawnionego odbiorcę 1 raz w miesiącu lub według potrzeb.

Odpady konsumpcyjne są przeznaczane do kompostowania we własnym kompostowniku, usytuowanym około 200m od domu. Resztki pokonsumpcyjne trudno rozkładalne typu kości są przeznaczane do karmienia własnego psa.

Zabezpieczenie przed szkodnikami, w tym owadami i gryzoniami

Zabezpieczenie przed szkodnikami wykonano poprzez zamontowanie kratki w otworach wentylacyjnych i siatek ochronnych przeciw owadom łatwych do wyjęcia i do czyszczenia.

W czasie produkcji okna muszą być zamknięte i zabezpieczone przed otwarciem.

Przy wejściach do budynku należy zainstalować lampy wabiące owady, lepy, pułapki itp., które należy systematycznie kontrolować, czyścić i wymieniać. Nie zaleca się w pomieszczeniach kuchni, w obieralni i w spiżarni stosowania środków przeciw owadom w aerozolu.

Należy dbać o utrzymanie należytej czystości i porządku w otoczeniu budynku i we wszystkich pomieszczeniach.

Drzwi wejściowe do domu oraz do pomieszczeń podpiwniczenia powinny posiadać specjalne zabezpieczenie przed gryzoniami lub można od wewnątrz drzwi obić blachą.

Jednak w przypadku zaobserwowania gryzoni lub ich odchodów należy rozłożyć trutki z dala od surowców w obieralni, w przypadku obecności insektów należy to zgłosić wyspecjalizowanej firmie DDD. Kuchnię i pomieszczenie obróbki wstępnej należy odpowiednio przygotować, zabezpieczyć artykuły w ten sposób ażeby nie ulegały zanieczyszczeniu używanymi środkami chemicznymi. Po przeprowadzonym zabiegu usuwać na bieżąco martwe owady, w przypadku pojawienia młodych postaci owadów należy powiadomić firmę DDD w celu powtórzenia zabiegu.

Z przeprowadzonych zabiegów DDD należy zachować dokument do kontroli władz sanitarnych.

Kwalifikacje osób pracujących w kuchni oraz szkolenia oraz wymagana dokumentacja

Taki same zalecenia i tryb postępowania jak omówiono w obiekcie Z

3. OBIEKT MODELOWY Y - MAKSYMALNIE DLA 20 GOŚCI

Lokalizacja, otoczenie i infrastruktura gospodarstwa

Kwaterna agroturystyczna Y położona w miejscowości turystycznej w środku zwarte-go kompleksu leśnego. Kwaterna jest zlokalizowana przy głównej drodze, ale usytuowanie domu od ulicy w odległości około 80m, w zupełności niweluje występujący okresowo hałas komunikacyjny. W tej miejscowości brak jest zupełnie zagrożeń środowiskowych. W kwaterze jednorazowo może mieszkać do 20 turystów. W skład gospodarstwa wchodzi:

- budynek mieszkalny z wykorzystanym poddaszem,
- budynek sauny,
- zadaszone miejsce ogniskowe,
- staw rekreacyjny,
- wydzielone miejsce do parkowania samochodów,

- miejsce wydzielone na odpady i kompostownik

Kwaterna agroturystyczna znajduje się na dużej zagospodarowanej i ogrodzonej działce. Drogi dojazdowe i ścieżki wewnątrz posesji są utwardzone. Całość posesji zagospodarowana zielenią, czysto utrzymana, a miejsca gromadzenia odpadów usytuowane w odległości około 60m od budynku mieszkalnego.

Układ funkcjonalny obiektu w tym kuchni wraz z wyposażeniem

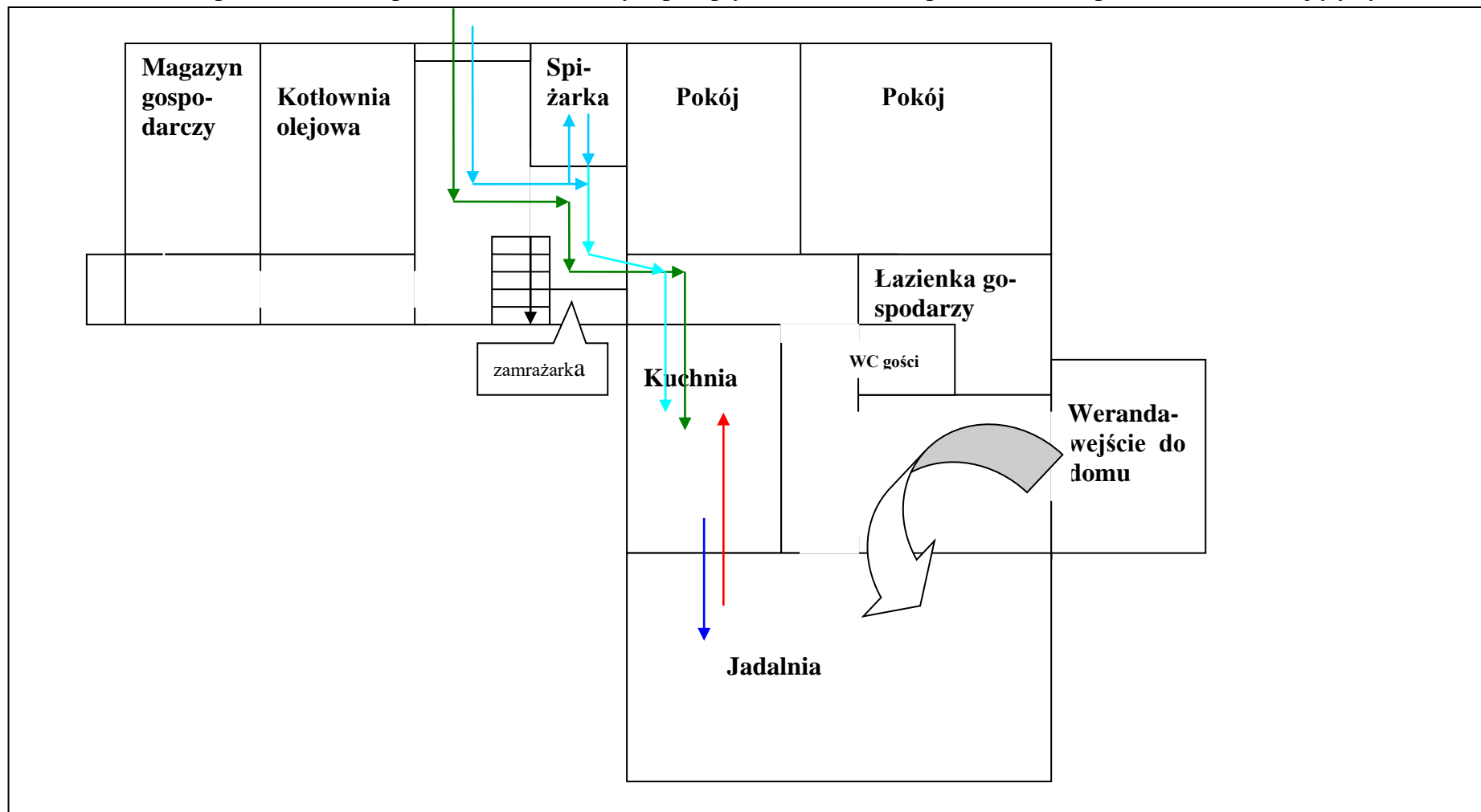
Budynek mieszkalny drewniany z użytkowym poddaszem, oddany do użytkowania w 2005 roku. Rozkład pomieszczeń na parterze przedstawiono na **rys nr 1**, natomiast układ istniejącej kuchni i przepływu surowców oraz produktów przedstawia **rys. nr 2**. Należy zaznaczyć, że przy łącznej dość dużej powierzchni parteru około 152m², pomieszczenie kuchni zajmuje powierzchnię 12,2m². W kuchni oprócz 4- miejscowej kuchenki gazowej z piekarnikiem został wykonany tradycyjny kaflowy piec, zajmujący powierzchnię ponad 1m², umiejscowiony tuż przy drzwiach wejściowych do jadalni. Piec używany jest do przygotowywania potraw regionalnych.

Taki układ funkcjonalny kuchni nie spełnia podstawowych wymagań higienicznych i sanitarnych ze względu na krzyżowanie się dróg. Urządzenia ustawione były niezgodnie z ciągiem produkcyjnym. Było to spowodowane tym, że:

- zapewniono jedynie zlewozmywak 1 komorowy z ociekaczem
- brak było zapewnionej umywalki do mycia rąk,
- wydawanie posiłków i zwrot brudnych naczyń odbywało się tą samą drogą,
- zmywanie naczyń przeprowadzono w zmywarce, która nie zapewniała opcji wyparzania,
- w kuchni wykonano 2 drzwi otwierające się do wewnątrz kuchni co znacznie zmniejszało powierzchnię kuchni oraz utrudniało wydawanie posiłków,
- za drzwiami do jadalni umiejscowiono szafę na czystą zastawę oraz naczynia stołowe,
- w gospodarstwie nie wydzielono miejsca do przechowywania sprzętu porządkowego, środków czystości i opakowań zwrotnych - przetrzymywano to w małym pomieszczeniu spiżarki,
- magazyn warzyw nie pełnił swojej funkcji – był wykorzystywany do przetrzymywania rowerów i innego sprzętu gospodarstwa.

Właściciel gospodarstwa jest świadomy zagrożeń oraz zdecydowany na przeprowadzenie modernizacji kuchni.

Dom Y – Rozkład pomieszczeń na parterze z zaznaczonym przepływem surowców, produktów i odpadów – stan istniejący rys nr 1



Przepływ produktów po wstępnej obróbce

Przepływ surowców i zwrot brudnej zastawy i odpadów (droga brudna)

Przepływ surowców i półproduktów ze sprzedaży

Przepływ gotowych produktów- potraw

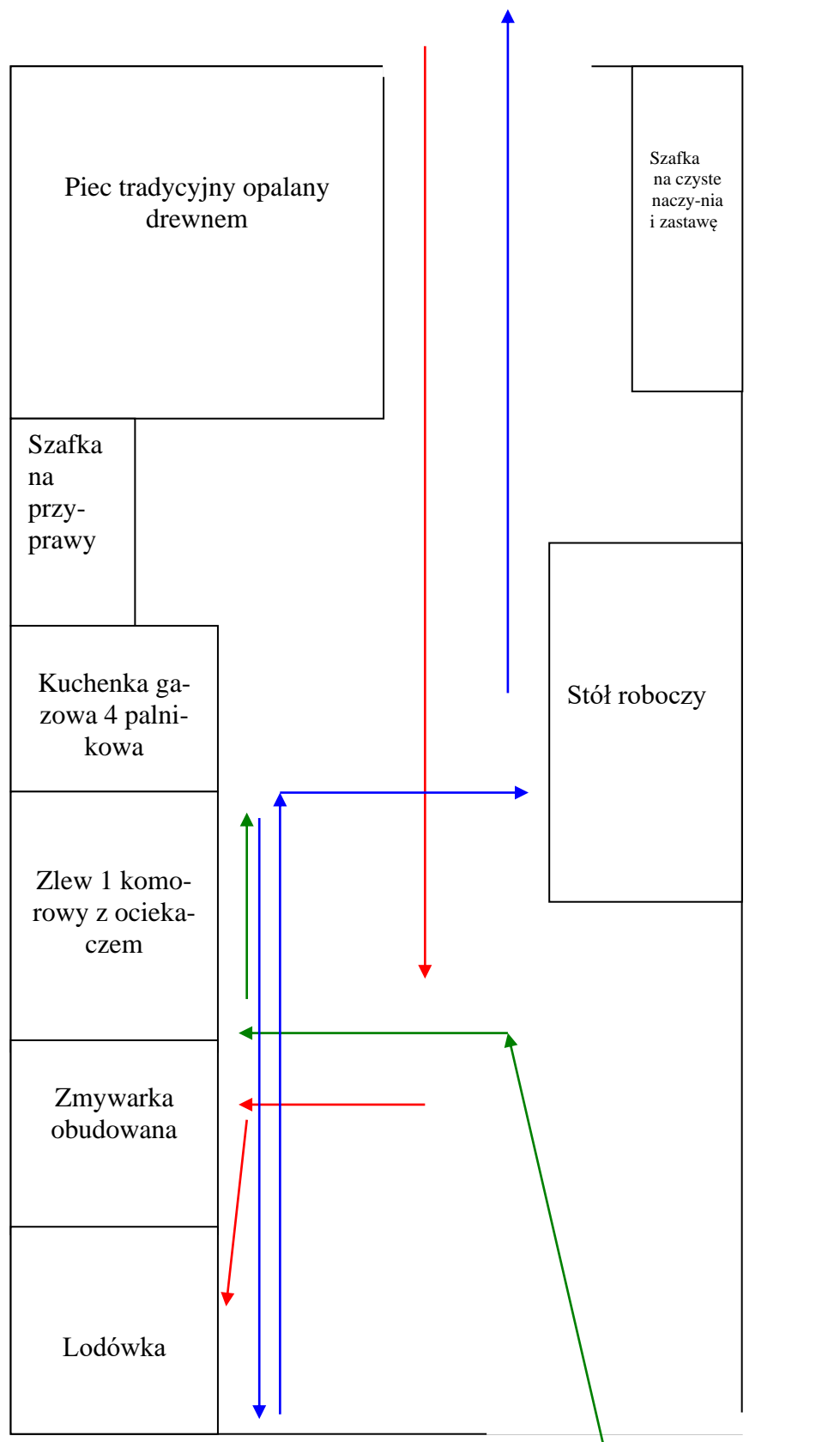


KUCHNIA Y - stan istniejący **rys nr 2**

Przepływ brudnych naczyń i odpadów w kuchni

Przepływ surowców w kuchni

Przepływ potraw w kuchni



Zaproponowano następujące rozwiązania:

1. Dokonać przestawienia istniejącego wyposażenia kuchni, w ten sposób, aby wydzielić stanowiska wstępnej i zasadniczej obróbki poprzez zapewnienie wydzielonego pomieszczenia na obróbkę wstępną. W tym celu należy wykorzystać zaprojektowane pomieszczenie magazynu warzyw, które było wykorzystywane niezgodnie z jego przeznaczeniem (przechowywano rowery i sprzęt gospodarczy).
2. Zapewnić warunki do higienicznego mycia rąk w kuchni poprzez zainstalowanie umywalki wyposażonej w dozowniki z mydłem płynnym, roztworem dezynfekcyjnym i zasobnikiem na ręczniki papierowe
3. Zapewnić wydzieloną drogę brudnej zastawy poprzez zakup wózka kelnerskiego, gromadzenie zastawy na wózku w obrębie jadalni, a następnie przewożenie do kuchni drogą obok kuchni.
4. Zmienić drzwi wejściowe z kuchni do jadalni z drzwi jednoskrzydłowych na dwuskrzydłowe wahadłowe co zdecydowanie ułatwi wydawanie potraw
5. Należy zakupić nową zmywarkę do mechanicznego zmywania naczyń z opcją wyparzania. Istniejąca zmywarka posiada wyraźne uszkodzenia i skorodowania na powierzchni wewnętrznej co kwalifikuje ją do wymiany.
6. Zamienić kuchenkę gazową na kuchenkę elektryczną 4-miejscową, gdyż obecne ustawienie butli gazowej jest w bliskiej odległości, mniejszej niż wymagana 1,5m od pieca fizycznego.

Przedstawiono kilka wersji rozwiązań funkcjonalnych kuchni, przy czym zwrócono szczególną uwagę na wydzielenie pomieszczenia obróbki wstępnej i wydzielonego miejsca do przechowywania sprzętu porządkowego, środków czystości i dezynfekcyjnych. Zaplanowane na etapie projektu pomieszczenie magazynu warzyw należy wykorzystać to jako pomieszczenie obróbki wstępnej. Jest ono usytuowane w odległości około 8m od kuchni właściwej. Spiżarka o pow. 2m² posiada tylko oświetlenie sztuczne, wentylację oraz została wyposażona w regały. Ze względu na małe pomieszczenie kuchni i spiżarki zamrażarkę do mięsa i mrożonek ustawiono na korytarzu w bliskim sąsiedztwie kuchni.

Pomieszczenie obróbki wstępnej posiada oświetlenie naturalne i sztuczne, wentylację naturalną, zaleca się wyposażać w lodówkę, urządzenie do dezynfekcji jaj, podest do przechowywania niezbędnych ilości warzyw i ziemniaków, stół do oczyszczania warzyw, wydzielone stanowisko do obierania ziemniaków oraz zlew 2- komorowy z bieżącą zimną i ciepłą wodą do mycia warzyw, owoców i ziemniaków. Oczyszczone, obrane i umyte oraz odsączone warzywa, owoce i ziemniaki będą przenoszone do kuchni w zamykanych czystych pojemnikach. W obieralni warzyw będą poddawane dezynfekcji jajka zaraz po zakupie i następnie będą przechowywane na wydzielonej górnej półce w lodówce. W dolnej części lodówki będą przechowywane inne artykuły np. kiszona kapusta w zamykanych plastikowych wiaderkach.

Należy podkreślić to, że właściciel kwatery zdecydowanie zadeklarował, że nie będzie używane mięso drobiowe do przygotowywania potraw, a jedynie mięso wołowe, wieprzowe i okazjonalnie mięso baranie.

Dom Y**Pomieszczenie do przechowywania półproduktów i gotowych artykułów spożywczych**

PÓŁKI	
PÓŁKI	

Dom Y**Magazyn warzyw i ziemniaków, pomieszczenie wstępnej obróbki**

Lodówka	Stanowisko do dezynfekcji jaj	Stanowisko przechowywania ziemniaków i warzyw
		Regał na opakowania
Zlew 2 komorowy	Stanowisko do wstępnego czyszczenia warzyw i obierania ziemniaków	

W kuchni właściwej będą przeprowadzane czynności wstępne i końcowe związane z obróbką mięsną natomiast jeśli chodzi o warzywa, owoce i ziemniaki to w kuchni będzie tylko obróbka końcowa taka jak krojenie, szatkowanie, itd.

Pomieszczenia spiżarni, obieralni i kuchni właściwej zapewniają łatwe ich mycie i utrzymanie w czystości. Podłogi w obiekcie zostały wykonane z materiałów gładkich, łatwo zmywalnych, odpornych na działanie środków dezynfekcyjnych i ścieranie oraz zabezpieczone zostały przed zanieczyszczaniem zewnętrznym. Powierzchnia ścian i sufitów jest gładka, łatwo zmywalna, w jasnym kolorze. Części, ścian narażonych na działanie wody, pary i innych zanieczyszczeń ściany zostały pokryte płytkami glazury w jasnym kolorze. Ciągi produkcyjne zapewniają prawidłowy proces obróbki żywności.

Zaproponowano następujący układ funkcjonalny kuchni przedstawia się następująco: przy samym wejściu do kuchni jest ustawiona lodówka, w której na wydzielonych półkach górnych w pojemnikach będzie przetrzymywane mięso, natomiast na półkach niższych w zamykany hermetycznych pojemnikach będą przetrzymywane gotowe potrawy oraz nabiał.

Za umiejscowiono umywalkę do mycia rąk i zlewozmywak 2 komorowy a następnie blat roboczy. Do przygotowywania potraw zaproponowano zakup kuchenki elektrycznej 4 - palnikowej, którą umiejscowiono tuż przy piecu fizycznym. Należy zaznaczyć, że piec fizyczny jest wykorzystywany okazjonalnie, najczęściej jest nieużywany i wykorzystywany do odstawiania naczyń kuchennych. Według deklaracji właściciela w piecu fizycznym będą przygotowywane potrawy regionalne takie jak kiszka i babka kartoflana. W przyszłości planuje się demontaż w.w. pieca i przeniesienie go do oddzielnego budynku.

W celu zapewnienia odpowiednich warunków higienicznych w kuchni i w jadalni zapewniono naturalne oświetlenie i wietrzenie przez otwory okienne, które w okresie wiosenno-letnio-jesiennym są zabezpieczone siatkami owadoszczelnymi. W celu eliminacji cząstek pary, tłuszczu i zapachów pochodzących z przygotowanych potraw w kuchni zainstalowano nad kuchenką gazową okap z wyciągiem mechanicznym. Ponadto w kuchni zapewniono pion wentylacji grawitacyjnej zabezpieczony kratką z materiału.

Przyjęte rozwiązanie kuchni zaproponowane na rysunku nr 3 wyodrębniło drogi czyste i brudne oraz wyeliminowało krzyżowanie się tych dróg. W kuchni jednak nie udało się w zdecydowany sposób wydzielić strefy brudnej i czystej, dlatego też konieczne jest zastosowanie przerwy czasowej. Po czynnościach brudnych, związanych z usuwaniem odpadów pokonsumpcyjnych konieczne będzie przeprowadzenie procesów mycia, dezynfekcji i sprzątania całej powierzchni kuchni. Przygotowanie kolejnych potraw będzie wykonane po tej przerwie czasowej.

KUCHNIA Y - zaznaczony przepływ po modernizacji rys nr 3

Przepływ surowców w kuchni



Przepływ półproduktów i mrożonek w kuchni



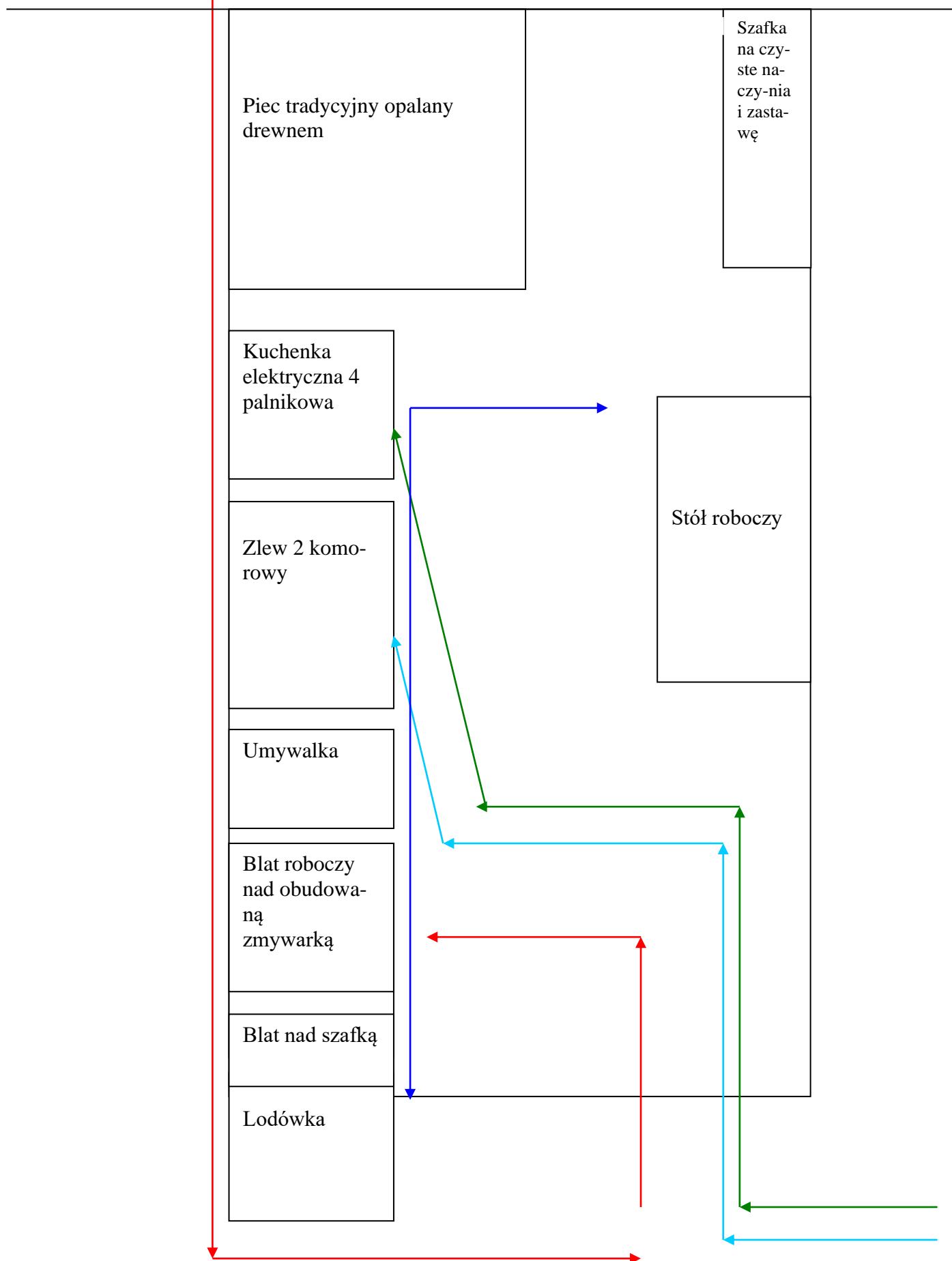
Przepływ potraw w kuchni



Przepływ brudnych naczyń i odpadów pokonsumpcyjnych



JADALNIA



Mycie i dezynfekcja w obrębie kuchni i zaplecza gospodarczego

Kwaterodawca posiada opracowany dokument o nazwie „Plan higieny”, który obejmuje harmonogram mycia i dezynfekcji urządzeń oraz sprzętu kuchennego i sprzętu drobnego, zastawy stołowej i naczyń kuchennych. W planie ujęto również utrzymanie w czystości pomieszczeń związanych z produkcją potraw, w tym również powierzchni ścian, posadzek, sufitów w kuchni, w pomieszczenie obróbki wstępnej i w spiżarni.

Bardzo istotne jest utrzymanie w czystości jadalni, korytarza oraz pomieszczeń sanitarnych, a także utrzymanie właściwego porządku i czystości w otoczeniu budynku.

Częstotliwość prowadzenia procesów mycia i dezynfekcji.

W procesie technologicznym produkcji potraw bardzo ważnym elementem jest utrzymanie w czystości pomieszczenia kuchennego oraz pomieszczeń towarzyszących oraz utrzymanie w czystości **zastawy stołowej i drobnego sprzętu produkcyjnego** tj. deseczek do krojenia, noży roboczych itp., naczyń kuchennych itd.

Zastawa stołowa po usunięciu resztek pokonsumpcyjnych, wstępnie opłukana w zlewozmywaku zostanie właściwie umyta w zmywarce mechanicznej, Temperatura wody w zmywarce powinna wynosić min. 85⁰ C. Zwrócono uwagę aby zakupiona nowa zmywarka posiadała funkcję wyparzania oraz możliwość użycia środków myjąco-dezynfekcyjnych.

Zaleca się aby stanowisko do mycia naczyń kuchennych przy zlewie 2-komorowym wyposażać w aparat natryskowy (ruchomy wężyk) oraz ociekacz co znacznie ułatwi pracę.

Magazynowanie czystego sprzętu i zastawy stołowej będzie odbywać się w (czystych) szafkach i półkach kredensu, zabezpieczone przed zakurzeniem.

Codzienne i okresowe obowiązki podobne jak w obiekcie Z.

Z przeprowadzonych procesów mycia i dezynfekcji należy prowadzić zapisy.

Zaopatrzenie w wodę

W tym gospodarstwie również zapewniono wystarczającą ilość bieżącej zimnej wody doprowadzonej z wodociągu publicznego o przydatnej jakości wody do spożycia dla ludzi.

Usuwanie odpadów i ścieków

Nieczystości płynne z gospodarstwa odprowadzane są do zbiorczej kanalizacji gminnej.

W gospodarstwie prowadzi się selektywną zbiórkę odpadów komunalnych. Odpady stałe w kuchni gromadzone są w zamykanych pojemnikach wyłożonych workami foliowymi, usytuowanych pod zlewozmywakiem. Odpady komunalne z kuchni usuwane są na bieżąco do pojemnika plastikowego, ustawionego tuż przy bramie wjazdowej w odległości około 50m. od kuchni. Odpady w workach z pojemników są wywożone na gminne wysypisko odpadów komunalnych przez uprawnionego odbiorcę 1 raz w miesiącu lub według potrzeb.

Odpady konsumpcyjne są przeznaczane do kompostowania we własnym kompostowniku, usytuowanym około 200m od domu w części gospodarczej posesji. Resztki po konsumpcyjne trudno rozkładalne typu kości są przeznaczane do karmienia psa.

Zabezpieczenie przed szkodnikami

- Zabezpieczono budynki przed dostaniem się do nich gryzoni, owadów przez zamontowanie kratki plastikowych w otworach wentylacyjnych,
- Okna, otwierane na zewnątrz, wyposażono w łatwe do zdjęcia i do czyszczenia siatki ochronne przeciw owadom.
- Zalecono aby przy wejściach do budynku zainstalować lampy wabiące owady, lepy, pułapki itp., które należy systematycznie kontrolować i często czyścić i wymieniać.
- Zapewniono należyłą czystość i porządek w otoczeniu budynku i we wszystkich pomieszczeniach,
- Drzwi wejściowe do domu oraz do pomieszczeń piwnicznych posiadają specjalne zabezpieczenie, utrudniające przedostanie się gryzoni. Jednak w przypadku zaobserwowania gryzoni lub ich odchodów należy rozłożyć trutki z dala od surowców w obieralni.

W przypadku obecności insektów należy to zgłosić wyspecjalizowanej firmie DDD. Kuchnię i pomieszczenie obieralni należy odpowiednio przygotować, zabezpieczyć artykuły w ten sposób ażeby nie ulegały zanieczyszczeniu używanymi środkami chemicznymi. Po przeprowadzonym zabiegu usuwać na bieżąco martwe owady, w przypadku pojawienia młodych postaci firma DDD powinna zabieg powtórzyć.

Należy pamiętać aby w pomieszczeniach związanych z przygotowaniem żywności nie stosować preparatów w aerozolu.

Z przeprowadzonych zabiegów należy zachować dokument do kontroli władz sanitarnych.

Kwalifikacje osób pracujących w kuchni oraz szkolenia

Właściciel kwatery agroturystycznej zadeklarował chęć uczestniczenia w kursach doszkalających oraz samokształcenie poprzez czytanie dostępnej fachowej literatury np. odpowiednich poradników. Zalecenia takie same jak omówiono w obiekcie Z.

Dokumentacja

Właściciel kwatery agroturystycznej jest obowiązany zapewnić wydzieloną teczkę, przechowywaną w dostępnym miejscu. Wykaz zalecanej dokumentacji szczegółowo omówiono we wstępie.

III. OPRACOWANIE EKSPERCKIE W ZAKRESIE GMP

1. Zasady wydzielania stref ryzyka.

Drogi pokonywane wewnątrz pomieszczeń produkcyjnych przez personel, materiały, narzędzia, odpady winny przebiegać po liniach prostych i w po możliwie najkrótszych odcinkach. **Aby uniknąć krzyżowania dróg przepływu surowca i produktu gotowego oraz produktów ubocznych (odpadów pokonsumpcyjnych) powinno się ustalić czasowe przemieszczanie się poszczególnych grup surowców bądź produktów.** Surowce i półprodukty transportowane są w zamkniętych pojemnikach.

W przypadku kuchni w kwaterze agroturystycznej bardzo trudno jest bezwzględnie wydzielić takie strefy.

Zasady nie krzyżowania się dróg brudnych z czystymi mogą być spełnione poprzez:

- **czasowe** przemieszczanie się surowców bądź produktów;
- wydzielenie boksu do zmywania (w kuchni właściwej), instalacja zmywarki; zmywanie będzie się odbywać po skończonym procesie produkcyjnym;
- sprzątanie; mycie i dezynfekcja podłogi po *przyjęciu dostawy, wyłożeniu surowców do lodówki*;
- częste mycie i dezynfekcja zlewów, po obróbce wstępnej, tj myciu i odbłonnianiu, krojeniu np. mięsa

Ze względu na **możliwość zanieczyszczenia krzyżowego żywności** przy obróbce (krojeniu) różnych grup produktów będą używane deseczki robocze o przypisanych kolorach do poszczególnych produktów. Należy też gotować potrawy zgodnie z ustalonymi etapami procesu technologicznego

2. Etapy procesów technologicznych

- 1) Dostawa, transport, lokacja zakupionych surowców i produktów.
- 2) Przechowywanie surowców, półproduktów z zakupu, (w tym surowców wysokiego ryzyka).
- 3) Obróbka wstępna.
- 4) Obróbka zasadnicza, właściwa, głównie cieplna.
- 5) Schładzanie i przechowywanie potraw.
- 6) Porcjowanie, podawanie gotowych potraw do konsumpcji.
- 7) Gospodarka odpadami pokonsumpcyjnymi.
- 8) Zabezpieczenie próbek żywności.

Ogólny schemat blokowy procesu technologicznego np. z udziałem mięs w małych kawałkach (Strogonow, gulasze) pokazuje ryc.1, str. 49

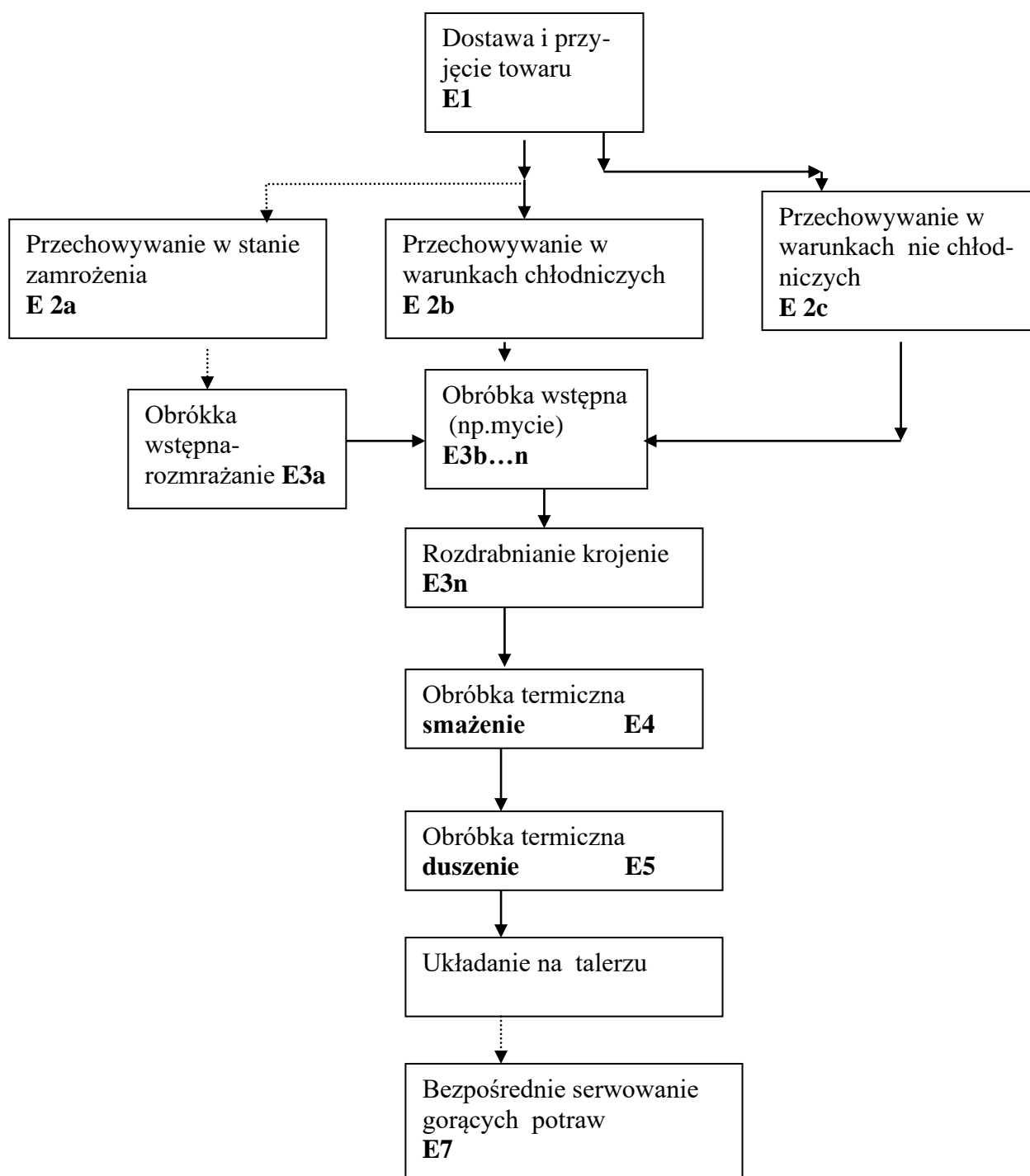
W przypadku kwatery agroturystycznej **X**, zakładamy, że ww. etapy będą przedstawiały się następująco:

Etap 1. Dostawa, transport, przyjęcie towaru.

Podstawowe zaopatrzenie: należałoby wykorzystać surowce pozyskiwane z własnych pól, warzywniaków przydomowych, hodowli kur (jaja), hodowli zajęczaków, hodowli świń i innych zwierząt.

Kwaterodawca powinien nabywać surowce wiadomego pochodzenia, korzystać z surowców tzw. sprzedaży bezpośredniej. Pamiętać należy o to tym, że obrót środkami roślinnymi z ww. sprzedaży winien być zgłoszony do sanepidu, a środkami pochodzenia zwierzęcego - do weterynarii.

Kwatera Agroturystyczna	Podręcznik GMP	Nr dokumentu
	Schemat procesu technologicznego POTRAW z udziałem MIĘS W MAŁYCH KAWAŁKACH	Wydanie : 1



Uzupełniające zaopatrzenie - zaopatrzenie w środki spożywcze łatwo psujące się, a więc mięsa surowe i ich przetwory, nabiał, jaja będzie realizowane w sklepach na obszarze gminy. Istnieje możliwość nabycia mięs w wyspecjalizowanych sklepach mięsnych w mieście oddalonym o około 15 km., a także bezpośrednio u rzeźnika. Jaja nabywane będą także w sklepach bądź hurtowniach będących pod nadzorem służby weterynaryjnej.

Mięsa, nabiał kupowane w odległych sklepach, będą przewożone w pojemnikach termoizolacyjnych. Producent tych pojemników deklaruje przystosowanie do użytkowania w zakresie temperatur od -40°C do $+120^{\circ}\text{C}$, przy czym ubytek temperatur nie jest większy niż ok. $2-3^{\circ}\text{C}/1\text{h}$. Istnieje także możliwość, przy zastosowaniu specjalnych przegród, podzielenia wnętrza na kilka stref temperaturowych dla poszczególnych rodzajów produktów. Stosując taką metodę przechowywania produktów w trakcie zakupów i transportu **nie przerywamy łańcucha chłodniczego**, surowce są bezpieczne. Paragon z zakupu ze sklepu czy hurtowni jest potwierdzeniem pochodzenia towaru. Fakt zakupu produktów należy rejestrować. Będą to tzw. **zapisy**.

Przy zakupie ww. surowców, od razu należy sprawdzić organoleptycznie, wizualnie ich świeżość, stan opakowań i oznakowanie, deklarowany termin przydatności do spożycia.

Hasło przewodnie na tym etapie:

Używaj surowców wiadomego pochodzenia!

Etap 2. Przechowywanie surowców, półproduktów z zakupu (w tym surowców wysokiego ryzyka)

Żywność wysokiego ryzyka to taka, której skład ułatwia wzrost i rozwój niebezpiecznej, chorobotwórczej mikroflory (są to pleśnie i ich mykotoksyny oraz bakterie). Przed konsumpcją żywność ta poddawana jest obróbce cieplnej aby pozbyć się potencjalnie niebezpiecznych mikroorganizmów.

Na tym etapie należy zwrócić szczególną uwagę na produkty łatwo psujące się. Trzeba pamiętać, o **ich segregacji** w urządzeniach chłodniczych. Należy bezwzględnie wydzielić w lodówce miejsca na drób surowy i mięsa świeże.

Jajka powinny być przechowywane w temperaturze do ok. $+11^{\circ}\text{C}$. Praktycznie: latem w lodówce, zimą w spiżarni czy w pomieszczeniu obróbki wstępnej, gdzie rzeczywiście temperatura jest poniżej $+12^{\circ}\text{C}$.

Nabiał i pieczywo cukiernicze (ciasta z kremem) można przechowywać w tym samym urządzeniu chłodniczym, tylko na innych półkach. Są to półprodukty i produkty po obróbce termicznej, a ich temperatury przechowywania są zbliżone.

Produkty suche (zapasy), mąkę, cukier, przyprawy można przechowywać w temperaturze pokojowej np. w dobrze wentylowanej spiżarni, składziku, gdzie wilgotność powinna wynosić do 75°C . Surowce z zakupu należy przechowywać zgodnie z deklaracją producenta.

Pamiętać należy także, że surowce, żywność nieprzetworzoną (np. drób surowy) nie przechowujemy razem z żywnością przetworzoną, np. z wędzonką, kielbasą.

Urządzenia chłodnicze - zamrażarki powinny być **zaopatrzone w termometry**, aby nadzorować pracę tych urządzeń. Ilość i wielkość tych urządzeń winna być odpowiednia do ilości przechowywanej i produkowanej żywności.

W okresie produkowania potraw, żywienia grup należy prowadzić **zapisy** wskazań ww. mierników (termometrów umiejscowionych w urządzeniach chłodniczych).

Hasło przewodnie na tym etapie:

Żywność łatwo psującą się przechowuj w warunkach chłodniczych.

Etap 3.Obróbka wstępna

Na tym etapie pozbywamy się zanieczyszczeń z powierzchni warzyw mięs, jaj, rozmrażamy mrożonki, kroimy.

A. Mycie warzyw i owoców .

Te warzywa, które nie będą poddawane obróbce cieplnej np. **naciowe, sałaty, zioła świeże** ,należy szczególnie starannie myć, długo płukać, aby usunąć piasek in. materiał pochodzący z gleby. Często stamtąd przenoszone są bakterie przetrwalnikujące, jajeczka pasożytów i inne organizmy chorobotwórcze.

Warzywa korzeniowe, ziemniaki także wymagają starannego mycia. Należy używać specjalnej szczoteczki. Warzywa myje się pod bieżącą wodą. Niedomyte warzywa mogą zaciągnąć do kuchni niepożądane, niebezpieczne zanieczyszczenia.

B. Obrabiamy wstępnie mięsa różnych organizmów zwierzęcych. **Myjemy, rozmrażamy**, usuwamy błony , chrząstki, kości, **kroimy** wg potrzeb. Mięsa chude myjemy zimną wodą, tłuste- ciepłą. Mięsa solone moczymy.

Obróbkę mięsa od różnych zwierząt należy prowadzić na oddzielnym sprzęcie: deseczki i noże robocze winny być oznakowane zgodnie z przeznaczeniem (np. różnymi kolorami). Tzw. drobny sprzęt produkcyjny musi być myty i dezynfekowany po skończeniu cyklu produkcyjnego.

W kwaterze X będzie to (po umyciu) wyparzanie bądź zanurzanie w roztworze środka dezynfekcyjnego.

Zlewozmywaki po obróbce danego rodzaju mięsa np. drobiu, winny być niezwłocznie umyte i **dezynfekowane**, skutecznymi metodami: termicznymi czy chemicznymi.

C. Proces rozmrażania mięs należy prowadzić w warunkach chłodniczych lub pod bieżącą zdatną do picia wodą (w temp. pokojowej przez max. 4 godz.) ewentualnie w mikrofalówce. Zastosowanie danej metody dyktuje wielkość i rodzaj kawałków mięsa. Rozmrażając w mikrofalówce należy pamiętać, aby szybko przystąpić do obróbki cieplnej.

Bardzo ważnym jest, aby po rozmrożeniu żywności jeszcze raz opłukać ją i osuszyć. Niebezpiecznym jest nie usunięty wyciek z mrożonego mięsa drobiu, który jest często źródłem zanieczyszczeń chorobotwórczą bakterią Salmonellą enteritidis

W kwaterze X wydzielone jest pomieszczenie obróbki wstępnej, z zaopatrzeniem w bieżącą ciepłą i zimną wodę, basen do mycia warzyw oraz zlew 2-komorowy, ocie-kaczkę-suszarke.

W nim przechowujemy jajka i przed użyciem myjemy je i dezynfekujemy. Do dezynfekcji jaj służy naświetlacz jaj z zastosowaniem promieni UV. Przemienne z nim można stosować obróbkę termiczną np. w garnuszku osadzony jest metalowy koszyk z załadowywanymi jajami, który zanurzamy we wrzątku na minimum 30 sek.

Wstępnie obrobione surowce przenoszone są w czystych, zamkniętych pojemnikach do kuchni właściwej. Tam nastąpi dalsze przetworzenie.

Hasło przewodnie na tym etapie:

Myj i płucz warzywa skutecznie. Każdy rodzaj mięsa obrabiaj oddzielnie.

Etap 4. Obróbka zasadnicza

Zasadniczym procesem jest obróbka cieplna.

Jeżeli chcemy uzyskać smaczne i wartościowe pod względem odżywczym potrawy, to nie możemy za długo prowadzić procesu np. smażenia, bo potrawa traci smak i tworzą się niebezpieczne dla zdrowia związki tłuszczowe. Należy także uważać aby proces nie był za krótki, gdyż niedopieczony kawałek mięsa nie będzie smaczny, a ponadto bezpieczeństwo zdrowotne produktu nie będzie spełnione.

W procesach technologicznych na kuchni występują następujące rodzaje obróbki cieplnej:

- **Gotowanie**
- **Smażenie**

UWAGA! Do smażenia należy używać tłuszczów lub olejów przeznaczonych do danego typu procesów. Tłuszcze smaźnicze nie powinny być przegrzewane. Nie zaleca się rozgrzewania olejów powyżej 180⁰ C.

- **Duszenie**
- **Pieczenie**

Hasło przewodnie na tym etapie:

Stosując obróbkę cieplną należy pamiętać, że nadrzędnym celem jest zapewnienie podania konsumentowi bezpiecznej potrawy. Czas i temperatura obróbki cieplnej powinny być wystarczające aby uniczywnić mikroorganizmy chorobotwórcze.

Postępowanie z jajami.

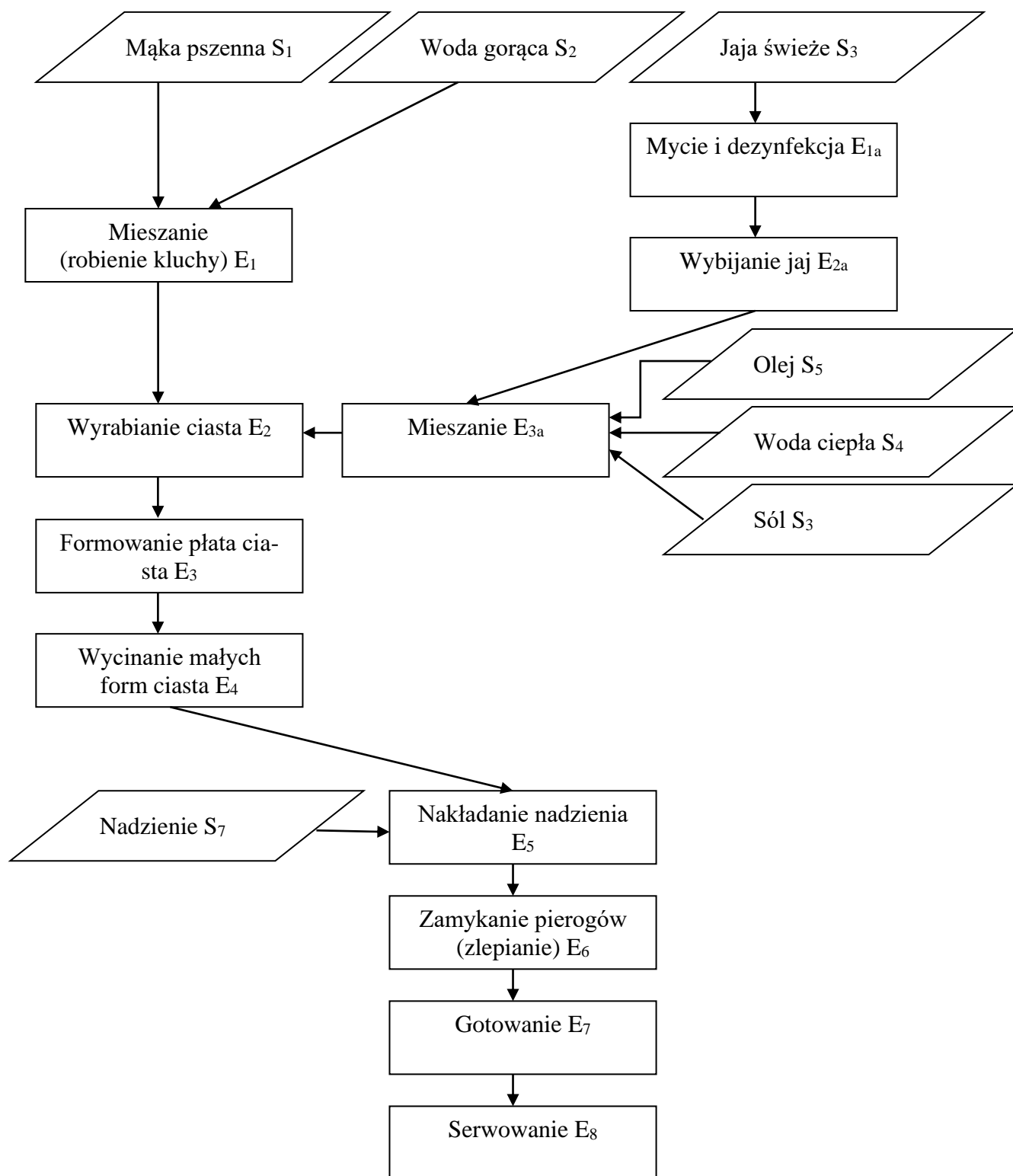
Ogólne zasady:

Po przyjęciu jaja przechowywać w wydzielonym, zaciemnionym miejscu w temperaturze od +4 do +12⁰C , w czasie nie dłuższym niż wyznaczony datą minimalnej trwałości produktu. Jaja zanieczyszczone powinny być wstępnie myte pod bieżącą ciepłą wodą, bezpośrednio przed dezynfekcją.

Jaja wzięte do produkcji dowolnych wyrobów konsumpcyjnych należy bezwzględnie poddawać obróbce zabijającej bakterie *Salmonella enteritidis*, za pomocą lampy emitującej promienie UV. W przypadku awarii urządzenia należy zastosować dezynfekcję termiczną. Przeprowadzamy ją zanurzając jaja w wodzie o temp. powyżej 90⁰C przez min. kilka sekund. Do tego powinno być wydzielone stanowisko i odpowiedni, oznakowany sprzęt.

Jaja gotowane, niezależnie od ich źródła pochodzenia, są całkowicie bezpieczne jeżeli temperatura w ich środku osiągnie wartość co najmniej 70⁰C przez 2 min. Potrawy serwowane na bazie jaj na wpół ściętych takich jak: jaja na miękko, omlety, jajecznica, pasty jajeczne, musy, sosy – muszą bezwzględnie pochodzić z ferm posiadających zaświadczenie „ferma wolna od Salmonelli”.

Wykonała:		
Data:		
Kwatera agroturystyczna	Dokumentacja GMP	
	Proces technologiczny produkcji pierogów	Nr dokumentu P-02/GMP



Hasła przewodnie na tym etapie:

- 1) Wybitych jaj nie należy przechowywać, jeżeli proces ich obróbki ma być odłożony na później.**
- 2) Potraw na bazie świeżych jaj – sosów, deserów, nie należy przechowywać w temperaturze pokojowej.**
- 3) Każde pęknięte jajo nie nadaje się do wykorzystania, należy je niezwłocznie usunąć.**

W kwaterze X jaja po dezynfekcji trafiają do kuchni właściwej już wybite do specjalnego pojemnika, jeśli w takiej postaci i w większej ilości są potrzebne lub jako pojedyncze sztuki. Z uwagi na fakt, że kuchnia jest stosunkowo nieduża, jaja mogą być ugotowane na kuchence elektrycznej w przygotowalni i przeniesione w czystym pojemniku do kuchni

Dokumentowanie procesu.

Każdorazowe wykonanie czynności dezynfekcji **zapisywane jest** w odpowiednim zeszycie.

Etap 5,6,7. Schładzanie i przechowywanie potraw. Porcjowanie, podawanie gotowych potraw do konsumpcji. Gospodarka odpadami pokonsumpcyjnymi

A) Zasady przechowywania potraw w warunkach chłodniczych

Przyrządzanie potraw odbywa się w jak najkrótszym czasie przed wydaniem ich do konsumpcji. Gospodyni unika nadprodukcji. W przypadku jej wystąpienia, potrawy po obróbce termicznej, są jak najszybciej schładzane. **Temperatura wewnątrz potrawy powinna być obniżona z 60⁰ do 10⁰ C w czasie nie dłuższym niż 2godziny. Potrawę tak schłodzoną przechowuje się w chłodni w temperaturze nie wyższej niż 10⁰C.**

W kwaterze X wykorzystuje się wydzielony kąt w przygotowalni, w pomieszczeniu obróbki wstępnej. Tak czasowo przechowuje się np. zupy w dużym garnku. Bigosy, pierogi, galarety, sosy schłodzone przechowuje się w lodówce, nie dłużej niż 24h.

Porcjowanie.

W kwaterze X odbywa się w kuchni właściwej.

Na tym etapie przestrzega się ściśle wymagań higieniczno- sanitarnych, szczególny nacisk kładzie się na zachowanie higieny obsługi.

Sam proces porcjowania zajmuje minimalny czas nie przekraczający kilku minut. Są to zazwyczaj gorące pieczenie, które porcuje się do drugiego dania.

Okres przechowywania pomiędzy przygotowaniem schłodzonej potrawy , a jego konsumpcją nie powinien być dłuższy niż 2dni włączając w ten okres zarówno dzień obróbki cieplnej jak i dzień konsumpcji.

Nadprodukcja po schłodzeniu jest oznakowana i przechowywana w warunkach chłodniczych, Gospodyni unika przetrzymywania potraw w zasięgu temperatur tzw. niebezpiecznych tj. 5,5⁰ - 63⁰C, kiedy jest największy wzrost mikroflory chorobotwórczej.

Hasła przewodnie na tym etapie:

Nie wolno magazynować nadprodukcji w przypadku : potraw z ryb, mięsa surowego, podrobów, mleka spoż., sałatek (nie konserwowanych), grzybów, jaj., tj. ogólnie: produktów łatwo psujących się. Nie wolno razem przechowywać surowców z półproduktami czy produktami.

Gotowe potrawy nie mogą być przechowywane ze świeżym mięsem czy ze świeżymi warzywami bądź z świeżymi owocami.

Żywność ogrzana nie może być powtórnie schłodzona lub zamrożona i przechowywana.

W kwaterze agroturystycznej X, dania z kuchni właściwej wydawane są do jadalni ustaloną, wydzieloną drogą, opisaną na schemacie pomieszczeń (w opisach GHP) Naczynia stołowe po konsumpcji potrawy, przenoszone są do zlewozmywaka, następnie opróżniane z resztek, które zbierane są do worków plastikowych i wynoszone do śmietnika, lub na kompostownik, bądź skarmiane psem właścicieli kwatery.

8. Zabezpieczenie próbek żywności (dobrowolne)

Producent żywności, który żywi grupy konsumentów, jest **zakładem żywienia zbiorowego**. Pozostawianie próbek kontrolnych żywności, obowiązuje w zakładach żywienia zamkniętego - obliguje do tego odpowiednie rozporządzenie Ministra Zdrowia. W przypadku zaistnienia zatrucia pokarmowego, próbki są do dyspozycji służb sanitarnych

Hasła przewodnie na tym etapie:

Dla własnego bezpieczeństwa kwaterodawcy i potwierdzenia, że kuchnia spełnia wymagania ,powinno się zostawiać próbki kontrolne potraw łatwo psujących się.

9. Prowadzenie dokumentacji.

Należy prowadzić niezbędne **zapisy**, które będą potwierdzeniem, że w kwaterze X,Y,Z stosuje się dobrą praktykę, postępuje się z pełną odpowiedzialnością za zdrowie konsumenta.

Będą to:

- 1) rejestry mycia i dezynfekcji kuchni (pomieszczeń, urządzeń) – i zapisy w nich bezpośrednio przed żywieniem agroturystów , w czasie pobytu i po żywieniu;
- 2) rejestr temperatur pracy urządzeń chłodniczych
- 3) rejestr dezynfekcji jaj

4) rejestr zakupu żywności nietrwałej- będą to głównie paragony zakupu
Rejestry mogą mieć postać zeszytów, z wydzielonymi poszczególnymi zapisami.

Przykłady rejestrów: np. **rejestr dezynfekcji jaj, z rubrykami:**

data operacji ,ilość jaj, metoda dezynfekcji, podpis wykonawcy

10.Czynności uzupełniające.

Prowadzący kuchnię, **spisuje kilka podstawowych receptur**, Będą one tzw. opisami potraw, do wglądu służbom sanitarnym. Aby zaspokoić ciekawość konsumenta, sporządzamy przykładowe jadłospisy potraw podawanych na kwaterze.

Podsumowanie wytyczne w sprawie dobrych praktyk:

Kwaterodawca, chcąc żywić grupy agroturystów musi zdawać sobie sprawę z tego, że za wyprodukowanie potrawy i jej podanie odpowiada producent.

Producent musi dbać o:

1. sprawność sprzętu produkcyjnego;
2. higienę osobistą obsługi, która także powinna być zdrowa
3. dobrą jakość surowców,
4. spełnienie wymagań GHP i GMP odnośnie prowadzenia procesu technologicznego
5. prowadzenie najistotniejszych zapisów z procesu produkcyjnego
6. kontrolę wody używanej w gospodarstwie,
7. sprawne usuwanie ścieków, odpadów stałych
8. czystość zaplecza socjalno-sanitarnego, gospodarczego, dbać o otoczenie budynku,
9. chronić kwaterę(i agroturystów) przed szkodnikami.

Spełniając najważniejsze zasady dobrych praktyk, mając zdrową, przebadaną w kierunku nosicielstwa obsługę nie należy obawiać się zgłoszenia w sanepidzie i ewentualnej wizyty tychże służb sanitarnych

IV. OENA PLANOWANYCH INWESTYCJI

Planowane inwestycje mające na celu przystosowanie obiektów modelowych do prowadzenia w nich działalności agroturystycznej połączonej z pełnym żywieniem przebywających tam gości zgodnie z zasadami GHM i GMP są opisane w rozdziale II opracowania i ujęte w sposób syntetyczny w rozdziale IV pkt 1;2;3. W wymienionym opisie wyróżniamy dwa rodzaje inwestycji:

- niezbędne prace budowlane związane z dostosowaniem obiektów do wskazanych wymagań,
- modernizacja istniejących układów funkcjonalnych pomieszczeń polegająca na racjonalnym i zgodnym z GHP i GMP przemodelowaniu urządzeń AGD i mebli.

W żadnej z poniżej przedstawionych propozycji modernizacji obiektów modelowych nie wystąpiła sytuacja uniemożliwiająca wykonanie planowanych inwestycji zgodnie z przepisami prawa budowlanego obowiązującego w tym zakresie i zasadami ergonomii. Jedynie należy zwrócić uwagę na umiejscowienie w odpowiedniej odległości od pieców kaflowych innych urządzeń kuchennych (kuchnia elektryczna czteropalnikowa z piekarnikiem), a w szczególności na sposób podłączenia instalacji elektrycznej w przypadku obiektu **Y** i **Z** w taki sposób, aby przewody zasilające urządzenia przebiegały z dala od pieców kaflowych i były wykonane z materiałów o podwyższonej odporności na temperaturę.

1. KWATERA X

Aby przystosować kwaterę X do żywienia agroturystów, należy poczynić w niej n/w niezbędne inwestycje:

I.W obrębie kuchni właściwej i jadalni

- 1) stół podawczy do potraw- wydzielić obszar podawania potraw gotowych i obszar zwrotu naczyń po konsumpcji potraw;

2) w strefie czystej kuchni, pod blatem podaży potraw, zamontować szafki na naczynia

czyste (będzie spełniać rolę szafy przelotowej),

3) przebudować ciąg technologiczny, zmienić kolejność ustawienia mebli, urządzeń a m.in.

-zainstalować umywalkę do rąk,

-zainstalować zmywarkę z funkcją wyparzania i deklarowaną temperaturą min.85°C;

4) kupić termometr z sondą wgłębną, o zakresie temperatur od -30°C do +80°C- monitorowania temperatur w urządzeniach chłodniczych i ewentualnie pomiaru temp.

surowców, półproduktów, pieczeni;

II. W obrębie pomieszczenia obróbki wstępnej

1) wyposażyć w zlew 2-komorowy, ociekaczki- suszarki, umywalkę do rąk, lodówkę na

mięsa świeże i ewentualnie na jajka, podesty na warzywa;

2) kupić urządzenie do dezynfekcji jaj z zastosowaniem promieniowania UV

III. Wydzielić skład- magazynek i wyposażyć go w sprzęt porządkowy stosowany w strefie czystej oraz w strefie brudnej;

Dokupić środki dezynfekcyjne

1) stosowane do powierzchni roboczych bezpośrednio kontaktujących się z przetwarzaną żywnością;

2) stosowane do podłóg, ścian w kuchni oraz w obrębie strefy socjalno- sanitarnej



2. KWATERA Y

I. W obrębie kuchni właściwej i jadłodajni

- 1) stół podawczy do potraw- wydzielić obszar podawania potraw gotowych i obszar zwrotu naczyń po konsumpcji potraw;
- 2) w strefie czystej kuchni, pod blatem podaży potraw, zamontować szafki na naczynia
czyste (będzie spełniać rolę szafy przelotowej),
- 3) przebudować ciąg technologiczny, zmienić kolejność ustawienia mebli, urządzeń a m.in.
 - zainstalować umywalkę do rąk,
 - zainstalować zmywarkę z funkcją wyparzania i deklarowaną temperaturą min.85°C;
- 4) kupić wózek kelnerski
- 5) kupić termometr z sondą wgłębną, o zakresie temperatur od -30°C do +80°C) monitorowania temperatur w urządzeniach chłodniczych i ewentualnie pomiaru temp.
surowców, półproduktów, pieczeni;
- 6) w jadłodajni, zainstalować szafkę na zastawę stołową.

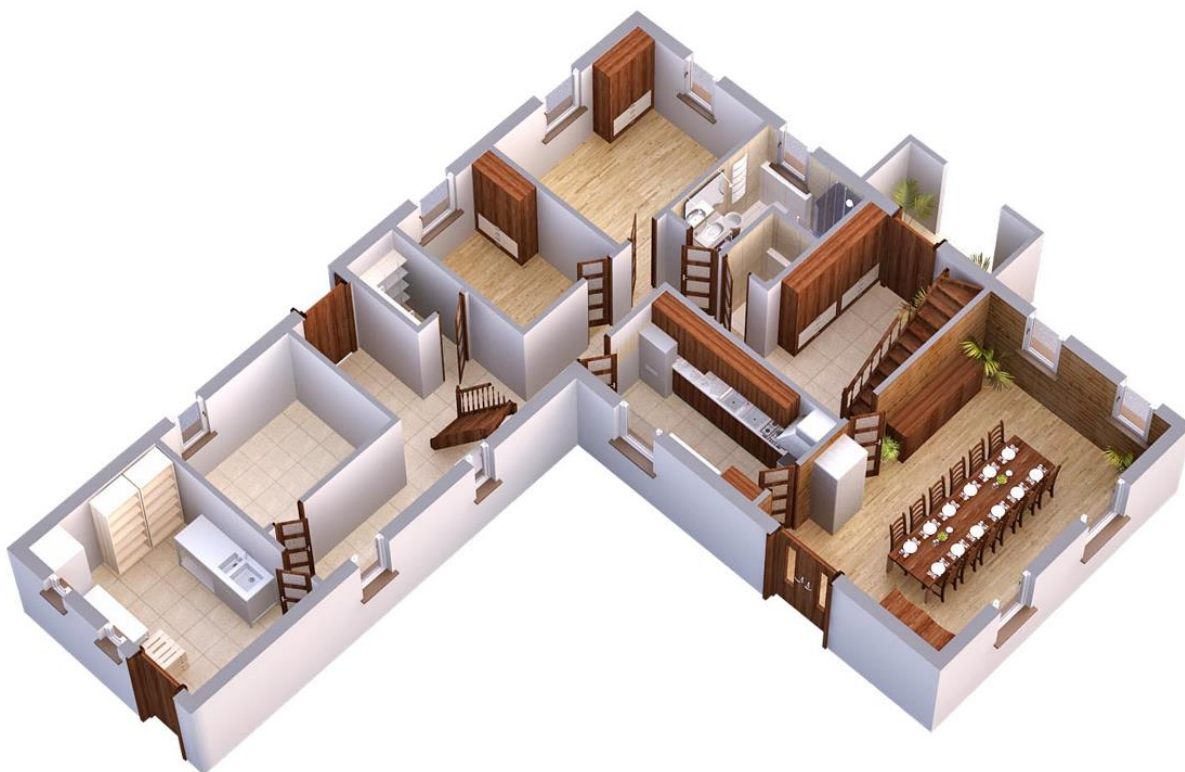
II. W obrębie pomieszczenia obróbki wstępnej

- 2) wyposażać w zlew 2-komorowy, ociekaczki- suszarki, umywalkę do rąk, lodówkę na mięsa świeże i ewentualnie na jajka, podesty na warzywa;
- 2) kupić urządzenie do dezynfekcji jaj z zastosowaniem promieniowania UV

III .Wydzielić skład- magazynek i wyposażać go w sprzęt porządkowy stosowany w strefie czystej oraz w strefie brudnej;

Dokupić środki dezynfekcyjne

- 1) stosowane do powierzchni roboczych bezpośrednio kontaktujących się z przetwarzaną żywnością;
- 2) stosowane do podłóg, ścian w kuchni oraz w obrębie strefy socjalno- sanitarnej



3. KWATERA Z

I. W obrębie kuchni właściwej i jadłodajni

- 1) stół podawczy do potraw- wydzielić obszar podawania potraw gotowych i obszar zwrotu naczyń po konsumpcji potraw;
- 2) w strefie czystej kuchni, pod blatem podaży potraw, zamontować szafki na naczynia czyste (będzie spełniać rolę szafy przelotowej),
- 3) przebudować ciąg technologiczny, zmienić kolejność ustawienia mebli, urządzeń a m.in.
 - zainstalować piecyk elektryczny z piekarnikiem,
 - zainstalować umywalkę do rąk,
 - zainstalować zmywarkę z funkcją wyparzania i deklarowaną temperaturą min.85°C;
- 4) kupić termometr z sondą wgłębną, o zakresie temperatur od -30°C do +80°C- monitorowania temperatur w urządzeniach chłodniczych i ewentualnie pomiaru temp. surowców, półproduktów, pieczeni;

zabezpieczyć kuchnię przed inwazją owadów (much, meszek itp.)

II. W obrębie pomieszczenia obróbki wstępnej (w podpiwniczeniu)

Pokryć powierzchnię ścian i podłogę, materiałami łatwo zmywalnymi.

- 3) wyposażyć w zlew 2-komorowy, ociekaczki- suszarki, umywalkę do rąk, lodówkę na mięsa świeże i ewentualnie na jajka, podesty na warzywa;
 - 2) kupić urządzenie do dezynfekcji jaj z zastosowaniem promieniowania UV
- #### III. Wydzielić skład- magazynek i wyposażyć go w sprzęt porządkowy stosowany w strefie czystej oraz w strefie brudnej;

Dokupić środki dezynfekcyjne

- 1) stosowane do powierzchni roboczych bezpośrednio kontaktujących się z przetwarzaną żywnością;
 - 2) stosowane do podłóg, ścian w kuchni oraz w obrębie strefy socjalno- sanitarnej
- #### IV. Zabezpieczyć drzwi wejściowe przed szkodnikami (gryzoniami)



Planowane inwestycje nie wymagają uzyskania pozwolenia na budowę, ani zgłoszenia zamiaru wykonania robót budowlanych.