

**Nie taki HACCP straszny, jak go malują.**

**Nie da się ukryć – HACCP nie ma za dobrej opinii wśród pracowników gastronomii. Traktowany jest raczej jako zło konieczne niż jako przydatny element zarządzania działaniami restauracji. Masa papierologii i, wydawać by się mogło, zbędnej pracy, zabierającej czas, w którym można by zrobić masę pożyteczniejszych rzeczy. Czy jednak HACCP to jedynie przykry obowiązek?**

**Czym jest HACCP?**

To System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (z angielskiego: Hazard Analysis and Critical Control Points), mający na celu „zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności poprzez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń bezpieczeństwa żywności z punktu widzenia jej jakości zdrowotnej oraz ryzyka wystąpienia tych zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i dystrybucji żywności”. Brzmi zawile, prawda?

Mówiąc prościej – HACCP to procedury, które mają zapewnić bezpieczeństwo podczas przechowywania i wytwarzania żywności. Biorą one pod uwagę zagrożenia mikrobiologiczne, fizyczne oraz chemiczne i pokazują rozwiązania mające na celu ich uniknięcie. Dlatego w ramach wprowadzonego systemu monitoruje się temperatury w lodówkach i chłodniach, czy dba o czystość w ściśle określony sposób i przy użyciu konkretnych środków.

Wdrożenie i prowadzenie HACCP w Polsce jest obowiązkowe oraz podlega pod kontrolę SANEPID-u. Za brak procedur lub niestosowanie się do nich, możliwe jest nałożenie grzywny.

**HACCP a procedury dotyczące sprzątania.**

Dwa kluczowe elementy HACCAP, które należy wdrożyć w pierwszej kolejności to GPH, czyli Good Hygienic Practice oraz GHP, czyli Good Manufacturing Practice.

GHP odnosi się do podejmowania działań i warunków stworzonych oraz kontrolowanych na każdym etapie, w celu zagwarantowania bezpieczeństwa żywności. GHP natomiast dotyczy warunków i działań, wdrażanych w celu zapewnienia bezpieczeństwa procesowi produkcji żywności.

Procedury te, poza określeniem układu funkcjonalnego lokalu, czy systemem kontroli odpadów, określają także działania związane z regularnym myciem i dezynfekcją pomieszczeń i przedmiotów używanych do przechowywania oraz produkcji żywności. Na przykład czyszczenie podłóg, powierzchni roboczych, czy urządzeń gastronomicznych z wykorzystaniem profesjonalnych środków czyszczących. Dlaczego profesjonalnych? Dlatego, żeby wyeliminować wszelkie potencjalnie szkodliwe drobnoustroje.

**Profesjonalne środki czyszczące w kuchni restauracyjnej.**

Kuchnia to najważniejsze miejsce w restauracji. To tu przygotowywane są dania, serwowane później Gościom, a od ich jakości zależy to, jak lokal będzie oceniany. Nie ma chyba nic gorszego niż zatrucie pokarmowe spowodowane źle przygotowanym daniem. Dlatego dbanie o czystość i higienę w kuchni jest absolutną koniecznością.

Jakość tej czystości oraz czas poświęcony na jej osiągnięcie w dużej mierze zależą od tego, jakich środków czyszczących używamy. Pojawiają się więc pytania dotyczące ekologicznych produktów: czy można nimi zastąpić te tradycyjne tak, aby nadal skutecznie wypełniać procedury HACCP? A jeśli tak, to jak dobrać odpowiednie?

*Wybierając ekologiczne środki czyszczące, które mają być używane w kuchni restauracyjnej, warto zwrócić uwagę przede wszystkim na ich skład. – tłumaczy ekspert [marki Clinex](#) – Należy też pamiętać, że naturalne nie znaczy ekologiczne. Produkty naturalne nie zawsze składają się z surowców pozyskiwanych w sposób zrównoważony oraz nie muszą spełniać kryteriów odnoszących się do cyklu życia produktu. Prawdziwie ekologiczne środki czystości posiadają odpowiednie certyfikaty. Na przykład certyfikat EU Ecolabel, przyznawany przez niezależne organizacje produktom o potwierdzonej skuteczności i jakości wspierającym zrównoważony rozwój po dogłębnej ocenie pełnego cyklu ich życia.*

Wiele osób, odpowiedzialnych za HACCP w kuchni restauracyjnej zadaje sobie pytanie, czy takie środki mogą być równie skuteczne w codziennym dbaniu o czystość, co tradycyjne. I choć jeszcze nie wszystkie środki da się zamienić na te z etykietą eko, warto podkreślić, że ekologiczny nie znaczy mniej skuteczny. Dobrym przykładem skutecznych i jednocześnie ekologicznych środków są te z [linii Green](#) wypuszczonej przez znaną markę Clinex. Preparaty [do mycia podłóg](#), szyb, sanitariatów, czy uniwersalny preparat myjący do usuwania wszelkich typowych oraz tłustych zabrudzeń są skuteczne i wydajne, a do tego posiadają wspomniany certyfikat EU Ecolabel.

Warto więc poświęcić trochę czasu na sprawdzenie dostępnej na rynku oferty, aby później zaoszczędzić go na codziennym sprzątaniu.