

# Bezpieczna kuchnia

Wiesława Grzebińska

*Nie żyjemy, aby jeść, ale jemy, aby żyć* – słowa te nabierają szczególnego znaczenia w przypadku żywienia ludzi chorych. Wiadomym jest bowiem, że odpowiednia dieta może być czynnikiem wspomagającym leczenie. Dlatego należy bezwzględnie zwracać uwagę na jakość przygotowywanych posiłków zarówno pod względem zdrowotności, atrakcyjności sensorycznej oraz dyspozycyjności.

W celu panowania nad jakością zdrowotną i bezpieczeństwem gotowych posiłków i potraw, w zakładzie gastronomicznym musi być prowadzona systematyczna kontrola, ściśle połączona z procesem produkcji. Konieczne jest wprowadzenie systemów zapewnienia bezpieczeństwa wyprodukowanej żywności, jakimi są GMP (*dobra praktyka produkcyjna*), GHP (*dobra praktyka higieniczna*) i HACCP (*analiza zagrożeń i krytyczny punkt kontrolny*), jako narzędzia poprawy stanu i zapewnienia wysokiego standardu higienicznego warunków produkcji i przetwarzania żywności.

System kontroli HACCP polega na dokładnej analizie całego procesu technologicznego i określeniu miejsc, które muszą być kontrolowane, w celu zapobieżenia lub wyeliminowania wystąpienia zagrożenia zdrowotnego lub zepsucia produktu. Zatem system HACCP jest stosowany do eliminowania ryzyka związanego z biologicznym, chemicznym i fizycznym zanieczyszczeniem żywności. Wszystkie możliwe skażenia żywności mogą pochodzić z trzech źródeł – surowca, linii produkcyjnej, otoczenia linii produkcyjnej.

Wiele zagrożeń można wyeliminować już na etapie projektowania zaplecza technologicznego. Duży udział w tworzeniu jakości gotowego produktu ma otoczenie linii produkcyjnej, która nie działa jako wydzielony obiekt niekontaktujący się z otoczeniem. Złe zlokalizowanie i nieprawidłowe rozplanowanie zaplecza zakładu, niedostosowanie wyposażenia do profilu i rozmiarów produkcji, brak odpowiednich urządzeń wodno-kanalizacyjnych i wentylacyjnych stwarza sytuację zagrożenia bezpieczeństwa i higieny pracy, a także sprzyja powstawaniu zatruc i zakażeń pokarmowych. Niemalże znaczenie ma również odpowiedni dobór mebli i urządzeń gastronomicznych. Wadliwa konstrukcja urządzeń i mebli oraz ich ustawie-

nie może być przyczyną zwiększonego ryzyka skażenia żywności.

Wśród 9 podstawowych zasad GMP/GHP, aż 5 dotyczy bezpośrednio prawidłowej organizacji zaplecza gastronomicznego, co ma bezpośrednie przełożenie na prawidłowo wykonany projekt technologiczny zaplecza gastronomicznego. Są to: odpowiednie zlokalizowanie budynków i wykończenie wnętrz pomieszczeń, odpowiedni układ funkcjonalny pomieszczeń, właściwe zaprojektowanie ciągów technologicznych z wyraźnym oddzieleniem operacji brudnych od czystych, odpowiednio dobrane wyposażenie zakładów w sprzęt i urządzenia o konstrukcjach łatwych do mycia i dezynfekcji, zapewnienie wymaganej do prawidłowego prowadzenia procesów technologicznych ilości i jakości wody i innych mediów, dobrze zaprojektowany proces technologiczny wraz z instrukcjami postępowania w czasie jego realizacji.

Jak zatem prawidłowo zaprojektować zaplecze gastronomiczne szpitala?

Bezpośrednio mówi o tym rozporządzenie Ministra Zdrowia z 22 czerwca 2005 r. w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej (DzU Nr 116, poz. 985). W rozporządzeniu tym w załączniku nr 1 punkt XXIII zostały określone szczegółowe wytyczne do projektowania kuchni szpitalnych, czyli inaczej zaplecza gastronomicznego szpitali.

Należy zatem podkreślić, że kuchnia szpitalna winna być zlokalizowana w wydzielonym budynku, połączonym przejściem krytym lub tunelem podziemnym z blokiem łóżkowym szpitala i poszczególnymi oddziałami. Dopuszcza się lokalizację kuchni w zespole głównym szpitala, pod warunkiem zapewnienia bezkolizyjnej obsługi kuchni oraz braku uciążliwości. Na terenie zaplecza winny być wydzielone strefy technologiczne: magazyno-

wania, obróbki brudnej surowców, obróbki czystej produktów, obróbki cieplnej i schładzania, ekspedycji lub porcjowania i ekspedycji posiłków, centralnego mycia naczyń stołowych, składowania odpadków poprodukcyjnych oraz pokonsumenckich, administracyjno-socjalna. Dopuszcza się usytuowanie pomieszczeń zaplecza gastronomicznego poniżej poziomu terenu, przy czym należy uzyskać zgodę stosownych urzędów administracji państwowej.

Lokalizacja zmywalni naczyń stołowych oraz funkcjonalne rozwiązanie ustawienia technologicznego jest zagadnieniem niezwykle ważnym. Ważne jest, aby zmywalnia usytuowana została w miejscu dogodnym zarówno do zwrotu naczyń brudnych z oddziałów szpitalnych, jak bezkolejowego odprowadzenia odpadków pokonsumenckich.

Wszystkie pomieszczenia zaplecza gastronomicznego muszą być ze sobą odpowiednio powiązane. Ich prawidłowe wzajemne usytuowanie, czyli prawidłowy układ funkcjonalny pomieszczeń zakładu gastronomicznego, decyduje o organizacji pracy i sprawności przebiegu procesów, takich jak zaopatrzenie i magazynowanie oraz wpływa na ilość i jakość produkcji, poziom świadczonych usług, spełnienie wymagań sanitarnych i bezpieczeństwa.

Jednakże odpowiedni układ funkcjonalny sam w sobie nie zagwarantuje wysokiego standardu hi-

gieny produkcji i bezpieczeństwa pracy. W celu zapewnienia racjonalnego przebiegu procesów produkcji potraw niezbędne jest nie tylko zapewnienie odpowiedniego układu funkcjonalnego, ale również właściwego ustawienia urządzeń w obrębie poszczególnych pomieszczeń zakładu. Szczególną uwagę należy zwrócić również na dobór odpowiedniego wyposażenia technologicznego pomieszczeń – i to nie tylko pod względem technologicznym, ale także higienicznym. Pamiętając o względach higienicznych należy również zwrócić uwagę na dostosowanie sposobu wykończenia jego wnętrza do określonych funkcji pomieszczeń oraz odpowiedniej organizacji traktów komunikacyjnych zarówno pomiędzy pomieszczeniami, jak też w pomieszczeniach.

W wielkim skrócie przedstawiłam ogólne zasady i wymagania, którym musi sprostać prawidłowo zorganizowane zaplecze gastronomiczne szpitala. Zaniedbania i niedociągnięcia mogą spowodować poważne konsekwencje, choćby w postaci zatrucia pokarmowych. W myśl zasady systemu HACCP – odpowiedzialność za bezpieczeństwo zdrowotne żywności spoczywa na producencie. Każda *wpadka* podlega paragrafom kodeksu karnego.

Autorka jest pracownikiem  
Katedry Techniki i Technologii Gastronomicznej  
na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji  
SGGW Warszawa

**Küppersbusch**  
FOOD SERVICE EQUIPMENT

Küppersbusch Großküchentechnik Polska  
c/o TEKA Polska sp. z o.o.  
ul. 3-go Maja 8, 05-800 Pruszków  
tel. 0-22 738 32 70, 0-22 738 32 88, fax 0-22 738 31 68  
e-mail: kueppersbusch@teka.com.pl

*Ideal jako zasada.*  
od 1875