

Analýza, řízení a hodnocení rizik v praxi veřejného stravování

Autor: Mgr. Zdeněk Kyselý/FN Motol

Úvod

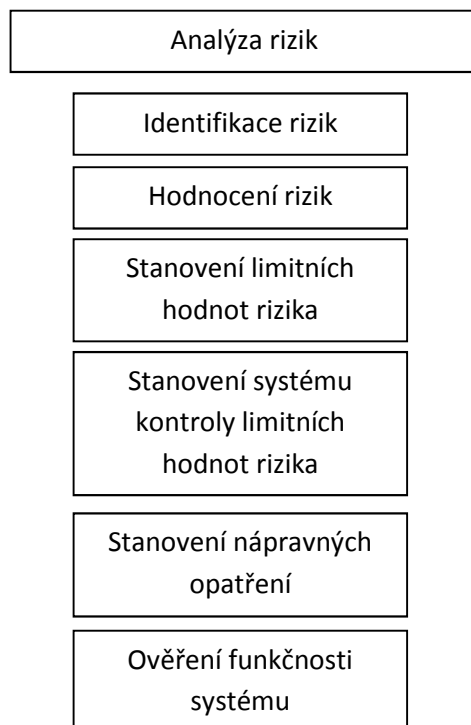
Provozování stravovacích služeb, výroba potravin a jejich uvádění do oběhu patří mezi činnosti epidemiologicky závažné a tak je nutné i na ně pohlížet. Systém kontroly kvality a všech procesů od zpracování surovin přes jejich výrobu až ke konečnému článku tedy ke spotřebiteli je klíčový pro zajištění všech sensorických vlastností výrobku a tím jeho zdravotní nezávadnosti.

V oblasti veřejného stravování se řídíme několika systémy, na jejichž základě provádíme kontrolu procesu výroby pokrmů od příjmu zboží až k výdeji konečnému uživateli (strávník). Mezi tyto systémy patří HACCP a správná výrobní praxe.

Systemy analýzy, řízení a hodnocení rizik

HACCP

Hazard Analysis Critical Control Point – systém analýzy rizika a kritických kontrolních bodů v jednotlivých fázích výroby.



SVHP (správná výrobní a hygienická praxe)

Správná hygienická praxe (GHP) při zpracování potravin je termín zahrnující postupy a opatření týkající se provozní hygieny a sanitace, osobní hygieny, sledování kvality pitné vody, vyloučení křížové kontaminace, opatření k minimalizaci výskytu cizích předmětů v potravinách, deratizace a dezinfekce, sledování zdravotního stavu pracovníků ve výrobě potravin a jejich školení. GHP je součástí správné výrobní praxe a dohromady tvoří celek umožňující zabezpečit zdravotní nezávadnost potravin. Principy GMP a GHP jsou tedy základem a nejjednodušším odrazovým můstkem pro zavedení systému HACCP.

Legislativa

Zákon č. 258/2000 sb. o ochraně veřejného zdraví (v aktuálním znění)

Stravovací odbor FN MOTOL

Velkokapacitní stravovací provoz, který prioritně zajišťuje pro FN Motol služby v oblasti stravování pro zaměstnance a hospitalizované pacienty.

Dělen na část patientskou, kde se připravuje výhradně strava pro pacienty dle platného dietního systému a část zaměstnaneckou, kde se naopak připravují pokrmy pro zaměstnance FN Motol, studenty 2. LF UK, smluvní firmy a širokou veřejnost.

Denní kapacita vydané stravy je v rámci patientské části cca 1800 jídel a v zaměstnanecké cca 2800 jídel.

Systém pohybu zboží a kontrolních systému

Dodavatel

Systém kontroly dodavatele je omezený, vycházíme z referencí, spolehlivosti, dřívějších zkušeností a také kontroly z infografiky SVS ČR, která poskytuje informace o kontrolách dotčených státních orgánů u zpracovatelů, výrobců a prodejců v potravinářském segmentu.

Mezičlánek Dodavatel - Příjemce

Přejímka zboží od dodavatele, prvotní filtrace z hlediska jakosti výrobku. Při přejímce zboží se sledují nejprve skladovací - přepravní prostory dodavatele, z hlediska teploty přepravovaných surovin a také čistota přepravních prostor. Eliminace nežádoucích faktorů, jež mohou ovlivnit kvalitu a tím zdravotní nezávadnost.

Do další části kontroly patří kvalitativní přejímka zboží, při které sledujeme sensorické vlastnosti přejímaného zboží, zdali nevykazuje známky vady (plíseň, hniloba, zápach atd.) a dále se mimo jiné provádí kontrola čistoty a neporušenosti přepravních obalů (např. i okusy) a v neposlední řadě kontrola doby spotřeby a minimální trvanlivosti u balených výrobků a jejich značení dle příslušné legislativy.

Skladování

Po kvalitativní a kvantitativní přejímce, je zboží následně uskladněno dle svých vlastností do odpovídajících skladů. Prvně se ke skladování odvázejí potraviny citlivé na změnu teplotního režimu (mléčné výrobky, maso a masné výrobky, mražené výrobky) tak aby byla zajištěna kontinuita teplotního řetězce.

V průběhu skladovacího procesu sledujeme podmínky za, kterých je zboží skladováno a to zejména teplotu skladovacích prostor a jejich čistotu. Dále také provádíme senzorkou kontrolu skladovaného zboží, zdali nejeví změny, které by ovlivňovali jeho kvalitu a tím i zdravotní nezávadnost a samozřejmě i sledování dob spotřeby u jednotlivých druhů zboží.

Výdej zboží

Výdej zboží probíhá na základě objednávek jednotlivých oddělení stravovacího odboru. Při výdeji zboží částmi stravovacího odboru dochází rovněž ke kvantitativní a kvalitativní přejímce. Kdy jsou opět sledovány parametry, které mohou ovlivnit kvalitu zboží a tím výslednou zdravotní nezávadnost pokrmu.

Proces výroby

Příprava surovin

Hrubá a čistá příprava, probíhá v oddělených a k tomu určených částech, dle způsobu přípravy a dalšího použití. Při přípravě surovin provádíme senzorkou analýzu a suroviny podezřelé tj., vykazující vady vyřadí z dalšího postupu v řetězci přípravy.

Příprava pokrmů

Opět probíhá v oddělených a k tomu určených částech provozu.

Proces teplé přípravy pokrmů

Teplná příprava probíhá za podmínek určených normami a SVHP. Je dostatečně dlouhá a při teplotách u nichž nedochází k žádnému pomnožení patogenních a jiných organismů a je tak zajištěna zdravotní nezávadnost pokrmu.

Proces kompletace a výdeje pokrmů

Po dovaření je pokrm uchovávan v ohřevných vanách ze kterých se následně vydává strážníkům a to buď přímo jak je tomu v rámci zaměstnanecké jídelny, nebo až na odděleních a to u pacientské kuchyně, kde je pokrm naservírován na talíř (tabletový systém uchování pokrmu), jednotlivé „tablety“ se stravou jsou uloženy do vozíku a pomocí automatického dopravního systému je strava dovezena na určené oddělení, kde po příjezdu neodkladně „servírka“ společně se sestrou zkontroluje správnost diet a objednaných jídel a následně je vydá.

Proces uchovávání pokrmů během výdeje

Veškeré pokrmy se uchovávají během výdej při teplotách na 65°C v rámci zaměstnanecké jídelny, pro patientskou část, máme nastaveny přísnější podmínky na teplotu výdeje pokrmů, z důvodu jejich převozu na jednotlivá oddělení a s tím očekávané teplotní ztráty. Limitní hodnota je v tomto případě nastavena na 73°C.

Kontrolní mechanismy

Během celého procesu výroby pokrmů, tedy od přípravy vstupních surovin přes výrobu až k výdeji probíhá senzorická analýza všech důležitých složek. Provádíme kontrolu z hledy chuti, vůně, vzhledu, kromě těchto kontrol, je prováděno také měření teploty a to jak před dokončením pokrmu, tak při jeho uchovávání a následném výdeji, tak abychom dostáli nejen legislativním požadavkům, ale samozřejmě abychom udrželi zdravotní nezávadnost pokrmu.

Likvidace zbytků

Nevydaná jídla jsou zlikvidována smluvní firmou zajišťující odvoz zbytků (BRO)

Nejčastější chyby a poznatky

Dodavatel

Občasným nešvarem dodavatelů, je „zkoušení pozornosti“, a to z hlediska toho, že někdy dodají suroviny se známkami vad nejčastěji ovoce, zelenina a čekají, zdali se ozvete a zboží vrátíte, jiným příkladem je například zboží s končící DMT nebo DS, které je založeno mezi větším množstvím zboží, třeba palety s jogurty. Proto u nás funguje několika stupňový systém kontroly, jelikož na všechno se vzhledem k dováženému množství dá odhalit při první přejímce zboží.

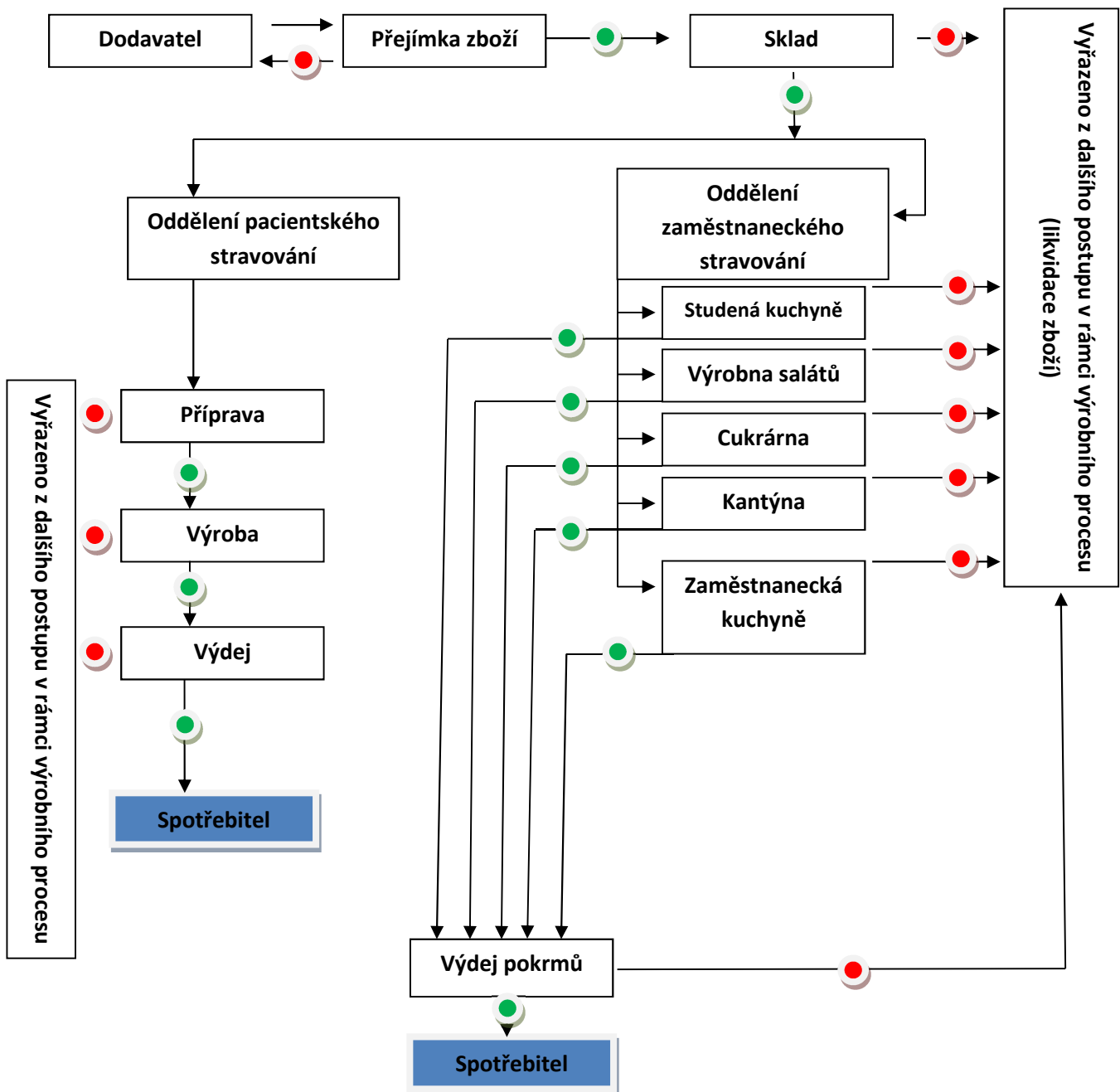
Výdej

Nedodržení stanovené teploty výdeje pokrmů – odkryté pokrmy, které tak chladnou rychleji, nandávání jídel předem atd.

Závěr

Jak už bylo řečeno výroba pokrmů zvláště v tak velkém zařízení a ještě k tomu s tzv. „rizikovou „ skupinou, tedy pacientu, u nichž je vyžadován zvláštní způsob přípravy stravy z hlediska dietetických a jiných omezení je poměrně složitá a proto je třeba na to brát nejen při přípravě, výrobě a výdeji pokrmů ale také skladbě jídelníčku zřetel, jelikož ne všechna jídla jdou připravit v rámci tak velkého provozu.

Diagram jednotlivých částí postupu výroby



V případě zjištění, že surovina vykazuje známky vady a mohla by ohrozit zdravotní nezávadnost výsledného pokrmu je vyřazena z dalšího procesu výrobu. Stejně tak je tomu i u hotového výrobku či pokrmu.