

**Marta Kowalczyk\*, Tomasz Lesiów\*\***

## **FUNKCJONOWANIE ZINTEGROWANEGO SYSTEMU ZAPEWNIANIA JAKOŚCI NA PRZYKŁADZIE WYBRANEGO ZAKŁADU GASTRONOMICZNEGO – PRACA PRZEGLĄDOWA**

### **1. Wstęp**

Obecnie w światowej gospodarce wolnorynkowej główną rolę odgrywa jakość produkowanych i dostarczanych wyrobów. Coraz częściej zarówno liczba wytwarzanych produktów (jak to było w gospodarce nakazowo-rozdziałowej), jak i ich cena nie są czynnikami decydującymi o renomie firmy. W warunkach działającej konkurencji rynkowej przede wszystkim jakość oferowanych produktów i świadczonych usług musi być akceptowana przez klientów. Ponadto ustawodawstwo polskie i Unii Europejskiej czyni producenta żywności odpowiedzialnym za niekorzystne skutki zdrowotne wywołane spożyciem artykułów spożywczych. Żywność oferowana do sprzedaży, poza spełnieniem wymagań dotyczących bezpieczeństwa zdrowotnego, musi więc być dobrej jakości, którą należy zagwarantować od chwili pozyskania surowca aż do momentu, gdy dany produkt żywnościowy trafi do rąk konsumenta. Jakość jest zatem najistotniejszą cechą wyrobu i usługi, mającą stanowić główną strategię w walce konkurencyjnej, służącą osiągnięciu podstawowego celu, mianowicie zaspokojenia potrzeb i oczekiwań klienta [Ładoński, Szoltysek 2005, s. 11; Rubin 2004, s. 7].

Celem pracy jest przedstawienie specyfiki funkcjonowania zintegrowanego systemu zarządzania jakością, tj. systemu HACCP, i systemu zarządzania jakością według normy ISO 9001 w branży gastronomicznej, m.in. na podstawie charakterystyki działalności przedsiębiorstwa handlowo-usługowego będącego liderem w dziedzinie gastronomii.

Autorzy zamierzają udowodnić, że o bezpieczeństwie zdrowotnym żywności i zapewnieniu jej wysokiej jakości na wszystkich etapach produkcji i obrotu żywnością decydują sprawne funkcjonowanie zintegrowanych systemów oraz wiedza pracowników dotycząca zasad i procedur systemowych, a przede wszystkim zaangażowanie

---

\* Marta Kowalczyk, ul. Wojska Polskiego 3a/8, 59-700 Bolesławiec.

\*\* Katedra Analizy Jakości, Uniwersytet Ekonomiczny we Wrocławiu, 53-345 Wrocław, ul. Komandorska 118/120.

zowanie całego personelu przedsiębiorstwa mającego kontakt ze środkami spożywczymi. Ponadto celem pracy jest potwierdzenie tezy, że integracja HACCP z systemem zarządzania jakością ISO 9001 bardziej sprzyja poprawie wydajności, skuteczności i sprawności działania w zakresie jakości zdrowotnej żywności niż sytuacja, gdy systemy te funkcjonują niezależnie i samodzielnie.

## 2. Współczesne systemy zarządzania jakością w przedsiębiorstwie

Nowoczesna filozofia jakości to odejście od pełnej kontroli wyrobów finalnych na rzecz tworzenia jakości w całym procesie wytwarzania wyrobu. Odpowiednia jakość produktu powinna być osiągnięta na każdym etapie (od pozyskania surowca, przez produkcję, przechowywanie, dystrybucję, aż do konsumenta – najważniejszego „kontrolera” jakości). W.E. Deming, jeden z twórców nauki o zarządzaniu przez jakość, sformułował 14 rad dotyczących zarządzania, określanych w literaturze jako 14 wskazówek Deminga. Jedną z tych zasad brzmi następująco: uparczywie i nieustannie dąż do ulepszania produktów i usług, tak aby były konkurencyjne, utrzymywały przedsiębiorstwo i dawały zatrudnienie [Kołóżyn-Krajewska 2001, s. 33].

W kształtowaniu przewagi konkurencyjnej przedsiębiorstwa coraz większego znaczenia nabierają systemy zarządzania jakością, które przez usprawnianie zarządzania organizacją, porządkowanie dokumentacji i inne funkcje powodują powstawanie wymiernych korzyści, a przede wszystkim poprawę jakości oferowanych dóbr i świadczonych usług [Urbaniak 2006, s. 11-12].

W praktyce zarządzanie jakością związane jest z wdrożeniem, utrzymaniem i doskonaleniem systemu jakości oraz udowodnieniem tych poczynąń klientom, np. przez certyfikację systemu jakości, a także wykazaniem, że posiadany system spełnia wymagania [Kołóżyn-Krajewska 2001, s. 35].

Jakość jest pojęciem ogólnie znanym, często stosowanym, ale niejednoznacznie sprecyzowanym, ponieważ dotyczy wielu aspektów życia człowieka. W naszym opracowaniu przyjmujemy, że jest to przede wszystkim jakość zdrowotna żywności, determinowana jej bezpieczeństwem i wartością żywieniową.

W sektorze spożywczym stosuje się wiele systemów i metod zapewniania jakości i zarządzania jakością, a najpowszechniej stosowane to:

- HACCP – analiza zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (*Hazard Analysis and Critical Control Points*), system obowiązkowy dla wszystkich przedsiębiorstw mających kontakt z żywnością;
- GMP – dobra praktyka produkcyjna (*Good Manufacturing Practice*), system wymagany prawem we wszystkich zakładach mających kontakt z żywnością;
- GHP – dobra praktyka higieniczna (*Good Hygienic Practice*), system wymagany prawem j.w.;
- QACP – punkty kontrolne zagwarantowania jakości (*Quality Assurance Control Points*), system nadobowiązkowy, podobny do HACCP, lecz szerszy od niego;

- BRC – Brytyjskie Konsorcjum Detalistów (British Retail Consortium), publikuje dokument „BRC – Global Standard Food” – minimalny standard higieny dla zakładów produkujących żywność, niewymagany prawem, rekomendowany przez brytyjskich detalistów;
- BRC/IoP *Global Standard*/BRC and IoP *Industrie of Packaging* – wymagania dla firm dostarczających opakowania dla produktów żywnościowych, nieobowiązkowe;
- GAP – dobra praktyka rolnicza (*Good Agriculture Practice*) – wymagania dotyczące zasad produkcji warzyw i owoców, nadobowiązkowe;
- IFS – międzynarodowy standard higieny dla zakładów produkujących żywność (*International Food Standard*), wymagany przez sieci handlowe z Niemiec i Francji;
- system zarządzania jakością według normy ISO 22000:2005 „System zarządzania bezpieczeństwem żywności – wymagania dla organizacji w całym łańcuchu żywnościowym” (*Food Safety Management Systems – Requirements for Organizations Throughout the Food Chain*);
- system zarządzania jakością według norm ISO serii 9000;
- totalne zarządzanie jakością – TQM (*Total Quality Management*) [Urbaniak 2006, s. 1-12, 292, 306, 327, 329-331; Kołożyn-Krajewska 2001, s. 35-36].

### 3. HACCP w zakładach gastronomicznych

W ostatnich latach coraz częściej posiłki są spożywane poza domem, czego rezultatem jest rosnąca rola gastronomii jako ważnego ogniwa w żywieniu człowieka. Potwierdza się to w dynamicznym rozwoju zakładów sieci otwartej – cafeterii, restauracji, barów itp., oraz sieci zamkniętej (stołówek, bufetów pracowniczych w zakładach pracy i innych), których liczba rośnie z dnia na dzień. Wzrastająca popularność zakładów gastronomicznych rodzi potrzebę nowych rozwiązań funkcjonalno-technologicznych oraz konieczność spełniania przez obiekty tego typu wszystkich wymagań sanitarno-higienicznych. To stawia przed gastronomią nowe wyzwania [Grzebińska 2003b].

Zapewnienie właściwej jakości przygotowywanej żywności wymaga prawidłowych odpowiedzi na wiele pytań dotyczących jakości produktu, a mianowicie:

- co zrobić, aby bezpieczeństwo żywnościowe produktów było zagwarantowane?
- jak należy postępować, aby uzyskany poziom bezpieczeństwa utrzymywał się na stałym poziomie?
- jaki zastosować system kontroli, żeby opanować zagrożenie wynikające z produkcji różnicowanych artykułów przeznaczonych dla tysięcy osób? [Grzebińska 2003a].

Wprowadzenie zasad systemu HACCP wychodzi naprzeciw tak postawionym pytaniom. System ten ma na celu eliminowanie ryzyka związanego z bezpieczeństwem zdrowotnym żywności. Zmusza do przeanalizowania wszystkich procesów

produkcyjnych w zakładach i zidentyfikowania zagrożeń oraz ustalania ich ryzyka. Specyfika systemu HACCP daje możliwość zastosowania go nie tylko w zakładach przemysłu spożywczego, ale również w zakładach żywienia zbiorowego [Grzebińska 2003b].

Nadrzędnym celem żywienia zbiorowego (w tym cateringu) jest zaspokajanie potrzeb żywieniowych różnych grup społecznych, polegające na dostarczaniu gotowych do konsumpcji i bezpiecznych dla zdrowia pod względem jakościowym posiłków i napojów oraz zapewnieniu warunków umożliwiających ich spożycie. Żywność oferowana w tego typu placówkach musi być całkowicie bezpieczna dla konsumenta oraz odpowiadać oczekiwaniom klientów pod względem jakości organoleptycznej i estetycznej, a jej spożycie nie może stwarzać ryzyka zachorowania na choroby przenoszone drogą pokarmową. Podstawowym warunkiem właściwego przebiegu żywienia zbiorowego z zapewnieniem całkowitego bezpieczeństwa zdrowotnego posiłków jest stworzenie odpowiednich warunków techniczno-organizacyjnych, a także spełnienie wszelkich standardów higienicznych dotyczących procesów magazynowania surowców i półproduktów żywnościowych, jak również produkcji posiłków i ich dystrybucji [Konecka-Matyjek i in. 2003, s. 7].

#### **4. Przemysł gastronomiczny w świetle wejścia Polski w struktury UE**

Zgodnie z obowiązującym w Polsce i Unii Europejskiej prawem żywnościowym, system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) jest obowiązkowy dla wszystkich przedsiębiorstw działających w branży spożywczej, z wyjątkiem rolnictwa (produkcji pierwotnej), czyli hodowli i uprawy, gdzie w celu zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej oraz przestrzegania zasad higieny konieczne jest wdrożenie zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP) i dobrej praktyki produkcyjnej (GMP). Ważna grupa przedsiębiorstw, które od 1 maja 2004 r. są zobowiązane do wdrożenia systemu HACCP, to zakłady żywienia zbiorowego. Prawidłowemu funkcjonowaniu systemu HACCP sprzyja, co już wiadomo, jego wdrażanie, a następnie integracja z systemem ISO 9001 [Internet 1].

Według rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, żywność znajdująca się w obrocie musi być bezpieczna dla zdrowia i życia człowieka (czyli jest to taka żywność, która nie jest szkodliwa i nadaje się do spożycia przez ludzi), a odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności ponosi przedsiębiorca. W związku z tym każdy przypadek dotyczący serwowanej żywności w zakładzie żywienia zbiorowego musi być rozpatrywany pod kątem bezpieczeństwa żywności dla zdrowia konsumentów, co oznacza, że każda potrawa, także taka, która ze względu na swój charakter wymaga wielokrotnego odgrzewania, musi odpowiadać w momencie dostarczania (serwowania jej konsumentowi) wymaganiom w zakresie jakości zdrowotnej żywności. Żywność produkowana w zakładach ga-

stronomicznych musi więc charakteryzować się dobrą jakością, w związku z czym, powinna ona spełniać wymagania konsumentów pod względem właściwości: sensorycznych (smak, zapach, konsystencja i itd.); odżywczych (wartość odżywcza, dietetyczna, energetyczna) i zdrowotnych (bezpieczeństwo żywności). Zatem, aby zagwarantować żywność o właściwej jakości zdrowotnej, trzeba zwrócić uwagę na wszystkie czynniki niosące potencjalne zagrożenie. Tradycyjne systemy kontroli jakości i nadzoru nad produkcją koncentrują się szczególnie na ocenie jakości i parametrów wyrobu końcowego. Nie identyfikują one w pełni zagrożeń i ich przyczyn, nadzorując jedynie fragmentarycznie proces, toteż nie dają gwarancji bezpieczeństwa zdrowotnego. Z tego powodu stało się konieczne wprowadzenie nowych rozwiązań oraz metod zapewnienia bezpieczeństwa żywnościowego, jak GMP i GHP oraz HACCP.

W przypadku zakładów gastronomicznych trudne jest wdrożenie i nadzorowanie systemu HACCP tak, aby funkcjonował on efektywnie, szczególnie ze względu na odmienny charakter produkcji w porównaniu z zakładami przemysłu spożywczego. Podstawowe przeszkody to: ogromna różnorodność produktów, wahania w wielkości produkcji, zmienność i sezonowość posiłków, wielokierunkowość prowadzonych procesów technologicznych, przy jednoczesnym przygotowywaniu niejednokrotnie kilkudziesięciu różnorodnych dań w ciągu doby, jak również przewaga operacji wykonywanych ręcznie, według zasad tradycyjnego „rzemiosła gastronomicznego” [Grzebińska 2004a; Kołożyn-Krajewska, Sikora 1999, s. 243].

Według wielu opinii sądzi się, że dla przemysłu gastronomicznego należy opracować zmodyfikowany system zarządzania jakością, oparty na idei HACCP. Powinien się on koncentrować przede wszystkim na: analizie przyczyn najczęściej występujących zatruć pokarmowych oraz na prowadzeniu pomiarów i wykonywaniu czynności niezbędnych w celu zapobiegania ich wystąpienia [Kołożyn-Krajewska, Sikora 1999, s. 243]. Główny nacisk kładzie się także na to, jakie procesy zachodzące podczas produkcji i ekspedycji żywności mogą spowodować jej zakażenie, rozwój czy przeżycie drobnoustrojów chorobotwórczych i jakie pomiary powinny być wykonane w celu zminimalizowania wystąpienia zagrożenia lub zabezpieczenia przed nim. Często ważniejsze wymagania związane z GMP, np. higiena personelu czy skuteczny system mycia i dezynfekcji, traktowane są jako krytyczne punkty kontrolne. Ważnym elementem jest odpowiednio dobrane wyposażenie (np. w funkcjonalne i łatwe do mycia urządzenia) oraz kontrola parametrów technologicznych za pomocą urządzeń kontrolno-pomiarowych.

Największym problemem podczas wdrażania systemu HACCP w zakładach produkujących potrawy świeże, gotowe do bezpośredniego spożycia jest, jak już wspomniano, opracowanie odpowiedniego podejścia do samego systemu HACCP. Według tradycyjnego ujęcia opisuje się surowce wchodzące w skład procesu i produktów będących jego wynikiem oraz określa potencjalne sposoby wykorzystania tych produktów przez klienta. Jeżeli firma, która produkuje w ciągu doby kilkadziesiąt różnych rodzajów dań i zestawów posiłków, miałaby opracowywać schematy produkcyj-

ne, podjęłaby się zadania zbyt pracochłonnego. Jeszcze inną przeszkodą w opracowywaniu diagramów produkcyjnych, która powodowałaby konieczność ponownego ich projektowania oraz analizy zagrożeń, jest sezonowość sprzedaży, czyli zmienność posiłków w zależności od sezonu (zimowego i letniego). Podstawowym warunkiem osiągnięcia bezpieczeństwa zdrowotnego produktów żywnościowych jest więc przestrzeganie zasad GMP i GHP [Kołóżyn-Krajewska 2001, s. 82-83].

Powyżej przedstawione problemy wskazują na potrzebę modyfikacji systemu HACCP, gdyż tradycyjne podejście do omawianego systemu w przypadku firmy gastronomicznej nie zapewniłoby pożądanego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego.

## 5. Wdrażanie systemu HACCP w gastronomii

Podczas wdrażania HACCP w zakładach żywienia zbiorowego należy pamiętać, że niektóre etapy różnią się od tych stosowanych przy wprowadzaniu HACCP w zakładach produkujących i przetwarzających żywność. Szczególną uwagę należy zwrócić na zasady dotyczące opisu potraw, podziału ich na grupy (ze względu na ich duży asortyment), sposobu opracowywania schematów technologicznych (których liczba jest równa liczbie wyodrębnionych grup potraw) [Internet 2].

Opis produktów polega na sporządzeniu dokładnej pisemnej (a także fotograficznej) charakterystyki wytwarzanych produktów, rozpoczynając od używanych surowców, przez dodatki stosowane w trakcie procesu technologicznego, kończąc na produkcie finalnym przekazywanym konsumentowi [Internet 3]. W opisie produktów nie podaje się parametrów związanych z właściwościami fizykochemicznymi, mikrobiologicznymi, cechami organoleptycznymi czy rodzajem opakowania. Istotne są natomiast takie elementy, jak: autor receptury, nazwa potrawy, surowce niezbędne do sporządzenia potrawy, rodzaj produkcji/przynależność do danej grupy potraw, czas przygotowania potrawy, informacja żywieniowa dla 1 porcji potrawy, szczegółowy opis jej przygotowania (krok po kroku) wraz z informacją o sposobie wydawania posiłków (na zimno, na gorąco itp.), dane o sposobie, warunkach, czasie transportu potraw do momentu wydania ich konsumentowi, wskazanie osoby odpowiedzialnej za przyrządzenie danej potrawy [Internet 2; Jackiewicz 2005, s. 8-9]. Następnie określa się sposób wykorzystania lub zastosowania produktów końcowych przez klientów, tj. opisuje się, przez kogo, gdzie i w jakich warunkach będą one spożywane [Internet 3].

Następny krok to przygotowanie schematów produkcyjnych. Proponuje się więc przedstawienie ogólnego schematu dróg przepływu surowców oraz sprzętu w firmie, a następnie wykonanie schematów produkcyjnych dla poszczególnych stref (grup potraw) z uwzględnieniem używanych surowców, dodatków, stosowanych sposobów obróbki wstępnej i właściwej, a także ewentualnie pakowania, przechowywania i dystrybucji [Kołóżyn-Krajewska 2001, s. 83].

Z tego względu, iż w wielu przypadkach specyfika działalności gastronomicznej uniemożliwia indywidualne podejście do poszczególnych rodzajów wyrobów, moż-

na wykonać schematy produkcyjne (czynnościowe) dla kolejnych obszarów produkcyjnych, takich jak: magazyny, przygotowalnia mięsa, warzyw i owoców, kuchnia zimna, kuchnia gorąca, zmywalnia itp. Podział ten ma zmniejszyć liczbę sporządzanych schematów. Schemat technologiczny należy przygotować w formie schematu blokowego z uwzględnieniem parametrów występujących w trakcie procesów jednostkowych. Przygotowane schematy powinny się następnie zweryfikować w praktyce, czyli sprawdzić ich zgodność ze stanem faktycznym, i w razie konieczności nanieść odpowiednie poprawki. Jest to niezmiernie ważne, ponieważ jakiegokolwiek różnice pomiędzy dokumentacją a praktyką mogą poważnie zakłócić działanie systemu [Internet 3]. Każdą strefę dokładnie się opisuje, a w opisie umieszcza informacje dotyczące rodzaju sprzętu i urządzeń znajdujących się w danej strefie oraz wykaz surowców, półproduktów i produktów wchodzących do strefy i z niej wychodzących [Kołozyn-Krajewska 2001, s. 83].

W zależności od *menu* proponuje się różne podziały potraw, np.:

- potrawy mięsne (w dużych kawałkach, w małych kawałkach),
- zupy, wywary, sosy,
- owoce i warzywa,
- pieczywo i ciasta,
- kombinacje potraw (zimne, gorące),
- wyroby mleczne,
- ryż, makaron, kasze,
- mrożonki.

Dla ww. grup asortymentowych tworzy się schematy czynnościowe, na bazie których przeprowadza się analizę zagrożeń [Dzwolak 2008c].

Zasadniczym etapem metody HACCP jest sprawdzenie schematów technologicznych w praktyce, poprzez ich analizę, a następnie identyfikacja na ich podstawie wszystkich istotnych zagrożeń, które mogą wpłynąć na bezpieczeństwo zdrowotne produkowanych wyrobów, i sporządzenie wykazu środków zapobiegawczych. W praktyce gastronomicznej uwagę koncentruje się głównie na analizie przyczyn najczęściej występujących zatruc pokarmowych, aby podjąć niezbędne czynności zapobiegające ich wystąpieniu. Potencjalne zagrożenia muszą być zidentyfikowane na każdym etapie procesu technologicznego, przy czym liczba zagrożeń na poszczególnych etapach może być różna [Internet 3].

Następną fazą jest wyznaczenie krytycznych punktów kontrolnych (CCP) na podstawie zidentyfikowanych wcześniej zagrożeń, które mogą wystąpić. Należy więc zwrócić uwagę na prawidłowość przebiegu procesu produkcyjnego (np. na parametry – każdy CCP musi być monitorowany), również dogłębnie analizować linie produkcyjne, ponieważ, jak wynika z praktyki, krytyczne punkty kontroli są często konsekwencją nieprawidłowo zaprojektowanych maszyn i urządzeń. Jedną z metod zapobiegania zanieczyszczeniu drobnoustrojami maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie żywności jest więc ich odpowiednie konstruowanie. Częsty kontakt urządzeń z żywnością w połączeniu z wadliwą (z punktu widzenia higieny żywno-

ści) konstrukcją może być przyczyną wtórnego zakażenia produkowanej żywności. Istnieje więc prawdopodobieństwo, że brak dozoru w tych miejscach lub nadzór niedostateczny może spowodować zepsucie żywności lub namnożenie się drobnoustrojów skutkujący tym, że produkt końcowy może stanowić zagrożenie dla zdrowia konsumenta [Grzebińska 2005b].

Tabela 1. Wykaz zagrożeń dla pięciu grup posiłków

Lp.	Wyroby gotowe	Zagrożenia
1	Potrawy przygotowywane i podawane bez obróbki cieplnej	Mikrobiologiczne: <i>Shigella</i> , <i>Bacillus cereus</i> , <i>Clostridium botulinum</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Vibrio cholerae</i> , <i>Aeromonas spp.</i> , <i>Yersinia enterocolitica</i> , <i>Campylobacter jejuni</i> , <i>Enterococcus faecalis</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , grzyby toksynogenne (np. <i>Penicillium expansum</i> ) Fizyczne: ciała obce, których źródłem są surowce, półprodukty, personel Chemiczne: pochodzące z surowców, półproduktów (np. środki ochrony roślin)
2	Potrawy podawane bezpośrednio po obróbce cieplnej	Mikrobiologiczne: <i>Enterococcus faecalis</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Clostridium perfringens</i> , <i>Vibrio parahaemolyticus</i> Fizyczne: ciała obce pochodzące z przypraw, od personelu Chemiczne: pozostałości środków po myciu i dezynfekcji sprzętu
3	Potrawy schłodzone po obróbce cieplnej	Mikrobiologiczne: <i>Enterococcus faecalis</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Clostridium perfringens</i> , <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , <i>Salmonella</i> Fizyczne: ciała obce, których źródłem są surowce, półprodukty, personel Chemiczne: pozostałości środków po myciu i dezynfekcji sprzętu
4	Potrawy przygotowywane bez obróbki cieplnej, a następnie schładzane	Mikrobiologiczne: <i>Yersinia enterocolitica</i> , <i>Shigella</i> , <i>Clostridium botulinum</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , <i>Bacillus cereus</i> Fizyczne: ciała obce, których źródłem są surowce, półprodukty, personel Chemiczne: pochodzące z surowców, półproduktów (np. środki ochrony roślin)
5	Potrawy poddane obróbce cieplnej, schładzane (przechowywane do 24 godzin) i ponownie ogrzewane	Mikrobiologiczne: <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Clostridium perfringens</i> , <i>Enterococcus faecalis</i>

Źródło: [Kołozyn-Krajewska 2001, s. 85].



W planie HACCP dla zakładów żywienia zbiorowego powinno się uwzględniać realizowanie założeń metody dla całych grup produktów, wyróżniając jedynie te o specyficznych wymaganiach, dla których zachodzi konieczność zidentyfikowania szczególnych CCP i opracowania właściwych procedur ich monitorowania. Ponadto można opracować wykaz zagrożeń dla wybranych pięciu grup posiłków, które mogą stanowić potencjalne ryzyko dla konsumenta (tab. 1) [Kołóżyn-Krajewska 2001, s. 83].

Na podstawie analizy zagrożeń wyznacza się krytyczne punkty kontrolne. Jednym z ważnych CCP w przedsiębiorstwie gastronomicznym jest proces przyjęcia surowców polegający na szczegółowej ocenie i sprawdzeniu, czy spełniają one założone wymagania, a następnie przyjmowaniu tylko tych, które je spełniają.

Punkty krytyczne można wyznaczyć w wyniku przeprowadzonej analizy zagrożeń i zastosowaniu „drzewka decyzyjnego”. Przykładowe CCP w zakładzie gastronomicznym to: CCP 1 – przyjęcie surowca, CCP 2 – przechowywanie w warunkach chłodniczych, CCP 3 – obróbka cieplna itp. Jest wiele etapów procesu produkcyjnego, które są równocześnie potencjalnymi krytycznymi punktami kontrolnymi w przedsiębiorstwie tego rodzaju [Kołóżyn-Krajewska 2001, s. 85].

Dla każdego z punktów krytycznych należy ustalić parametry kontrolne, ich wartości oraz dopuszczalny zakres tolerancji. W zależności od etapu procesu produkcyjnego najczęściej stosowanymi parametrami kontroli w zakładach gastronomicznych są:

- podczas przyjmowania surowców: kontrola zgodności surowców ze sporządzoną specyfikacją, sprawdzanie atestów,
- podczas przechowywania: temperatura, czas, wilgotność powietrza,
- podczas obróbki termicznej: temperatura, czas,
- podczas przechowywania po obróbce: czas schłodzenia, temperatura, czas przechowywania,
- w czasie mycia zastawy i sprzętu kuchennego: temperatura wody, czas wyparzenia, stężenie płynu myjącego [Internet 3].

Następne fazy przebiegają zgodnie z zalecaną metodyką postępowania podczas wdrażania HACCP.

System HACCP w przedsiębiorstwach gastronomicznych nakierowany jest na:

- określenie drobnoustrojów, które mogą wystąpić i namnożyć się w żywności w określonym czasie i temperaturze,
- identyfikację, dla każdego procesu, drobnoustrojów mogących przetrwać,
- zidentyfikowanie, na każdym etapie produkcji, źródeł i punktów zakażeń,
- identyfikację żywności lub jej składników potencjalnie niebezpiecznych, mogących stwarzać ryzyko.

W gastronomii stosowanie systemu HACCP napotyka niestety szereg problemów uwarunkowanych kwalifikacjami personelu, koniecznością zapewnienia pracy w warunkach higienicznych, zwłaszcza, że wiele czynności wykonuje się przy bezpośrednim kontakcie z żywnością. Pracodawcy powinni zapewnić pracownikom możliwość wykonywania obowiązków w warunkach higienicznych, gdyż w prze-

ciwnym wypadku przedsiębiorstwo nie odniesie sukcesu w zakresie zapewnienia jakości zdrowotnej wytwarzanej żywności [Kołóżyn-Krajewska, Sikora 1999, s. 244-245]. Zatrudnieni pracownicy niestety często nie przestrzegają podstawowych zasad higieny i HACCP, kierując się „złymi” przyzwyczajeniami i nawykami, lenistwem, brakiem świadomości czy też poglądami o bezzasadności funkcjonowania systemu bezpieczeństwa żywności.

## 6. Dobra praktyka cateringowa

Dobłą praktykę cateringową (GCP – *Good Catering Practice*) określa się jako odmianę dobrej praktyki produkcyjnej dla zakładów przygotowujących posiłki i żywiących konsumentów. Z tego względu stosuje się wyrażenie równoznaczne z GCP, a mianowicie dobra praktyka produkcyjna żywienia zbiorowego. Zasady wynikające z postępowania zgodnie z dobrą praktyką cateringową są wspólne dla podmiotów, których celem jest żywienie ludzi w restauracjach, kawiarniach, stołówkach, zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i typu otwartego, dla firm cateringowych itp.

Dobra praktyka cateringowa obejmuje podstawowe wymagania, które dotyczą prowadzonych w zakładzie procesów technologicznych przygotowywania posiłków, wraz z wymaganiami związanymi z maszynami, urządzeniami i wyposażeniem, które bierze udział w tych procesach, w celu wyprodukowania potraw o właściwej jakości zdrowotnej, całkowicie bezpiecznych dla zdrowia konsumenta. Należy zwrócić uwagę na to, że w wypadku zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej i bezpieczeństwa potraw tylko wzajemne współdziałanie obu standardów GHP i GCP pozwala osiągnąć wymagany poziom i metodykę pracy w kuchni.

Zakres zastosowania GMP/GHP w gastronomii lub ich odpowiedników obejmuje cały proces wytwarzania potraw i napojów, tj. elementy związane z infrastrukturą zakładu, zasobami ludzkimi oraz z procesem gastronomicznym [Dzwolak 2007]. Zasadniczą różnicę pomiędzy dobrą praktyką cateringową a dobrą praktyką produkcyjną stanowi obszar nacisku co do wymogów w tych standardach. GMP kładzie główny ciężar obowiązków i wymagań dla zakładu na infrastrukturę. Dobra praktyka cateringowa skupia się na realizacji produkcji, czyli na poszczególnych metodach postępowania i operacji technologicznych podczas przygotowania posiłków [Białka 2007a].

Z powyższych rozważań wynika, że każdy element stanowiący fragment procesu przygotowywania posiłków jest ujęty albo w ramy standardu dobrej praktyki higienicznej, albo w ramy standardu dobrej praktyki cateringowej. GCP jednak nie skupia się tylko i wyłącznie na bezpieczeństwie potrawy, a tym samym jej konsumenta. Ma ona również na uwadze „jakość” tej potrawy, czyli jej wartość odżywczą, energetyczną, wygląd, smakowitość itp., dlatego personel zakładu gastronomicznego powinien umiejętnie dobrać metodykę postępowania zgodnie z zasadami dobrej praktyki cateringowej [Internet 1].

## 7. Integracja systemu HACCP z systemem zarządzania jakością

Podobnie jak w przedsiębiorstwach produkujących żywność firmom sektora gastronomicznego zaleca się integrację systemu HACCP z systemem zarządzania jakością (SZJ) opartym na normie ISO 9001:2000, co zwiększa utrzymanie bezpieczeństwa żywnościowego w zakładzie.

Zbieżność wymagań systemu HACCP i tych zawartych w normie ISO 9001 zachęca przedsiębiorstwa do utworzenia zintegrowanego systemu, w którym dla dobra firmy tworzy się lepsze niż dotychczas warunki do zarządzania procesami mającymi wpływ na jakość i bezpieczeństwo produktu finalnego. Integracja jako łączenie, ujednolicanie czy scalanie oznacza osiągnięcie optymalnego poziomu uporządkowania i zuniwersalizowania wśród danych systemów: metod, czynności, procesów, procedur postępowania, polityki i strategii, tak aby uzyskać większą skuteczność i efektywność w osiąganiu założonych celów [Wiśniewska 2005, s. 151].

Wdrożone systemy – ISO 9001 i HACCP – gwarantują spójność i stałe dokonywanie działań związanych z zapewnieniem wymaganej jakości wyrobów i usług spełniających oczekiwania klienta. Zintegrowane systemy ISO 9001:2000 oraz HACCP pozwalają lepiej nadzorować oraz zagwarantować prawidłowość funkcjonowania całego procesu produkcyjnego, a więc zapewniać bezpieczeństwo konsumentom oferowanych wyrobów. Spełnianie przez cały personel wymogów GMP, GHP, HACCP oraz stosowanie się do zaleceń normy ISO 9001 (procedur) jest gwarancją zachowania bezpieczeństwa żywnościowego w zakładzie, w tym bezpieczeństwa przy produkcji, przechowywaniu, transporcie, magazynowaniu posiłków i wszelkich innych czynnościach z nimi powiązanych.

We wrześniu 2005 r. została opublikowana nowa norma dla branży spożywczej – ISO 22000:2005 „System zarządzania bezpieczeństwem żywności – wymagania dla organizacji w całym łańcuchu żywnościowym” (ang. *Food Safety Management Systems – Requirements for Organizations Throughout the Food Chain*). Nowy międzynarodowy standard ISO 22000 łączy wymagania systemu HACCP (zgodnego z *Codex Alimentarius*) oraz dobrych praktyk (produkcyjnych, higienicznych, cateringowych, dystrybucyjnych itp.). Norma jest przeznaczona dla wszystkich organizacji, niezależnie od wielkości, które są związane z jakimkolwiek aspektem obrotu żywności, oraz dla tych organizacji, które chcą wdrożyć system celem stałego zapewnienia bezpieczeństwa produktu. Nie muszą to być więc firmy związane bezpośrednio z łańcuchem żywnościowym. Mogą to być przedsiębiorstwa zajmujące się: transportem, dystrybucją, magazynowaniem żywności, produkcją opakowań oraz materiałów mających kontakt z żywnością, produkcją maszyn i urządzeń, produkcją środków do mycia i dezynfekcji, utrzymaniem higieny w zakładach spożywczych. Norma ISO 22000 jest skierowana do producentów żywności substancji dodatkowych, hurtowników i detalistów spożywczych (sieci handlowe) oraz branży Ho-Re-Ca (hotel, restauracja, catering). Mogą zatem z powodzeniem stosować ją zakłady

gastronomiczne [Białka 2007b]. Wdrożenie standardu ISO 22000 pozwala m.in. na pominięcie procedur związanych z osobnym wprowadzaniem systemu HACCP, ISO 9001 i ich integracją dla wszystkich tych, którzy chcą wdrożyć zintegrowany system zarządzania (ZSZ), ponieważ, jak już wspomniano, w normie ISO 22000:2005 zostały powiązane ze sobą: SZJ według normy ISO 9001:2000 i system HACCP. Inaczej to ujmując, norma ISO 22000 jest rozwinięciem systemu HACCP i dobrych praktyk, które w nowej normie są obudowane elementami zaadaptowanymi z normy ISO 9001, takimi jak np.: nadzór nad dokumentami i zapisami, zarządzanie zasobami, komunikacja wewnętrzna i zewnętrzna, zarządzanie wyrobem niezgodnym, przegląd zarządzania, identyfikowalność, weryfikacja i doskonalenie systemu [Dzwolak 2008a].

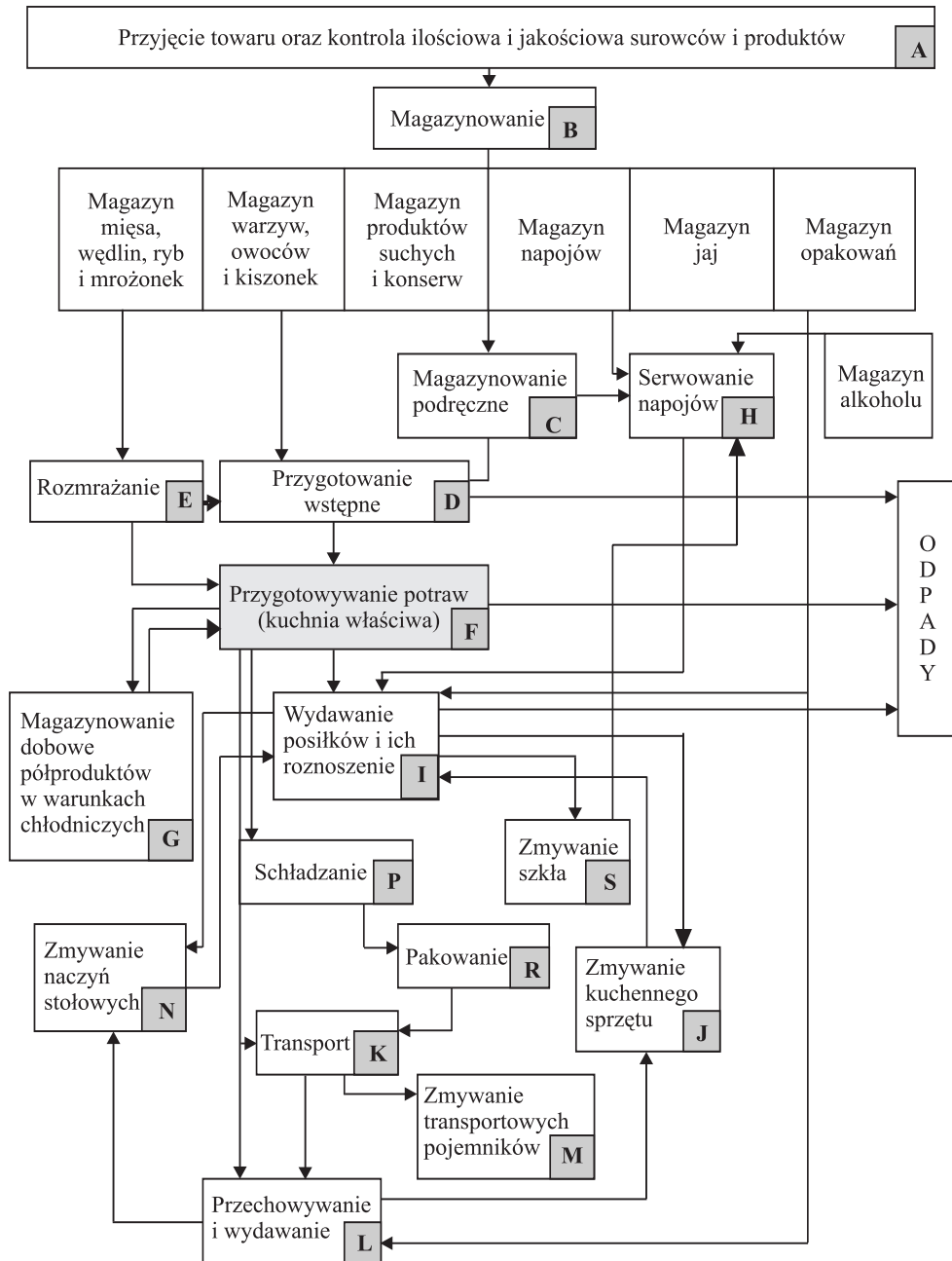
Podstawowym dokumentem systemu, wymaganym przez ISO 22000, jest polityka bezpieczeństwa żywności, która powinna opisywać ogólne przedsięwzięcia związane z dążeniem kierownictwa zakładu do produkcji bezpiecznej żywności. Norma ta wymaga, aby dla wszystkich zidentyfikowanych zagrożeń bezpieczeństwa żywności określić akceptowalne poziomy tych zagrożeń w wyrobach gotowych oraz wskazuje na konieczność dokonania oszacowania zagrożeń przy uwzględnieniu stopnia szkodliwości zagrożeń oraz prawdopodobieństwa ich pojawienia się. Ponadto norma nakazuje, aby był wykonywany przegląd zarządzania, aby szkolenia były podstawą kompetencji pracowników, aby prowadzono zapisy identyfikowalności wyrobu oraz aby system podlegał ciągłemu doskonaleniu. Nowym obszarem normy jest przygotowanie procedur postępowania w sytuacjach awaryjnych i wypadkach, które mogą mieć wpływ na bezpieczeństwo żywności [Dzwolak 2008b].

Wdrożenie normy ISO 22000 w zakładzie gastronomicznym nie tylko umożliwia uporządkowanie wszystkich obszarów HACCP oraz GMP/GHP, zwłaszcza w zakresie systematyczności działań i powtarzalności jakości potraw, ale także ułatwia przewidywalność wszystkich działań w zakresie bezpieczeństwa żywności, umożliwia korygowanie systemu, aktualizację dokumentacji systemowej, a także zwiększa przejrzystość w zakresie odpowiedzialności pracowników [Dzwolak 2008a].

## **8. Organizacja i technologia wytwarzania wyrobów gastronomicznych**

W zakładach gastronomicznych schematy technologiczne mają zwykle charakter bardziej ogólny niż w przypadku zakładów produkcyjnych. W żywieniu zbiorowym proponuje się przedstawienie ogólnego schematu dróg przepływu surowców oraz sprzętu w firmie, a następnie wykonanie schematów produkcyjnych dla poszczególnych stref, ze względu na dużą pracochłonność opracowywania schematów produkcyjnych dla kilkudziesięciu różnego rodzaju dań i zestawów posiłków.

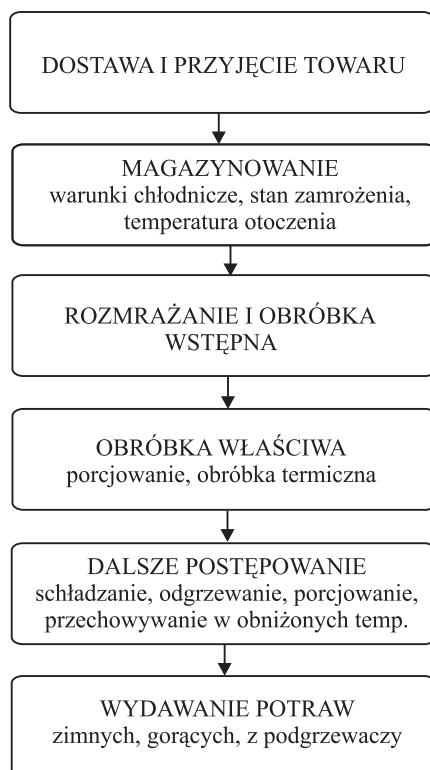
Ogólny schemat produkcyjny w zakładzie gastronomicznym przedstawiono graficznie na rys. 1.



Rys. 1. Ogólny schemat produkcyjny w zakładzie gastronomicznym

Źródło: opracowanie własne na podstawie dokumentów przedsiębiorstwa gastronomicznego.

Schemat technologiczny powinien uwzględniać wszystkie etapy przygotowywania posiłków przy zachowaniu przedstawionego poniżej, w sposób uproszczony, porządku (rys. 2).



Rys. 2. Uproszczony schemat technologiczny w zakładzie gastronomicznym

Źródło: opracowanie na podstawie [Internet 2].

Z prawidłowością prowadzenia procesów technologicznych związane jest, uprzednio omówione, pojęcie dobrej praktyki cateringowej. Właściwe wykonanie procesów technologicznych wiąże się z uzyskaniem dobrej jakości potraw, przez którą należy rozumieć posiłek spełniający oczekiwania konsumenta pod względem właściwości sensorycznych (smaku, zapachu, konsystencji itp.), wartości odżywczej (zawartości składników odżywczych i witamin, a także kaloryczności posiłku) oraz pod względem bezpieczeństwa (zagrożeń biologicznych i mikrobiologicznych, fizycznych i chemicznych). Udając się do restauracji, konsumenci oczekują, że otrzymają smaczny i zdrowy posiłek, a po jego spożyciu nie zachorują. Wyprodukowanie dobrej jakości posiłków zależy od jakości surowców oraz sposobu postępowania z nimi w toku produkcji, przetwarzania, przechowywania i dystrybucji potraw [Konecka-Matyjek i in. 2003, s. 37].

## 9. Zagrożenia zdrowotne występujące w gastronomii

W produkcji gastronomicznej przez zagrożenie rozumie się sytuacje, które powodują zanieczyszczenie mikrobiologiczne, chemiczne lub fizyczne posiłków bądź możliwość przeżycia drobnoustrojów w stopniu, który wpływa na bezpieczeństwo i jakość produkcji [Grzesińska 2003a].

Żywność przygotowywana w zakładach żywienia zbiorowego jest częstą przyczyną zatruc i zakażeń pokarmowych, wynikających z błędów i nieodpowiedniego obchodzenia się z żywnością. W większości przypadków czynnikami odpowiedzialnymi za wystąpienie chorób są takie mikroorganizmy, jak *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens*, *Bacillus cereus*, *Campylobacter jejuni* [Kołożyn-Krajewska 2001, s. 215].

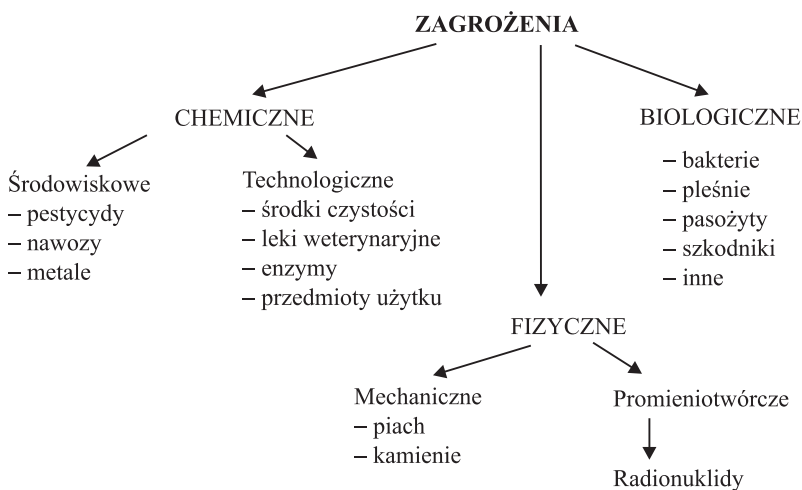
Najczęstszymi przyczynami zatruc pokarmowych związanych ze spożyciem posiłków w zakładach gastronomicznych są:

- wykorzystanie do produkcji zanieczyszczonych maszyn, urządzeń, drobnego sprzętu produkcyjnego oraz surowców;
- źle przeprowadzone procesy mycia, dezynfekcji i deratyzacji;
- niewłaściwe zabezpieczenia przed gryzoniami, owadami, szkodnikami roznoszącymi choroby;
- zatrudnianie przy produkcji pracowników będących nosicielami drobnoustrojów patogennych lub niedbających o higienę osobistą i ogólną higienę w kuchni i całym zakładzie;
- wadliwie prowadzone procesy technologiczne, etapy poprodukcyjne:
  - nieodpowiedni sposób prowadzenia obróbki wstępnej i rozmrażania surowców i produktów przeznaczonych do dalszych procesów technologicznych,
  - brak rozdzielności stanowisk przygotowywania wstępnego poszczególnych grup surowców, łączenie stanowisk przygotowywania potraw z produktów surowych i potraw z surowców poddanych obróbce cieplnej,
  - zbyt niska temperatura w środku geometrycznym produktu podczas prowadzenia obróbki cieplnej lub brak jej kontroli,
  - zbyt krótki czas działania wysokiej temperatury,
  - brak schładzania lub oziębianie niewłaściwe (zbyt długie, krótkie) produktów po obróbce cieplnej przeznaczonych do przechowywania,
  - brak etapu wychładzania szokowego bądź przekroczenie bezpiecznego zakresu temperatur przechowywania,
  - utrzymywanie i przechowywanie wyrobów w zasięgu „niebezpiecznych temperatur” (od 5,5 do 63°C), w których obserwuje się największy wzrost mikroflory patogennej,
  - zakażenie wtórne po przygotowaniu lub podczas przechowywania,
  - niewystarczająca temperatura podgrzania posiłku przed konsumpcją,
  - niewłaściwe metody próbowania przygotowanych potraw (palcem lub kilkakrotne używanie tej samej łyżki zamiast spożywania z osobnego talerzyka i oddzielną łyżką),

- źle rozplanowany proces produkcyjny (krzyżowanie się dróg brudnych z czystymi),
- przygotowywanie potraw na długo przed ich ekspedycją [Kołóżyn-Krajewska 2001, s. 215; Grześnińska 2004b; 2004c; 2005a].

Przedsiębiorstwa gastronomiczne dzięki wdrożonym systemom zapewnienia jakości mogą zapobiegać niebezpieczeństwu wystąpienia u swoich klientów zatruc bądź zakażeń pokarmowych. Wiąże się to jednak z szeregiem powiązanych działań, których należy ściśle i starannie przestrzegać, aby nie narazić konsumentów na utratę zdrowia. Nie wystarczy więc samo wprowadzenie i funkcjonowanie systemu jakości, lecz ważne jest dokładne i sumienne przestrzeganie zasad GMP, GHP, GCP oraz HACCP, a także innych powiązanych z zapobieganiem zagrożeniom zdrowotnym norm, rozporządzeń i aktów prawnych, przez wszystkich pracowników firmy.

Zagrożenia jednak niestety występują i należy je identyfikować, określać prawdopodobieństwo ich wystąpienia, a następnie poczynić wszelkie starania, aby im zapobiec lub je zminimalizować. Wszystkie zagrożenia, zebrane w trzy grupy, przedstawiono na rys. 3.



Rys. 3. Podział zagrożeń zdrowotnych żywności

Źródło: opracowanie własne na podstawie [Ratyński 2005, s. 71].

**Zagrożenia biologiczne** – to zagrożenia związane z czynnikami biologicznymi (np. wirusy żółtaczk, toksyny rybne, pasożyty), powodujące choroby pokarmowe.

**Zagrożenia chemiczne** – są związane z surowcami stosowanymi do przetworstwa oraz procesem technologicznym. Skażenie żywności substancjami chemicznymi jest głównie wynikiem działalności człowieka.

**Zagrożenia fizyczne** – to substancje obce, które mogą spowodować np. zranienia konsumenta żywności.



Aby zabezpieczyć się przed wystąpieniem niezgodności jakościowych i zagrożeń zdrowotnych, przedsiębiorstwa gastronomiczne powinny podejmować m.in. następujące działania:

- każdy z pracowników mający kontakt z żywnością musi być zaznajomiony z procedurami i instrukcjami GMP oraz GHP i ma obowiązek ściśle ich przestrzegać,
- pracownicy powinni brać udział w szkoleniach związanych z zapewnianiem jakości zdrowotnej produkowanych wyrobów (dotyczącymi HACCP, GMP i GHP), BHP i PPOŻ.,
- dużą wagę należy przywiązywać do higieny personelu (m.in. do posiadania przez pracowników aktualnego orzeczenia lekarskiego stwierdzającego odpowiedni stan zdrowia), zabiegów mycia i dezynfekcji pomieszczeń, urządzeń i sprzętu, procedur dezynsekcji i deratyzacji i innych czynności związanych ze stanem sanitarno-higienicznym zakładu i jego otoczenia, co wynika z zasad GMP i GHP,
- należy prowadzić ścisłą kontrolę (wewnętrzną i zewnętrzną) przestrzegania przez personel zasad higieny, prawidłowości prowadzenia procesów technologicznych i wszelkich działań mogących wpłynąć na zagrożenie zdrowotne,
- wszelkie zagrożenia, niezgodności trzeba likwidować.

## 10. Zakończenie

Proces zapewnienia jakości zdrowotnej wytwarzanych w przedsiębiorstwach gastronomicznych produktów i świadczonych usług jest bardzo złożony i trudniejszy niż w wypadku przedsiębiorstw sektora spożywczego produkujących jeden wyrób lub niewielką ich liczbę. Bez obowiązkowego systemu HACCP byłoby to z pewnością niemożliwe. Z kolei bez dobrowolnego wdrożenia do zakładów SZJ opartego na normie ISO 9001 i bez jego integracji z systemem HACCP można spodziewać się gorszego nadzoru nad prawidłowością funkcjonowania całego procesu produkcyjnego, a więc mniej skutecznego zapewniania bezpieczeństwa konsumenckiego oferowanych wyrobów.

Jeśli firmy sektora spożywczego i gastronomicznego wdrożą do codziennej praktyki systemy GMP, GHP i HACCP i będą spełniać ich wymogi na każdym etapie produkcji i obrotu żywnością, zdrowie i życie konsumentów nie powinno być zagrożone ze strony produktów przeznaczonych do konsumpcji. O bezpieczeństwie żywności i zapewnieniu jej wysokiej jakości decyduje także zaangażowanie całego personelu przedsiębiorstw mających kontakt ze środkami spożywczymi. Ponadto integracja HACCP z systemem zarządzania opartym na normie ISO 9001 daje wiele korzyści dla zakładu i znacznie poprawia wydajność, skuteczność i sprawność działania systemów zintegrowanych w zakresie jakości zdrowotnej żywności w porównaniu z tymi funkcjonującymi niezależnie i samodzielnie.

Podsumowując, można stwierdzić, że:

1. Wszystkie przedsiębiorstwa branży spożywczej i gastronomicznej (w krajach UE) są zobowiązane do podejmowania wielu powiązanych działań w celu identyfikacji i eliminacji zagrożeń mogących naruszyć bezpieczeństwo zdrowotne żywności.

2. Zapewnienie bezpieczeństwa żywnościowego i jakości żywności może być w pełni zagwarantowane jedynie po uwzględnieniu wszystkich etapów produkcji i obrotu żywnością oraz zaangażowaniu całego personelu przedsiębiorstw mających kontakt ze środkami spożywczymi.

3. Zintegrowane systemy zarządzania jakością pozwalają na kompleksową i kozyzną współpracę wszystkich ogniw łańcucha żywnościowego.

4. Każdy producent, który ma kontakt z żywnością, powinien być świadomy swojego wpływu na jej jakość i bezpieczeństwo konsumenckie, troszczyć się o te wartości, ponosić odpowiedzialność za wytwarzany (oferowany) produkt żywnościowy, przestrzegać obowiązującego prawa żywnościowego i spełniać wymagania klientów.

5. Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywnościowym muszą być ciągle doskonalone tak, aby poprawić ich skuteczność.

6. Aby zagwarantować jakość zdrowotną żywności w zakładach gastronomicznych, należy zwrócić uwagę na wszystkie czynniki, które powodują potencjalne zagrożenie dla bezpieczeństwa zdrowotnego produktów żywnościowych. Bez systemu HCCP byłoby to niemożliwe.

7. Jakość produktu żywnościowego jest wykorzystywana jako element walki konkurencyjnej.

Zaprezentowane w niniejszej pracy systemy przyczyniają się do redukcji czy też minimalizacji zagrożeń związanych z jakością i bezpieczeństwem żywności. Nie są one jednak idealne, o czym świadczy to, że za jakość odpowiedzialny jest każdy element długiego łańcucha żywnościowego, którego niedyspozycja (całkowita lub częściowa) jednej części mogłaby stać się przyczyną zagrożenia zdrowotnego i utraty jakości produktu, ponieważ, jak powszechnie wiadomo, każdy łańcuch jest tak silny jak jego najsłabsze ogniwo. Systemy muszą więc obejmować wszystkie elementy tego łańcucha. Podlegają zatem ciągłemu doskonaleniu i modyfikacji tak, aby ulepszać zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywnościowym.

## Literatura

- Białka Z.: *Dobre praktyki*, „Przegląd Gastronomiczny” 2007a nr 1, s. 3-4.  
Białka Z.: *Wszystko w normie*, „Przegląd Gastronomiczny” 2007b nr 2, s. 4.  
Dzwolak W.: *Czas na zmiany?*, „Przegląd Gastronomiczny” 2008c nr 6, s. 3-4.  
Dzwolak W.: *Dobre praktyki*, „Przegląd Gastronomiczny” 2007 nr 11, s. 3-4.  
Dzwolak W.: *Norma dobrowolna*, „Przegląd Gastronomiczny” 2008a nr 1, s. 3-4.

- Dzwolak W.: *Transformacja*, „Przegląd Gastronomiczny” 2008b nr 2, s. 4-5.
- Grzebińska W.: *Dobre, czyli jakie*, „Przegląd Gastronomiczny” 2003a nr 3, s. 3-4.
- Grzebińska W.: *Higiena absolutna coś całkiem prostego*, „Przegląd Gastronomiczny” 2004a nr 1, s. 3-4.
- Grzebińska W.: *Higiena absolutna coś całkiem prostego*, „Przegląd Gastronomiczny” 2004b nr 7-8, s. 4.
- Grzebińska W.: *Higiena absolutna coś całkiem prostego*, „Przegląd Gastronomiczny” 2004c nr 12, s. 4.
- Grzebińska W.: *Higiena absolutna coś całkiem prostego*, „Przegląd Gastronomiczny” 2005a nr 1, s. 4.
- Grzebińska W.: *Higiena absolutna coś całkiem prostego*, „Przegląd Gastronomiczny” 2005b nr 11, s. 4.
- Grzebińska W.: *Nowe oblicze gastronomii. Salatkowy interes*, „Przegląd Gastronomiczny” 2003b nr 3, s. 6, 8.
- Jackiewicz B., *Poradnik opracowania i wdrażania systemu HACCP – gastronomia*, ODDK, Gdańsk 2005.
- Kołożyn-Krajewska D. (red.): *Higiena produkcji żywności*, SGGW, Warszawa 2001.
- Kołożyn-Krajewska D., Sikora T., *HACCP. Koncepcja i system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności*, SITSpoż, Warszawa 1999.
- Konecka-Matyjek E., Pelzner U., Turlejska H., Wiśniewska K.: *Przewodnik do wdrażania zasad GMP/ GHP i systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego*, FPPR, Warszawa 2003.
- Ładoński W., Szołtysek K. (red.): *Zarządzanie jakością. Cz. 1. Systemy jakości w organizacji*, AE, Wrocław 2005.
- Materiały niepublikowane. Informacje uzyskane podczas praktyki w przedsiębiorstwie gastronomicznym.
- Ratyński W.: *Zarządzanie jakością*, Sigma, Skierniewice 2005.
- Rubin D.: *Poradnik praktycznego wdrażania systemu HACCP w gastronomii*, ECOLAB, Kraków 2004.
- Urbaniak M.: *Systemy zarządzania w praktyce gospodarczej*, Difin, Warszawa 2006.
- Wiśniewska M.: *Od gospodarstwa do stołu. Organizacja i zarządzanie jakością oraz bezpieczeństwem produktu żywnościowego*, UG, Gdańsk 2005.

## Źródła internetowe

- [1] [www.gastrona.pl](http://www.gastrona.pl).
- [2] [www.gis.gov.pl/pdf/dhzzipu/broszura.pdf](http://www.gis.gov.pl/pdf/dhzzipu/broszura.pdf).
- [3] [www.papaja.pl](http://www.papaja.pl).

## FUNCTIONING OF QUALITY ASSURANCE INTEGRATED SYSTEM ON THE EXAMPLE OF CHOSEN LEADING GASTRONOMIC COMPANY – A REVIEW

### Summary

The aim of the paper is to present specific functioning of Food Safety Management System integrating HACCP with a system of Quality Management according to ISO 9001 in gastronomy, i.e. on the basis of activities of a leading company in this area. The authors discuss the most important differences between food industry and gastronomy in functioning of Food Safety Management System, organiza-

---

tion and technology production of gastronomic products and health hazards which can appear during production of meals in gastronomy. The authors emphasize that food safety and assurance of its high quality in all stages of production and food trade depends on efficient functioning of integrated systems, i.e. each element in long food chains (the chain also includes employees). Integration of HACCP with Quality Management System according to ISO 9001 improves productivity, efficacy and efficiency in the area of food safety quality in comparison with systems functioning independently. Briefly, the idea and potential implication of Food Safety Management System according to ISO 22000 in gastronomy was presented.