



# BROŃ

przeciw oskarżeniom o zatrucie

Wydarzenia ubiegłego roku potwierdzają, że możliwość zatrucia pokarmowego konsumentów to nie tylko teoretyczne rozważania, ale rzeczywiste ryzyko, jakie ponosi każdy zakład gastronomiczny. Jak zabezpieczyć się przed zatruciem pokarmowym i sytuacjami, kiedy niesłusznie jesteśmy oskarżani przez gości restauracji o jego spowodowanie?

**P** przed nami okres urlopowy. Dla większości to okres wycieczki, dla restauratorów to czas wzmożonej pracy, ale również większego ryzyka związanego z możliwością zatrucia pokarmowego. Wyższe temperatury w okresie letnim, większa ilość pracy, korzystanie z pracowników sezonowych – to główne czynniki mogące doprowadzić do zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności, zdrowia gości restauracji i samego biznesu restauracyjnego. Przede wszystkim

### ZMINIMALIZUJMY LICZBĘ FORMULARZY

W wielu restauracjach wciąż obowiązują opasłe dokumentacje HACCP. Wynika z tego konieczność wypełniania skomplikowanych i czasem bezsensownych formularzy, zabierających pracownikom cenny czas, tak potrzebny do rzeczywistych działań ukierunkowanych na zapewnienie bezpieczeństwa żywności, jakimi są kontrola terminów przydatności, kontrola jakościowa czy dbałość o higienę. Skupmy się na dokumentowaniu wyłącznie istotnych procesów.

*To my jako restauratorzy **odpowiadamy za wstępną weryfikację** naszych dostawców. Powinniśmy więc szczegółowo sprawdzić każdego z nich jeszcze przed rozpoczęciem współpracy*

musimy uświadomić sobie, że nie ma metod, które w stu procentach zabezpieczą nas przed takimi sytuacjami. Możemy jednak zrobić wiele, aby to ryzyko zminimalizować i by łatwiej odpierać niesłuszne i krzywdzące nas samych i nasz biznes zarzuty.

### DBAJMY O ŚWIADOMOŚĆ PRACOWNIKÓW

Najważniejsze są proste i skuteczne, a przede wszystkim logiczne rozwiązania. Początkiem dbania o bezpieczeństwo jest ustalenie zasad działania, które umieszczamy w dokumentacji HACCP. Dlatego też sprawdzimy, czy zawiera ona „podręcznikowe opowieści” czy konkretne wskazówki do działania. Ograniczymy liczbę dokumentów, stwórzmy czytelne i krótkie instrukcje dla pracowników i zakomunikujmy je w sposób formalny. Pamiętajmy, że nic nie da schowana w szafie dokumentacja, choćby była nawet najlepsza. Przekażmy ją więc naszym pracownikom do przeczytania i skłómy ich do złożenia podpisu potwierdzającego zapoznanie się z nią. Dzięki temu nikt już nie powie, że był nieświadomy.

Usuńmy zapisy dotyczące spraw oczywistych lub nikomu do niczego niepotrzebnych. Dzięki rozsądnemu i logicznemu podejściu zyskamy czas, który powinniśmy poświęcić na rzeczywiste działania i nadzór nad tym, co dzieje się na zapleczu restauracji. Osiągamy również większe prawdopodobieństwo, że będą one systematycznie i właściwie wypełniane.

### INFORMACJE O DOSTAWCACH

Działania, w których uczestniczyliśmy podczas podejrzenia o spowodowanie zatrucia pokarmowego w zakładach gastronomicznych, pokazały, że bardzo istotna jest wiedza na temat dostawców. Warto więc posiadać dokumenty ich dotyczące, takie jak wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli żywności, w którym zawarte są informacje na temat zakresu działania firmy.

Niestety wciąż zdarza się, że realizowane są dostawy wykraczające poza dopuszczony w decyzji zakres. Jednak to my jako restauratorzy odpowiadamy za wstępną weryfikację naszych dostawców. Powinniśmy więc szczegółowo sprawdzić

każdego z nich jeszcze przed rozpoczęciem współpracy. Nie mniej istotne są decyzje dopuszczające do przewozu żywności środki transportu wykorzystywane podczas dostaw. Każdy samochód powinien znajdować się pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Inspekcji Weterynaryjnej. Poprośmy więc o kopie tych dokumentów i przy każdej dostawie sprawdzamy, czy realizowana jest zgodnie z nimi. Gdy korzystamy z usług takich firm jak cukiernie czy zakłady garmażeryjne, warto zwrócić się o dostarczenie kopii wyników badań mikrobiologicznych dostarczanych nam wyrobów gotowych. Da to nam większe bezpieczeństwo. Nie wszystkie jednak firmy takie badania wykonują i w tych wypadkach ryzyko rośnie.

### BADANIA PRACOWNIKÓW AGENCJI

Ostatnio restauracje coraz częściej korzystają z pracowników agencji zatrudnienia. Część restauratorów twierdzi, że to agencja odpowiada za aktualność badań tych osób. Tu pojawia się pytanie, jaką mamy pewność w tym zakresie. Spotykam się z sytuacjami, kiedy do zakładów gastronomicznych trafiają pracownicy bez żadnych badań, z podrobionymi dokumentami lub tacy, którzy posiadają niedawno wystawione orzeczenia przez lekarzy od dawna nieżyjących. Mając taką świadomość, poprosiłbym agencję zatrudnienia o kopie wszystkich orzeczeń lekarskich pracowników, którzy będą do nas kierowani. Oczywiście jest również, że pracownik nie powinien dotrzeć do naszej restauracji szybciej aniżeli jego orzeczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

### GOŚĆ Z WŁASNYM TORTEM

Część restauratorów dopuszcza wprowadzenie do lokalu produktów gości (torty, ciasta, własne wędliny). Pamiętajmy jednak, aby szczegółowo to dokumentować na przygotowanych wcześniej formularzach oraz skrupulatnie wpisywać, jakie produkty zostały przyjęte i jakie ewentualnie mieliśmy uwagi. Poprośmy gościa o podpisanie się na takim formularzu. Pobierzmy również próbki każdej wprowadzonej żywności, również tortu weselnego, który został dostarczony z nieznanego nam źródła. Pamiętajmy

jedynie o tym, że jako pierwsza tort kroi panna młoda. Nasz pracownik nie może być w tym wypadku szybszy. Pobrana próbka musi mieć co najmniej 150 g. W innym razie nie będzie możliwe przeprowadzenie badań laboratoryjnych. Do przechowywania próbek wykorzystujemy sterylne woreczki i sprawnie zamykane urządzenie chłodnicze.

### DZIAŁANIA WEWNĄTRZ RESTAURACJI

Sprawujmy nadzór na tym, co dzieje się w obszarach obrotu żywnością i wyegzekwujmy to od personelu kierowniczego średniego szczebla. Zapewnijmy dostępność środków czystości, ze szczególnym uwzględnieniem tych, które są przeznaczone do szybkiej dezynfekcji powierzchni. W razie podejrzenia o zatrucie Państwowa Inspekcja Sanitarna szybko zweryfikuje, czy właściwe środki czystości były dostępne, na podstawie faktur i wywiadu z pracownikami.

### DOKUMENTACJA SZKOLEŃ

Prowadźmy szkolenia i nie zapominajmy o ich skrupulatnym dokumentowaniu, bo brak listy szkoleniowej oznacza jego brak. Pamiętajmy, że szkolenie to nie tylko prelegent z zewnątrz i kilka godzin zajęć. To również krótkie spotkanie czy rozmowa z jednym lub dwoma pracownikami, które odnotujemy na przygotowanym wcześniej standardowym formularzu, wpisując temat, kto jest prowadzącym szkolenie oraz jego datę. Pracownicy wpisują swoje imię i nazwisko oraz składają podpis. Taki formularz w razie oskarżenia o zatrucie pokarmowe pozwoli nam się bronić. Jest dowodem naszego działania na rzecz bezpieczeństwa żywności. Pracownik dodatkowo wie, że złożył podpis, i często w takiej sytuacji lepiej identyfikuje się z wykonywaną przez siebie pracą. Jeśli nie będziemy dysponowali takimi dokumentami, nie będziemy mieli narzędzi do obrony.

### WERYFIKACJA DZIAŁAŃ HACCP

Przepisy zobowiązują każdy zakład prowadzący obrót środkami spożywczymi do weryfikowania skuteczności funkcjonującego systemu bezpieczeństwa żywności HACCP. Z tego powodu konieczne jest wykonywanie i dokumentowanie



audytów wewnętrznych. Prowadźmy więc samodzielne przeglądy tego, co dzieje się na zapleczu, i dokumentujmy je. Możemy to zlecić również firmie zewnętrznej, która często w obiektywny sposób wskaże nam słabe punkty, zmniejszając tym samym zagrożenie dla bezpieczeństwa żywności.

### WAŻNE BADANIA LABORATORYJNE

Kolejnym bardzo istotnym działaniem, jakie powinien wykonać każdy zakład gastronomiczny, są badania laboratoryjne. Zapewne każdy z nas pamięta o okresowych badaniach wody. Niezwykle istotne i zarazem wymagane przez przepisy są również badania wyrobów gotowych oraz czystości powierzchni.

Przebadajmy zatem kilka potraw wyprodukowanych w naszej restauracji. Zacznijmy od tych wrażliwych lub tych, których z różnych względów się obawiamy (np. wykonane w technice sous vide). Badania przeprowadzone w akredytowanym laboratorium wskażą, czy produkt jest bezpieczny czy też nie. Zakres badań pomogą nam ustalić specjaliści z laboratorium. Poprawne wyniki badań są dowodem na właściwe zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Wykonujmy również

kontrolne badania czystości. Ocena wizualna, jaką wykonujemy codziennie, bywa złudna i myląca. Badania laboratoryjne pokażą nam rzeczywisty obraz.

### WAŻNA DOKUMENTACJA DZIAŁAŃ

Działania te ściśle wiążą się z wytwarzaniem określonych dokumentów. To właśnie one pozwolą nam skutecznie bronić się przed oskarżeniami o zatrucie pokarmowe. Ich brak sprawi natomiast, że staniemy się bezbronni i nawet najdrobniejszy kaprys gościa może narazić nas na poważne konsekwencje związane z karami grzywny, a nawet z poważnymi karami.

Systematycznie wykonywane działania nie będą zajmowały wiele czasu. Pamiętajmy jednak, że w większości wypadków nie da się ich odtworzyć. Dołóżmy więc wszelkich starań, aby goście byli w pełni bezpieczni, ale także abyśmy bezpieczni byli my sami. 🍷



**MARCIN LEŚNIAK**  
Audytor, konsultant, trener. Właściciel firmy BM Quality Group Marcin Leśniak z Warszawy; [www.bm-qualitygroup.pl](http://www.bm-qualitygroup.pl)