

PROCEDURA PRZYGOTOWYWANIA FRYTEK Z PÓŁPRODUKTÓW W PRZYCZEPIE

1. PRZYJMOWANIE I MAGAZYNOWANIE SUROWCA

- Frytki mrożone dostarczane są przez zatwierdzonego dostawcę w temperaturze poniżej -18°C .
- Kontrola przyjęcia: data ważności, temperatura, opakowanie, oznakowanie.
- Przechowywanie w zamrażarce lub szafie mroźniczej (temperatura -18°C lub niższa).
- Prowadzony jest rejestr przyjęć i temperatur przechowywania.

2. OBRÓBKA WSTĘPNA

- Frytki są porcjowane bez rozmrażania – bezpośrednio do koszyka frytownicy.
- Personel przestrzega zasad higieny (mycie rąk, rękawiczki, czyste ubranie robocze).
- Brak potrzeby mycia/obierania – produkt gotowy do smażenia.

3. OBRÓBKA TERMICZNA – SMAŻENIE

- Smażenie odbywa się we frytownicy w temperaturze $160-180^{\circ}\text{C}$.
- Czas smażenia: 3-5 minut, do uzyskania złocistej barwy i chrupkości.
- Po smażeniu frytki są odsączane z tłuszczu i pakowane w opakowania jednorazowe.
- Olej kontrolowany codziennie i wymieniany regularnie (wg zaleceń producenta).
- Rejestr temperatury i jakości smażenia jest prowadzony.

4. DODATKI I WYDAWANIE

- Frytki mogą być podawane z solą lub dodatkami (ketchup, majonez, sosy).
- Dodatki przechowywane są w chłodni lub w jednorazowych saszetkach.
- Wydawanie odbywa się z zachowaniem zasad higieny – przez okienko sprzedażowe.

5. HIGIENA I BEZPIECZEŃSTWO

- Codzienne czyszczenie frytownicy i stanowiska pracy.
- Harmonogram czyszczenia obejmuje urządzenia, powierzchnie, narzędzia i podłogi.
- Personel posiada aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne.
- Dostęp do umywalki z wodą, mydłem, środkiem dezynfekującym i ręcznikami papierowymi.

LISTA KONTROLNA GHP/GMP – PRZYGOTOWYWANIE FRYTEK

1. Czy frytki są przechowywane w odpowiedniej temperaturze (-18°C)? ☐ TAK ☐ NIE
2. Czy produkt nie jest rozmrażany przed smaženiem? ☐ TAK ☐ NIE
3. Czy personel przestrzega zasad higieny osobistej? ☐ TAK ☐ NIE
4. Czy smaženie odbywa się w odpowiedniej temperaturze (160–180°C)? ☐ TAK ☐ NIE
5. Czy prowadzony jest rejestr temperatury smaženia i jakości oleju? ☐ TAK ☐ NIE
6. Czy dodatki przechowywane są w odpowiednich warunkach? ☐ TAK ☐ NIE
7. Czy sprzęt i powierzchnie robocze są codziennie czyszczone? ☐ TAK ☐ NIE
8. Czy dostępne są środki higieny: umywalka, mydło, ręczniki papierowe? ☐ TAK ☐ NIE
9. Czy personel posiada aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne? ☐ TAK ☐ NIE
10. Czy odpady są usuwane w sposób higieniczny i regularny? ☐ TAK ☐ NIE