

PROCEDURA PRZYGOTOWYWANIA KURCZAKA Z ROŻNA W PRZYCZEPIE GAST

1. PRZYJMOWANIE SUROWCA

- Kurczaki dostarczane przez zatwierdzonego dostawcę.
- Transport w temperaturze poniżej +4°C.
- Sprawdzenie partii: data ważności, temperatura, zapach.
- Dokumentacja przyjęcia przechowywana zgodnie z HACCP.

2. MAGAZYNOWANIE MIĘSA

- Przechowywanie w chłodni w temperaturze 0-4°C.
- Rozdział surowców i produktów gotowych.
- Codzienne czyszczenie chłodni.

3. OBRÓBKA WSTĘPNA

- Higiena personelu: mycie rąk, rękawiczki, fartuch.
- Przyprawianie i nabijanie mięsa na rożen.
- Oddzielne narzędzia do surowego mięsa i gotowych produktów.

4. OBRÓBKA TERMICZNA

- Pieczenie w temperaturze minimum 180°C.
- Wnętrze mięsa minimum 75°C.
- Pomiar termometrem z sondą, zapisy w rejestrze.
- Codzienne czyszczenie rożna.

5. WYDAWANIE KONSUMENTOM

- Wydawanie bezpośrednio po pieczeniu.
- Pakowanie w jednorazowe opakowania.
- Brak przechowywania gotowych kurczaków.

6. HIGIENA I KONTROLA

- Rejestry temperatury chłodni, rożna i produktu.
- Dokumentacja HACCP oraz rejestry GHP.
- Personel z aktualnymi badaniami.
- Umywalka, mydło, środek dezynfekujący, ręczniki papierowe.

LISTA KONTROLNA GHP/GMP

1. Czy chłdnia utrzymuje odpowiednią temperaturę (0–4°C)? ☐ TAK ☐ NIE
2. Czy mięso surowe oddzielone jest od gotowych produktów? ☐ TAK ☐ NIE
3. Czy personel przestrzega zasad higieny osobistej? ☐ TAK ☐ NIE
4. Czy narzędzia i powierzchnie są myte i dezynfekowane regularnie? ☐ TAK ☐ NIE
5. Czy rejestrowane są temperatury produktów i urządzeń? ☐ TAK ☐ NIE
6. Czy środki czystości są oznakowane i przechowywane poprawnie? ☐ TAK ☐ NIE
7. Czy miejsce sprzedaży jest czyste i zabezpieczone przed szkodnikami? ☐ TAK ☐ NIE
8. Czy dokumentacja HACCP jest dostępna na miejscu? ☐ TAK ☐ NIE
9. Czy personel posiada aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne? ☐ TAK ☐ NIE
10. Czy odpady są usuwane regularnie i w odpowiedni sposób? ☐ TAK ☐ NIE