



rolny
Fundusz Rolny
Rozwoju Obszarów Wiejskich

Podlaskie bogactwo różnorodności



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2007-2013

PODLASKIE FORUM AGROTURYSTYCZNE

Białystok 07.11.2012

Jak powinna wyglądać kuchnia w gospodarstwie agroturystycznym?

Prezentacja przeprowadzonych badań i uzgodnień.

Redakcja i opracowanie: Eugeniusz Kowalski
Konsultacje: mgr inż. Nina Zin, mgr inż. Mirosława Bołtromiuk
mgr inż. Taisja Onikijuk.

1. WSTĘP

Opracowanie dzisiejsze ma zastosowanie w przypadku prowadzenia działalności agroturystycznej zgodnej z podaną poniżej definicją:

Działalność agroturystyczna polega na świadczenie usług w zakresie „[...] wynajmowania przez rolników pokoi w budynkach mieszkalnych położonych na terenach wiejskich w gospodarstwie rolnym, osobom przebywającym na wypoczynku [...], sprzedaży posiłków domowych [...] wyżywienia i świadczenia w gospodarstwach rolnych innych usług związanych z pobytem turystów [...], jeżeli liczba wynajmowanych pokoi nie przekracza 5; [...] (Definicja własna oparta na kompilacji art. 3 ustawy z dnia 2 lipca 2004r. o swobodzie działalności gospodarczej oraz art. 21 ustawy z dnia 26 lipca 1991r. o podatku dochodowym od osób fizycznych)

Należy podkreślić, że sprzedaż wyżywienia w ramach podstawowej usługi agroturystycznej jest możliwa tylko tym turystom, którzy przebywają w danym gospodarstwie agroturystycznym, natomiast w ramach prowadzenia usług agroturystycznych wyklucza się żywienie innych osób, które nie korzystają z podstawowej usługi agroturystycznej.

Świadczenie usług agroturystycznych zazwyczaj nie polega tylko na udostępnianiu turystom podstawowej bazy noclegowej, ale jest często uzupełniane o szeroki zakres świadczonych usług dodatkowych, takich jak sprzedaż bezpośrednia produktów spożywczych, pokazy prac w gospodarstwie rolnym, różne formy zajęć rekreacyjno-sportowych, czy też pokaz rękodzieła. Bardzo ważnym elementem agroturystyki z punktu widzenia ekonomii i kompleksowości świadczonych usług jest serwowanie pełnego wyżywienia, najlepiej regionalnego przygotowywanego na bazie produktów i przetworów pochodzących z własnego gospodarstwa rolnego lub zakupionych od lokalnych producentów.

Oferowanie jakiegokolwiek formy żywienia w ramach usług agroturystycznych nakłada na usługodawców obowiązek zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności oraz zapewnienia higienicznych warunków w jakich są przygotowywane i podawane posiłki.

Właściciel kwatery agroturystycznej ponosi pełną odpowiedzialność za warunki w jakich żywność jest przygotowywana i wprowadzana do obrotu oraz odpowiada za właściwą jakość zdrowotną przygotowywanych posiłków.

W tym celu konieczne jest zapewnienie odpowiednich warunków techniczno-organizacyjnych, a także spełnienie standardów higienicznych dotyczących kuchni, zaplecza i wszystkich etapów przygotowania posiłków.

Codziennie przyrządzanie posiłków to powtarzanie wielu tych samych czynności takich jak: mycie, obieranie, krojenie, gotowanie, pieczenie czy też

zmywanie. Praca w kuchni pochłania sporo czasu i energii, ale ta sama praca może przebiegać dużo sprawniej i bez większego wysiłku, gdy rozmieszczenie niezbędnych mebli kuchennych, urządzeń i sprzętów zaplanujemy funkcjonalnie, a proces przygotowywania posiłków zostanie starannie zaplanowany.

Według opracowań fachowców prawidłowy układ funkcjonalny kuchni może skrócić czas przygotowywania posiłków do 60%, w tym czas i wysiłek poświęcony na gotowanie do 30%.

W kuchni najczęściej powtarzane są takie czynności jak: wypakowywanie zakupów, wkładanie do lodówki, wyjmowanie, mycie produktów, krojenie, wkładanie do garnka, ustawianie na kuchence lub wkładanie do piekarnika, wyjmowanie przygotowanych potraw, porcjowanie, podawanie, zbieranie zastaw stołowych, zmywanie. Czynności te koncentrują się najczęściej pomiędzy lodówką, zlewozmywakiem, stołem roboczym a kuchenką. Na podstawie analizy tych czynności można wyróżnić w pomieszczeniu kuchennym następujące **miejsca-strefy-obszary** takie jak:

- miejsce przechowywania produktów (lodówka, spiżarnia),
- miejsce przechowywania naczyń i zastaw (naczynia, szklanki, sztućce, itp.),
- miejsce zmywania i usuwania odpadów (zlew, zmywarka, kosz na śmieci),
- miejsce przygotowywania produktów (blat roboczy, stół, deski, miski, mikser, przyprawy),
- miejsce gotowania (kuchnia, piekarnik, piec, mikrofalówka, garnki).

Inny podział tych miejsc w kuchni ze względu na wykonywane czynności i stan produktów spożywczych, **to obszar-strefa brudna i strefa czysta**.

Wszystkie czynności zazwyczaj zaczynają się od wyjęcia potrzebnych do gotowania produktów, pierwsza, przy drzwiach wejściowych powinna stać lodówka lub zamrażarka z lodówką przeznaczona do przechowywania żywności. Obok lodówki powinno znajdować się miejsce do wykładania zakupów, np. stół i blat do krojenia wyjętych z lodówki produktów. Bezpośrednio przy nim powinien znaleźć się dwukomorowy zlewozmywak, gdzie możemy je umyć i wypłukać. Wygodnie jest pod zlewem umieścić kosz na śmieci, w tym bowiem miejscu zbiera się zazwyczaj najwięcej odpadków. Jest to strefa względnie brudna, w której zapewnione zostały warunki do wstępnej obróbki mięs, opłukania mięsa i odsączenia z nadmiaru wody itd.

Po drugiej stronie zlewozmywaka mamy już strefę czystą i potrzebny jest blat, na którym będziemy przygotowywać potrawy do gotowania. Jest to jedno z głównych miejsc pracy w kuchni, na którym dokonujemy rozdrabniania, rozdzielania już czystych produktów. Blat roboczy na tym stanowisku nie powinien być krótszy niż 0,8m. (typowy blat na szafce dwudrzwiowej), a w przypadku bardzo małych kuchni można wykorzystać np. stół kuchenny. W szafkach wiszących (górnym) nad tą częścią blatu wygodnie jest przechowywać potrzebne przyprawy. W tej strefie ustawiamy zazwyczaj kuchenkę nad nią instalujemy

okap z wyciągiem mechanicznym, dzięki któremu zapachy nie przenikną do pozostałych pomieszczeń domu. Całość naszego ciągu technologicznego w strefie czystej powinien kończyć kawałek blatu lub stół kuchenny, na którym można będzie porcjować i wydawać gotowe potrawy.

Po wydaniu posiłków brudne naczynia kuchenne takie jak garnki, patelnie, rondle są opróżniane z resztek potraw i wstępnie myte i płukane w zlewozmywaku 2-komorowym, a następnie wkładane do zmywarki. Po konsumpcji pozostaje użyta zastawa tzw. brudne talerze, sztućce, szklanki z resztkami pożywienia, które powinny trafić do miejsca gromadzenia brudnych naczyń w strefie brudnej, gdzie usuniemy z talerzy i sztućców resztki pożywienia do wydzielonego, zamykanego pojemnika. Oczyszczoną zastawę należy splukać bieżącą ciepłą wodą i następnie włożyć do zmywarki.

Według zasad dobrej praktyki higienicznej w kuchni należy wydzielić **drogi czyste i brudne**. Naczelną zasadą jest to, aby drogi czyste nie krzyżowały się z drogami brudnymi. Często w małych wiejskich kuchniach, budowanych dość dawno na potrzeby własnej rodziny, trudno jest respektować tę naczelną zasadę i zazwyczaj nie da się zorganizować ciągów tak aby nie doszło do krzyżowania się dróg czystych z brudnymi. W takim przypadku zostaje jedna możliwość - **zapewnienie przerwy czasowej**, przedziału czasowego pomiędzy wykonywaniem czynności brudnych i czystych, gdzie po zakończonym wykonaniu czynności brudnych konieczne jest przeprowadzenie procesu mycia, sprzątnięcia a nawet dezynfekcji miejsc w których dana czynność była wykonywana, często nawet całego pomieszczenia kuchennego.

Obowiązująca ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (Dz. U. Nr 171 poz. 1225) w art.3 ust. 3 pkt. 55 określa, że zakładem wykonującym działalność w zakresie zorganizowanego żywienia konsumentów, niezależnie od liczby serwowanych posiłków jest również gospodarstwo agroturystyczne. Z kolei w art.3 ust 3 pkt.8 i 9 w.w. ustawy zdefiniowane zostały takie pojęcia jak: dobra praktyka higieniczna i dobra praktyka produkcyjna, które powinny być zapewnione w zakładzie żywienia zbiorowego. Należy podkreślić, że ww. ustawa jest zharmonizowana z prawem unijnym.

Wymagania higieniczne odnoszące się do gospodarstw agroturystycznych wynikają z załącznika II Rozdziału III Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie środków spożywczych, określonych jako Wymagania dotyczące ruchomych tymczasowych pomieszczeń np. namiotów, straganów, automatów ulicznych oraz pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, w których regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzania do obrotu.

Z ww. aktów prawnych i zawartych w nich zapisów wynikają wymagania sanitarne odnoszące się do gospodarstw agroturystycznych, prowadzących żywienie turystów.

Gospodarstwa agroturystyczne, które zajmuje się produkcją żywności mogą serwować posiłki turystom po uprzednim zarejestrowaniu zakładu u właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego. Zgłoszenie i wpis do rejestru takich zakładów wymagany jest 14 dni przed rozpoczęciem żywienia turystów.

Prowadząc żywienie turystów i mając na celu zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności należy stosować **zasady dobrej praktyki higienicznej (GHP) i dobrej praktyki produkcyjnej (GMP).**

2. DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA (GHP) - to działania, które muszą być podjęte i warunki higieniczne, które muszą być spełniane oraz kontrolowane na wszystkich etapach w kuchni, żeby zapewnić bezpieczeństwo produkowanej żywności.

Warunkiem bezpieczeństwa w zakresie jakości zdrowotnej przygotowywanych posiłków, bez obawy narażenia na przypadkowe zatrucie pokarmowe czy inne choroby przenoszone na drodze pokarmowej, jest spełnienie przez gospodarstwo agroturystyczne właściwych warunków zależnych od czynników zewnętrznych takich jak:

- właściwa lokalizacja gospodarstwa, jego infrastruktura oraz stan sanitarny,
- zabezpieczenie przed szkodnikami: owadami i gryzoniami.

Lokalizacja na obszarach rolniczych, o cennym charakterze przyrodniczym, dalekim od zagrożeń przemysłowych daje dodatkową gwarancję, że warzywa i owoce pochodzące z własnego ogrodu są zdrowe, niezanieczyszczone pyłami przemysłowymi czy metalami ciężkimi.

Na jakość zdrowotną żywności może mieć też wiele uwarunkowań wewnętrznych, zależnych od rozwiązań technicznych budynku i posiadanej wiedzy-świadomości kwaterodawcy takich jak:

- układ funkcjonalny kuchni wraz z wyposażeniem oraz właściwy stan sanitarny,
- stosowanie skutecznych procesów mycia i dezynfekcji,
- zaopatrzenie w wodę do spożycia dla ludzi, o odpowiedniej jakości,
- systematyczne usuwanie odpadów i ścieków,
- odpowiednie kwalifikacje osób pracujących w kuchni,
- dokumentacja.

3. DOBRA PRAKTYKA PRODUKCYJNA (GMP), to przede wszystkim zasady doboru surowca, przechowywania produktów żywnościowych oraz metody postępowania z żywnością. Obejmuje ona wszystkie podstawowe działania dotyczące procesów technologicznych oraz warunki, które muszą być spełniane, niezbędne do produkowania żywności i materiałów, a także wyrobów przeznaczone

czonych do kontaktu z żywnością, zapewniając im właściwą jakość zdrowotną żywności zgodnie z przeznaczeniem i bezpieczną dla zdrowia konsumentów.

Ścisły nadzór nad procesem produkcji – od surowca poprzez magazynowanie, transport, przechowywanie, pakowanie i przerób, do dystrybucji – pozwala na zapewnienie powtarzalności i jednorodności gotowych wyrobów oraz na eliminowanie wszelkich sytuacji grożącym zanieczyszczeniem wyrobów.

Stosowanie standardów GMP daje konsumentom pewność, że produkt jest dobrej jakości. GMP to właściwy dobór surowców i ich przechowywanie, prowadzenie właściwej obróbki wstępnej, cieplnej, prawidłowe przechowywanie gotowych potraw i ich serwowanie. Dla sprawnej kontroli poszczególnych działań powinny to być procesy opisane i monitorowane. Zakres wymagań, podyktowany jest dobrą praktyką kuchenną i rozsądkiem.

Najistotniejsze zasady GMP to:

- jakość surowca
- transport i magazynowanie surowców
- prawidłowa obróbka wstępna (mycie, obieranie, rozmrażanie itp.)
- prawidłowa obróbka zasadnicza (gotowanie, duszenie, smażenie, pieczenie)
- schładzanie i przechowywanie potraw
- porcjowanie i serwowanie gotowych wyrobów
- postępowanie z produktami wysokiego ryzyka (jaja, drób)
- zapobieganie stratom wartości odżywczych żywności.

Należy podkreślić, że zakresie przestrzegania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej, zalecane jest prowadzenie niezbędnej dokumentacji takiej jak:

- opracowane własne instrukcje i procedury zastosowane w gospodarstwie,
- orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych pracujących osób w kuchni,
- aktualna ocena jakości wody do spożycia dla ludzi,
- potwierdzenie wywozu odpadów z gospodarstwa przez uprawnionego odbiorcę,
- dokumentacja z przeprowadzonych zabiegów DDD,
- dokumentacja z odbytego szkolenia z zakresu podstawowych zasad sanitarnych,
- rejestr dostawców żywności,
- kontrola temperatur w urządzeniach chłodniczych.

4. OPRACOWANIE W ODNIESIENIU DO ZASAD GHP

Opracowanie niniejsze oparto o obowiązujące aktualnie następujące przepisy prawne:

- Ustawę z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. nr 136 z dnia 27 września 2006r) oraz Ustawę z dnia 8 stycznia 1010r. o zmianie ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz niektórych innych ustaw (Dz.U. nr 21 z 2010 poz. 105).
- Rozporządzenie 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U.U.E.L.2004.139.1, Dz.U.UE-sp.13-34-319 z późn. zm.), tym załącznik II Rozdział III.
- Zbiór wytycznych w zakresie wdrażania niektórych przepisów rozporządzenia (WE) nr 852/2004w sprawie higieny środków spożywczych - dokument z dnia 21 grudnia 2005r. opublikowany przez Dyрекcję Generalną ds. Ochrony Zdrowia i Konsumentów Komisji Europejskiej (Zbiór wytycznych DG SANCO).
- Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki ich usytuowanie (Dz. U. Nr 75 poz. 690z późn.zm.).
- Zasady GHP i GMP w gospodarstwach agroturystycznych, Poradnik dla kwaterodawcy wiejskiego w zakresie żywienia turystów, opracowany przez Polską Federację Turystyki Wiejskiej, zatwierdzony przez Główny Inspektorat Sanitarny, wrzesień 2007.

OBIEKT MODELOWY - MAKSYMALNIE DLA 8 GOŚCI

Po dokonaniu analizy wielu gospodarstw agroturystycznych w woj. podlaskim można śmiało postawić tezę, iż dwóch identycznych obiektów z identycznym układem pomieszczeń i podobnym układem kuchni nie da się znaleźć. Bezsensowne jest zatem opracowywanie szczegółowych wytycznych w zakresie stosowania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej w sposób bardzo ogólny, nie wnoszący nic nowego w odniesieniu do dotychczas dostępnych opracowań. Użytecznym rozwiązaniem może być prezentacja konkretnego opracowania w tym zakresie odnoszącego się do wzorcowego obiektu agroturystycznego odpowiadającego w przybliżeniu często występującym w praktyce gospodarstwom agroturystycznym. Ponadto opracowanie odnoszące się do „skrajnie trudnych” warunków może pokazać potencjalnemu odbiorcy, iż rozwiązania zaprezentowane w opracowaniu będą możliwe do adaptacji w warunkach „znacznie łatwiejszych”.

Lokalizacja, otoczenie i infrastruktura gospodarstwa

Kwaterna agroturystyczna położona w miejscowości rolniczej w bliskiej odległości od rzeki, przy drodze przebiegającej przez tą miejscowość. Kwaterna jest zlokalizowana na dużej ogrodzonej działce. W miejscowości tej brak jest zupełnie zagrożeń środowiskowych, a usytuowanie kwatery w z dala od głównych szlaków turystycznych w zupełności eliminuje: zapylenie, zagrożenie emisją spalin i hałas komunikacyjny. W skład gospodarstwa wchodzi:

- drewniany budynek mieszkalny z wykorzystanym poddaszem,
- drewniany budynek spichlerza,
- drewniany budynek byłej stodoły,
- miejsce ogniskowe,
- 2 zadaszone drewniane wiaty,
- miejsca do parkowania samochodów,
- miejsce wydzielone na odpady i kompostownik

Całość posesji zagospodarowana jest zielenią, w pobliżu domu ogródek kwiatowo-warzywny, młody sad. Całość czysto utrzymana, miejsca gromadzenia odpadów usytuowane w odległości około 80m od domu.

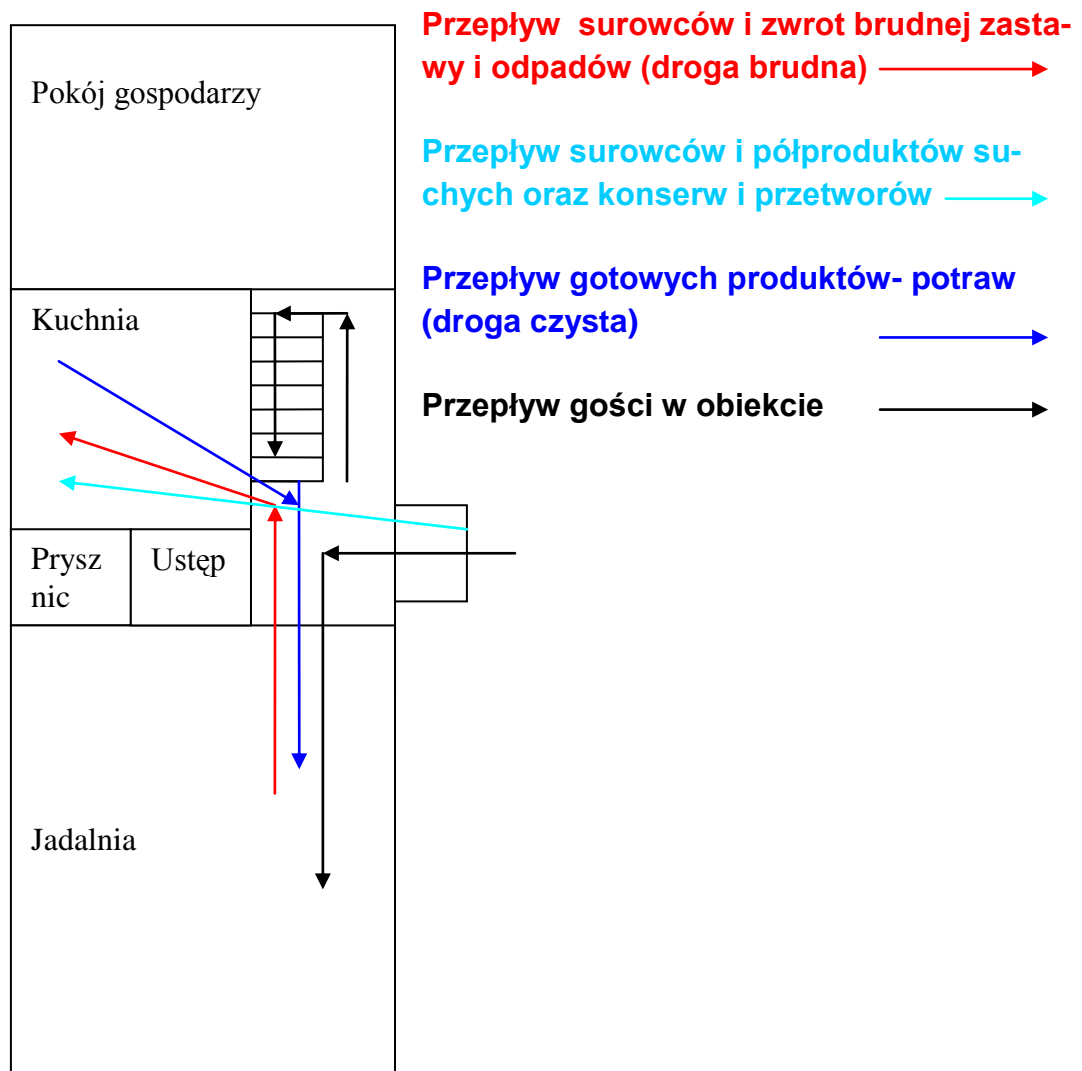
Układ funkcjonalny obiektu w tym kuchni wraz z wyposażeniem

Budynek mieszkalny drewniany zbudowany na początku lat dziewięćdziesiątych XX wieku. Zachowano tradycyjny układ starego budownictwa wiejskiego na Podlasiu, pomieszczenia posiadają wiele zachowanych oryginalnych elementów, takich jak: oryginalna stara stolarka okienna i drzwiowa, charakterystyczne belki sufitowe, kaflowe piece fizyczne, podłogi drewniane z desek, progi oraz wysokość pomieszczeń 2,25cm - taką jaką posiadał oryginalny dom, który został przeniesiony i ponownie odtworzony.

Rozkład pomieszczeń na parterze przedstawiono na **rys nr 1**, natomiast układ istniejącej kuchni i przepływu surowców oraz produktów przedstawia **rys. nr 2**. Należy zaznaczyć, że przy dość dużej powierzchni parteru - około 70m², pomieszczenie kuchni zajmuje powierzchnię około 10 m².

W kuchni do przygotowywania potraw, oprócz 1- miejscowej kuchenki elektrycznej, wykorzystywany jest tradycyjny kaflowy piec chlebowy, zajmujący powierzchnię prawie 1,8 m². Piec chlebowy stanowi niezbędne wyposażenie, ze względu na serwowane potrawy regionalne, przygotowywane na bazie tegoż pieca, np. pieczenie babki kartoflanej czy wiejskiego chleba razowego. W kuchni znajduje się stół do porcjowania potraw, kredens kuchenny i 2 taborety oraz ława. Z kuchni jest wejście do pomieszczenia, w którym jest zainstalowana umywalka oraz kabina prysznicowa. Z tego pomieszczenia korzystają wyłącznie gospodarze.

Rys nr 1. Rozkład pomieszczeń na parterze z zaznaczonym przepływem surowców, produktów i odpadów – stan istniejący,



Układ funkcjonalny tej kuchni nie spełnia podstawowych wymagań higienicznych i sanitarnych gdyż:

- w kuchni brak jest lodówki,
- zainstalowano jedynie zlewozmywak 1- komorowy,
- umywalka do mycia rąk jest zainstalowana w pomieszczeniu sąsiednim, obok kabiny prysznicowej,
- wydawanie posiłków i zwrot brudnych naczyń odbywało się tą samą drogą,
- zmywanie naczyń przeprowadzono ręcznie, na bazie zlewu 1- komorowego,
- w budynku nie wydzielono miejsca do przechowywania sprzętu porządkowego i środków czystości - przetrzymywano to w wielu miejscach przypadkowych w kuchni lub w podpiwniczeniu,

- brak było wydzielonego pomieszczenia a nawet miejsca do przetrzymywania warzyw i ziemniaków. Ziemniaki i warzywa były zakupywane na bieżąco. Obróbkę wstępną przeprowadzano w pomieszczeniu kuchni.

Kuchnia stan istniejący, rys. nr 2

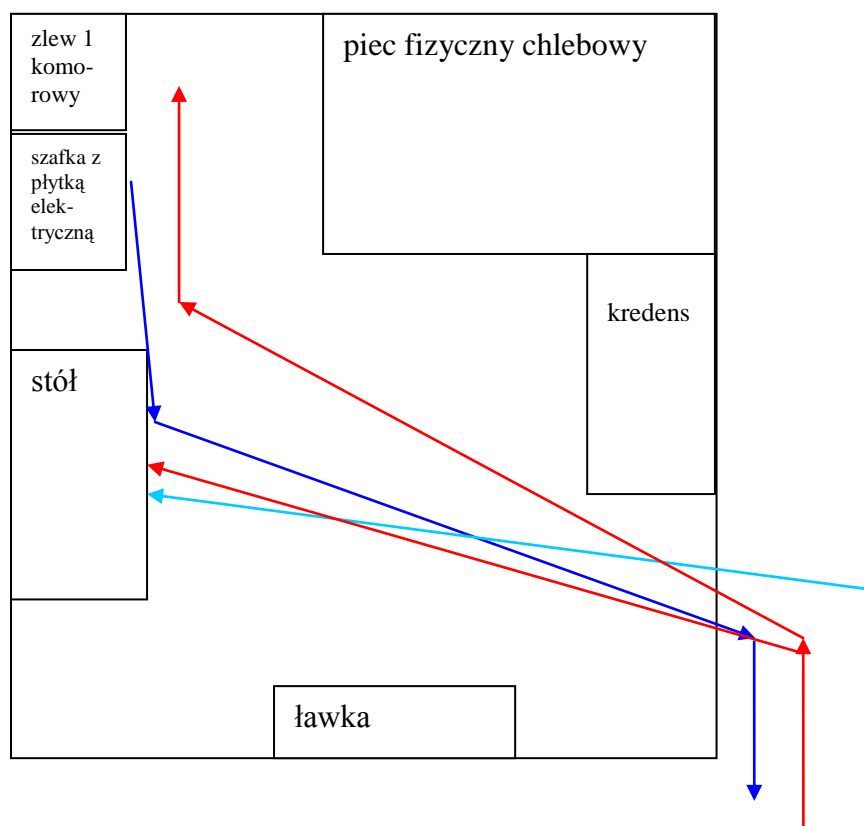
Przepływ surowców i zwrot brudnej zastawy i odpadów (droga brudna)



Przepływ artykułów spożywczych z zakupów (konserwy, art. mączne, przyprawy)



Przepływ gotowych produktów- potraw (droga czysta)



Proponuje się następujące rozwiązania:

1. Powiększyć powierzchnię kuchni poprzez przeniesienie kabiny prysznicowej do istniejącego pomieszczenia (łazienki na korytarzu).
2. Miejsce kabiny prysznicowej wykorzystać na powiększenie powierzchni kuchni, można też rozważyć możliwość wykonania okienka podawczego do wydawania potraw do jadalni.
3. Dokonać zabudowy tego pomieszczenia w taki sposób aby przy umywalce wykonać blat, szafkę oraz zainstalować zmywarkę.
4. Dokonać przestawienia istniejącego wyposażenia kuchni:

- zastąpić kuchenkę elektryczną 1-miejscową na kuchenkę elektryczną 4 – miejscową z piekarnikiem, ustawioną tuż przy piecu kaflowym, (przy piecu nie wolno instalować kuchenki gazowej).
- zamontować zlew 2-komorowy w miejscu istniejącego zlewu 1-komorowego,
- powiększyć powierzchnię blatu roboczego – wykonać obudowane szafki do przetrzymywania naczyń kuchennych,
- kredens kuchenny do przetrzymywania czystej zastawy przenieść do jadalni,
- wstawić do kuchni lodówko-zamrażarkę,
- rozdzielić stanowisko wstępnej i zasadniczej obróbki poprzez zapewnienie wydzielonego miejsca na obróbkę wstępną. W tym celu należy wykorzystać istniejące miejsce w podpiwniczeniu budynku przy kotłowni.

Innym możliwym rozwiązaniem w tej kuchni może być stosowanie tzw. przerwy czasowej. Po wykonanych czynnościach brudnych takich jak obieranie ziemniaków, warzyw, miejsca-powierzchnie kontaktu obowiązkowo należy posprzątać; stanowisko-miejsce-powierzchnie umyć preparatem myjąco-dezynfekującym dopuszczonym do obrotu i zastosowania do pomieszczeń kuchennych. Następnie po odpowiednim czasie, gdy powierzchnie już wyschną, można przystąpić do innych czynności.

5. Zapewnić bezpieczną drogę zwrotu brudnej zastawy: gromadzenie zastawy prowadzić w wydzielonym zamykanym pojemniku w obrębie jadalni (konieczny będzie zakup zamykanego pojemnika plastikowego), a następnie zwrot tej zastawy do kuchni tą samą drogą po zakończeniu wydawania potraw po zastosowanej przerwie czasowej.

Szczególną uwagę zwrócono na wydzielenie pomieszczenia-miejsca obróbki wstępnej oraz wydzielonego miejsca do przetrzymywania sprzętu porządkowego, środków czystości i dezynfekcyjnych. Ze względu na małą powierzchnię kuchni i brak innych pomieszczeń jedyne możliwe miejsce do wykorzystania to przechodnie pomieszczenie w podpiwniczeniu przy kotłowni oraz miejsce pod schodami w tym pomieszczeniu.

To pomieszczenie nie jest wentylowane, stąd też konieczne będzie wykorzystanie pionu wentylacji grawitacyjnej lub naturalnej wykorzystujące otwór okienny w przyległym sąsiednim pomieszczeniu w kotłowni. W tym pomieszczeniu należy zainstalować zlewozmywak 2- komorowy z bieżącą zimną i ciepłą wodą. Ponadto należy wydzielić miejsce do przechowywania przetworów, ziemniaków i warzyw oraz miejsce do przechowywania sprzętu porządkowego. W tym celu należy wykonać blat lub szafki, które odizolują widoczne przewody wodne oraz zapewnią miejsce do ustawienia urządzenia do dezynfekcji jaj, przechowywania niezbędnych ilości przetworów. Przy ścianie sąsiedniej należy postawić podest do przetrzymywania niezbędnych ilości warzyw i ziemniaków oraz miejsce do ich oczyszczania i obierania. Oczyszczone, obrane i umyte oraz odsączone warzywa i ziemniaki będą przenoszone do kuchni w czystych po-

jemnikach. W tym pomieszczeniu będą przetrzymywane oraz poddawane dezynfekcji jajka, przed wniesieniem ich do kuchni.

Należy zaznaczyć, że w kuchni właściwej będą przeprowadzane czynności wstępne i końcowe związane z obróbką mięsa, natomiast jeśli chodzi o warzywa, owoce i ziemniaki to zaleca się aby w kuchni była tylko obróbka końcowa taka jak krojenie, szatkowanie, itd.

Pomieszczenia w podpiwniczeniu: kotłownia i obieralnia posiadają ściany i posadzki trudne do utrzymania w czystości w związku z tym należy przeprowadzić właściwe prace wykończeniowe (pomalować lub ułożyć glazury i terakoty) oraz zainstalować drzwi wejściowe do kotłowni. Ściany w kuchni właściwej zapewniają łatwe ich mycie i utrzymanie w czystości. Podłogi w kuchni, w jadalni oraz w korytarzu są drewniane nieodporne na działanie wilgoci, co może stwarzać dodatkowe trudności w utrzymaniu czystości. Sugeruje się zabezpieczenie tych powierzchni olejami syntetycznymi dopuszczonymi do stosowania w tego typu obiektach.

Stan po modernizacji

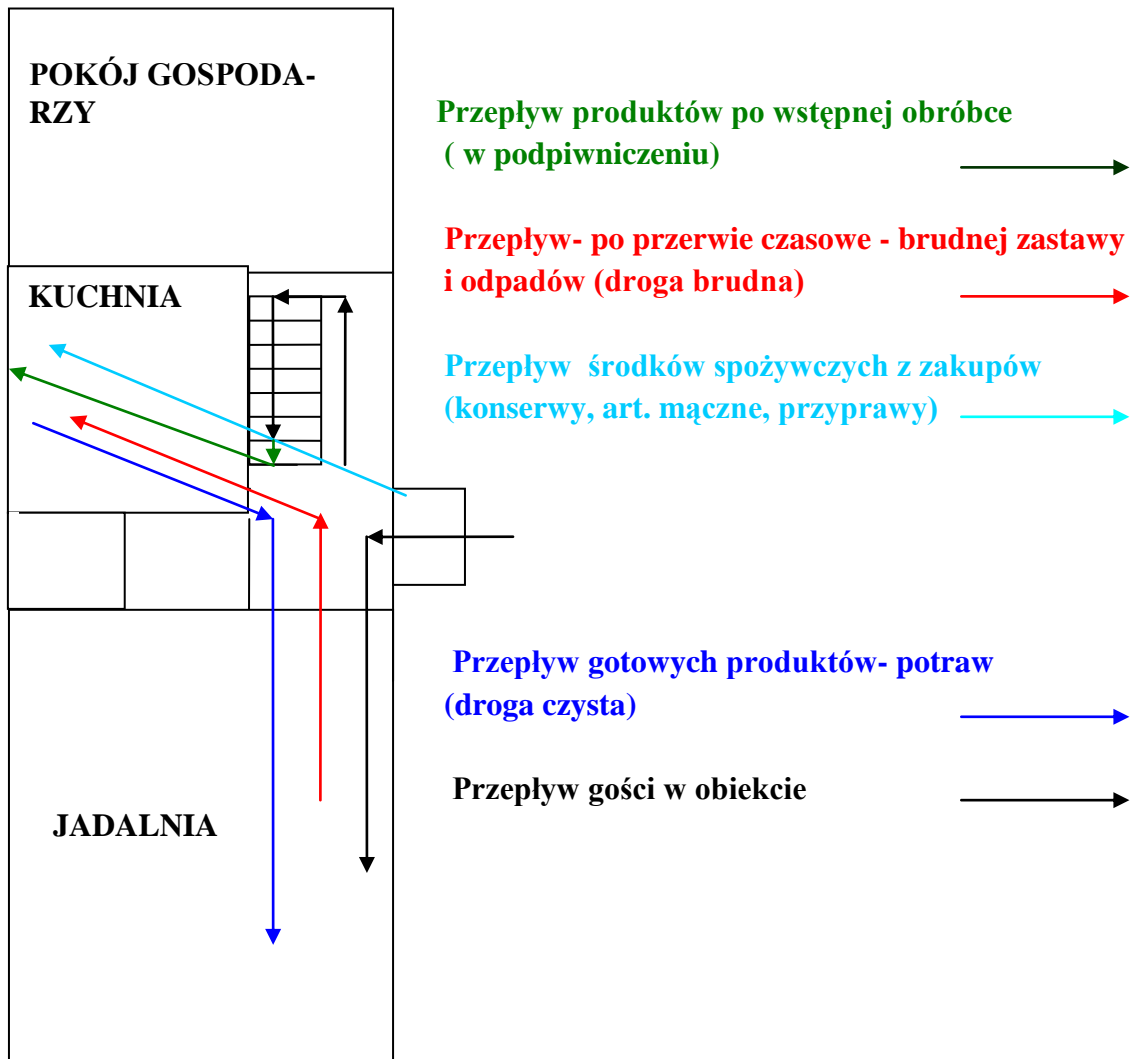
Przepływ surowców, artykułów spożywczych, potraw, odpadów i użytej zastawy oraz gości przedstawia **rys. nr 3**, natomiast proponowane ustawienie urządzeń i sprzętu gospodarstwa domowego w kuchni przedstawia **rys. nr 4**.

Analizując rys. nr 4 układ funkcjonalny kuchni przedstawia się następująco: proponuje aby przy samym wejściu do kuchni, po prawej stronie ustawiona była lodówka, w której na być prowadzona segregacja tj. na wydzielonych półkach górnych w pojemnikach będzie przetrzymywane mięso, natomiast na półkach niższych w zamykanych hermetycznych pojemnikach będą przetrzymywane gotowe potrawy oraz nabiał.

Za piecem kaflowym należy ustawić kuchenkę elektryczną z zainstalowanym wyciągiem. Obok kuchenki zamontować zlewozmywak 2-komorowy, a obok obudowany blat roboczy oraz stół.

W celu zapewnienia odpowiednich warunków higienicznych w kuchni i w jadalni zapewniono naturalne oświetlenie i wietrzenie przez otwory okienne, które w okresie wiosenno-letnio-jesiennym są zabezpieczane siatkami owadoszczelnymi.

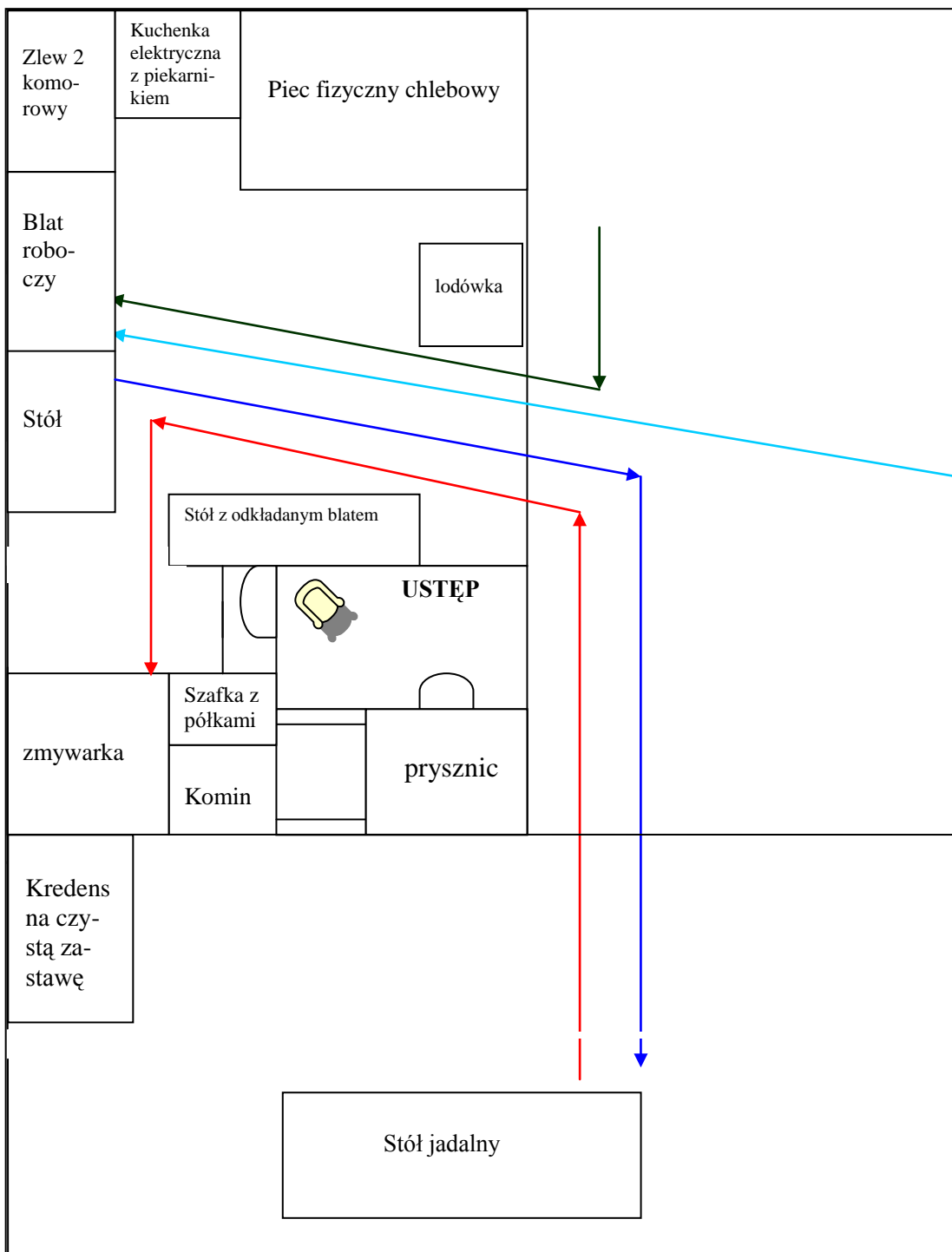
Rys nr 3. Rozkład pomieszczeń z zaznaczonym przepływem surowców, produktów i odpadów – stan po modernizacji



Przyjęte rozwiązanie kuchni zaproponowane na rysunku nr 4 wyodrębniło **drogi czyste i brudne przy zastosowaniu przerwy czasowej**. Wprowadzenie przerwy czasowej pomiędzy wydaniem gotowych potraw, a dostarczeniem zastawy do zmywania wyeliminowało krzyżowanie się dróg. Po czynnościach brudnych, związanych z usuwaniem odpadów pokonsumpcyjnych konieczne będzie przeprowadzenie procesów mycia, dezynfekcji i sprzątnięcia całej powierzchni kuchni. Przygotowanie kolejnych potraw będzie wykonane po tej przerwie czasowej.

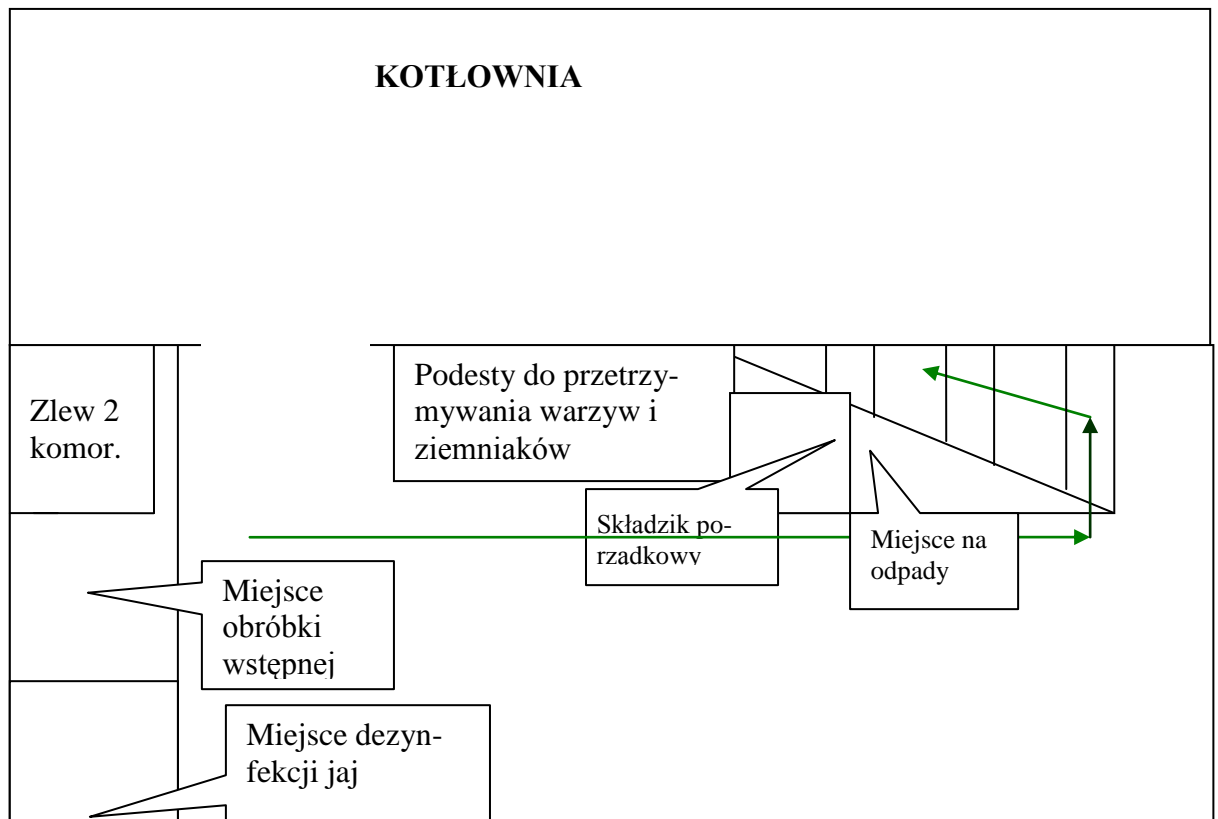
Rys nr 4. Kuchnia z po modernizacji

- Przeływ produktów po wstępnej obróbce (w podpiwniczeniu) →
- Przeływ brudnej zastawy i odpadów (droga brudna) →
- Przeływ art. spożywczych z zakupów (konserw, art. mączne, przyprawy) →
- Przeływ gotowych produktów- potraw →



Rys. nr 5. Pomieszczenie wstępnej obróbki warzyw i ziemniaków oraz dezynfekcji jaj

Przepływ (czasowy) półproduktów tj. ziemniaków, warzyw i jaj po wstępnej obróbce



Na rys nr 5 zaproponowano rozwiązanie dotyczące miejsca wstępnej obróbki warzyw i ziemniaków oraz wydzielenia miejsca do przetrzymywania sprzętu porządkowego.

Mycie i dezynfekcja w obrębie kuchni i zaplecza gospodarczego oraz częstotliwość

Mycie i dezynfekcja to przede wszystkim usunięcie resztek żywności i tłuszczu oraz kurzu ze wszystkich powierzchni w kuchni w strefie produkcyjnej. Szczególnej uwadze podlegają powierzchnie robocze, które powinny być myte, następnie dezynfekowane i spłukiwane wodą na bieżąco po przeprowadzeniu różnych czynności.

Zastawa stołowa po przeniesieniu z jadalni do kuchni i usunięciu resztek konsumpcyjnych, wstępnie opłukana w zlewozmywaku zostanie właściwie umyta w zmywarce mechanicznej. Temperatura wody w zmywarce powinna wynosić min.

85⁰ C. Zmywarka powinna mieć funkcję wyparzania oraz możliwość użycia środków myjąco-dezynfekcyjnych.

Do czasu zakupienia zmywarki dopuszcza się mycie ręczne naczyń kuchennych, sprzętu i zastawy w wydzielonej komorze zlewozmywaka lub w odpowiedniej wielkości wydzielonej misce w roztworze preparatu myjącego, przeznaczonego do zastawy kuchennej np. „Ludwik”. Po myciu najlepiej używać szczotki lub zmywaka z tworzywa sztucznego, nie używać druciaków metalowych. Po umyciu naczynia kuchenne opłukać pod bieżącą gorącą wodą i odstawić na regały-suszarkę dnem do góry.

W przypadku zastawy stołowej po umyciu i wypłukaniu pod bieżącą gorącą wodą należy zastawę stołową wyparzyć w wyparzaczu w temp. 85⁰C przez 3-4 minuty. Obecnie na rynku polskim są dopuszczone preparaty myjąco-dezynfekcyjne do zastawy stołowej, które należy używać zgodnie z deklaracją producenta zawartą w instrukcji zamieszczonej na opakowaniu.

W tym obiekcie konieczne jest opracowanie szczegółowej instrukcji mycia i dezynfekcji w zależności od wybranego sposobu postępowania. Procesy mycia i dezynfekcji prowadzone zgodnie z ww. instrukcją i potrzebami tj. przed, w czasie i po pobycie gości.

Magazynowanie czystego sprzętu i zastawy stołowej będzie odbywać się w czystych szafkach i półkach kredensu, zabezpieczone przed zakurzeniem.

a) codzienne obowiązki utrzymania czystości w kuchni i w pomieszczeniach związanych z przygotowaniem i wydawaniem to:

- bieżące usuwanie wszystkich odpadów z kuchni i obieralni,
- mycie podłóg we wszystkich pomieszczeniach,
- mycie powierzchni ścian, drzwi i parapetów okiennych,
- mycie oraz dezynfekcja ustępów itp. oraz pojemników na odpady,
- zaopatrzenie dozowników przy umywalkach w mydło płynne i roztwór dezynfekcyjny,
- zapewnienie warunków do higienicznego umycia rąk w ustępie, tj. wyposażenie w dozowniki z mydłem płynnym i ręczniki papierowe lub suszarki oraz wyposażenie ustępu w papier toaletowy i preparaty odorochłonne,
- wietrzenie pomieszczeń przez otwieranie okien,
- oczyszczanie wycieraczek,
- sprzątanie terenu przed domem oraz miejsc parkowania samochodów.

b) okresowe obowiązki utrzymania czystości co najmniej raz na tydzień to:

- mycie okien, kloszy, żarówek, szuflad i wnętrza szaf,
- odkurzanie ścian i sufitów,
- przegląd aparatury i sprzętu celem dokonania naprawy lub wymiany zużytych przedmiotów,
- sprawdzenie szczelności podłóg, ścian, drzwi i okien (stwierdzone szczeliny w podłogach, ścianach i sufitach zaklejać kitem lub zaprawą murarską).

Należy pamiętać aby z przeprowadzonych procesów mycia i dezynfekcji prowadzić zapisy w zeszycie.

Zaopatrzenie w wodę

W tym gospodarstwie zapewniona jest wystarczająca ilość bieżącej zimnej wody. Woda doprowadzona jest z wodociągów publicznych o przydatnej jakości wody do spożycia dla ludzi, spełniającej wymagania rozporządzenia Min. Zdrowia z dnia 29,03,2007r.(Dz. U. Nr 61 poz.417 z późn. zm).

W tym gospodarstwie dodatkowo na wypadek awarii wodociągu, zapewniono ujęcie wody – wodociąg lokalny z własnej, zabezpieczonej studni, umiejscowionej na posesji. Należy dodać, że w tym przypadku zachodzi konieczność badania jakości wody każdego roku po okresie zimowym przed rozpoczęciem sezonu turystycznego.

Wyniki badań próbek wody należy przechowywane w dokumentacji, do wglądu służb sanitarnych.

Usuwanie odpadów i ścieków

Nieczystości płynne z gospodarstwa odprowadzane są do zbiornika bezodpływowego umiejscowionego na własnej posesji w odległości 6,7m od najbliższych otworów okiennych.

W gospodarstwie prowadzi się selektywną zbiórkę odpadów komunalnych. Odpady stałe w kuchni gromadzone są w zamykanych pojemnikach, wyłożonych workami foliowymi, usytuowanych pod zlewozmywakiem i umywalką. Odpady komunalne z kuchni usuwane są na bieżąco do pojemnika plastikowego, ustawionego tuż przy bramie wjazdowej w odległości około 60m. od kuchni. Odpady z pojemników są wywożone na gminne wysypisko odpadów komunalnych przez uprawnionego odbiorcę) 1 raz w miesiącu lub według potrzeb.

Odpady konsumpcyjne są przeznaczane do kompostowania we własnym kompostowniku, usytuowanym około 200m od domu w części gospodarczej posesji. Resztki pokonsumpcyjne trudno rozkładalne typu kości są przeznaczane do karmienia psa.

Zabezpieczenie przed szkodnikami przeprowadzono poprzez:

1. Zabezpieczenie budynku przed dostaniem się do nich gryzoni, owadów należy wykonać przez zamontowanie kratki i siatek np. metalowych, nylonowych w otworach wentylacyjnych, w oknach, w drzwiach, a także uszczelnienie otworów w ścianach, w podłogach, przy rurach i przewodach wodno-kanalizacyjnych.
2. Okna w czasie przygotowania potraw muszą być zamknięte i zabezpieczone przed otwarciem. Okna, które będą otwierane na zewnątrz, muszą być wyposażone w łatwo dające się zdjąć do czyszczenia siatki ochronne przeciw owadom.
3. Przy wejściach do budynku wskazane jest zainstalować lampy wabiące owady, lepy, pułapki itp., które należy systematycznie kontrolować, czyścić i wymieniać.
4. Utrzymanie należytej czystości i porządku w otoczeniu budynku i we wszystkich pomieszczeniach,

5. Drzwi wejściowe do domu oraz do obieralni powinny posiadać specjalne zabezpieczenie, utrudniające przedostanie się gryzoni. Jednak w przypadku zaobserwowania oznak żerowania gryzoni lub ich odchodów należy wyłożyć trutki.

W przypadku obecności insektów należy to zgłosić wyspecjalizowanej firmie DDD. Kuchnię i miejsca-pomieszczenia przechowywania produktów należy odpowiednio przygotować, zabezpieczyć artykuły w ten sposób ażeby nie ulegały zanieczyszczeniu używanymi środkami chemicznymi. Po przeprowadzonym zabiegu usuwać na bieżąco martwe owady, w przypadku pojawienia młodych postaci owadów zabieg DDD powtórzyć.

W pomieszczeniach związanych z przygotowaniem żywności nie wolno stosować preparatów w aerozolu. Z przeprowadzonych zabiegów należy zachować dokument do kontroli władz sanitarnych.

Kwalifikacje osób pracujących w kuchni oraz szkolenia

Właściciel kwatery agroturystycznej powinien zadbać o posiadanie kwalifikacji do pracy w kuchni poprzez uczestniczenie w kursach doształcających lub samokształcenie (czytanie fachowej literatury np. odpowiednich poradników).

Osoba pracująca w kuchni musi być zdrowa, a jej stan zdrowia powinien być udokumentowany aktualnym badaniem lekarskim, jakie jest wymagane do pracy z żywnością. Nie może pracować w kuchni osoba z infekcją górnych dróg oddechowych, zmianami ropnymi oraz nieżytem żołądkowo-jelitowym (biegunką). Osoba pracująca w kuchni powinna dbać o higienę osobistą, posiadać czyste ręce, paznokcie powinny być czyste, krótko obcięte. Powinna pamiętać, że ręce należy często myć: przed pracą, po wyjściu z toalety, przed każdą zmianą wykonywanej czynności i po każdym wyjściu z kuchni. Powinna posiadać czyste ubranie ochronne, np. fartuch, nakrycie głowy uniemożliwiające wpadanie włosów. W tym czasie nie powinna nosić zegarków i innych ozdób, które mogą dostać się do żywności, nie powinna żuć gumy, palić tytoniu, kasać, wycierać nosa itp. W przypadku drobnego zranienia lub skaleczenia, miejsca te należy zdezynfekować wodą utlenioną, opatrzyć wodoodpornym opatrunkiem oraz zabezpieczyć np. rękawiczką lateksową lub w inny bezpieczny sposób.

Dokumentacja

Właściciel kwatery agroturystycznej jest obowiązany zapewnić wydzieloną teczkę, przechowywaną w dostępnym miejscu. Wykaz zalecanej dokumentacji szczegółowo ujęto we wstępie.