Poprawne przyjęcie towaru w gastronomii



***W ramach odbioru towaru od dostawcy pracownicy magazynu wraz z szefem kuchni muszą zidentyfikować poszczególne produkty, skontrolować ich ilość i jakość oraz przy­stosować towar do dalszego przechowywania w magazynie. Weryfikacja ilości i jakości do­starczonego surowca pozwala ujawnić ewentualne niedobory lub nadwyżki ilościowe oraz braki jakościowe i wady materiału. Po zakończeniu selekcji towarów i sporządzeniu proto­kołów na solidnych podstawach można poprowadzić dalsze działania, np. reklamacyjne.***

**SPOSÓB KONTROLI ILOŚCIOWEJ I JAKOŚCIOWEJ**

Powinien być dopasowany do charakteru przyjmo­wanych towarów oraz do — wprowadzonych w organizacji — systemów oceny dostawców. Kon­trola jakości dostaw jest częścią dobrej praktyki produkcyjnej. To m.in. od sposobu pobierania prób, specyfikacji i badań, organizacji, dokumentacji i procedur kontroli jakości zależy, czy wy­produkowany przez zakład gastronomiczny wyrób gotowy spełni oczekiwania klienta.

**KONTROLA ILOŚCI OBEJMUJE SPRAWDZENIE:**

* ogólnej ilości dostarczonego towaru, łącznie z rodzajem i wielkością opakowania;
* tego, jakie wielkości opakowań widniały w zamówieniu (przy braku sprecyzowania wiel­kości opakowania istnieje możliwość dostarczenia produktu w dowolnej wielkości).

**KONTROLA JAKOŚCI POLEGA NA SPRAWDZENIU:**

* świeżości produktów, terminów przydatności do spożycia;
* wymaganych dokumentów (dotyczy m.in. handlu mięsem i jego przetworami, jajami itp.);
* kompletności opakowań, ich jakości, pojawienia się uszkodzeń mechanicznych powsta­łych w trakcie składowania lub transportu.
* W wielu przedsiębiorstwach kontrola wejściowa surowców i materiałów wymaga: "'wpisu do listu przewozowego,
* sporządzenia protokołu o ewentualnej szkodzie,
* wykonania dokumentacji zdjęciowej,
* przekazania kompletu dokumentów do działu obsługującego reklamacje.

W momencie przyjęcia dostawy i potwierdzenia przyjęcia przez odbiorcę (zamawia­jącego) ryzyko niezgodności dostawy z zamówieniem przechodzi z dostawcy na zama­wiającego — pod warunkiem że nie uzgodniono inaczej. Dlatego każde przedsiębiorstwo gastronomiczne powinno opracować specyfikę jakościową dla przyjmowanych artykułów żywnościowych oraz instrukcję postępowania podczas przyjmowania dostaw, wraz z określeniem wymaganych dokumentów (np. karty oceny przyjmowanych dostaw, karty reklamacji).

**Przykładowa specyfikacja jakościowa dla wybranych artykułów żywnościowych**

* **mąka -** przyjemny zapach, jednolita barwa, bez zanieczyszczeń
* **makaron -**jednolita, jasnokremowa barwa, świeży zapach, twarda konsystencja, przełom szklisty, gładka powierzchnia
* **owoce i warzywa -** zdrowe, wyrośnięte, jędrne, o świeżym wyglądzie, pachnące, bez ubytków, świeżych pęknięć, otarć, uszkodzeń mechanicznych, niezawilgocone, czyste, bez zanieczyszczeń i szkodników, niedopuszczalne są objawy gnicia i psucia
* **pieczywo i wyroby cukiernicze -**kształt typowy dla danego gatunku; dyskwalifikuje się pieczywo zgniecione, porozrywane, mechanicznie uszkodzone, miąższ elastyczny, bez zakalca, gru­dek mąki, zapach czysty, z właściwym aromatem, niedopuszczalny zapach stęchły, obcy, smak właściwy, niedopuszczalny smak gorzki, kwaśny, mdły, niesłony, zbyt słony.

Sposób wykonania tej oceny zależy przede wszystkim od rodzaju przyjmowanego środka spożywczego oraz od możliwości technicznych (np. wyposażenie w odpowiednie urządze­nia umożliwia samodzielne wykonanie prostych badań). Ocenie mogą też podlegać następu­jące parametry:

* kolor,
* zapach,
* konsystencja,
* kwasowość,
* obecność ciał obcych,
* obecność pasożytów,
* obecność innych zanieczyszczeń.

Pomocą w zakresie oceny jakościowej środka spożywczego może być opisanie wyma­gań w specyfikacjach surowcowych, tj. dokumentach wewnętrznych, w których należy po­dać informacje dotyczące wymaganych cech produktu oraz sytuacje, w których surowiec spożywczy nie może być zaakceptowany i przyjęty do firmy.

Często w specyfikacjach umieszcza się zdjęcie produktu. Szczególnie istotne są tego typu informacje w firmach zaopatrujących się w szeroki asortyment surowców.

**WAŻNEWAŻNEKażdy zakład powinien mieć opracowane procedury postępowania w przypadku niezgodności doty­czących jakości surowców, opakowań lub środka transportu**. Pracownik podejmujący tego typu decyzje musi posiadać odpowiednią wiedzę i doświadczenie w celu dokonania oceny zagrożenia. W sytuacji, gdy w zakładzie możliwe jest zastosowanie dodatkowej obróbki (np. przesianie surowca, segregacja, bezzwłoczna obróbka ciepina surowca), osoba od­powiedzialna za przyjęcie surowców może podjąć decyzję warunkowego przyjęcia mimo niespełnienia wyspecyfikowanych wymagań.

Najistotniejsze z punktu widzenia bezpieczeństwa żywności informacje dotyczące przy­jęcia surowców powinny być zapisywane w stosownych formularzach opracowa­nych dla danego zakładu / przedsiębiorstwa. Posiadanie dokumentacji odbiorczej dostaw pozwala na dostarczenie dowodu należytej staranności w zakresie bezpieczeństwa zdro­wotnego produkowanej żywności stosownym instytucjom kontrolującym lub prowadzą­cym nadzór nad zakładem.

**ZAPAMIĘTAJZAPAMIĘTAJ*Przyjęcie towarów to również kontrola ilościowa, która jest bardzo ważna ze względów ekonomicznych****. Właściwe przyjęcie warunkuje prawidłową wycenę, rozliczenie produk­cji, zabezpieczenie ciągłości procesu produkcyjnego. Ten etap odbywa się przez zliczenie lub zważenie przyjmowanego towaru i sprawdzenie zgodności z dokumentami dostawy, np. z fakturą. Potwierdzeniem przyjęcia jest wystawienie dokumentu PZ.*