

Poradnik dla przedsiębiorców prowadzących działalność w branży żywnościowej

Bezpieczeństwo i zdrowie konsumenta jest jednym z ważniejszych celów polityki Państwa w zakresie zdrowia publicznego. Zapewnienie bezpiecznej żywności wymaga szeregu działań podejmowanych w sposób skoordynowany i zintegrowany.

Nadzór nad bezpieczeństwem żywności we wszystkich zakładach żywieniowych powinien opierać się na 3 etapach kontroli:

- Samokontrola pracownika na danym stanowisku pracy stanowi jeden z podstawowych czynników kontroli jakości i produkcji w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności. Samokontrola odpowiada potrzebom pracownika w zakresie samodzielności i współodpowiedzialności. Oddziałuje ona motywacyjnie i ma coraz większe znaczenie w szczególności w odniesieniu do pracowników.
- Kontrola wewnętrzna realizowana przez przedsiębiorcę umożliwia usprawnienie pracy pracownika poprzez wykrywanie błędów jakie nieumyślnie popełnia lub poprzez zaniechanie jakie świadomie wykonuje.
- Kontrola zewnętrzna przeprowadzana przez organy urzędowej kontroli żywności, weryfikuje faktyczną poprawność działania zakładu. Kontrola zakładu ma na celu porównanie stanu faktycznego ze stanem założonym i zapewnienie prawidłowego funkcjonowania zakładu kontrolowanego.

Zapewnienie bezpieczeństwa i wysokiej jakości zdrowotnej żywności podczas jej produkcji i przetwarzania powinno być nadrzędnym celem każdego producenta żywności. Zapewnienie bezpieczeństwa żywnościowego, a także szeroko rozumianej jakości żywności uzyskuje się poprzez wdrażanie w zakładzie systemów zarządzania jakością. Jednym z takich systemów jest system HACCP, który jest nierozdzielnie związany z realizacją zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP).

Każdy przedsiębiorca jest zobowiązany do opracowania własnego zakładowego programu lub instrukcji Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), zawierających szczegółowe wymagania jakie powinny być spełnione.

Wymogi Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) określone są często Programami Stanowiącymi Warunki Wstępne, a główne ich obszary obejmują:

- lokalizacje i otoczenie zakładu,
- układ funkcjonalny pomieszczeń,
- maszyny i urządzenia,
- procesy mycia i dezynfekcji,
- zaopatrzenie w wodę,
- kontrola odpadów,
- zabezpieczenie przed szkodnikami i kontrole w tym zakresie,
- szkolenie personelu,
- higiena personelu,
- prowadzenie dokumentacji i zapisów GHP.

Obszary te stanowią podstawę działań jakie powinny być realizowane w każdym zakładzie produkcji, przetwórstwa i obrotu żywności w celu zapewnienia jej bezpieczeństwa.

Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP) w odniesieniu do produkcji żywności są to działania, które muszą być podjęte, i warunki, które muszą być spełniane, aby produkcja żywności odbywała się w sposób zapewniający bezpieczeństwo żywności, zgodnie z jej przeznaczeniem, a w odniesieniu do produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do

kontakty z żywnością.

Do zagadnień które leżą w obszarze Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) zaliczyć należy:

- przyjęcie surowców i materiałów,
- magazynowanie i postępowanie z surowcami (zasada FI-FO),
- procesy obróbki wstępnej,
- procesy obróbki zasadniczej,
- transport wewnętrzny,
- magazynowanie wyrobów gotowych,
- transport zewnętrzny i dystrybucja wyrobów.

HACCP= system zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności.

HACCP stanowi system, który jest w szczególności odpowiedni dla przedsiębiorstw zajmujących się przygotowywaniem, wytwarzaniem lub przetwarzaniem żywności. W przedsiębiorstwach, w których żywność nie jest przygotowywana, wytwarzana lub przetwarzana, wszystkie zagrożenia mogą być kontrolowane poprzez wdrożenie warunków wstępnych. W tych przypadkach pierwszy etap procedury HACCP (analiza zagrożeń) został wykonany i nie ma dalszej potrzeby opracowywania i wdrażania dalszych zasad HACCP. *„Wymogi HACCP powinny uwzględniać zasady zawarte w Kodeksie Żywnościowym. Powinny zapewniać odpowiednią elastyczność, aby mogły być stosowane w każdej sytuacji, w tym w małych przedsiębiorstwach. W szczególności niezbędne jest uwzględnienie, że w niektórych przedsiębiorstwach sektora spożywczego nie jest możliwe zidentyfikowanie krytycznych punktów kontroli oraz, że, w niektórych przypadkach, dobra praktyka higieny może zastąpić monitorowanie krytycznych punktów kontroli. Podobnie, wymóg ustanowienia „krytycznych limitów” nie oznacza, że niezbędne jest ustalenie liczbowego limitu w każdym przypadku. Ponadto, wymóg zachowywania dokumentów musi być elastyczny, aby nie powodował nadmiernego obciążenia bardzo małych przedsiębiorstw”* (nr 15 preambuły do Rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady Unii Europejskiej z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE, L 139 30/04/2004 P. 0001-0054)). Poradniki GHP/GMP lub branżowe poradniki HACCP mogą być pomocne przy opracowywaniu dokumentacji w ramach systemu HACCP.

Wykaz przewodników oraz poradników Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i wdrażania zasad systemu HACCP zaopiniowanych pozytywnie pod względem zgodności z wymaganiami higienicznymi przez Głównego Inspektora Sanitarnego jest zamieszczony na stronie:

http://www.gis.gov.pl/ckfinder/userfiles/files/Departament%20Bezpiecze%C5%84stwa%20%C5%BBywno%C5%9Bci%20i%20Zywnienia/Wymaganie%20higieniczne/wykaz_przewodnik%C3%B3w_nowe%281%29.pdf

Poradniki przedstawiają szczegółowe zagadnienia dla producentów żywności w zależności od rodzaju wytwarzanego asortymentu.

Przedstawiciel Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Krakowie w czasie przeprowadzania czynności kontrolnych wymaga przedłożenia następujących dokumentów:

1. Dokumentacji (instrukcji) dobrej praktyki higienicznej (GHP) wraz z bieżącymi zapisami w zakresie:
 - higieny osobistej i stanu zdrowia osób wykonujących prace w procesie produkcji i w obrocie żywnością (np.: wykaz osób zatrudnionych; orzeczenia dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań lub czasowym przeciwwskazaniu do wykonywania pracy w kontakcie z żywnością, a wydane przez lekarza posiadającego uprawnienia do jego sporządzenia);

- procesów mycia i dezynfekcji (np.: atesty na środki myjące i dezynfekujące; zapisy z czynności mycia i dezynfekcji);
 - zaopatrzenia w wodę (np.: potwierdzenie sposobu dostarczania wody- umowa lub potwierdzenie zapłaty-faktura; niekwestionowany wynik badania wody- badanie wody jest wymagane w przypadku obiektów nowych, w zależności od profilu działalności żywieniowo-żywnościowej oraz w przypadku modernizacji instalacji wodnej wewnątrz zakładu; w przypadku, kiedy obiekt zaopatrywany jest w wodę ze studni- harmonogram częstotliwości badań wody wraz z niekwestionowanym wynikiem badania wody)
 - usuwania odpadów i ścieków (np.: potwierdzenie sposobu odprowadzania odpadów i ścieków- faktura)
 - kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami (np.: umowa z firmą DDD lub opis postępowania w razie stwierdzenia obecności szkodników);
 - kwalifikacji i szkoleń pracowników (np.: harmonogram szkoleń, protokół z przeprowadzonego szkolenia; listę osób przeszkolonych i zapoznanych z instrukcjami);
 - konserwacji maszyn i urządzeń (np. harmonogram przeglądów, karty charakterystyki itp.);
 - zabezpieczenia i wycofania środka o niewłaściwej jakości zdrowotnej (np.: sposób wyznaczenia i opisanie miejsca do przetrzymywania środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej; dokumenty potwierdzające sposób postępowania z w/wym produktami- faktury korygujące itp.) .
2. Dokumentacji systemu HACCP (księgę HACCP) w zakresie prowadzonej działalności wraz z bieżącymi zapisami, a dotyczącą m.in:
- karty identyfikacji i oceny zagrożeń jakości zdrowotnej oraz ryzyka ich wystąpienia, sporządzone na podstawie „drzewka decyzyjnego” lub na podstawie posiadanej wiedzy oraz doświadczenia.
 - karty określenia krytycznych punktów kontroli oraz ustalenia dla każdego krytycznego punktu kontroli wymagań (parametrów), jakie powinien spełniać i określenie granic tolerancji (limitów krytycznych);
 - karty określającej sposób monitorowania krytycznych punktów kontroli oraz działań korygujących, jeżeli punkt krytyczny nie spełnia wymagań oraz procedur weryfikacji w celu potwierdzenia, że system HACCP jest skuteczny i zgodny z planem, opracowanie dokumentacji systemu HACCP dotyczącej etapów jego wprowadzania;
 - dokumentu potwierdzającego sposób rejestrowania i przechowywania danych oraz archiwizowania dokumentacji systemu.
3. Dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy/odbiorcy składników żywności i gotowych produktów (np.: umowy, faktury);
4. Dokumentu potwierdzającego okresową (1 raz w roku) kontrolę instalacji gazowych oraz przewodów kominowych (dymowych, spalinowych i wentylacyjnych) w zależności od rodzaju wentylacji;
5. Sposobu podania informacji dla klienta dotyczącej środków spożywczych oferowanych do sprzedaży konsumentowi finalnemu lub zakładom żywienia zbiorowego bez opakowania lub w przypadku pakowania środków spożywczych w pomieszczeniu sprzedaży na życzenie konsumenta finalnego lub ich pakowania do bezzwłocznej sprzedaży zawierającej dane odnośnie: nazwy środka spożywczego; nazwy albo imienia i nazwiska producenta; wykazu składników; klasy jakości handlowej albo innego wyróżnika jakości handlowej; w przypadku produktów rybołówstwa w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego mrożonych

glazurowanych – dodatkowo informację dotyczącą ilościowej zawartości glazury lub ryby albo owoców morza w tych produktach; w przypadku pieczywa – dodatkowo masę jednostkową, informację „pieczywo produkowane z ciasta mrożonego” albo „pieczywo produkowane z ciasta głęboko mrożonego” – gdy został zastosowany taki proces technologiczny.

Informacje, o których mowa powyżej podaje się w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu.

6. Jadłospisów dziesięciodniowych (dekadowych)- spisu potraw wchodzących w skład posiłków wraz z wykazem składników, gramaturą i oznaczeniem producenta posiłków w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego do których należą m.in.: żłobki, przedszkola, szkoły, szpitale, domy pomocy społecznej itp.
7. Atestów, specyfikacji, deklaracji zgodności na surowce używane z procesie produkcji; materiały i sprzęt mający kontakt z żywnością, urządzenia myjąco-wyparzające itp.;
8. Książkę kontroli przedsiębiorcy.

Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie w czasie przeprowadzania czynności kontrolnych w zakładach branży żywnościowej oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością sprawdzają także sposób oznakowania (słowny i graficzny) informujący o zakazie palenia wyrobów tytoniowych.