



WARSZAWSKI
ROLNO-SPOŻYWCZY
RYNEK HURTOWY SA



Bronisze

DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA



Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna
w Powiecie Warszawskim Zachodnim



1. Palenie papierosów
– zakaz!
2. Higiena rąk
3. Higiena odzieży
4. Higiena opakowań



HIGIENA
higiena to podstawa !



Podstawy prawne

Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia nakłada na podmioty działające na rynku spożywczym obowiązek przestrzegania w zakładach rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) w sprawie higieny środków spożywczych.

Podmioty działające na rynku spożywczym są zobowiązane do przestrzegania w zakładach wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004r w sprawie higieny środków spożywczych.

Art. 5 Rozporządzenia nr 852/2004 nakłada na przedsiębiorcę **obowiązek** opracowywania i wdrażania systemu HACCP



Rozporządzenie WE 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych zał. II, rozdz. IX pkt. 2 i 3

Na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji, żywność musi być chroniona przed zanieczyszczeniem, które może spowodować, iż stanie się niezdatna do spożycia przez ludzi, szkodliwa dla zdrowia lub zanieczyszczona w taki sposób, że byłoby nierozsądnie oczekiwać, iż zostanie w tym stanie skonsumowana.



Identyfikacja i identyfikowalność



IDENTYFIKATOR SPRZEDAWCY

NAZWA:.....

ADRES :.....

PRODUKTY:

-
-
-
-
-

KRAJ POCHODZENIA:



DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA

działania, które muszą być podjęte i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane **na wszystkich etapach produkcji i obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności**





DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA

Wyposażenie, wystrój, konstrukcja, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń żywnościowych pozwala na odpowiednie utrzymanie, czyszczenie i/lub dezynfekcję, zapobieganie lub minimalizowanie dostawania się zanieczyszczeń pochodzących z powietrza oraz zapewnia odpowiednią przestrzeń roboczą pozwalającą na higieniczne przeprowadzanie wszelkich działań.



DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA

Musi być dostępna **odpowiednia ilość ubikacji** **splukiwanych wodą, podłączonych do sprawnego systemu kanalizacyjnego.** Ubikacje nie mogą łączyć się bezpośrednio z pomieszczeniami, w których pracuje się z żywnością.



**Rocznie człowiek spożywa w żywności
5 -7 kg zanieczyszczeń !**



Codex Alimentarius

Żaden z surowców lub składników, ... nie będzie zaakceptowany przez przedsiębiorstwa sektora spożywczego, jeśli wiadomo, że jest, lub można by oczekiwać, że może być zanieczyszczony pasożytami, patogennymi mikroorganizmami lub toksyczny, zepsuty lub niewiadomego pochodzenia w takim zakresie, że nawet po normalnym sortowaniu i/lub procedurach przygotowawczych lub przetwórczych, zastosowanych zgodnie z zasadami higieny przez przedsiębiorstwa sektora spożywczego, produkt końcowy nie będzie się nadawać do spożycia przez ludzi.

DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA

Musi być dostępna odpowiednia liczba umywalek, właściwie usytuowanych i przeznaczonych do mycia rąk. **Umywalki do mycia rąk muszą mieć ciepłą i zimną bieżącą wodę, muszą być zaopatrzone w środki do mycia rąk i do higienicznego ich suszenia.**



Należy zapewnić odpowiednie zaopatrzenie w wodę pitną, która powinna być używana w każdym przypadku gdy jest to niezbędne w celu zapewnienia, że środki spożywcze nie są zanieczyszczone.



DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA

Szatnie personelu





DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA

Opakowania i urządzenia

Wszelkie przedmioty, instalacje i sprzęt, pozostające w kontakcie z żywnością muszą:

(a) być skutecznie czyszczone oraz w miarę potrzeby, dezynfekowane.

(b) być tak skonstruowane, z takich materiałów i utrzymywane w tak dobrym porządku, stanie i kondycji technicznej, aby zminimalizować jakiegokolwiek ryzyko zanieczyszczenia;

(c) być instalowane w taki sposób, aby pozwolić na odpowiednie czyszczenie sprzętu i otaczającego obszaru.



DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA

Usuwanie odpadów

Odpady żywnościowe i inne śmieci muszą być jak najszybciej usuwane z pomieszczeń, gdzie znajduje się żywność, aby zapobiec ich gromadzeniu.

Odpady żywnościowe, niejadalne produkty uboczne i inne śmieci muszą być składowane w zamykanych pojemnikach.





DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA

Kontrola obecności szkodników

Wyposażenie, wystrój, konstrukcja, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń żywnościowych umożliwia dobrą praktykę higieny, włącznie z ochroną przed zanieczyszczeniem oraz w szczególności, ze zwalczaniem szkodników.





DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA

Higiena personelu

Każda osoba pracująca w styczności z żywnością powinna utrzymywać wysoki stopień czystości osobistej i nosić odpowiednie, czyste ochronne okrycie wierzchnie.

Żadna osoba cierpiąca na chorobę, lub będąca jej nosicielką, która może być przenoszona poprzez żywność, bądź też stwierdza się u niej np. zainfekowane rany, zakażenia skóry, owrzodzenia lub biegunkę nie może uzyskać pozwolenia na pracę z żywnością ani na wejście do obszaru, w którym pracuje się z żywnością w jakimkolwiek charakterze, jeśli występuje jakiegokolwiek prawdopodobieństwo bezpośredniego lub pośredniego zanieczyszczenia. Każda osoba tak dotknięta i zatrudniona w przedsiębiorstwie sektora spożywczego i która prawdopodobnie będzie miała kontakt z żywnością musi niezwłocznie zgłosić chorobę lub symptomy, a jeżeli to możliwe, również ich powody, przedsiębiorstwu sektora spożywczego.



DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA

Odzież ochronna





DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA

Ręce należy myć !!!

- Przed przystąpieniem do pracy
- Po każdej wizycie w toalecie
- Po każdej przerwie w pracy
- Po zmianie stanowiska
- Po każdej czynności powodującej zabrudzenie powierzchni
- Po dotykaniu surowego mięsa, ryb, drobiu, jaj, warzyw
- Przed rozpoczęciem porcjowania posiłków i ich wydawania
- Po jedzeniu, picciu, paleniu papierosów, wycieraniu nosa
- Po zakończeniu pracy

DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA



1 Pocieranie wewnętrznych części dłoni



2 Pocieranie wewnętrzną częścią prawej dłoni o grzbietową część lewej dłoni, a następnie w zmienionej kolejności – wewnętrzną częścią lewej dłoni o grzbietową – prawej



3 Pocieranie wewnętrznych części dłoni z przeplecionymi palcami, aż do zagłębienia między palcami



4 Pocieranie górnych części palców prawej dłoni o wewnętrzną część lewej dłoni z palcami złączonymi, a następnie odwrotnie



5 Obrotowe pocieranie kciuka prawej dłoni o wewnętrzną część zaciśniętej na niej lewej dłoni, a następnie odwrotnie



6 Obrotowe pocieranie wewnętrznej części prawej dłoni złączonymi palcami lewej dłoni, a następnie odwrotnie



DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA

Szkolenie personelu

Przedsiębiorstwa sektora
spożywczego zapewniają, że
personel pracujący z żywnością
jest nadzorowany i/lub szkolony
w sprawach higieny żywności
odpowiednio do jego charakteru
pracy.





GDY JESTEM „NIEGRZECZNY” TO;

SANKCJE

- Mandat
- Wniosek do Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego o ukaranie
- Decyzja o zamknięciu działalności
- Wniosek do zarządu Warszawskiego Rolno-Spożywczego Rynku Hurtowego SA o cofnięcie certyfikatu jakości
- Wniosek do zarządu Warszawskiego Rolno-Spożywczego Rynku Hurtowego SA o uniemożliwienie działalności



DZIĘKUJĘ ZA UWAGĘ!