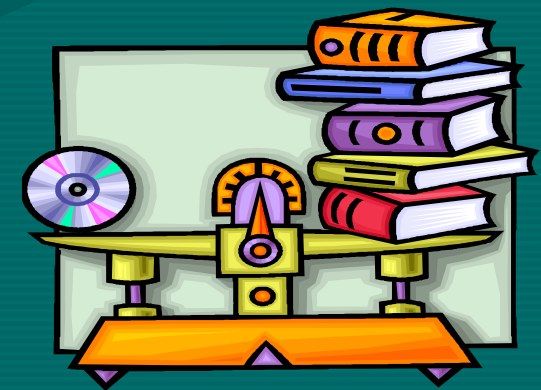


**DOBRA PRAKTYKA
HIGIENICZNA - GHP
DOBRA PRAKTYKA
PRODUKCYJNA- GMP**



DEFINICJE

wg ustawy z dnia 25.08.2006r.o bezpieczeństwie żywności i żywienia (DZ.U. Z 2006r nr: 171, poz 1225)

DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA:

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

DOBRA PRAKTYKA PRODUKCYJNA:

Działania, które muszą być podjęte i warunki, które muszą być spełniane, aby produkcja żywności oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością odbywały się w sposób zapewniający bezpieczeństwo żywności, zgodnie z jej przeznaczeniem

OBSZARY DOBREJ PRAKTYKI HIGIENICZNEJ



DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA

Lokalizacja, otoczenie i infrastruktura zakładu

- Właściwe zlokalizowanie obiektu i jego zabezpieczenie przed negatywnym wpływem otoczenia (ruch uliczny, spaliny, kurz, sąsiedztwo innych obiektów, szkodniki, owady),

Budynki - wymagania

- Pomieszczenia produkcyjne i ciągi komunikacyjne tak rozplanowane aby nie następowało krzyżowanie się czynności „brudnych” i „czystych”,
- Podłogi gładkie, bez uszkodzeń, z materiału łatwo zmywalnego, nienasiąkliwego, nie śliskiego,
- Ściany, sufity gładkie, łatwe do utrzymania w czystości, nieuszkodzone, zabezpieczone przed kondensacją pary i rozwojem pleśni

DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA

Lokalizacja, otoczenie i infrastruktura zakładu

- **Budynki - wymagania**
- Okna – łatwe do otwierania i utrzymania w czystości, wyposażone w zabezpieczenia przeciw owadom (siatki),
- Wentylacja mechaniczna i grawitacyjna – skutecznie usuwająca zanieczyszczone powietrze i zapobiegająca kondensacji pary,
- System kanalizacji wykonany tak aby uniknąć zanieczyszczenia żywności,
- **We wszystkich pomieszczeniach produkcyjnych zainstalowane umywalki do mycia rąk z doprowadzoną wodą zimną i gorącą oraz wyposażeniem (mydło płynne, środek dezynfekcyjny), do wycierania rąk ręczniki papierowe i pojemniki na zużyte,**
- **Toalety oddzielone od pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych,**

G H P

DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA

Maszyny i urządzenia

- Zapewnienie odpowiedniej ilości niezbędnych urządzeń (szczególnie chłodniczych) i sprzętu,
- Stałe utrzymanie ich w pełnej sprawności, czystości i porządku,
- Blaty stołów, lady – wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością, trwałego, gładkie, łatwe do utrzymania w czystości,
- Maszyny i urządzenia – wykonane z materiałów nietoksycznych, nie korodujących, nie wchodzących w reakcje ze składnikami żywności, nie wydzielającymi zapachu, nie powodującymi zmiany smaku,

DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA

Procesy mycia i dezynfekcji

- Urządzenia do mycia, środki myjące i dezynfekcyjne przechowywać w wydzielonych pomieszczeniach, w oryginalnych opakowaniach, odpowiednio oznakowane (instrukcja stosowania),
- Procesy mycia i dezynfekcji realizowane zgodnie z opracowanym harmonogramem uwzględniającym sposób i częstotliwość prowadzenia zabiegów mycia i dezynfekcji (instrukcje) oraz prowadzenie nadzoru nad praktyczną realizacją procesów mycia,
 - ❖ pracownicy przeszkoleni, posiadający sprzęt i środki oraz odzież ochronną,
 - ❖ środki chemiczne odpowiadające wymaganiom,
 - ❖ przed stosowaniem środków chemicznych- dokładne usunięcie resztek żywności i zanieczyszczeń,
 - ❖ umyte powierzchnie przed dezynfekcją spłukane i wysuszone; po dezynfekcji chemicznej – spłukanie i wysuszenie,
- **prowadzenie procesów w sposób chroniący przed zanieczyszczeniem,**

DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA

Zaopatrzenie w wodę

- **Utrzymywanie w czystości ujęcia wody na terenie obiektu (lub stosowanie wody z wodociągu),**
- **Dbłość o okresową kontrolę jakości wody (rejestrwanie wyników badania próbek wody w tym uzyskanych od Państwowej Inspekcji Sanitarnej),**

Kontrola odpadów

Gromadzenie odpadów i śmieci w określonych miejscach poza pomieszczeniami z żywnością i systematyczne usuwanie wg określonego harmonogramu,

- **Usuwanie odpadów z przestrzeni produkcyjnych wg potrzeb a przynajmniej raz dziennie,**
- **Zakaz stosowania odpadów kuchennych do żywienia trzody chlewnej.**

DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA

Kontrola odpadów

Pojemniki na odpadki

- zamykane, oznakowane, wykonane z materiałów nieprzepuszczalnych,
- konstrukcja ułatwiająca usuwanie odpadów, łatwe do mycia i dezynfekcji,
- myte i dezynfekowane po opróżnieniu,
- utrzymywane w odpowiednim stanie higienicznym,

Miejsca gromadzenia odpadów

- łatwe do utrzymania w czystości i porządku,
- zabezpieczenie przed dostępem insektów i gryzoni,
- nie powodujące zanieczyszczenia żywności,

DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA

Zabezpieczenie przed szkodnikami

➤ Szkodniki żywnościowe

- ❖ gryzonie (myszy, szczury),
- ❖ owady biegające (karaluchy, karaczany),
- ❖ szkodniki zbożowe (wołek zbożowy, mklik mączny),
- ❖ ptaki (wróble, gołębie),
- ❖ koty i inne zwierzęta domowe.

- Każdy zakład musi mieć **system kontroli i monitorowania** obecności szkodników.



DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA

Zabezpieczenie przed szkodnikami

- Zabezpieczenie przed szkodnikami (szczelność pomieszczeń, siatki w otwieranych oknach, ograniczanie liczby otworów, zastosowanie odpowiedniego cementu, utwardzenie terenu wokół budynku, systematyczne usuwanie odpadów),
- Prowadzenie systematycznego nadzoru nad prawidłowym funkcjonowaniem stosowanych pułapek i innych urządzeń eliminujących szkodniki w zakładzie i otoczeniu,
- Zwalczanie przy użyciu metod chemicznych, fizycznych i biologicznych samodzielnie lub przez wyspecjalizowane firmy.

DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA

Szkolenie personelu

- **Zatrudnienie pracowników odpowiednio kwalifikowanych do wykonywanych czynności, obowiązków, kompetencji i odpowiedzialności,**
- **Organizowanie przez kierownictwo systematycznych, powtarzanych okresowo szkoleń lub instruktażu dla pracowników z zakresu higieny,**
- **Egzekwowanie odpowiedniego przygotowania pracowników do realizacji zadań na poszczególnych stanowiskach,**

G H P

DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA

Szkolenie personelu

Znajomość podstaw wiedzy z higieny:

- czynniki wzrostu i namnażania drobnoustrojów,
- główne przyczyny zatruc pokarmowych,
- zapobieganie zatruciom pokarmowym,
- zapobieganie fizycznemu i chemicznemu zanieczyszczeniu żywności,
- jak wypełniać dokumenty i formularze związane z GHP/GMP, HACCP,
- jak higienicznie wykonywać swoje czynności,
- jak obsługiwać maszyny, posługiwać się przyrządami, drobnym sprzętem,
- jak utrzymywać czystość i porządek na stanowisku.

G H P

DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA

Higiena personelu – pracownicy powinni

- wykazywać odpowiedni stan zdrowia określony na podstawie badań lekarskich i analitycznych,
- być odsunięci od pracy w przypadku choroby zakaźnej, infekcji dróg oddechowych, biegunki lub ropnych schorzeń skóry,
- zachowywać wysoki poziom higieny osobistej, mieć krótko obcięte paznokcie,
- przed rozpoczęciem pracy umyć ręce i założyć czystą odzież ochronną i odpowiednie nakrycie głowy (ew. obuwie robocze, maseczki ochronne) - odzież ochronna całkowicie zakrywająca odzież osobistą pracownika i włosy,
- wszelkie skaleczenia zabezpieczyć opatrunkiem wodoszczelnym.

DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA

Higiena personelu – pracownicy powinni myć ręce:

1. przed rozpoczęciem pracy z żywnością,
1. każdorazowo po wyjściu z toalety,
4. po każdej czynności z surowcami i każdej innej czynności brudnej,
5. po każdym wyjściu poza przestrzeń produkcyjną,
6. okresowo podczas pracy gdy następuje zmiana rodzaju wykonywanych czynności.

DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA

Higiena personelu – pracownicy nie powinni:

1. Wykonywać czynności, które mogłyby przyczynić się do zanieczyszczenia żywności (pić, jeść lub żuć, palić tytoń, kasłać, czyścić nos itp.),
2. Nosić biżuterii, zegarków, szpilek i spinek do włosów oraz innych drobnych przedmiotów.

Higiene personelu





Budynki i otoczenie

Maszyny i urządzenia

Magazynowanie i dystrybucja

Surowce i materiały pomocnicze

GMP

Transport wewnętrzny

Procesy obróbki wstępnej i zasadniczej

DOBRA PRAKTYKA PRODUKCYJNA

Magazynowanie żywności

Magazyny do przechowywania żywności powinny być tak zaprojektowane i wykonane aby:

- Umożliwić utrzymanie czystości i porządku,
- Zapobiegać przedostawaniu się szkodników do ich wnętrza,
- Chronić żywność przed zanieczyszczeniem,
- Zapewnić warunki temperatury i wilgotności gwarantujące zachowanie możliwie najwyższej jakości zdrowotnej i odżywczej żywności,

G
M
P
G
H
P

DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA I PRODUKCYJNA

Prowadzenie dokumentacji i zapisów w odniesieniu do Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej

Sprawny system dokumentacji i zapisów wszystkich przedstawionych elementów, obejmujących zasady Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej pozwala na udowodnienie, że wszystkie najważniejsze z punktu widzenia bezpieczeństwa żywności działania są odpowiednio realizowane.



**G
M
P
G
H
P**

DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA I PRODUKCYJNA

W kraju opracowano i opublikowano przewodniki do wdrażania zasad GHP/GMP i systemu HACCP między innymi w zakładach żywienia zbiorowego z których można korzystać przy wdrażaniu zasad w stołówkach szkolnych.

Główne wydawnictwa oferujące poradniki to:

- **ODDK Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr w Gdańsku**
- **IŻŻ Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie**
- **GIS Główny Inspektorat Sanitarny w Warszawie**
- **FAPA Fundacja Pomocy dla Rolnictwa**
- **PFPŻ Polska Federacja Producentów Żywności**

www.gis.gov.pl