

**DOBRE PRAKTYKI
PODCZAS OBROTU
ŻYWNOŚCIĄ
04.10.2024**

WYMAGANIA OGÓLNE DOTYCZĄCE MIEJSC ROZDZIAŁU I PAKOWANIA ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH

- 1** KONIECZNOŚĆ POSIADANIA DECYZJI WYDANEJ PRZEZ PIS.
- 2** KONIECZNOŚĆ POSIADANIA ORZECZEŃ DO CELÓW SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNYCH.
- 3** KONIECZNOŚĆ ZACHOWANIA WŁAŚCIWYCH WARUNKÓW HIGIENY PODCZAS OBROTU ŻYWNOSCIĄ.
- 4** NALEŻY ZWRÓCIĆ SZCZEGÓLNA UWAGĘ NA OBRÓT ODKRYTYMI ŚRODKAMI SPOŻYWCZYMI A W PRZYPADKU BRAKU ODPOWIEDNICH WARUNKÓW, NALEŻY ODSTĄPIĆ OD OBROTU TAKIMI PRODUKTAMI.
- 5** KATEGORYCZNIE ZABRONIONE JEST PROWADZENIE OBROTU PRZETERMINOWANYMI ŚRODKAMI SPOŻYWCZYMI.
- 6** NALEŻY PAMIĘTAĆ, ŻE BEZPIECZEŃSTWO JEST NADRZĘDNE A CHĘĆ NIESIENIA POMOCY POTRZEBUJĄCYM NIE MOŻE BYĆ USPRAWIEDLIWIENIEM DLA ŁAMANIA ZASAD BEZPIECZEŃSTWA OKREŚLONYCH PRZEPISAMI. NIE MOŻEMY SPROWADZAĆ KOLEJNEGO ZAGROŻENIA NA POTRZEBUJĄCYCH.
- 7** ZA BEZPIECZEŃSTWO DYSTRYBUOWANEJ ŻYWNOSCI ODPOWIADA OSOBA ZARZĄDZAJĄCA ORGANIZACJĄ PROWADZĄCĄ OBRÓT ŻYWNOSCIĄ.

ODPOWIEDZIALNOŚĆ ZA BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOCI:



Art. 165. § 1. (K.K.) Kto sprowadza niebezpieczeństwo dla życia lub zdrowia wielu osób albo dla mienia w wielkich rozmiarach:

2) wyrabiając lub wprowadzając do obrotu szkodliwe dla zdrowia substancje, środki spożywcze lub inne artykuły powszechnego użytku lub też środki farmaceutyczne nie odpowiadające obowiązującym warunkom jakości,
podlega karze pozbawienia wolności od 6 miesięcy do lat 8

KONTROLA ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH NA ETAPIE PRZYJĘCIA

- 1** TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA / DATA MINIMALNEJ TRWAŁOŚCI.
- 2** OZNAKOWANIE OPAKOWAŃ.
- 3** SZCZELNOŚĆ OPAKOWAŃ.
- 4** CZYSTOŚĆ OPAKOWAŃ.
- 5** BRAK ŚLADÓW ODDZIAŁYWANIA NA PRODUKT.
- 6** BRAK ŚLADÓW ROZMROŻENIA.
- 7** TEMPERATURA PRODUKTÓW.

TERMIN PRZYDATNOŚCI A DATA MINIMALNEJ TRWAŁOŚCI

Termin przydatności do spożycia – termin, po upływie którego środek spożywczy traci przydatność do spożycia; termin ten jest podawany w przypadku środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie, łatwo psujących się; data powinna być poprzedzona określeniem „należy spożyć do”.

DATA MINIMALNEJ TRWAŁOŚCI

Data, do której prawidłowo przechowywany środek spożywczy zachowuje swoje właściwości; data powinna być poprzedzona określeniem „najlepiej spożyć przed” albo określeniem „najlepiej spożyć przed końcem”.

TERMIN PRZYDATNOŚCI



DATA MINIMALNEJ TRWAŁOŚCI





OZNAKOWANIE DOSTARCZANYCH ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH REGULUJE

**Rozporządzenie Ministra rolnictwa i Rozwoju
wsi z dnia 10 lipca 2007 roku w sprawie
znakowania środków spożywczych.**



ROZDZIAŁ 2 § 2.1

Opakowany środek spożywczy znakuje się podając, co najmniej następujące informacje:

- Nazwę środka spożywczego.
- Dane dotyczące składników występujących w środku spożywczym.
- Datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia.
- Sposób przygotowania lub stosowania, jeżeli brak tej informacji mógłby spowodować niewłaściwe postępowanie ze środkiem spożywczym.

ROZDZIAŁ 2 § 2.1

- Dane identyfikujące: osobę fizyczną, osobę prawną albo jednostkę organizacyjną nie posiadającą osobowości prawnej, która:
 - Produkuje lub paczkuje środki spożywcze lub
 - Wprowadza środki spożywcze do obrotu,
 - Miejsce albo źródło pochodzenia, w przypadku gdy brak tej informacji mógłby wprowadzić konsumenta w błąd.
- Zawartość netto lub liczbę sztuk opakowanego środka spożywczego.

ROZDZIAŁ 2 § 2.1

- Warunki przechowywania.
- Oznaczenie partii produkcyjnej.
- Klasę jakości.
- Opakowanie poniżej 10 cm².
- Nazwa środka spożywczego.
- Data minimalnej trwałości albo
- Zawartość netto lub liczbę sztuk opakowanego środka spożywczego.

UWAGI DO STANU OPAKOWAŃ



UWAGI DO STANU OPAKOWAŃ



JAK SPRAWDZIĆ TEMPERATURĘ PRODUKTU?

Kontrola wewnątrz produktu



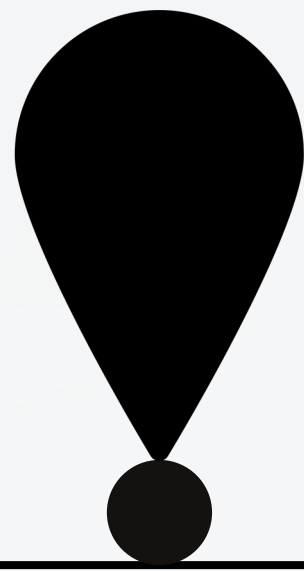
Kontrola na zewnątrz produktu



TEMPERATURY PRODUKTÓW PRZY DOSTAWIE I PODCZAS MAGAZYNOWANIA



MROŻONE
PONIŻEJ
-18 C



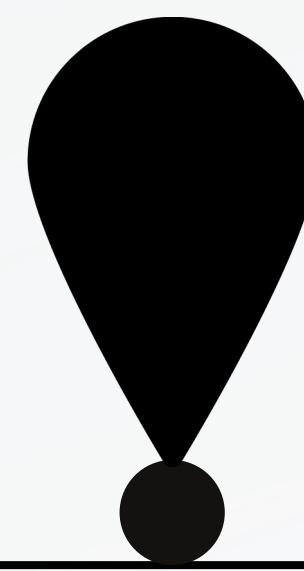
CHŁODZONE
OD 1 DO 4C



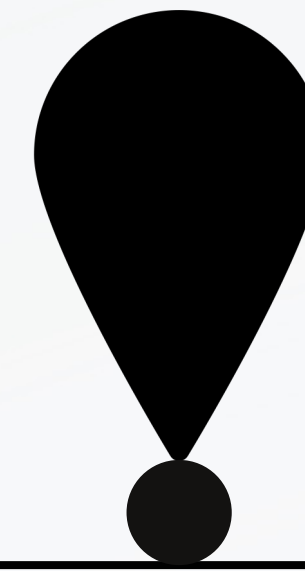
MIĘSO
MIELONE
OD
1 DO 2 C



PODROBY
OD 1 DO 3C



RYBY ŚWIEŻE
OD -1 DO 1 C



POZOSTAŁE
DO 20 C

KONIECZNOŚĆ ZACHOWANIA “ŁAŃCUCHA” CHŁODNICZEGO

1

NALEŻY PAMIĘTAĆ, ŻE NIE WIEMY CO DZIAŁO SIĘ Z PRODUKTEM PRZED JEGO DOSTAWĄ.

2

ZAKAZ POZOSTAWIANIA ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH POZA WARUNKAMI CHŁODNICZYMI I MROŻNICZYMI.

3

KONIECZNOŚĆ JAK NAJSZYBSZEGO PRZEMIESZCZENIA ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH Z SAMOCHODU DO URZĄDZEŃ CHŁODNICZYCH I MROŻNICZYCH.

4

KONIECZNE SKRÓCENIE CZASU PRZEBYWANIA PRODUKTÓW POZA URZĄDZENIAMI CHŁODNICZYMI PODCZAS ICH ROZDZIAŁU I PAKOWANIA.

5

ZAPEWNIENIE WŁAŚCIWYCH WARUNKÓW NA CZAS TRANSPORTU DO ODBIORCY LUB UDOSTĘPNIENIE DO ODBIORCOM POJEMNIKÓW TERMOIZOLACYJNYCH.

ZASADY PRZECHOWYWANIA ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH

**Rozdzielne
przechowywanie
ze względu na
stopień czystości
opakowań**

**Góra suche, dół
środki spożywcze
z których może coś
wyciec lub, które
można rozlać**

**Zakaz
przechowywania
bezpośrednio na
półkach i na
podłodze**

**Góra czyste, dół
brudne**

**Szczelne
pakowanie**

Zasada FE-FO



ZASADA FE-FO

PIERWSZE TRACI WAŻNOŚĆ – PIERWSZE WYCHODZI



ZASADA FE-FO

NIE WYMAGA
DODATKOWEGO
NAKŁADU PRACY
(ZNAKOWANIE
ŚRODKÓW
SPOŻYWCZYCH)

W BRANŻY SPOŻYWCZEJ
JEST ZAWSZE
NADRZĘDNĄ WOBEC
INNYCH ZASAD
MAGAZYNOWANIA
TAKICH JAK FI-FO, LI-FO
ITP.

W PRZYPADKU WARZYW
I OWOCÓW ŚWIEŻYCH,
KTÓRE NIE MAJĄ TERMINU
PRZYDATNOŚCI
NAJWAŻNIEJSZA JEST
OCENAORGANOLEPTYCZNA.

SPOSOBY ZNAKOWANIA ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH PODCZAS PRZECHOWYWANIA

- 1** ORYGINALNE OZNAKOWANIE PRODUCENTA – ETYKIETY.
- 2** OZNACZENIE DATĄ PRZYDATNOŚCI PO WYJĘCIU Z OPAKOWANIA ZBIORCZEGO (“CENÓWKI”, NAPIS MARKEREM).
- 3** OZNAKOWANIE PRODUKTU, KTÓRY PO OTWARCIU MOŻE BYĆ PRZECHOWYWANY PRZEZ OKREŚLONY CZAS.
- 4** OZNAKOWANIE PRODUKTÓW PAKOWNYCH WE WŁASNYM ZAKRESIE W VACUM LUB TRADYCYJNE OPAKOWANIE W CELU ZAMROŻENIA LUB PRZECHOWYWANIA W WARUNKACH CHŁODNICZYCH.

**OZNACZENIE
DATA
PRZYDATNOŚCI
PO WYJĘCIU
Z OPAKOWANIA
ZBIORCZEGO**



ORGANIZACJA MIEJSCA ROZDZIAŁU I PAKOWANIA PRODUKTÓW

- **USUNĄĆ Z POMIESZCZENIA ZBĘDNE PRZEDMIOTY.**
- **Dokonać czyszczenia powierzchni podłóg oraz powierzchni i wyposażenia, które będzie wykorzystywane.**
- **Zapewnić warunki do mycia dłoni lub przygotować rękawiczki jednorazowe dla pracowników.**
- **Sprawdzić stan zdrowotny pracowników.**
- **Nie umieszczać opakowanych środków spożywczych oraz materiałów jednorazowych bezpośrednio na podłodze.**
- **Dążyć do operowania wyłącznie szczelnie zakrytymi środkami spożywczymi (pełne opakowania). Unikać krojenia, dotykania środków spożywczych.**

ORGANIZACJA MIEJSCA ROZDZIAŁU I PAKOWANIA PRODUKTÓW C.D.

- **NIE POZOSTAWIAĆ ODKRYTYCH ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH.**
- **Środki spożywcze wymagające warunków chłodniczych wyjmować z tych urządzeń bezpośrednio przed rozpoczęciem rozdziału i niezwłocznie po przepakowaniu wydać odbiorcom lub umieścić w urządzeniu chłodniczym.**
- **Sprawdzić czystość stołów wykorzystywanych podczas rozdziału i pakowania.**
- **Sprawdzić czystość opakowań, w których umieszcza się środki spożywcze. Nie stosować do tego celu opakowań po innych środkach spożywczych, środkach czystości itp.**
- **Do pakowania żywności stosować wyłącznie materiały dopuszczone do kontaktu z żywnością.**
- **Ograniczyć ilość prywatnych przedmiotów w miejscu rozdziału**
- **i pakowania produktów.**

ORGANIZACJA MIEJSCA ROZDZIAŁU I PAKOWANIA PRODUKTÓW C.D.

- ABY PROWADZIĆ ROZDZIAŁ I PAKOWANIE MIĘSA NALEŻY SPEŁNIĆ OKREŚLONE WARUNKI. PREFEROWANE PRODUKTY SZCZELNIE PAKOWANE (VACUM, ATMOSFERA ZMODYFIKOWANA).
- Mięso w tradycyjnych opakowaniach (skrzynki, zwykłe worki foliowe) należy przekazywać do obiektów realizujących produkcję gastronomiczną.
- Przy obrocie jajami konieczne zachowanie najwyższych standardów higieny (rękawiczki, mycie i dezynfekcja dłoni oraz wykorzystywanych powierzchni. Należy usuwać zanieczyszczone jaja oraz jaja z uszkodzoną skorupką.

OBRÓT ZAPAKOWANYMI ŚRODKAMI SPOŻYWCZYMI BEZ INGERENCJI W PRODUKT – NA CO ZWRÓCIĆ UWAGĘ

- Posiadanie decyzji PIS.
- Zapewnienie higieny osobistej i możliwości umycia i dezynfekcji dłoni (preparaty do dezynfekcji i rękawiczki).
- Personel z orzeczeniami do celów sanitarno-epidemiologicznych
- Zapewnienie czystości miejsca wykonywania czynności (usunięcie zbędnych przedmiotów, usunięcie substancji i materiałów mogących zagrozić żywności).
- Zapewnienie miejsca na produkt przed i po rozdziale.
- Zapewnienie właściwych warunków temperaturowych.
- Szybka dystrybucja.

OBRÓT ZAPAKOWANYMI ŚRODKAMI SPOŻYWCZYMI BEZ INGERENCJI W PRODUKT – NA CO ZWRÓCIĆ UWAGĘ

DODATKOWO:

- Posiadanie decyzji PIS na obrót odkrytymi środkami spożywczymi.
- Tylko osoby z orzeczeniami do celów sanitarno-epidemiologicznych.
- Miejsce do mycia wykorzystywanego sprzętu.
- Zapewnienie warunków do mycia i dezynfekcji wykorzystywanych powierzchni.



CZYNNIKI UMOŻLIWIAJĄCE ROZWÓJ SZKODLIWYCH MIKROORGANIZMÓW:

DOSTĘP
DO
POŻYWKI

DOSTĘP
DO TLENU

ODPOWIEDNIA
TEMPERATURA
(OD 6 DO 63
C)

DOSTĘP
DO WODY

Ever
Car

Remy
Marsh



PRZEBIEG WZORCOWEGO ZABIEGU MYCIA i dezynfekcji

**CZYSZCZENIE
WSTĘPNE**

**PŁUKANIE
WSTĘPNE**

**MYCIE
ZASADNICZE**

**PŁUKANIE
POŚREDNIE**

DEZYNFEKCJA

**PŁUKANIE
KOŃCOWE**

OSUSZANIE

OGÓLNE ZASADY STOSOWANIA ŚRODKÓW CZYSTOŚCI

NIE STOSOWAĆ
PRODUKTÓW, KTÓRE
NIE SĄ JEDNOZNACZNIE
OZNAKOWANE

KONTROLOWAĆ
DZIAŁANIE URZĄDZEŃ
DOZUJĄCYCH

NIE MIESZAĆ ŚRODKÓW
CZYSTOŚCI

STOSOWAĆ ŚRODKI
OCHRONY OSOBISTEJ

NIE STOSOWAĆ
NIEZNANYCH ŚRODKÓW
CZYSTOŚCI

NIE UMIESZCZAĆ
ŚRODKÓW CZYSTOŚCI
POMIĘDZY ŚRODKAMI
SPOŻYWCZYMI

NIE PRZELEWAĆ ŚRODKÓW
CZYSTOŚCI DO OPAKOWAŃ PO
ŻYWNOŚCI LUB DO NACZYŃ
STOSOWANYCH
W PRODUKCJI I DYSTRYBUCJI

ZASADY STOSOWANIA SPRZĘTU i materiałów w zabiegach mycia i dezynfekcji

- 1** STOSUJ ZAWSZE CZYSTY SPRZĘT PORZĄDKOWY.
- 2** DOKŁADNIE MYJ I PŁUCZ PO KAŻDYM UŻYCIU ŚCIERKI, GĄBKI, DRUCIAKI, MOPY.
- 3** KONTROLUJ STAN TECHNICZNY MATERIAŁÓW I SPRZĘTU, W PRZYPADKU STWIERDZENIA UWAG USUŃ MATERIAŁY DO KOSZA
- 4** NIE POZOSTAWIAJ GĄBEK, ŚCIEREK I DRUCIAKÓW W DOLNEJ CZĘŚCI ZLEWOZMYWAKA, MOPÓW W WIADRZE LUB MOPOWOZIE.
- 5** GĄBK I ŚCIERKI PO UŻYCIU I WYPŁUKANIU DOKŁADNIE WYCIŚNIJ I POZOSTAW W SUCHYM I CZYSTYM MIEJSCU.
- 6** NIE POZOSTAWIAJ ŚCIEREK, GĄBEK I MOPÓW NIE OCZYSZCZONYCH.
- 7** KONTROLUJ CZYSTOŚĆ SPRZĘTU PRZED KAŻDYM UŻYCIEM.

BŁĘDY PODCZAS ZABIEGÓW MYCIA i dezynfekcji

**STOSOWANIE
NIEWŁAŚCIWYCH ŚRODKÓW
CZYSTOŚCI I NIE
STOSOWANIE SIĘ DO ZASAD
ICH STOSOWANIA**

**PRZEDOZOWANIE ŚRODKÓW
CZYSTOŚCI LUB
NIEWŁAŚCIWE ICH
STOSOWANIE**

**ZMIANA KOLEJNOŚCI
ETAPÓW MYCIA
I DEZYNFEKCJI LUB
POMINIĘCIE WYBRANYCH
ETAPÓW**

**STOSOWANIE BRUDNEGO
SPRZĘTU
PORZĄDKOWEGO**

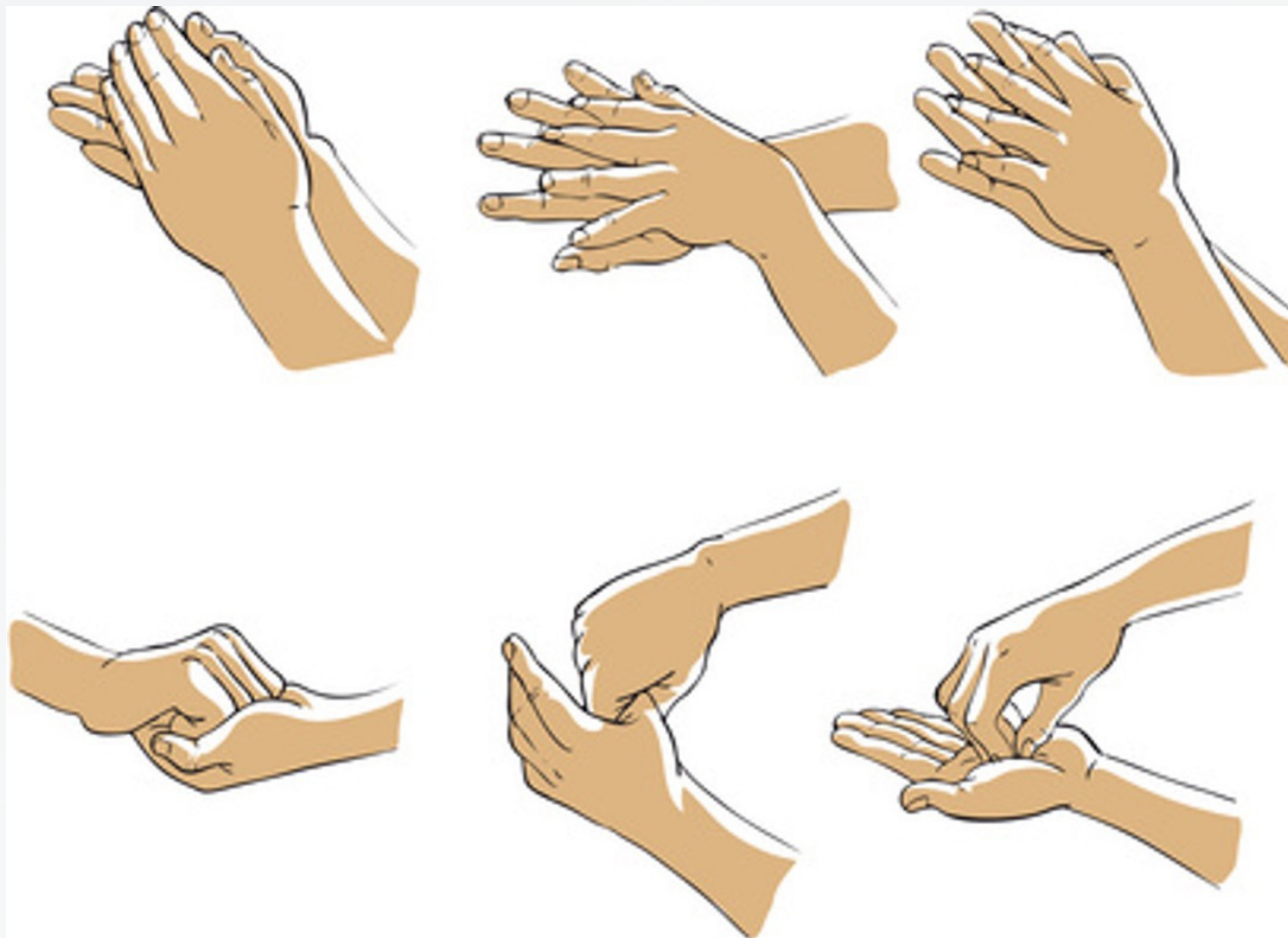
**MIESZANIE ŚRODKÓW
CZYSTOŚCI**

**STOSOWANIE BRUDNYCH
PŁYNÓW ROBOCZYCH**



HIGIENA OSOBISTA PERSONELU

TECHNIKA MYCIA DŁONI



OKOLICZNOŚCI MYCIA DŁONI:

przed przystąpieniem
do pracy

zmiana charakteru
pracy

dotykanie włosów

korzystanie
z toalety

kichanie, kasłanie

przerwy w pracy

kontakt z
powierzchniami brudnymi

telefon

uścisk dłoni

przed opuszczeniem
stanowiska pracy


CZĘŚCI DŁONI NARAŻONE NA ZANIECZYSZCZENIE:



- Obszar bardzo często pomijany
- Obszar często pomijany
- Obszar dokładnie czyszczony

ZAKAZY OBOWIĄZUJĄCE PRZY OBRODZIE ŻYWNOSCIĄ

- palenie,
- żucie gumy,
- jedzenie w czasie pracy,
- wykonywanie niehigienicznych czynności,
- używanie chusteczek wielokrotnego użytku,
- składowanie osobistych przedmiotów w strefie produkcyjnej,
- kichanie,
- kasłanie,
- plucie.



**RĘKAWICZKI JEDNORAZOWE NIE SĄ
CUDOWNYM PRZEDMIOTEM, KTÓRY SAM W
SOBIE GWARANTUJE NAJWYŻSZY POZIOM
HIGIENY Z JAKIM SĄ KOJARZONE.**



**BRAK ŚWIADOMOŚCI PRACOWNIKÓW
CO DO ICH STOSOWANIA MOŻE
SPOWODOWAĆ, ŻE STANĄ SIĘ
OGROMNYM ZAGROŻENIE.**

PYTANIA



**DZIĘKUJE
ZA UWAGĘ**

