



ZAKŁADY ŻYWIENIOWE - WYMOGI

mgr inż. Alina Jamka

Podstawy prawne:

Ustawa z dnia 25 lipca 2006r.
o bezpieczeństwie żywności i żywienia
(tj. Dz. U. 2010, Nr 136, poz.914),

Rozporządzenie Parlamentu
Europejskiego i Rady WE nr 852/2004
z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie
higieny środków spożywczych (Dz. Urz.
UE L 139 z 30.04.2004r.) – zał. II,



Podstawy prawne:

Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. Nr 75, poz. 690 z późn. zm.),

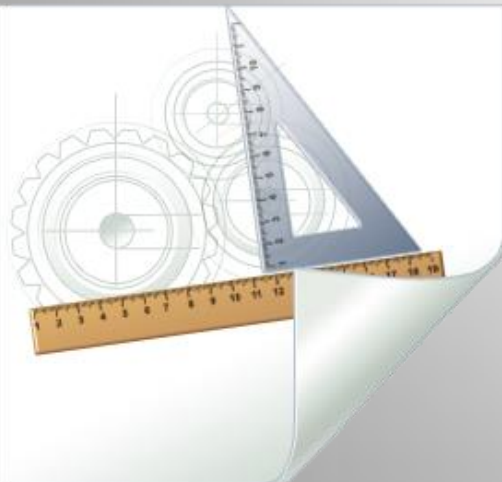
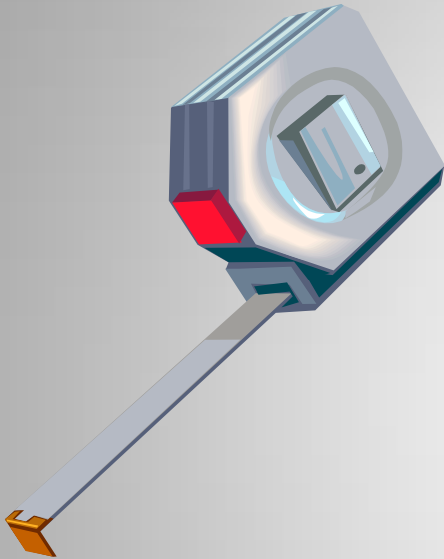
Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (tj. Dz. U. Nr 169, poz.1650 z późn. zm.),

Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. Nr 61, poz.417).



Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. Nr 75, poz. 690 z późn. zm.)

reguluje między innymi zagadnienia dotyczące: wysokości pomieszczeń, ich oświetlenia, szerokości drzwi, wentylacji i klimatyzacji, instalacji wodociągowej zimniej i ciepłej wody, instalacji ogrzewczej, schodów i pochylni, dostępności dla osób niepełnosprawnych, pomieszczeń higieniczno - sanitarnych, usytuowania miejsc do gromadzenia odpadów stałych oraz zbiorników bezodpływowych na nieczystości stałe.



Ponadto

załącznik nr 3 do Rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (tj. z 2003r., Dz. U. Nr 169, poz. 1650 z późn. zm.) określa wymagania dla pomieszczeń i urządzeń higieniczno - sanitarnych.



Wymagana wysokość pomieszczeń wchodzących w skład stołówek szkolnych



kuchnia – 3,30 m,

jadalnia – 3,0 m,

zaplecze – 2,20 m, 2,50 m.

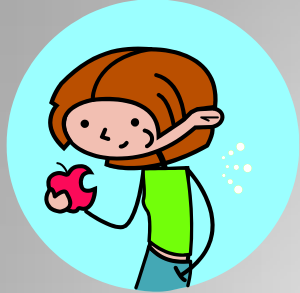


Od wysokości wynoszącej
3,30m i 3,0m
możliwe jest uzyskanie odstępstwa
Małopolskiego Państwowego
Wojewódzkiego Inspektora
Sanitarnego

Wymagana wysokość kiosków

2,20 m





Dobra praktyka higieniczna (Good Hygienic Practice-GHP)

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 (Good Manufacturing Practice- GMP)

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



Ryzyko

niebezpieczeństwo
zaistnienia
negatywnych
skutków dla
zdrowia oraz
dotkliwość takich
skutków
w następstwie
zagrożenia.

Analiza ryzyka

proces składający się z trzech powiązanych elementów: oceny ryzyka, zarządzania ryzykiem i informowania o ryzyku.

Ocena ryzyka

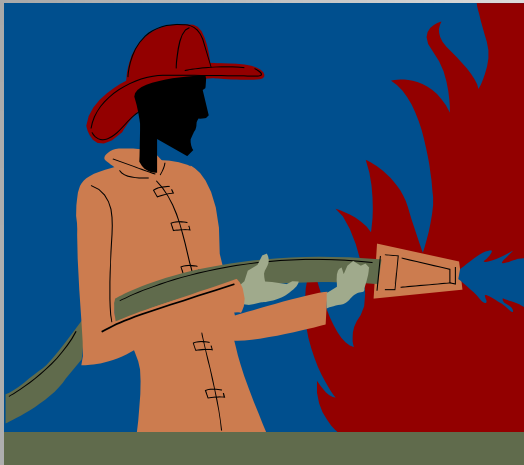
proces wsparty naukowo, składający się z czterech etapów: identyfikacji zagrożenia, charakterystyki niebezpieczeństwa, oceny ekspozycji i charakterystyki ryzyka.

Podstawowe wymagania, które powinny być spełnione w obiektach żywności i żywienia:

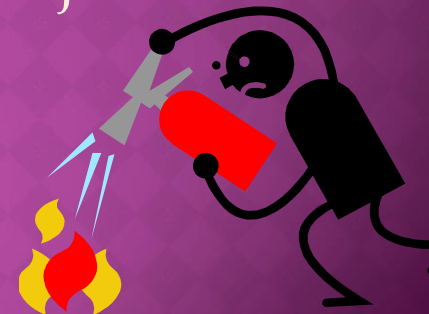


Należy zapewnić odpowiednie zaopatrzenie w wodę pitną spełniającą wymagania zawarte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. Nr 61, poz.417).

Podstawowe wymagania, które powinny być spełnione w obiektach żywności i żywienia:

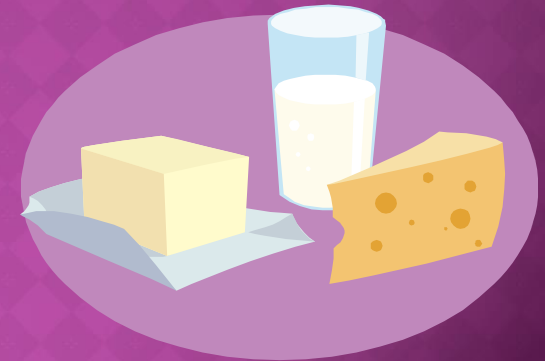
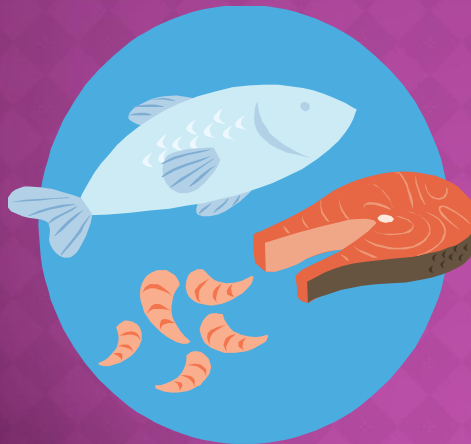


Woda niezdatna do picia używana na przykład do celów przeciwpożarowych, pozyskiwania pary, chłodzenia i innych podobnych celów, musi być prowadzona oddzielnymi systemami, łatwo rozpoznawalnymi i nie mającymi połączeń ani jakichkolwiek możliwości powrotu do systemów wody pitnej.



Podstawowe wymagania, które powinny być spełnione w obiektach żywności i żywienia:

Pomieszczenia żywnościowe muszą być utrzymywane w czystości i zachowane w dobrym stanie technicznym.



Podstawowe wymagania, które powinny być spełnione w obiektach żywności i żywienia:

Wyposażenie,
wystrój,
konstrukcja,
rozmieszczenie
i wielkość
pomieszczeń
żywnościowych
powinny:

- pozwalać na odpowiednie utrzymanie, czyszczenie i/lub dezynfekcję, zapobieganie lub minimalizowanie dostawania się zanieczyszczeń pochodzących z powietrza, oraz zapewniać odpowiednią przestrzeń roboczą pozwalającą na higieniczne przeprowadzanie wszelkich działań,
- chronić przed gromadzeniem się brudu, kontaktem z materiałami toksycznymi, strząsaniem cząstek brudu do żywności i tworzeniem się kondensacji niepożądananej pleśni na powierzchni,
- umożliwiać dobrą praktykę higieny, włącznie z ochroną przed zanieczyszczeniem oraz, w szczególności, ze zwalczaniem szkodników,

Podstawowe wymagania, które powinny być spełnione w obiektach żywności i żywienia:

Wyposażenie,
wystrój,
konstrukcja,
rozmieszczenie
i wielkość
pomieszczeń
żywnościowych
powinny:

w miarę potrzeby, zapewniać warunki przetwarzania i składowania o odpowiednich warunkach termicznych, wystarczające do odpowiedniego utrzymywania środków spożywczych we właściwej temperaturze oraz zaprojektowane w ten sposób, aby temperatura ta mogła być monitorowana i w razie potrzeby zapisywana, (należy zapewnić odpowiednią ilość niezależnych wejść do obiektu, pomieszczenia i ciągi komunikacyjne powinny być tak rozplanowane, aby nie następowało krzyżowanie się drogi ruchu „czystego” z drogą ruchu „brudnego” - dążymy do tego, aby wejście do każdego pomieszczenia prowadziło z komunikacji).

Podstawowe wymagania, które powinny być spełnione w obiektach żywności i żywienia:

Niezależne wejście



z ulicy, sieni przejazdnej lub podwórka, do którego możliwy jest dojazd samochodem. Wyjątek stanowią obiekty użyteczności publicznej, których komunikację traktujemy jako ulicę i w związku z tym wejście np. z korytarza szkolnego uznajemy za niezależne.

Podstawowe wymagania, które powinny być spełnione w obiektach żywności i żywienia:

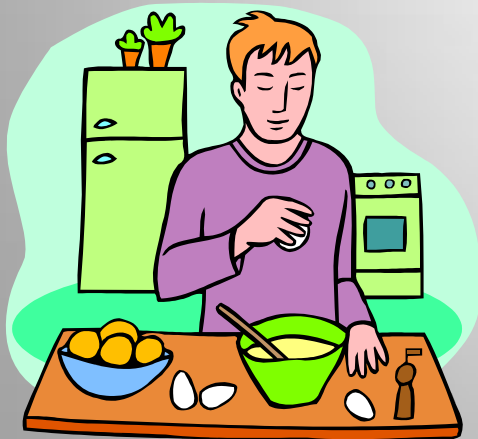
Powierzchnie podłóg, ścian i drzwi muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, oraz w miarę potrzeby, do dezynfekcji (wymaga to stosowania nieprzepuszczalnych, niepochłaniających, zmywalnych oraz nietoksycznych materiałów).



Podstawowe wymagania, które powinny być spełnione w obiektach żywności i żywienia:



Powierzchnie pozostające w kontakcie z żywnością muszą być w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia oraz w miarę potrzeby do dezynfekcji (wymaga to stosowania gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję oraz nietoksycznych materiałów). Wyżej wymienione powierzchnie powinny być przede wszystkim przeznaczone do kontaktu z żywnością – zgodnie z przepisami o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

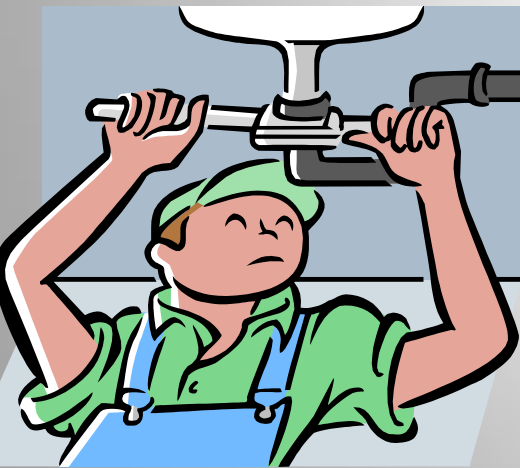
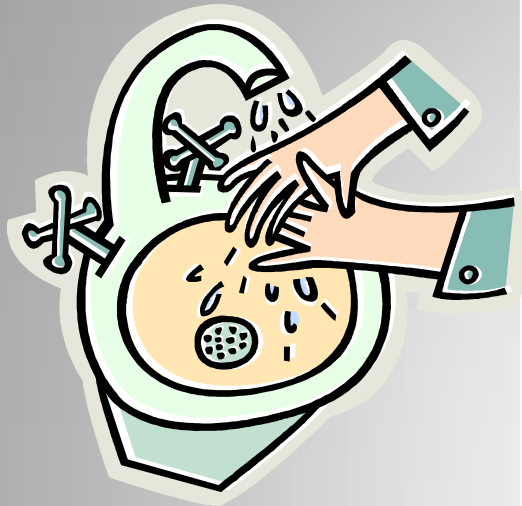


Podstawowe wymagania, które powinny być spełnione w obiektach żywności i żywienia:



Sufity i osprzęt napowietrzny muszą być zaprojektowane i wykończone w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń oraz redukujący kondensację, wzrost niepożądanych pleśni oraz strząsanie cząstek.

Okna i inne otwory muszą być skonstruowane w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń oraz zabezpieczone przed owadami.



Musi być dostępna odpowiednia liczba **umywalk**, właściwie usytuowanych i przeznaczonych do mycia rąk.

Umywalki do mycia rąk muszą być zaopatrzone w ciepłą i zimną bieżącą wodę, środki do mycia rąk i do higienicznego ich suszenia. Pracownicy powinni myć ręce tyle razy ile jest to potrzebne, a w szczególności: przed rozpoczęciem pracy z żywnością, po wyjściu z toalety, po czynności związanej z surowcami lub półproduktami i każdej innej czynności „brudnej”, po wyjściu poza miejsce przygotowania żywności, jak również kiedy następuje zmiana rodzaju wykonywanej czynności.

Podstawowe wymagania, które powinny być spełnione w obiektach żywności i żywienia:

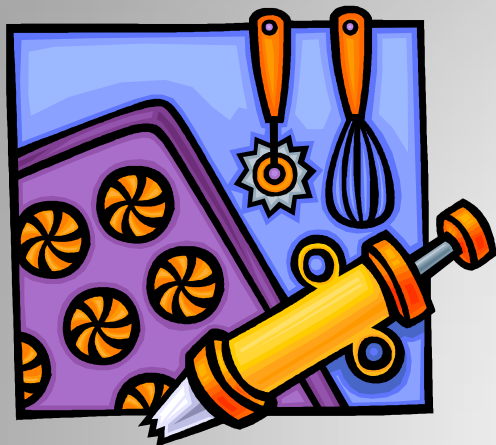


W miarę potrzeby należy stworzyć takie warunki, aby stanowiska do mycia żywności były oddzielone od umywalek.



Surowce, półprodukty i inne środki spożywcze należy magazynować i przechowywać w odpowiednich warunkach, aby zapobiegać zepsuciu i chronić je przed zanieczyszczeniem (zachowywać rozdział przechowywania surowców i produktów gotowych do spożycia).

Podstawowe wymagania, które powinny być spełnione w obiektach żywności i żywienia:

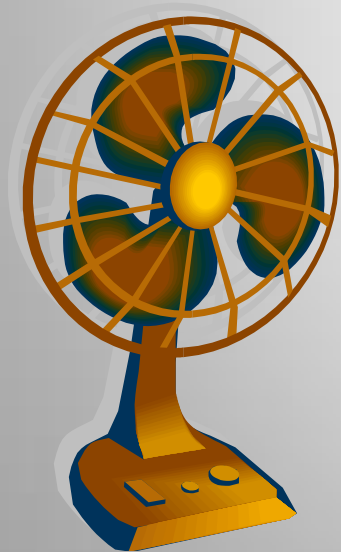
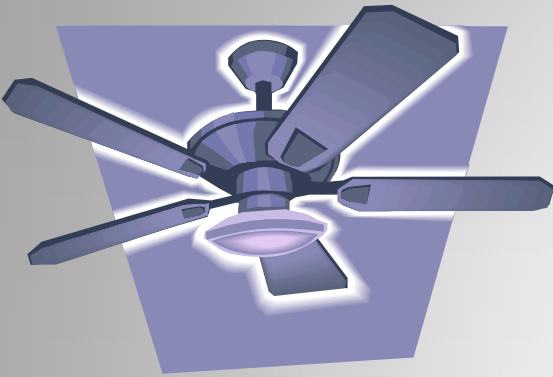


Należy skutecznie myć oraz w miarę potrzeby dezynfekować:
sprzęt pomocniczy, sprzęt i naczynia
kuchenne, naczynia stołowe itp.



Muszą istnieć odpowiednie i wystarczające systemy naturalnej lub mechanicznej wentylacji. Trzeba unikać mechanicznego przepływu powietrza z obszarów skażonych do obszarów czystych. Systemy wentylacyjne muszą być tak skonstruowane, aby umożliwić łatwy dostęp do filtrów i innych części wymagających czyszczenia lub wymiany.

Wentylacja mechaniczna w zakładach żywienia zbiorowego:



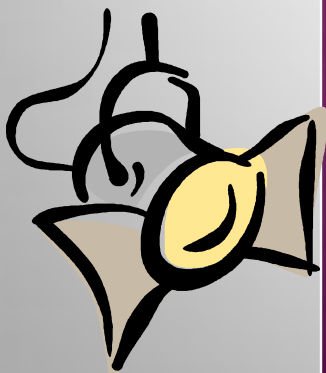
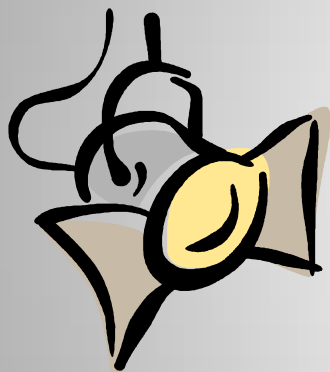
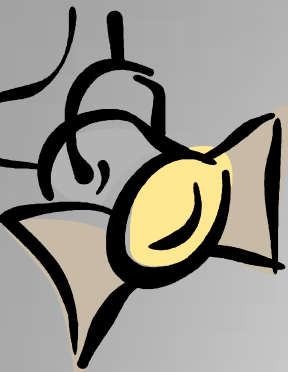
1. w pomieszczeniach z możliwością otwierania okna:
 - sala konsumpcyjna dla niepalących - $20 \text{ m}^3/\text{h}$ na 1 miejsce,
 - sala konsumpcyjna dla palących - $30 \text{ m}^3/\text{h}$ na 1 miejsce,
2. w pomieszczeniu z klimatyzacją:
 - sala konsumpcyjna dla niepalących - $30 \text{ m}^3/\text{h}$ na 1 miejsce,
 - sala konsumpcyjna dla palących - $50 \text{ m}^3/\text{h}$ na 1 miejsce,
3. kuchnia - 15-30 wymian/h,
4. zmywalnia naczyń - 5-10 wymian/h,
5. przygotowalnia - 4-8 wymian/h,
6. magazyn - 1-3 wymian/h.

Podstawowe wymagania, które powinny być spełnione w obiektach żywności i żywienia:

Wszelkie węzły sanitarne powinny być zaopatrzone w odpowiednią naturalną bądź mechaniczną wentylację.

Pomieszczenia żywnościowe muszą posiadać odpowiednie naturalne i/lub sztuczne oświetlenie.

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



Podstawowe wymagania, które powinny być spełnione w obiektach żywności i żywienia:



Urządzenia kanalizacyjne muszą odpowiadać zamierzonym celom. Muszą być zaprojektowane i skonstruowane tak, aby unikać ryzyka zanieczyszczenia.

W przypadku, gdy kanały kanalizacji są częściowo lub całkowicie otwarte, muszą być tak zaprojektowane, aby zapewnić, że odpady nie przedostają się z obszarów skażonych do obszarów czystych, w szczególności do obszarów, gdzie pracuje się z żywnością, która może stanowić wysokie ryzyko dla konsumenta końcowego.

Dla kiosku szkolnego możliwe jest zapewnienie wydzielonej toalety splukiwanej poza jego obrębem.



Podstawowe wymagania, które powinny być spełnione w obiektach żywności i żywienia:



W miarę potrzeby, muszą być zapewnione odpowiednie warunki do przebiegania się przez personel.

Środki czyszczące i odkażające nie mogą być przechowywane w obszarach, gdzie pracuje się z żywnością.

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



Podstawowe wymagania, które powinny być spełnione w obiektach żywności i żywienia:



Odpady żywnościowe, niejadalne produkty uboczne i inne śmieci muszą być składowane w zamykanych pojemnikach, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą wykazać właściwemu organowi, że inne typy używanych pojemników lub systemy usuwania są właściwe.

Wszystkie odpady muszą zostać usunięte w sposób higieniczny i przyjazny dla środowiska zgodnie z mającym zastosowanie do tego celu prawodawstwem wspólnotowym, i nie mogą stanowić bezpośredniego lub pośredniego źródła zanieczyszczenia.

**Istotne zmiany w wymogach
dotyczących obiektów
żywnościowo - żywnościowych
po wprowadzeniu przepisów
unijnych**



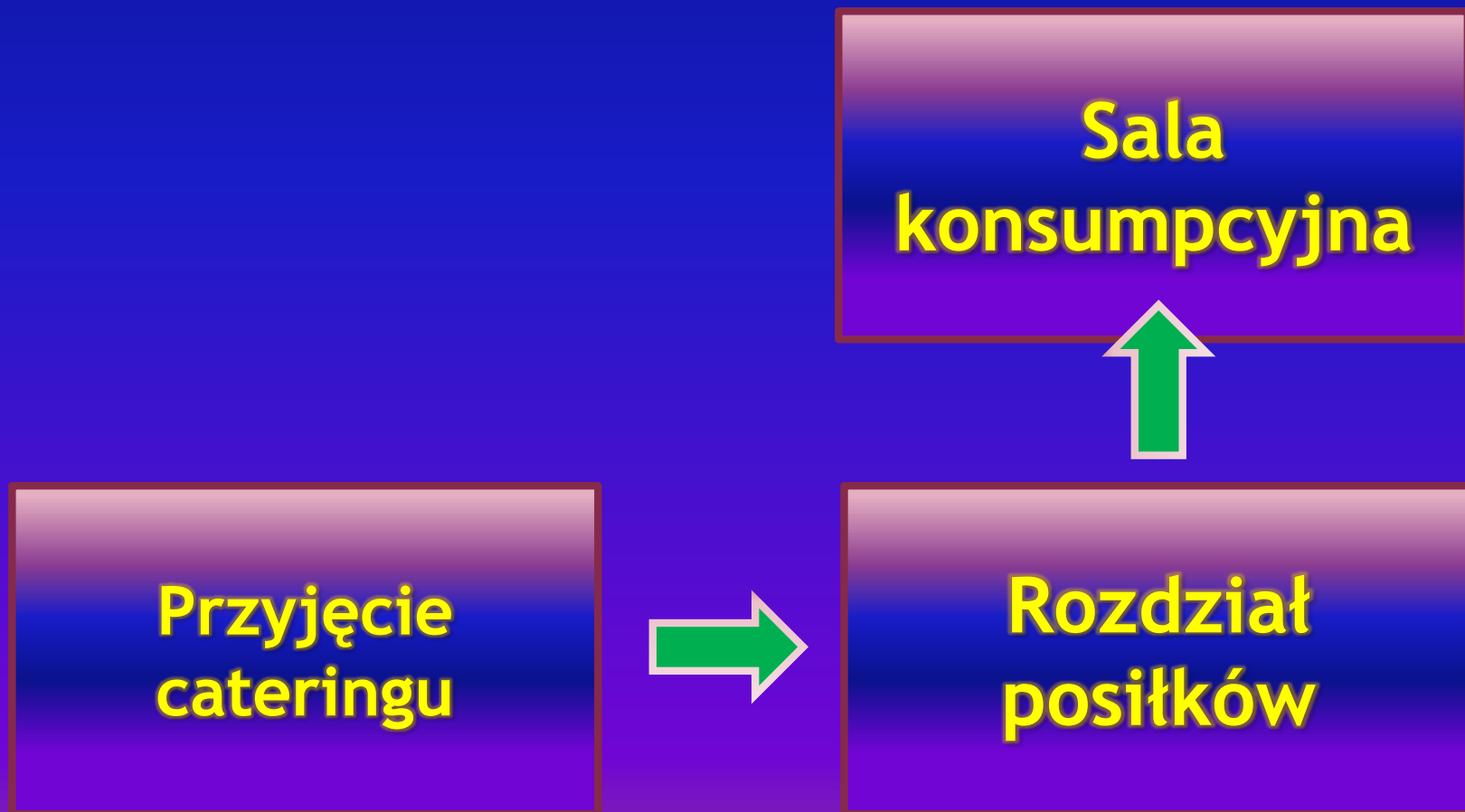
ZESPOŁY ŻYWIENIA

ze względu na uwarunkowania technologiczne

- Catering,
- Kuchnia tradycyjna,
- Kuchnia zależna



CATERING PEŁNY



CATERING

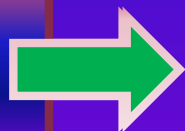


Sala
konsumpcyjna

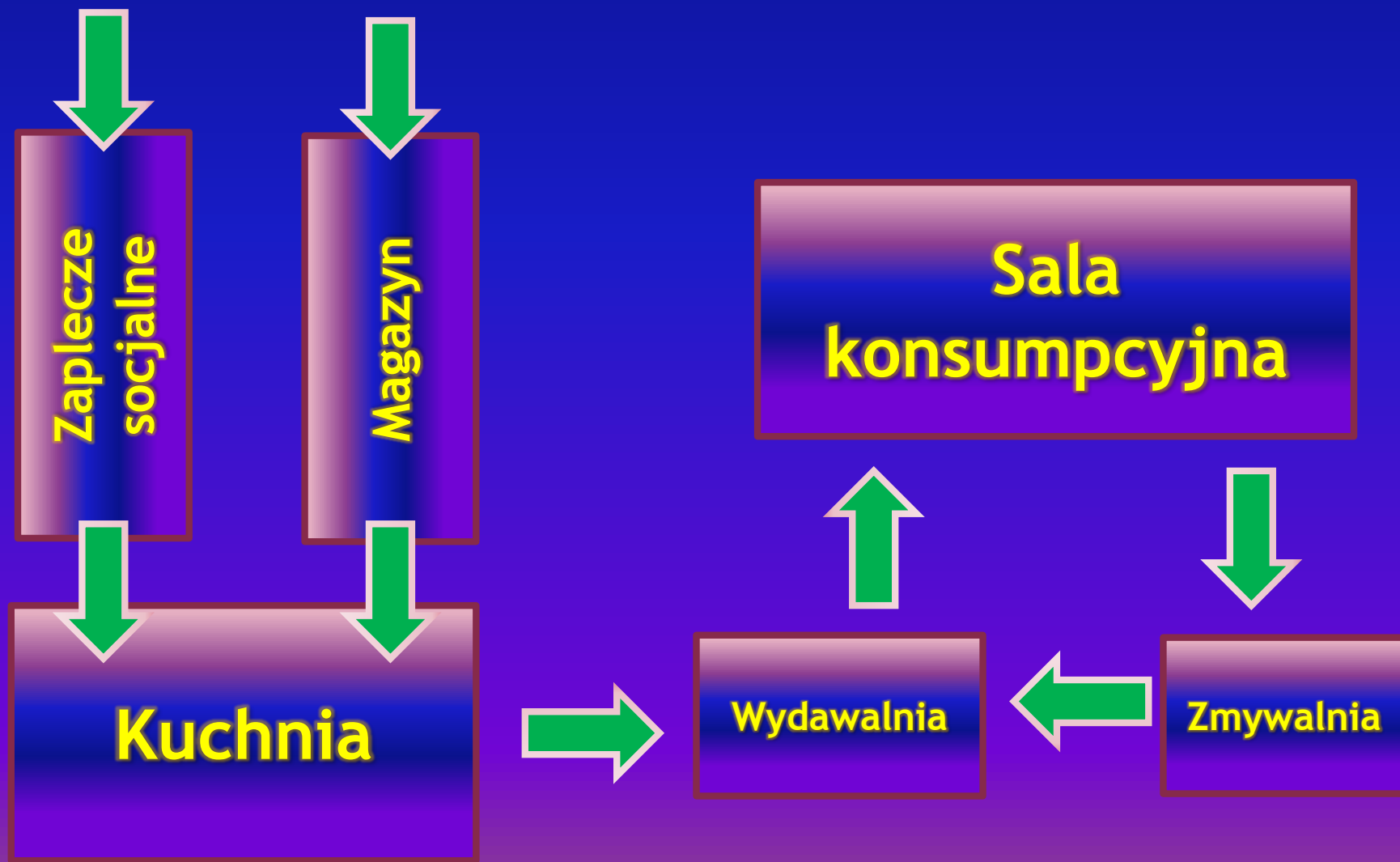
Przyjęcie
catering

Rozdział
posiłków

Zmywalnia



KUCHNIA TRADYCYJNA



KUCHNIA ZALEŻNA - JAK CATERING





Od października 2006r. zaczęło obowiązywać Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004r. str. 1), które ustanawia ogólne zasady dla przedsiębiorstw sektora spożywczego w zakresie higieny środków spożywczych.

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny powołuje się przede wszystkim na rozdział I (Przepisy Ogólne) i II (Obowiązki przedsiębiorstw sektora spożywczego), a w szczególności na **Załącznik nr II określający ogólne wymagania higieny dla wszystkich przedsiębiorstw sektora spożywczego.**

W przypadku obiektów, w których prowadzony jest tylko obrót środkami spożywczymi stosuje się przepisy Rozdziału I zał. nr II – Ogólne przepisy dotyczące pomieszczeń żywnościowych.

W przypadku obiektów, w których prowadzona jest działalność gastronomiczna stosuje się przepisy określone w Rozdziale II – Szczególne wymagania dla pomieszczeń, w których się przygotowuje, poddaje obróbce lub przetwarza środki spożywcze (za wyjątkiem miejsc spożywania posiłków oraz ruchomych lub tymczasowych pomieszczeń).



Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. nr 171, poz. 1225).

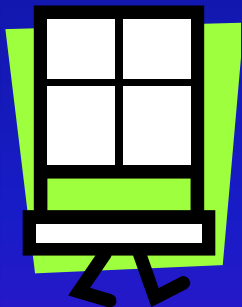
Przed wejściem w życie przepisów unijnych obowiązywało **rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 kwietnia 2004r. w sprawie warunków higieniczno – sanitarnych w zakładach produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze (Dz. U. nr 104 z 2004r., poz. 1096)**, które było poprzedzone rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie warunków sanitarnych oraz zasad przestrzegania higieny przy produkcji i obrocie środkami spożywczymi, używkami i substancjami dodatkowymi dozwolonymi (Dz. U. Nr 30 z 2000r., poz. 377).

Stosowanie przepisów unijnych i przepisów rozporządzenia z Dz. U. Nr 104 wymagają wiedzy i szacowania ryzyka. Przepisy rozporządzenia z Dz. U. Nr 30 szczegółowo określały wszystkie wymagania, przez co były zrozumiałe dla każdego („laika”), niekoniecznie posiadającego odpowiednią wiedzę.

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady Załącznik nr II</p> | <p>Rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie warunków higieniczno - sanitarnych w zakładach produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze (Dz. U. Nr 104 z 2004r., poz. 1096)</p> | <p>Rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie warunków sanitarnych oraz zasad przestrzegania higieny przy produkcji i obrocie środkami spożywczymi, używkami i substancjami dodatkowymi dozwolonymi (Dz. U. Nr 30 z 2000r., poz. 377)</p> |
| <p>Określa wymagania do wszystkich pomieszczeń żywnościowych i wszystkich pomieszczeń, gdzie przygotowuje się, poddaje obróbce lub przetwarza żywność.</p> | <p>Rozporządzenie określało wymagania dot. <u>budynków i pomieszczeń</u> żywnościowych, powołując się jednocześnie na przepisy Prawa budowlanego w sprawie wymagań technicznych oraz na przepisy dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, w zakresie BHP w zakładach.</p> | <p>Przepis szczegółowo określa wymagania dotyczące pomieszczeń, budynku i terenu wokół budynku, w którym prowadzona będzie produkcja lub obrót artykułami spożywczymi.</p> <p><u>Wg rozporządzenia:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dostawa towarów na zaplecze powinna odbywać się odrębnym wejściem od strony zaplecza. 2. Drogi i place w granicach terenu zakładu powinny mieć nawierzchnię utwardzoną i przystosowaną do ruchu kołowego oraz ukształtowaną w sposób uniemożliwiający gromadzenie się wody i błota. 2. Opakowania, sprzęt i inne materiały należy przechowywać w miejscach wydzielonych, obudowanych i zadaszonych, poza budynkiem. 3. <u>Pomieszczenia zakładu znajdującego się w budynku mieszkalnym lub w budynku o innym przeznaczeniu powinny być w sposób trwały oddzielone od pomieszczeń nie należących do zakładu.</u> Osoby postronne nie mogą korzystać z pomieszczeń sanitarnohigienicznych przeznaczonych dla pracowników oraz z dróg komunikacyjnych zakładu. 4. Zakład nie może służyć za miejsce zamieszkiwania lub noclegu ani prowadzenia działalności nie związanej z zakresem produkcji i obrotu artykułami spożywczymi. |

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Projekt i wystrój pomieszczeń żywnościowych musi umożliwiać dobrą praktykę higieny żywności, w tym ochronę przed zanieczyszczeniem między oraz podczas działań.</p> | <p>Budynki i pomieszczenia zakładów żywnościowych powinny być zaprojektowane i wykonane w taki sposób, aby umożliwić stosowanie dobrej praktyki higienicznej, w tym ochronę przed zanieczyszczeniami krzyżowymi - pomiędzy poszczególnymi, oddzielnymi czynnościami i podczas tych czynności.</p> | <p>Ciąg produkcyjny powinien zapobiegać krzyżowaniu się dróg surowców i gotowych wyrobów. Pomieszczenia produkcyjne powinny być rozplanowane w sposób zapewniający właściwy kierunek procesów technologicznych. Ciągi produkcyjne powinny przebiegać możliwie w linii prostej w taki sposób, aby każdy następny cykl produkcyjny odbywał się w coraz czystszej części pomieszczeń.</p> <p>Organizację sprzedaży artykułów spożywczych należy zapewnić w taki sposób, aby artykuły przeznaczone do bezpośredniego spożycia były oddzielone od artykułów, które są sprzedawane w celu poddania ich dalszej obróbce przez kupujących.</p> |
| <p>Podłogi muszą być wykonane z materiałów nieprzepuszczalnych, niepochłaniających, zmywalnych oraz nietoksycznych, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie.</p> <p>Podłogi muszą zapewniać odpowiednie odwadnianie podłogowe, gdzie sytuacja tego wymaga.</p> | <p>Podłogi pomieszczeń żywnościowych powinny być wykonane z materiałów nieprzepuszczalnych, nienasiąkliwych, zmywalnych i nietoksycznych.</p> <p>W przypadku gdy jest to konieczne, podłogi muszą umożliwiać odpowiedni spływ wody z ich powierzchni.</p> | <p>Podłogi w zakładzie powinny być gładkie, łatwo zmywalne nienasiąkliwe, niepyłące, nieśliskie oraz odporne na ścieranie i uderzenia mechaniczne. Podłogi nie mogą być uszkodzone.</p> <p>Odpowiednio do potrzeb podłoga powinna mieć nachylenie do kanalizacyjnych wpustów podłogowych.</p> |
| <p>Powierzchnie ścian muszą być gładkie wykonane z materiałów nieprzepuszczalnych, niepochłaniających, zmywalnych oraz nietoksycznych, aż do wysokości niezbędnej do działania.</p> | <p>Powierzchnie ścian w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych muszą być wykonane z materiałów nieprzepuszczalnych, nienasiąkliwych, zmywalnych i nietoksycznych. Jeżeli tego wymagają czynności związane z przygotowaniem, obróbką lub przetworzeniem żywności, ściany pokrywa się materiałem gładkim do wysokości odpowiedniej dla wykonywanych czynności.</p> <p>Jeżeli jest to możliwe, połączenia ścian i podłóg powinny być zaokrąglone.</p> | <p>Powierzchnie ścian i sufitów powinny być gładkie, białe lub w jasnych kolorach, bez uszkodzeń i szczelin.</p> <p>Ściany w pomieszczeniach produkcyjnych, zmywalni sprzętu kuchennego, naczyń stołowych i pojemników transportowych oraz w pomieszczeniach wyposażonych w urządzenia chłodnicze oraz ściany stoisk mięsnych, mięsno - wędliniarskich, nabiałowych, rybnych, owocowo - warzywnych, z artykułami garmażeryjnymi, rozbieralni mięsa i innych tego rodzaju, muszą być pokryte materiałem łatwo zmywalnym, nienasiąkliwym, nietoksycznym, odpornym na działanie wilgoci - do wysokości co najmniej 2 m. Ściany pomieszczeń szczególnie narażonych na wilgoć i zanieczyszczenia, tj. komór chłodniczych i miejsc gromadzenia odpadów, należy pokryć materiałem łatwo zmywalnym, nienasiąkliwym, nietoksycznym do pełnej wysokości pomieszczenia.</p> <p>W nowo budowanych zakładach produkcyjnych:</p> <ul style="list-style-type: none"> - połączenie podłóg ze ścianami powinno być wyokrąglone, - parapety okienne powinny mieć spadek o nachyleniu 45°, - narożniki ścian przy ciągach komunikacyjnych powinny być zabezpieczone przed uszkodzeniami mechanicznymi. |

Okna muszą być skonstruowane w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń i muszą być wyposażone w ekrany zatrzymujące owady, tam gdzie jest to niezbędne.



Okna i inne otwory muszą mieć konstrukcję zapobiegającą gromadzeniu się brudu.

Okna powinny umożliwiać stałe wietrzenie pomieszczeń przez górne skrzydła lub wietrzniki umieszczone w górnych częściach okien, łatwe do otwierania z poziomu podłogi.

Okna powinny być wyposażone w siatki ochronne przeciw insektom.

Okna powinny mieć konstrukcję umożliwiającą stałe wietrzenie pomieszczeń przez górne skrzydła lub wietrzniki umieszczone w górnych częściach okien, łatwe do otwierania z poziomu podłogi.

Okna powinny być gładkie, szczelne, dostosowane do zmywania wodą, mieć konstrukcję zapobiegającą zbieraniu się kurzu i umożliwiającą - w razie potrzeby - założenie ram z siatkami chroniącymi przed dostępem gryzoni i owadów.

Drzwi muszą być łatwe do czyszczenia oraz, w miarę potrzeby, do dezynfekcji, o powierzchniach gładkich i niepochlaniających.



Drzwi do pomieszczeń produkcyjnych lub pomieszczeń, w których żywność wprowadzana jest do obrotu, muszą być szczelne, łatwe do czyszczenia oraz, jeżeli jest to niezbędne, dezynfekcji.

W pomieszczeniach produkcyjnych używa się drzwi o gładkich i nienasiąkliwych powierzchniach.

Drzwi powinny być szczelne i mieć powierzchnię gładką, dostosowaną do zmywania wodą.

Drzwi do zaplecza i zewnętrzne do magazynu powinny być metalowe lub obite blachą na całej wysokości, a drzwi w miejscach sprzedaży - do wysokości co najmniej 30 cm.

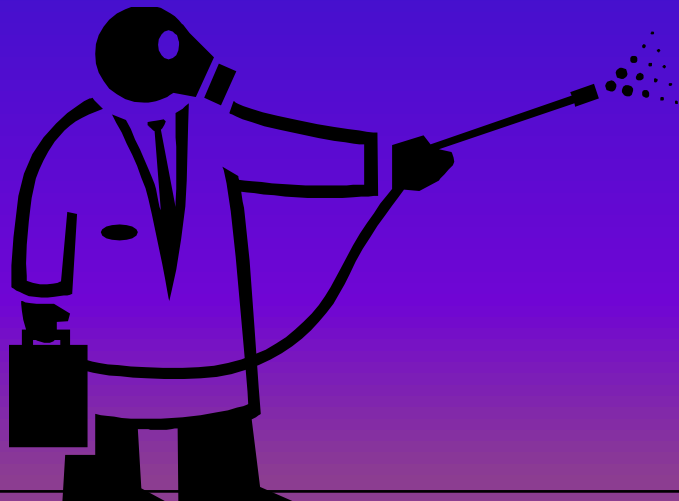
Drzwi wewnętrzne w zakładzie produkcyjnym powinny być wahadłowe.

Schody, windy i platformy powinny mieć być pokryte materiałem gładkim, nienasiąkliwym, łatwo zmywalnym.

W zakładzie instaluje się odpowiednie urządzenia do czyszczenia i dezynfekowania sprzętu roboczego i wyposażenia, wykonane z materiałów odpornych na korozję, łatwe do czyszczenia oraz odpowiednio zasilane w gorącą i zimną wodę, jeżeli jest to konieczne ze względu na proces produkcji i obrotu oraz wyeliminowanie zagrożeń zanieczyszczenia żywności.

Zlewy lub inne urządzenia przeznaczone do mycia żywności muszą być odpowiednio zasilane w gorącą lub zimną wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi i utrzymywane w czystości.

W miarę potrzeby, muszą być stosowane odpowiednie urządzenia (zlewozmywaki) do czyszczenia oraz dezynfekcji narzędzi i wyposażenia, z doprowadzeniem ciepłej i zimnej wody pitnej.



We wszystkich pomieszczeniach i miejscach, gdzie jest to niezbędne ze względu na rodzaj wykonywanych prac powinny być odpowiednio wydzielone i urządzone stanowiska do mycia i dezynfekcji.

W zakładzie żywienia zbiorowego, powinny być wydzielone odrębne pomieszczenia przeznaczone do mycia naczyń i sprzętu kuchennego, naczyń stołowych, pojemników (termosów) i tac. Zmywanie naczyń, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych i tac powinno odbywać się w kuchni (w aneksie lub na wydzielonym stanowisku).

Zakłady żywienia zbiorowego produkujące posiłki dla innych zakładów powinny mieć dodatkowo wydzielone pomieszczenia do mycia pojemników (termosów) i wydawania tych pojemników (termosów).

Wydawanie naczyń czystych, zwrot naczyń brudnych oraz usuwanie odpadów ze zmywalni powinno się odbywać w sposób zapobiegający krzyżowaniu się dróg czystych i brudnych naczyń oraz gwarantować łatwe usuwanie odpadów, bez konieczności przechodzenia przez inne pomieszczenia.

W zakładach żywienia zbiorowego bez obsługi kelnerskiej zmywalnia naczyń stołowych powinna mieć bezpośrednie połączenie z salą konsumencką w celu odbioru brudnych naczyń stołowych oraz odrębne bezpośrednie połączenie z wydawalnią posiłków lub kuchnią.

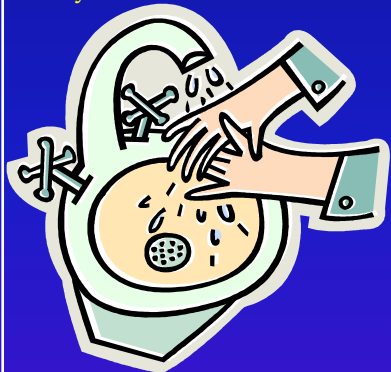
Jeżeli w zakładzie jest obsługa kelnerska, to zmywalnia powinna łączyć się bezpośrednio z rozdzielnią kelnerską, a rozdzielnia - z kuchnią.

Procesy produkcyjne brudne, jak np. czyszczenie warzyw, ryb, mycie i dezynfekcja jaj, muszą być prowadzone w wydzielonych pomieszczeniach, z zachowaniem izolacji od procesów produkcyjnych czystych.

W sklepach samoobsługowych powinny być wyznaczone pomieszczenia do mycia i dezynfekcji koszy oraz wózków dla kupujących.

Musi być dostępna odpowiednia liczba umywalek do mycia rąk, właściwie usytuowanych, wyposażonych w ciepłą i zimną bieżącą wodę, środki do mycia rąk i do higienicznego ich suszenia.

W miarę potrzeby stanowiska do mycia żywności powinny być oddzielone od umywalek.



W zakładzie instaluje się **odpowiednią ilość umywalek** do mycia rąk, w miejscach, gdzie jest to konieczne ze względu na proces produkcji lub obrotu.

Każdą umywalkę wyposaża się w: armaturę z bieżącą zimną i ciepłą wodą; środki do mycia rąk i do ich higienicznego suszenia.

Urządzenia do mycia żywności oddziela się od urządzeń do mycia rąk.

W zakładzie powinny być zainstalowane umywalki do mycia rąk w każdym miejscu, gdzie jest to konieczne ze względu na proces produkcji lub obrotu. Każda umywalka powinna być wyposażona w armaturę umożliwiającą mieszanie ciepłej i zimnej wody, przy czym wskazane jest instalowanie kranów działających bez dotyku rąk, a także pojemnik z mydłem w płynie oraz zasobnik z ręcznikami jednorazowego użytku lub suszarkę do rąk. W zakładzie wyłącznie wprowadzającym do obrotu artykuły spożywcze, umywalki do mycia rąk muszą być zainstalowane w każdym pomieszczeniu. Mogą one być wyposażone w zwykłą armaturę doprowadzającą ciepłą i zimną wodę.

Musi być dostępna odpowiednia ilość ubikacji, które nie mogą łączyć się bezpośrednio z pomieszczeniami, w których pracuje się z żywnością.

W zakładzie musi być odpowiednia ilość ustępów przeznaczonych dla osób wykonujących prace przy produkcji lub w obrocie żywnością.

W zakładzie muszą być oddzielne ustępy przeznaczone dla osób niewykonywujących prac przy produkcji lub w obrocie żywnością.

Drzwi od ustępów nie mogą otwierać się bezpośrednio do pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych.

Ustęp powinien być dostępny z pomieszczeń komunikacji ogólnej poprzez przedsionek izolujący. W zakładzie żywienia zbiorowego przy sali konsumenckiej należy usytuować ustęp dla konsumentów, dostępny poprzez przedsionek izolujący.

Dla konwojentów artykułów spożywczych powinny być wydzielone ustępy w części administracyjnej zakładu.



| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>W miarę potrzeby, muszą być zapewnione odpowiednie warunki do przebierania się przez personel.</p> | <p>W zakładzie muszą być szatnie dla pracowników.</p> | <p>W każdym zakładzie powinny być wydzielone szatnie. W zakładach produkcyjnych urządza się: szatnię czystą, szatnię brudną oraz węzeł sanitarny mający połączenie z szatniami.</p> <p>Wejścia do szatni powinny być dostępne z komunikacji ogólnej, bez konieczności przechodzenia przez pomieszczenia produkcyjne i magazynowe.</p> <p>W zakładzie żywienia zbiorowego powinna być urządzona szatnia wyposażona w szafki dwudzielne do przechowywania odzieży osobistej oraz odzieży roboczej</p> <p>W zakładach przy zatrudnieniu do 2 osób na zmianę, dopuszcza się ustawienie dwudzielnych szafek w części komunikacyjnej zaplecza lub w przedsionku izolującym pom. w.c.</p> <p>W zakładzie musi być wydzielona jadalnia dla pracowników.</p> <p><i>Wejścia do ustępów dla pracowników powinny prowadzić z komunikacji ogólnej poprzez izolujący przedsionek. Miski ustępowe i pisuary muszą mieć spusty do splukiwania bieżącą wodą, a w pomieszczeniu musi znajdować się papier toaletowy. W przedsionku izolującym powinna być umywalka, wieszak na odzież oraz umieszczony w widocznym miejscu napis informujący o konieczności umycia rąk po opuszczeniu toalety.</i></p> |
| <p>Surowce i składniki magazynowane, będą przechowywane w odpowiednich warunkach, ustalonych tak, aby zapobiegać ich zepsuciu i chronić je przed zanieczyszczeniem.</p> | <p>Surowce i składniki magazynowane w zakładzie są przechowywane w warunkach uniemożliwiających ich zanieczyszczenie i zepsucie.</p> | <p><u>Pomieszczenie magazynu</u> powinno mieć wejścia bezpośrednio z pomieszczeń komunikacji ogólnej, musi być suche, czyste, szczelne, z wentylacją grawitacyjną, zabezpieczone przed dostępem światła słonecznego, szkodników, przystosowane w zakresie temperatury do rodzaju magazynowanych artykułów, zaopatrzone w termometry i higrometry.</p> |
| <p>Środki czyszczące i odkażające nie mogą być przechowywane w obszarach, gdzie pracuje się z żywnością.</p> | <p>Sprzęt i środki czystości przechowuje się <u>w wydzielonych pomieszczeniach lub miejscach</u>, przeznaczonych wyłącznie do tego celu.</p> | <p>W zakładzie wydziela się miejsca do przechowywania: - sprzętu do utrzymania w czystości pomieszczeń i urządzeń - zapasu środków do mycia i dezynfekcji. Sprzęt porządkowy powinien być przechowywany w wydzielonych miejscach, przeznaczonych wyłącznie do tego celu.</p> |

Muszą istnieć odpowiednie i wystarczające systemy naturalnej lub mechanicznej wentylacji. **Trzeba unikać mechanicznego przepływu powietrza z obszarów skażonych do obszarów czystych**

Systemy wentylacyjne muszą być tak skonstruowane, aby umożliwić łatwy dostęp do filtrów i innych części wymagających czyszczenia lub wymiany. Wszelkie węzły sanitarne powinny być zaopatrzone w odpowiednią naturalną bądź mechaniczną wentylację.

W pomieszczeniach zapewnia się, stosownie do potrzeb, grawitacyjną lub mechaniczną wentylację, wykluczającą możliwość przepływu powietrza z obszaru zanieczyszczonego do obszaru czystego.

Systemy wentylacyjne muszą być tak skonstruowane, aby umożliwić łatwy dostęp do filtrów i innych części wymagających czyszczenia lub wymiany. Otwory rewizyjne nie mogą znajdować się w pomieszczeniach produkcyjnych lub obróbki żywności.

Nad otwartymi urządzeniami, z których wydobywa się para, pył, dym itp., powinny być zainstalowane okapy z wyciągiem mechanicznym (odciągi miejscowe).

Na otworach wentylacyjnych powinny być zainstalowane kratki z materiału nierdzewnego, o konstrukcji łatwej do zdejmowania (demontażu) i mycia.

Usytuowanie nawiewu i wywiewu powietrza powinno umożliwiać swobodny ruch powietrza w całym pomieszczeniu, bez tworzenia się tzw. martwych stref. Kierunek przepływu powietrza powinien odbywać się od strony czystej do strony brudnej pomieszczenia.

Pomieszczenia o różnym poziomie wymagań sanitarnych nie mogą być łączone we wspólny układ wentylacji mechanicznej.

Pomieszczenia żywnościowe muszą posiadać odpowiednie naturalne i/lub sztuczne oświetlenie.



Pomieszczenia w żywnościowe, muszą być wyposażone w naturalne lub sztuczne oświetlenie dostosowane do wykonywanych w nich czynności, odpowiadające wymaganiom w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.

Punkty świetlne w pomieszczeniach produkcyjnych zabezpiecza się przed rozpryskiem szkła.

Punkty oświetlenia elektrycznego powinny być wyposażone w nietłukące osłony, chroniące przed odpryskami szkła oraz mieć konstrukcję umożliwiającą ich łatwe czyszczenie.

Rozporządzenie określało szczegółowo natężenie oświetlenia w zależności od stanowiska pracy.

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Należy zapewnić odpowiednie zaopatrzenie w wodę pitną.</p> <p>Woda z odzysku nie może powodować ryzyka zanieczyszczenia. Musi być o tym samym standardzie co woda pitna, chyba że zostanie wykazane właściwemu organowi, że jakość wody nie może mieć negatywnego wpływu na wartość zdrowotną produktów żywnościowych.</p> | <p>Zakład musi posiadać odpowiednie zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi, odpowiadającą wymaganiom określonym w przepisach</p> <p>Woda, która jest odzyskiwana do ponownego użycia nie może stanowić ryzyka zanieczyszczenia mikrobiologicznego, chemicznego lub fizycznego żywności i musi odpowiadać tym samym wymaganiom, jakie obowiązują dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.</p> | <p><u>Przydatność wody używanej w zakładzie, powinna być potwierdzona wynikami badań laboratoryjnych</u>, które powinny być przechowywane w dokumentacji zakładu i udostępniane organom nadzoru sanitarnego.</p> |
| <p>Urządzenia kanalizacyjne muszą być zaprojektowane i skonstruowane tak, aby unikać ryzyka zanieczyszczenia.</p> | <p>Zakład musi posiadać kanalizację dostosowaną do jego potrzeb.</p> <p>Kanalizację projektuje się i wykonuje zgodnie z przepisami Prawa budowlanego.</p>  | <p>Przewody instalacji wewnętrznych oraz grzejniki powinny być gładkie, szczelne, o konstrukcji zapobiegającej opadaniu ewentualnych kropli lub zanieczyszczeń na artykuły spożywcze.</p> <p>W nowo budowanych budynkach zakładów nie należy prowadzić instalacji po wierzchu ścian. Instalacje powinny być prowadzone pod tynkiem (w bruzdach) lub zabezpieczone osłonami.</p> <p>Wewnętrzne instalacje kanalizacji sanitarnej nie mogą być podłączone do wewnętrznej instalacji kanalizacji technologicznej odprowadzającej ścieki poprodukcyjne.</p> <p>Kanalizacyjne wpusty podłogowe powinny być zabezpieczone kratkami i posiadać zamknięcia syfonowe oraz łatwe do czyszczenia osadniki.</p> <p>W nowo budowanych budynkach zakładu <u>od tłuszczowniki</u> powinny być usytuowane na zewnątrz budynku lub w wydzielonym pomieszczeniu w części techniczno - gospodarczej zakładu.</p> |
| <p>Odpady żywnościowe i inne śmieci muszą być jak najszybciej usuwane z pomieszczeń, gdzie znajduje się żywność i muszą być składowane w zamykanych pojemnikach.</p> | <p>Odpady żywności oraz inne odpady nie mogą być magazynowane w pomieszczeniach, w których znajduje się żywność. Odpady żywności oraz inne odpady są przechowywane w zamykanych pojemnikach.</p> | <p>Odpady z produkcji powinny być przechowywane <u>w oddzielnych pomieszczeniach dostępnych wyłącznie z zewnątrz</u> i zabezpieczonych przed szkodnikami. Pomieszczenia na odpady powinny być chłodzone i w miarę potrzeby, zlokalizowane od strony północy.</p> |

Wymagania dot. ruchomych i/lub tymczasowych pomieszczeń (jak duże namioty, stragany, ruchome punkty sprzedaży), pomieszczeń użytkowanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzenia do obrotu, i automatów ulicznych.

Pomieszczenia i automaty uliczne, na tyle, na ile jest to rozsądnie praktykowane, będą tak usytuowane, zaprojektowane i skonstruowane oraz utrzymywane w czystości i dobrym stanie i kondycji technicznej, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia, w szczególności przez zwierzęta i szkodniki.

W szczególności i w miarę potrzeby:

- muszą być dostępne odpowiednie urządzenia, aby utrzymać właściwą higienę personelu (włącznie ze sprzętem do higienicznego mycia i suszenia rąk, higienicznymi urządzeniami sanitarnymi i przebieralniami);
- powierzchnie w kontakcie z żywnością muszą być gładkie, zmywalne, odporne na korozję;
- należy zapewnić warunki do czyszczenia narzędzi i sprzętu;
- czyszczenie środków spożywczych, należy dokonywać w sposób higieniczny;
- należy zapewnić odpowiednią ilość gorącej i/lub zimnej wody pitnej;
- należy zapewnić odpowiednie warunki składowania odpadów,
- należy zapewnić odpowiednie warunki termiczne żywności.

Obiekty ruchome i tymczasowe, takie jak: namioty, stoiska handlowe, środki transportu do sprzedaży obwoźnej, obiekty używane okazjonalnie w celach cateringowych oraz automaty do sprzedaży.

W/w obiekty muszą być tak usytuowane, zaprojektowane, wykonane i utrzymane w czystości oraz sprawności, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia żywności oraz uniemożliwić dostęp szkodnikom.

W w/w obiektach należy zapewnić:

- dostęp do urządzeń do mycia i suszenia rąk, ustępów i szatni;
- powierzchnie będące w kontakcie z żywnością, powinny być wykonane z materiałów gładkich, zmywalnych i nietoksycznych;
- właściwe warunki do mycia i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia,
- właściwe warunki do czyszczenia żywności (doprowadzenie ciepłej i zimnej wody),
- dostęp do pomieszczeń lub urządzeń na odpady.
- dostęp do odpowiednich urządzeń służących do utrzymywania i monitorowania właściwych warunków temperaturowych żywności,
- przechowywanie żywności w sposób pozwalający na uniknięcie ryzyka jej zanieczyszczenia.

W zakładach takich, jak punkty małej gastronomii, kioski lub przyczepy kempingowe, powinny się znajdować:

- umywalka do mycia rąk z doprowadzoną zimną i ciepłą wodą, mydło, ręczniki jednorazowego użytku lub suszarka do rąk,
- sprzęt do utrzymania w czystości pomieszczenia i wyposażenia,
- zapas środków do mycia i dezynsekcji,
- oddzielne miejsca do przechowywania odzieży wierzchniej i roboczej pracowników,
- zlewozmywak dwukomorowy z doprowadzoną zimną i ciepłą wodą.

Sprzedawcy zatrudnieni w w/w obiektach powinni mieć wydzielony do własnych potrzeb ustęp, a w razie braku takiej możliwości powinni korzystać z ustępu przeznaczonego wyłącznie dla osób zatrudnionych przy produkcji lub obrocie w innym zakładzie.

Surowce i składniki magazynowane, powinny być przechowywane w odpowiednich warunkach tak, aby zapobiegać ich zepsuciu i chronić je przed zanieczyszczeniem.



Ekspozycję i sprzedaż środków spożywczych organizuje się w taki sposób, aby środki spożywcze przeznaczone do bezpośredniego spożycia były oddzielone od środków spożywczych, które będą poddawane dalszej obróbce przez konsumenta.

W sklepach należy wydzielić stanowiska do ekspozycji, przechowywania, porcjowania, pakowania i ważenia żywności.

Jaja, mięso, drób, ryby, mleko i produkty mleczne sprzedaje się w opakowaniach jednostkowych, mogą być one porcjowane, ważone i pakowane oraz sprzedawane w specjalistycznych sklepach lub wydzielonych stoiskach.

Środki spożywcze sprzedawane luzem, przechowuje się w pojemnikach z przykrywkami lub w innych opakowaniach uniemożliwiających ich zanieczyszczenie.

Pieczywo w przypadku sprzedaży samoobsługowej, powinno być oferowane do sprzedaży w sposób zabezpieczający przed wpływem czynników zewnętrznych. Warzywa i owoce luzem mogą być sprzedawane na wydzielonym stoisku.

Niedozwolone jest przechowywanie surowców razem z produktami gotowymi i z towarami nie będącymi żywnością.

Należy przestrzegać zasady rozdzielnego przechowywania takich środków spożywczych, jak: mięso, wędliny, drób, jaja, nabiał, ryby, produkty suche, warzywa, owoce i kiszonki. Te środki spożywcze mogą być porcjowane, ważone i pakowane oraz sprzedawane w specjalistycznych sklepach lub w odpowiednio wydzielonych stoiskach.

Środki spożywcze sprzedawane luzem, z wyłączeniem owoców i warzyw, powinny być w pojemnikach z przykrywkami lub w oszklonych gablotach.

Pieczywo należy przechowywać na regałach lub półkach i zapewnić, aby przy sprzedaży samoobsługowej sprawdzanie świeżości pieczywa przez konsumentów nie powodowało jego zanieczyszczenia.

Warzywa i owoce luzem mogą być sprzedawane na wydzielonym stoisku.

W sklepach mięsnych, wędliny mogą być sprzedawane wyłącznie na wyodrębnionym stanowisku i przez odrębnego sprzedawcę.

Przy równoczesnej sprzedaży artykułów przemysłowych i spożywczych powinny być wyodrębnione stanowiska oraz powierzchnie magazynowe.

Sprzedaży środków spożywczych porcjowanych powinny dokonywać co najmniej dwie osoby, z których jedna powinna przyjmować wyłącznie pieniądze.

DZIĘKUJĘ
ZA UWAGĘ