

Jak uzyskać bezpieczny sok NFC?

Bezpieczeństwo jest niezbędnym wymogiem, by chronić zdrowie konsumenta. Dlatego producenci żywności – także producenci soków NFC – muszą znać podstawowe przepisy dotyczące bezpieczeństwa i jakości produktów. W artykule przedstawiono przepisy unijne, a także krajowe akty prawne, które obowiązują polskich producentów.

Jako firma szkoleniowo-doradcza często spotykamy się z pytaniem: jakie wymagania powinni wdrożyć mali przedsiębiorcy włączeni w łańcuch żywnościowy. Po pierwsze trzeba sięgnąć do obowiązujących przepisów prawnych, dotyczących warunków produkcji żywności, a następnie określić, dla jakiego odbiorcy będzie przeznaczony produkt. Kontakt z potencjalnym odbiorcą pozwala na ustalenie, czy i jakie są jego szczególne wymagania względem dostawców, często może to nie tylko być wymóg prawny, ale i wymóg klienta, czyli uzyskania certyfikatu systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.

Podstawowe przepisy prawne odnoszą się do przestrzegania higienicznych warunków produkcji żywności (wymagania kontrolowane przez Inspekcję Sanitarną) oraz podawania rzetelnej i kompletnej informacji konsumentom poprzez właściwe oznakowanie produktów (wymagania kontrolowane przez Inspekcję Sanitarną, Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz Inspekcję Handlową).

Od 1 stycznia 2005 r. wszystkich producentów żywności obowiązują zapisy **Rozporządzenia nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady, ustalające wymagania prawa żywnościowego. Nadrzędnym celem rozporządzenia jest zapewnienie bezpieczeństwa żywności w całym łańcuchu dystrybucyjnym poprzez zobowiązanie przedsiębiorców do:

- **odpowiedzialności za produkty spożywcze,**
- **identyfikacji** zakupionej żywności oraz dodatków do żywności,
- **wskazania podmiotów,** do których dostarczone produkty gotowe (procedura wycofania z rynku produktów).

W zakresie spełnienia wymagań higienicznych wszyscy producenci muszą stosować się do **Rozporządzenia (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych (obowiązuje od stycznia 2006 r.). Rozporządzenie podaje wymagania higieniczne oraz nakłada na producentów żywności obowiązek wdrożenia systemu HACCP.

Załącznik I do tego rozporządzenia precyzuje wymagania higieniczne, jakie muszą być spełnione na poziomie produkcji pierwotnej nie zmieniającej produktu, w tym czyszczenie i dezynfekcję maszyn, sprzętu, pojemników, środków transportu, pomieszczeń do przechowywania i obróbki żywności; stosowanie wody pitnej do mycia produktów oraz powierzchni i opakowań mających kontakt z żywnością; zatrudnianie zdrowego personelu przeszkolonego w zakresie higieny żywności; ochronę przed szkodnikami (gryzonie, owady, ptaki); właściwe warunki gromadzenia odpadów oraz obowiązek wdrożenia dobrej praktyki rolniczej.



Bożenna Pałacha, Centrum HACCP

Załącznik II precyzuje wymagania higieniczne dla wszystkich pozostałych przedsiębiorstw (w tym małych producentów soków NFC), które zajmują się produkcją, przetwórstwem, magazynowaniem, transportem, dystrybucją żywności, włączając handel detaliczny i żywienie zbiorowe. Wymagania higieniczne opisują wymagania dotyczące lokalizacji, projektu i wyposażenia budynków, stosowanych maszyn i urządzeń, transportu, postępowania z odpadami, zaopatrzenia w wodę, higieny osobistej pracowników oraz utrzymania higieny pomieszczeń, zapobiegania zanieczyszczeniu mikrobiologicznym żywności, stosowania odpowiednich opakowań oraz regularnego szkolenia pracowników, których praca ma wpływ na bezpieczeństwo żywności.

Z naszego 15-letniego doświadczenia wynika, że szkolenia pracowników z zakresu zasad higieny są bardzo często niedocenianym elementem **Dobrych Praktyk Higienicznych**. Należy jednak pamiętać, że zgodnie z rozdziałem XII załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 przedsiębiorca zapewnia szkolenia personelu pracującego w produkcji i obrocie żywnością odpowiednio do wykonywanej pracy w zakresie higieny, w tym stosowania zasad HACCP; ponosi odpowiedzialność za przestrzeganie przez osoby wykonujące prace przy produkcji lub w obrocie żywnością wymagań higieniczno-sanitarnych; zobowiązany jest do przechowywania dokumentacji o przeprowadzonych szkoleniach i udostępniania jej na żądanie organów urzędowej kontroli żywności. Także pracodawca prowadzący przedsiębiorstwo, które bierze bezpośredni udział w pracach w produkcji i w obrocie żywnością, ma obowiązek posiadania wiedzy z zakresu przestrzegania zasad higieny. Przepisy nie określają zakresu wiado-



NOWA PRASA DO OWOCÓW

Nasza sprawdzona metoda z elastycznymi kanałami drenażowymi idealnie nadaje się do wydajnego i delikatnego wyciskania wszystkich owoców miękkich i twardych, pestkowych i bezpestkowych oraz jagodowych.

Więcej na temat naszych produktów na stronie www.scharfenberger.de / info@scharfenberger.de
 Generalny przedstawiciel w Polsce: Firma TSN Sp. z o.o. / www.tsn.com.pl

S
Scharfenberger
 Maschinenbau

ności z higieny, jak również nie określają podmiotów uprawnionych do przeprowadzania takich szkoleń. Z przepisów nie wynika również zakaz łączenia szkolenia z zakresu BHP ze szkoleniami z zakresu zagadnień higieniczno-sanitarnych dotyczących produkcji lub obrotu żywnością. Natomiast przeszkolenie z zakresu BHP nie jest równoznaczne i nie może być traktowane zamiennie ze szkoleniem z zagadnień higieniczno-sanitarnych dotyczących produkcji i obrotu żywnością. Zgodnie z przepisami Kodeksu pracy każdy pracownik przed przystąpieniem do pracy powinien być przeszkolony z podstawowych zagadnień z zakresu BHP w zakresie wynikającym z zajmowanego stanowiska. Szkolenia z zagadnień higieniczno-sanitarnych dotyczą pracowników wykonujących prace wymagające styczności z żywnością.

Brak znajomości przepisów w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa żywności lub świadome ignorowanie tych przepisów pociąga za sobą poważne konsekwencje w postaci kar pieniężnych, a w skrajnych przypadkach prowadzi do wydania decyzji o nakazie zaprzestania działalności w zakresie produkcji i obrotu żywnością.

Zgodnie z postanowieniami art. 100 **Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia** (Dz.U. z 2010 r. nr 136, poz. 914 z późn. zm.) przedsiębiorca, który nie wykonuje czynności w zakresie identyfikacji dostawców lub odbiorców żywności oraz nie wdraża w zakładzie procedur opartych na zasadach systemu HACCP lub nie przestrzega wymagań higienicznych, podlega karze grzywny.

Z zapisów tej ustawy wynika również obowiązek rejestracji lub zatwierdzenia działalności podmiotów działających na rynku wytwórców żywności. Zgodnie z art. 61 ustawy Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny jest organem właściwym w sprawach rejestracji, zatwierdzenia, zawieszania oraz cofania zatwierdzenia zakładów, które m.in.: produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia niezwierzęcego.

W art. 103 ust. 4 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia ustawodawca przewidział karę pieniężną w wysokości do 5000 zł (nie mniej niż 1000 zł) dla podmiotów prowadzących działalność w zakresie produkcji lub obrotu żywnością bez złożenia

wniosku o wpis do rejestru zakładów lub o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów lub wbrew decyzji o odmowie zatwierdzenia zakładu.

Zasady systemu HACCP

System HACCP (Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli) pomaga identyfikować problemy związane z jakością zdrowotną produktu podczas jego wytwarzania oraz opanować te, które stanowią zagrożenie dla zdrowia konsumenta. System ten ma charakter prewencyjny i zapewnia bezpieczeństwo zdrowotne żywności poprzez identyfikację zagrożeń na każdym etapie procesu produkcyjnego i ich opanowanie poprzez wdrożenie odpowiednich środków zapobiegawczych.

System jest oparty na 7 zasadach opisanych w Kodeksie Żywnościowym (Codex Alimentarius, CAC/RCP 1-1969 (Rev. 4-2003)), które określają, jak ustanowić, wdrożyć i utrzymywać w przedsiębiorstwie plan HACCP.

Zasada 1 – zidentyfikuj potencjalne zagrożenia związane z produkcją żywności na wszystkich etapach – od pozyskiwania surowca do produktu końcowego. Oceń prawdopodobieństwo wystąpienia zagrożeń i wskaź działania zaradcze.

Zasada 2 – określ Krytyczne Punkty Kontroli (CCP), czyli punkty, procedury lub czynności, które muszą być kontrolowane w celu wyeliminowania zagrożenia lub zminimalizowania prawdopodobieństwa jego wystąpienia.

Zasada 3 – określ wartości docelowe i tolerancje dla mierzonych parametrów w każdym CCP.

Zasada 4 – ustal system kontroli i monitorowania oraz sposób zapisywania danych w każdym CCP.

Zasada 5 – ustal działania korygujące, które powinny być przeprowadzone, gdy monitorowanie wskazuje, że CCP wymyka się spod kontroli.

Zasada 6 – ustal procedury weryfikacyjne służące do potwierdzenia, że system HACCP funkcjonuje prawidłowo. ▶

IFS, BRC
Żywność
i opakowania

ISO 22000
Identyfikacja
łańcucha
żywnościowego

GLOBALGAP
Certyfikacja

Badania laboratoryjne
żywności
i opakowań

 **CSI**
CERTIFICAZIONE E TESTING

**MIĘDZYNARODOWA JEDNOSTKA CERTYFIKUJĄCA
W SEKTORZE SPOŻYWCZYM ORAZ OPAKOWAŃ.**

Certyfikacja wspomaga producentów w doskonaleniu procesów
i poprawia jakość produktów na coraz bardziej
wymagającym rynku globalnym.

OBSZARY CERTYFIKACJI CSI:

IFS, BRC ŻYWNOSĆ I OPAKOWANIA
GLOBALGAP CERTYFIKACJA
ISO 22000 IDENTYFIKACJA ŁAŃCUCHA ŻYWNOSCIOWEGO
BADANIA LABORATORYJNE ŻYWNOSCI I OPAKOWAŃ

 **CSI**
CERTIFICAZIONE E TESTING

CSI S.p.A. Kraków - telefon 509 280 112
csi.poland@csi-spa.com - www.csi-spa.com



Centrum HACCP Doradztwo i Szkolenia

oferuje

szkolenia informacyjne, doskonalące oraz warsztatowe
pomoc w opracowaniu dokumentacji i wdrożeniu
przygotowanie zakładu do certyfikacji
z zakresu systemów

GHP, HACCP, BRC, BRC Iop, IFS, ISO 22000, GLOBALG.A.P.

Chętnie odpowiemy na Państwa pytania 696 452 003, 696 452 005

e-mail: info@centrumhaccp.pl www.centrumhaccp.pl

► **Zasada 7** – prowadź dokumentację dotyczącą wszystkich procedur i zapisów zgodnie z powyższymi zasadami.

Kierownicy przedsiębiorstw powinni mieć świadomość, że wdrożenie systemu nie musi się wiązać z natychmiastową modernizacją całego zakładu, jednak trzeba szczególnie dokładnie przeprowadzić analizę zagrożeń, a na jej podstawie wyznaczyć krytyczne punkty kontroli, których ciągłe monitorowanie umożliwi wdrożenie działań zapobiegawczych i korygujących, zapewniających bezpieczeństwo zdrowotne produktu.

Ryzyko zagrożeń żywności

W świetle ostatniego kryzysu, związanego ze śmiertelnymi zatruciami spowodowanymi drobnoustrojami chorobotwórczymi (2011 rok, zakażenie kielków bakteriami *Escherichia coli*), powyższe przepisy przestają być tylko suchym zapisem prawnym. Wszystkie organizacje w łańcuchu żywnościowym powinny zweryfikować swoje miejsca produkcji i obrotu żywnością właśnie pod kątem spełniania tych wymagań higienicznych.

Zachowanie higieny i zapobieganie zagrożeniom mikrobiologicznym jest jednym z najistotniejszych działań w ramach dobrej praktyki higienicznej.

Co rozumiemy pod pojęciem zagrożenia i ryzyka z nim związanego?

Zagrożenie to biologiczny, chemiczny lub fizyczny czynnik w żywności, który może niekorzystnie wpłynąć na zdrowie konsumenta. Natomiast ryzyko określane jest jako prawdopodobieństwo wystąpienia danego zagrożenia. Kodeks Żywnościowy wskazuje na trzy podstawowe kategorie zagrożeń: biologiczne, chemiczne i fizyczne.

Zagrożenia biologiczne to organizmy żywe, które mogą być widoczne gołym okiem, np. szkodniki czy pasożyty, oraz znacznie bardziej niebezpieczne, niewidoczne gołym okiem drobnoustroje (**zagrożenia mikrobiologiczne**), do których zaliczamy głównie bakterie, pleśnie i wirusy.

Zagrożenia chemiczne powstają w związku z obecnością w żywności szkodliwych pozostałości, które również nie są widoczne gołym okiem. Mogą nimi być: nieodpowiednio stosowane nawozy chemiczne oraz środki ochrony roślin; metale ciężkie pochodzące z zanieczyszczonego środowiska; nieodpowiednio stosowane środki myjąco-dezynfekujące czy smary do konserwacji urządzeń.

Zagrożenia fizyczne stanowią różnego rodzaju ciała obce w żywności, takie jak: drewno, kamienie, piasek, niejadalne części roślin, elementy metalowe lub plastikowe, szkło, biżuteria, zegarki, niedopalki, śmieci itp.

Żeby móc skutecznie zapobiegać lub przynajmniej ograniczyć zagrożenia, trzeba określić, co jest ich przyczyną. Pomoże to przy planowaniu odpowiednich środków i działań zapobiegawczych, które mają zapewnić wyeliminowanie lub znaczną redukcję potencjalnych zagrożeń.

Zagrożenia mikrobiologiczne, które mogą pojawiać się na owocach i warzywach

Owoce zawierają dużo wody, co sprawia, że są dobrą pożywką dla rozwoju mikroorganizmów, głównie pochodzenia grzybowego. Źródłem zanieczyszczeń mikrobiologicznych owoców mogą być: woda stosowana do mycia, nawadniania i przygotowy-

UNICARRIERS

POTEGA
wyrosta z tradycji!

NISSAN
FORKLIFT
THE BEST
OF 3
TCM 3

www.nissanforklift.pl

POLSAD Jacek Korczak Centrala Kutno: ul. Holenderska 14, tel. 24 721 40 98, dystribucja@polsad.net

wania cieczy roboczej (należy poddawać ją okresowo badaniom fizykochemicznym oraz mikrobiologicznym); odchody i sierść zwierząt (owadów, gryzoni, ptaków, zwierząt dzikich, jak i domowych), brudne opakowania, urządzenia i maszyny itp.

Owoce i warzywa mogą być również wtórnie zanieczyszczone drobnoustrojami chorobotwórczymi, pochodzącymi od pracowników biorących udział w zbiorze oraz transporcie owoców, którzy są nosicielami groźnych chorób i/lub nie zachowują właściwej higieny osobistej.

Skażenie drobnoustrojami chorobotwórczymi najczęściej wiąże się z obecnością bakterii z rodzaju *Salmonella*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* (gronkowiec złocisty), *Enterococcus faecalis* (tzw. bakterie kałowe), a także z przeniesieniem chorób wirusowych.

Nośnikiem wirusów mogą być prawie wszystkie środki spożywcze, które mogą zostać zanieczyszczone przez wodę, kontakt z osobami chorymi albo z powierzchniami urządzeń i opakowań zanieczyszczonych cząsteczkami wirusów (wymiociny, fekalia). Wirusy namnażają się w układzie pokarmowym i wydane są do środowiska z kałem. Są 3 grupy wirusów: kalcywirusy (norowirusy, wirus zapalenia wątroby typu E); enterowirusy (wirus zapalenia wątroby typu A, tzw. żółtaczka pokarmowa); rotawirusy (tzw. grypa żołądkowa). Wg doniesień RASFF w grupie produktów owocowo-warzywnych maliny, truskawki i porzeczki są najczęściej zanieczyszczone norowirusami.

Grupa ta jest oporna na degradację biologiczną i inaktywację fizykochemiczną, czyli wirusy mogą przez długi czas pozostawać zakaźne w skażonym środowisku.

Kontrolowanie i zapobieganie powyższym zagrożeniom powinno polegać przede wszystkim na uświadamianiu odpowiedzialności producenta działającego w łańcuchu żywnościowym. Producent musi zapewnić pracownikom odpowiednie pomieszczenia socjalne wyposażone w urządzenia do mycia rąk (zaopatrzone w mydło, najlepiej myjąco-dezynfekujące, ręczniki jednorazowe, czystą wodę).

Działanie wyłącznie na podstawie przepisów prawnych może być czasem niewystarczające, zwłaszcza gdy producenci dostarczają owoce do dużych detalicznych odbiorców sieciowych, supermarketów oraz chłodni produkujących mrożonki. Tacy odbiorcy coraz częściej wymagają od swoich dostawców świeżych owoców wdrożenia specjalnych systemów zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywności (tj. GLOBALG.A.P., BRC, IFS, ISO 22000), popartego certyfikatem wydanym przez niezależne jednostki certyfikujące.

Bożenna Pałacha, Centrum HACCP

Chcesz być na bieżąco ze wszystkim,
co dzieje się w branży?
Zapraszamy na naszą stronę
www.pfiow.pl



The screenshot shows the homepage of the website www.pfiow.pl. The main header reads 'Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny' (Fermentation and Fruit and Vegetable Industry). Below the header, there are several sections: 'Aktualności' (News) with a featured article about 'fresh market 2015', 'Ważne wydarzenia' (Important events) listing the 'VIII Spotkanie Dostawców i Kapców Owoców i Warzyw' (Meeting of Fruit and Vegetable Suppliers and Cappers), and 'Rozwiązania filtracyjne dla branży spożywczej' (Filtration solutions for the food industry). There is also a search bar and a 'Kalendarz' (Calendar) section.



www.bericap.com

Research and Development | Mould Technology
Global Presence | Capping Technology and Know-How
Innovation and Flexibility

