

***OBLIGATORYJNE SYSTEMY
ZAPEWNIENIA JAKOŚCI I
BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCICI Z
UWZGLĘDNIENIEM BEZPIECZEŃSTWA
OPAKOWAŃ W NOWOCZESNYM
ZAKŁADZIE PRODUKUJĄCYM DANIA
GOTOWE***

dr inż. Paweł Nowicki
Katedra Zarządzania Jakością
Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie

POJĘCIE ŻYWNOŚCI

- Żywność, oprócz dostarczania niezbędnych dla organizmu składników odżywczych, powinna charakteryzować się odpowiednią **jakością zdrowotną**.
- Zależy ona od wielu czynników występujących w naturalnym środowisku człowieka, ale i od warunków pozyskiwania surowców i ich przetwarzania.
- Na **jakość żywności** można więc wpływać także poprzez wybór odpowiedniej metody produkcji czy **wykorzystanego opakowania**.

POJĘCIE ŻYWNOŚCI

Na rynku spotykamy się z oferowaniem tzw. **zdrowej żywności**, co niestety często polega na wykorzystaniu nieświadomości konsumentów przez nieuczciwych, a niekiedy niekompetentnych producentów i dystrybutorów, którzy wykorzystują duże zainteresowanie żywnością o **wyższej jakości zdrowotnej**.

POJĘCIE ŻYWNOŚCI

Żywność (środek spożywczy) oznacza jakiegokolwiek substancje lub produkty, przetworzone, częściowo przetworzone lub nieprzetworzone, przeznaczone do spożycia przez ludzi, lub których spożycia przez ludzi można się spodziewać.

Rozporządzenie (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (z późn. zm.).

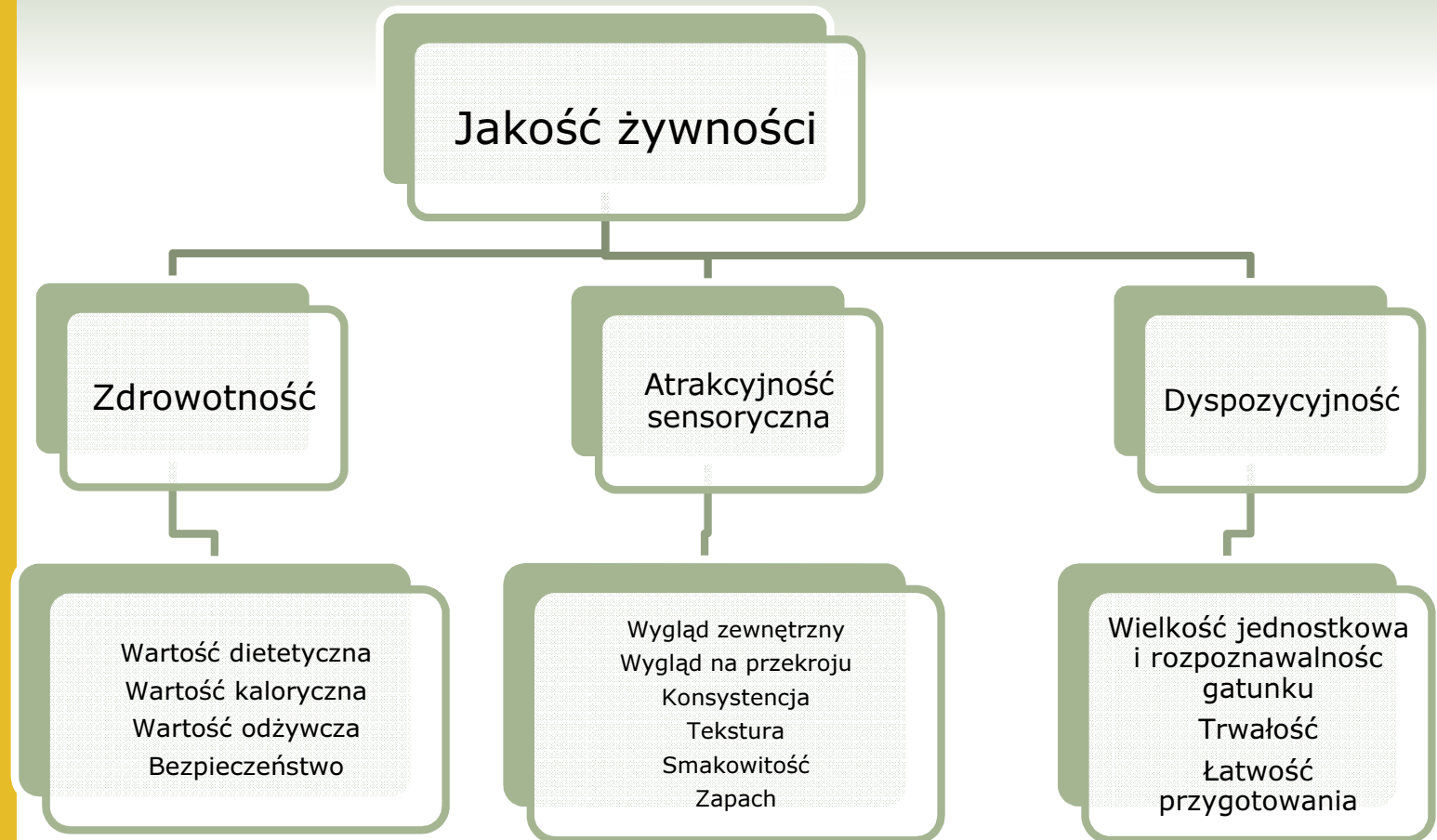
DEFINIOWANIE JAKOŚCI ŻYWNOSCI

Żywność pożądaney jakości, to żywność, która :

- jest bezpieczna dla konsumenta,
- jest o odpowiednich cechach sensorycznych,
- charakteryzuje się odpowiednią wartością odżywczą,
- cechuje się wysokim stopniem wygody w użyciu (np. jest **funkcjonalnie opakowana**),
- posiada odpowiednią wartość rynkową o właściwej relacji między ceną, a kosztem produkcji.

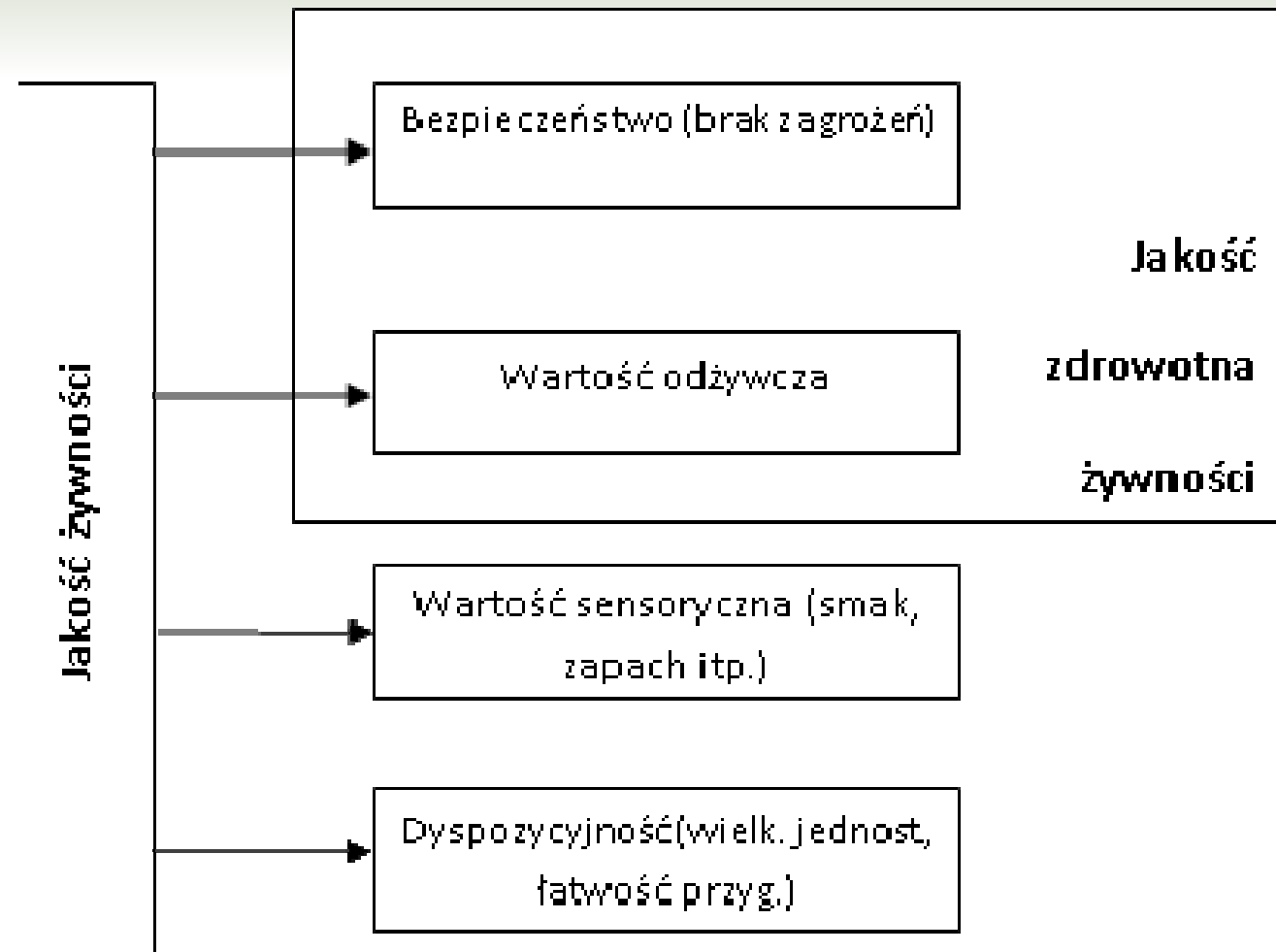
Kijowski J., Integracja systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w normach międzynarodowych , [w:] Witrowa-Rajchert D., Nowak D., (red.): Metody zapewnienia jakości i bezpieczeństwa w przetwórstwie żywności, SGGW, Warszawa 2004, s. 11-26.

DEFINIOWANIE JAKOŚCI ŻYWNOCICI



DEFINIOWANIE JAKOŚCI ŻYWNOCI

Diagram powiązań pomiędzy jakością żywności, jakością zdrowotną żywności i bezpieczeństwem żywności



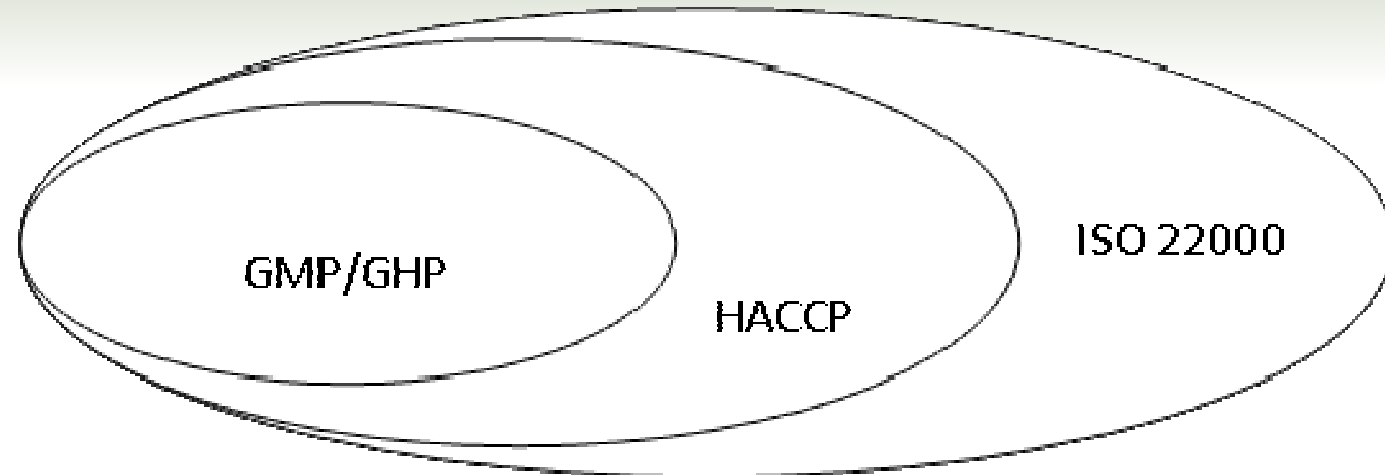
BEZPIECZEŃSTWO ZDROWOTNE ŻYWNOSTCI

Zgodnie z polską ustawą o **bezpieczeństwie żywności i żywienia, bezpieczeństwo żywności definiowane** jest jako:

„ogół warunków, które muszą być spełniane oraz działań, które muszą być podejmowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu żywnością w celu zapewnienia zdrowia i życia człowieka”.

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Dz. U. 2006 nr 171 poz. 1225, z późniejszymi zmianami z dnia 8 stycznia 2010, Dz. U. 2010 nr 21, poz. 105

BEZPIECZEŃSTWO ZDROWOTNE ŻYWNOCI



W celu **zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności** należy wdrożyć zasady **GMP/GHP** oraz system **HACCP**, które są obowiązkowe lub można wdrożyć dobrowolny system zarządzania bezpieczeństwem żywności zgodny z normą **PN-EN ISO 22000:2006**

WYMAGANIA PRAWNE W ZAKRESIE PRODUKCJI BEZPIECZNEJ ŻYWNOŚCI - PRAWO UNII EUROPEJSKIEJ

Obecnie najważniejszym aktem prawnym dotyczącym bezpieczeństwa żywności jest

**Rozporządzenie (WE) Nr 178/2002
Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28
stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne
zasady i wymagania prawa żywnościowego,
powołujące Europejski Urząd ds.
Bezpieczeństwa Żywności oraz
ustanawiające procedury w zakresie
bezpieczeństwa żywności.**

WYMAGANIA PRAWNE W ZAKRESIE PRODUKCJI BEZPIECZNEJ ŻYWNOŚCI - PRAWO UNII EUROPEJSKIEJ

W rozporządzeniu przedstawiono **podstawy** do zapewnienia wysokiego poziomu ochrony zdrowia ludzkiego i interesów konsumentów związanych z żywnością, ze szczególnym uwzględnieniem zróżnicowania podaży żywności, w tym produktów tradycyjnych, z jednoczesnym zapewnieniem sprawnego funkcjonowania rynku wewnętrznego.

Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 z 28 stycznia 2002 r.

WYMAGANIA PRAWNE W ZAKRESIE PRODUKCJI BEZPIECZNEJ ŻYWNOŚCI - PRAWO UNII EUROPEJSKIEJ

Określa ono również **wspólne zasady i obowiązki**, środki umożliwiające stworzenie solidnej bazy naukowej, skuteczne ustalenia i procedury organizacyjne wspierające podejmowanie decyzji w sprawach bezpieczeństwa żywności i pasz.

Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 z 28 stycznia 2002 r.

WYMAGANIA PRAWNE W ZAKRESIE PRODUKCJI BEZPIECZNEJ ŻYWNOŚCI - PRAWO UNII EUROPEJSKIEJ

Przepisy zawarte w rozdziale IV rozporządzenia dotyczą systemu **RASFF - Rapid Alert System for Food and Feed**, a także określają **środki nadzwyczajne**, jakie mogą być podejmowane przez państwa członkowskie lub Komisję Europejską na wniosek państwa członkowskiego w przypadku stwierdzenia, że **żywność** pochodząca ze Wspólnoty lub przywożona z państwa trzeciego **może stanowić poważne zagrożenie dla zdrowia ludzkiego**.

WYMAGANIA PRAWNE W ZAKRESIE PRODUKCJI BEZPIECZNEJ ŻYWNOŚCI - PRAWO UNII EUROPEJSKIEJ

Rozpatrując wymogi higieniczno-sanitarne w produkcji żywności, **Komisja Europejska** opracowała zestaw rozporządzeń tworzących tzw. „**pakiet higieniczny**” szczegółowo opisujący te wymagania.

Po wejściu w życie od **1.01.2006** r. rozporządzeń dotyczących higieny, **obligatoryjne we wszystkich ogniwach łańcucha żywnościowego są programy samokontroli i zarządzania zagrożeniami.**

Zakłada się **harmonizację systemów HACCP** i objęcie nim całego cyklu produkcji, przetwórstwa, transportu i dystrybucji żywności włącznie z produkcją podstawową.

WYMAGANIA PRAWNE W ZAKRESIE PRODUKCJI BEZPIECZNEJ ŻYWNOŚCI - PRAWO UNII EUROPEJSKIEJ

W skład tego pakietu wchodzi następujące rozporządzenia:

1. Rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

W rozporządzeniu tym dokonano porządkowania prawodawstwa dotyczącego higieny żywności, zawartego w Dyrektywie Rady Nr 93/43/EWG dotyczącej higieny żywności oraz szeregu Dyrektyw Rady dotyczących problemów zdrowia publicznego i regulujących zasady produkcji i wprowadzania na rynek produktów pochodzenia zwierzęcego, aspektów zdrowia zwierząt, kontroli urzędowych.

Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 z 29.04.2004 r.

WYMAGANIA PRAWNE W ZAKRESIE PRODUKCJI BEZPIECZNEJ ŻYWNOŚCI - PRAWO UNII EUROPEJSKIEJ

Istotnym wymaganiam rozporządzenia jest **obowiązek przedsiębiorców** do przedstawiania organom urzędowej kontroli żywności **dowodów** potwierdzających zgodność postępowania z **zasadami systemu HACCP**.

Obowiązek ten dotyczy również potwierdzania, że **dokumentacja** opisująca procedury w **zakresie HACCP** jest zawsze aktualna.

Obowiązkiem przedsiębiorców jest również **przechowywanie i archiwizowanie** dokumentacji.

WYMAGANIA PRAWNE W ZAKRESIE PRODUKCJI BEZPIECZNEJ ŻYWNOŚCI - PRAWO UNII EUROPEJSKIEJ

2. Rozporządzenie (WE) nr **853/2004** z 29.04.2004 r. dotyczące higieny produktów pochodzenia zwierzęcego, określające specjalne wymagania dotyczące operatorów w zakresie przestrzegania higieny żywności pochodzenia zwierzęcego (mięsa, jaj, mleka).

WYMAGANIA PRAWNE W ZAKRESIE PRODUKCJI BEZPIECZNEJ ŻYWNOŚCI - PRAWO UNII EUROPEJSKIEJ

3. Rozporządzenie (WE) nr **854/2004** z 29.04.2004 r. dotyczące organizacji kontroli produktów pochodzenia zwierzęcego, stanowiące podstawowy dokument określający zasady i procedury przeprowadzania urzędowych kontroli produktów pochodzenia zwierzęcego.

Obejmuje ono **wizytowanie i zatwierdzanie przedsiębiorstw**, kontrolę przestrzegania higieny w zakładach, stosowanie sankcji w przypadkach jej nieprzestrzegania oraz procedury postępowania przy imporcie z krajów trzecich, łącznie z możliwością przeprowadzania tam kontroli warunków higienicznych.

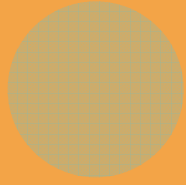
Kraje członkowskie mogą **uwzględniać tradycyjne metody produkcji** oraz warunki lokalne.

WYMAGANIA PRAWNE W ZAKRESIE PRODUKCJI BEZPIECZNEJ ŻYWNOSCI - PRAWO UNII EUROPEJSKIEJ

4. Rozporządzenie (WE) nr **882/2004** z dnia 29.04.2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt

WYMAGANIA PRAWNE W ZAKRESIE PRODUKCJI BEZPIECZNYCH OPAKOWAŃ - PRAWO UNII EUROPEJSKIEJ

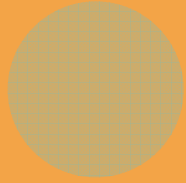
5. Rozporządzenie (WE) **1935/2004** z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG
6. Rozporządzenie (WE) **2023/2006** z dnia 22 grudnia 2006 r. w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.



ROZPORZĄDZENIE NR 1935 / 2004

Ustala wymagania odnoszące się do:

- ⊙ materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu żywnością, w tym także
- ⊙ aktywnych i inteligentnych materiałów oraz wyrobów
- ⊙ składania deklaracji zgodności
- ⊙ znakowania
- ⊙ identyfikowalności (traceability) pozwalającej na możliwość śledzenia drogi materiału i wyrobu na wszystkich etapach procesu produkcji, przetwarzania i dystrybucji



WYMAGANIA OGÓLNE ROZPORZĄDZENIA NR 1935/2004

Wszystkie materiały i wyroby do kontaktu z żywnością, w tym także aktywne i inteligentne:

- ⊙ do żywności składników wchodzących muszą być produkowane zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną (GMP)
- ⊙ nie mogą uwalniać w ich skład w takich ilościach, które mogłyby:
 - ⊙ stanowić zagrożenie dla zdrowia człowieka
 - ⊙ powodować niekorzystne zmiany składu żywności lub
 - ⊙ powodować pogorszenie jej cech organoleptycznych.

WYMAGANIA PRAWNE W ZAKRESIE PRODUKCJI BEZPIECZNEJ ŻYWNOŚCI – USTAWODAWSTWO KRAJOWE

Ustawa z dnia **25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.**

Dz. U. 2006 nr 171 poz. 1225, z późniejszymi zmianami z dnia 8 stycznia 2010,
Dz. U. 2010 nr 21 poz. 105.

Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia jest **ramowym, podstawowym aktem prawnym** regulującym wymagania, które muszą być spełniane w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności zarówno pochodzenia zwierzęcego, jak i żywności pochodzenia roślinnego oraz żywienia.

Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia określa wymagania zdrowotne żywności, a także wymagania dotyczące **przestrzegania zasad higieny**:

WYMAGANIA PRAWNE W ZAKRESIE PRODUKCJI BEZPIECZNEJ ŻYWNOŚCI – USTAWODAWSTWO KRAJOWE

- ⊙ żywności w zakresie nieuregulowanym w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych,
- ⊙ materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w zakresie nieuregulowanym w rozporządzeniu (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

WYMAGANIA PRAWNE W ZAKRESIE PRODUKCJI BEZPIECZNEJ ŻYWNOŚCI – USTAWODAWSTWO KRAJOWE

Jednocześnie w ustawie **zdefiniowane zostały** m.in. następujące podstawowe **pojęcia** tj.: *żywność, składnik odżywczy, wartość odżywcza, wzbogacanie, jakość organoleptyczna, środek spożywczy o niewłaściwej jakości zdrowotnej, środek spożywczy szkodliwy dla zdrowia lub życia człowieka, data minimalnej trwałości, termin przydatności do spożycia.*

WYMAGANIA PRAWNE W ZAKRESIE PRODUKCJI BEZPIECZNEJ ŻYWNOŚCI – USTAWODAWSTWO KRAJOWE

Dodatkowo ustawa określa **wymagania i procedury** niezbędne w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia zgodnie z przepisami rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd do Spraw Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w sprawie bezpieczeństwa żywności.

WYMAGANIA PRAWNE W ZAKRESIE PRODUKCJI BEZPIECZNEJ ŻYWNOŚCI – USTAWODAWSTWO KRAJOWE

Istotnym elementem jest **zaostwienie przepisów** dotyczących **odpowiedzialności karnej i kar pieniężnych**.

Ustawa **wprowadza odpowiedzialność karną** w przypadku nieprzestrzegania przepisów zawartych w rozporządzeniach WE, ustawy i wymagań w niej określonych, oprócz odpowiedzialności na zasadach określonych w Kodeksie Wykroczeń.

WYMAGANIA PRAWNE W ZAKRESIE PRODUKCJI BEZPIECZNEJ ŻYWNOCICI – USTAWODAWSTWO KRAJOWE

Odpowiedzialność administracyjna przedsiębiorców pojawiająca się przykładowo w uprawnieniu organów urzędowej kontroli żywności nawet do **wstrzymania produkcji lub zamknięcia zakładu**, została w tej ustawie rozszerzona o możliwość **nałożenia kar pieniężnych**, których wysokość może zostać orzeczona do **trzydziestokrotnego przeciętnego wynagrodzenia miesięcznego**.

WYMAGANIA PRAWNE W ZAKRESIE PRODUKCJI BEZPIECZNEJ ŻYWNOŚCI – USTAWODAWSTWO KRAJOWE

Za co?

- ⊙ W przypadkach nieprzestrzegania obowiązujących przepisów dotyczących znakowania żywności,
- ⊙ wprowadzania do obrotu jako żywności produktów nie będących żywnością,
- ⊙ niewycofywania z obrotu żywności szkodliwej dla zdrowia,
- ⊙ rozpoczynania działalności gospodarczej bez zarejestrowania zakładu lub bez jego zatwierdzenia,
- ⊙ prowadzenia działalności niezgodnie z decyzją o zatwierdzeniu zakładu
- ⊙ utrudniania lub uniemożliwiania przeprowadzania urzędowej kontroli

GHP, GMP I HACCP W CODEX ALIMENTARIUS I USTAWODAWSTWIE ŻYWNOŚCIOWYM UNIJNYM I POLSKIM

Codex Alimentarius jest podstawowym dokumentem, zawierającym wytyczne tzw. **Dobrej Praktyki Higienicznej** (Kodeks Ogólnych Zasad Higieny Żywności) i zasady oraz etapy wdrażania HACCP.

Podaje również definicje podstawowych pojęć odnoszących się do systemu. Zawiera drzewo decyzyjne służące do identyfikacji CCP oraz przykładowy arkusz roboczy HACCP (arkusz danych CCP).

Codex Alimentarius jest **głównym** źródłem informacji określającym ramy systemu HACCP.

Należy podkreślić, że przyczyną błędów i nieporozumień związanych z wdrażaniem systemu HACCP w przedsiębiorstwach są często błędy spotykane w tłumaczeniu tekstu Kodeksu.

GHP, GMP I HACCP
W CODEX ALIMENTARIUS
I USTAWODAWSTWIE ŻYWNOŚCIOWYM
UNIJNYM I POLSKIM

*W Rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych w pkt. 15 preambuły czytamy: „**Wymogi HACCP powinny uwzględniać zasady zawarte w Kodeksie Żywnościowym**”.*

Z zapisu tego wynika **obligatoryjność** systemu HACCP w wersji przyjętej w Kodeksie Żywnościowym.

GHP, GMP I HACCP W CODEX ALIMENTARIUS I USTAWODAWSTWIE ŻYWNOŚCIOWYM UNIJNYM I POLSKIM

Oprócz tego obowiązuje ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Jest ona **ramowym, podstawowym krajowym aktem prawnym regulującym wymagania**, które muszą być spełniane w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności (zarówno pochodzenia zwierzęcego, jak i pochodzenia niezwierzęcego) oraz żywienia.

GHP, GMP I HACCP W CODEX ALIMENTARIUS I USTAWODAWSTWIE ŻYWNOŚCIOWYM UNIJNYM I POLSKIM

Ponieważ w systemie prawa Unii Europejskiej obowiązuje zasada **pierwszeństwa aktów wspólnotowych**, przepisy ustawy są dostosowane do prawa wspólnotowego.

Transponuje ona na grunt krajowy podstawowe regulacje zawarte w dyrektywach unijnych; regulacje szczegółowe znajdują się w rozporządzeniach wykonawczych do ustawy wydanych przez odpowiednich ministrów.

HIGIENA PRODUKCJI ŻYWNOSCI – DEFINICJE I PODSTAWOWE POJĘCIA

Higiena produkcji żywności to tworzenie warunków zapewniających otrzymanie produktu bezpiecznego dla konsumenta

Zgodnie z *Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady 853/2004/WE z 29.04.2004*
Higiena żywności (zasady ogólne): „**higiena żywności**”, zwana dalej „**higieną**”, oznacza środki i warunki niezbędne do kontroli zagrożeń i zapewnienia zdatności do spożycia przez ludzi środków spożywczych, uwzględniając ich zamierzone użycie.

HIGIENA PRODUKCJI ŻYWNOSCI

Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia definiuje **bezpieczeństwo żywności** jako: „ogół warunków, które muszą być spełniane, dotyczących w szczególności: stosowanych substancji dodatkowych i aromatów, poziomów substancji zanieczyszczających, pozostałości pestycydów, warunków napromieniania żywności, cech organoleptycznych i działań, które muszą być podejmowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu żywności – w celu zapewnienia zdrowia i życia człowieka”.

HIGIENA PRODUKCJI ŻYWNOSCI

Zgodnie z rozporządzeniem 852/2004/WE z 29 kwietnia 2004 r. bezpieczeństwo żywności wynika z kilku kwestii:

- ⊙ ustawodawstwo powinno ustanawiać minimalne wymogi higieny;
- ⊙ powinny odbywać się urzędowe kontrole w celu sprawdzania zgodności przedsiębiorstw sektora spożywczego;
- ⊙ przedsiębiorstwa sektora spożywczego powinny ustanawiać i realizować programy i procedury dotyczące bezpieczeństwa żywności zgodnie z zasadami HACCP.

System HACCP powinien być wspierany przez stosowanie zasad tzw. **Dobrej praktyki higienicznej (*Good Hygienic Practice – GHP*)** i **dobrej praktyki produkcyjnej (*Good Manufacturing Practice – GMP*)**, a zasady te – tzw. programy warunków wstępnych PRP (*Prerequisite Programs*) – powinny być zintegrowane z systemem HACCP w celu efektywnego zarządzania bezpieczeństwem żywności.

Ogólne zasady dla wszystkich przedsiębiorstw sektora spożywczego w zakresie higieny środków spożywczych są następujące:

- ⊙ główna odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności spoczywa na przedsiębiorstwie sektora spożywczego;
- ⊙ niezbędne jest zapewnienie bezpieczeństwa żywności w ramach całego łańcucha jej produkcji, począwszy od produkcji podstawowej;
- ⊙ istotne jest, w odniesieniu do żywności, która nie może być bezpiecznie przechowywana w temperaturze otoczenia, w szczególności żywności zamrożonej, utrzymanie zimnego łańcucha;

HIGIENA PRODUKCJI ŻYWNOSCI

- ⊙ ogólne zastosowanie procedur opartych na zasadach HACCP, wraz z zastosowaniem dobrej praktyki higieny, powinno wzmocnić odpowiedzialność przedsiębiorstw sektora spożywczego;
- ⊙ wytyczne do dobrej praktyki są ważnym instrumentem mającym na celu pomoc przedsiębiorstwom sektora spożywczego na wszystkich szczeblach łańcucha produkcji żywności w zakresie zachowania zgodności z zasadami higieny żywności oraz zasadami HACCP;

HIGIENA PRODUKCJI ŻYWNOSCI

- ⊙ niezbędne jest ustanowienie kryteriów mikrobiologicznych i wymogów kontroli temperatury, opartych na naukowej ocenie ryzyka;
- ⊙ niezbędne jest zapewnienie, że przywożona żywność podlega przynajmniej takim samym normom higieny, jak żywność produkowana we Wspólnocie, lub normom równoważnym.

Zasady GMP/GHP, które **powinny być opracowane przed wdrożeniem systemu HACCP**, zostały opisane w pierwszej części CAC/RPC 1-1969 Rev. 4 (2003), *Rekomendowanych Międzynarodowych Kodeksach Praktyki – General Principles of Food Hygiene, Codex Alimentarius*. Ujęte są także w aneksie do rozporządzenia WE 852/2004.

HIGIENA PRODUKCJI ŻYWNOSCI

Granica między dobrą praktyką produkcyjną (GMP) i dobrą praktyką higieniczną (GHP) **nie jest ostra.**

W Unii Europejskiej reprezentowane jest inne podejście niż w Stanach Zjednoczonych.

Podstawą produkcji żywności o odpowiedniej jakości zdrowotnej w USA jest GMP, w UE – GHP. GHP jest pojęciem nieco węższym aniżeli GMP i dotyczy jedynie aspektów higienicznych.

DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA (GHP)

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

„Dobra praktyka higieniczna (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 HIGIENICZNA (GHP)

Kierujący zakładem **jest zobowiązany** do podjęcia działań mających na celu realizację wymagań higieniczno-sanitarnych, dotyczących zakładu i jego wyposażenia, warunków sanitarnych oraz wymagań w zakresie przestrzegania zasad higieny na wszystkich etapach produkcji i obrotu żywnością.

DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA (GHP)

Przede wszystkim przy planowaniu operacji manipulowania żywnością powinny być brane pod uwagę podstawowe zasady higieny:

- ⊙ drogi przepływu proste, bez zawracania i krzyżowania – jeden kierunek ruchu,
- ⊙ rozdzielenie stref funkcjonalnych (brudnych i czystych),
- ⊙ redukcja możliwości zanieczyszczenia wtórnego (krzyżowego),
- ⊙ unikanie zbędnego przemieszczania się pracowników między centrami pracy, przede wszystkim pomiędzy strefą brudną i czystą.

DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA (GHP)

Warunki **techniczno-higieniczne**, które muszą być spełnione w zakładach przetwórstwa żywności, gastronomicznych, dystrybucyjnych i handlowych, dotyczą następujących grup zagadnień:

- ⊙ wymagań sanitarnych w budownictwie,
- ⊙ utrzymania czystości i porządku w pomieszczeniach,
- ⊙ wymagań dotyczących projektowania maszyn i urządzeń z uwzględnieniem aspektów higienicznych,

DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA (GHP)

- ⊙ mycia i dezynfekcji maszyn, urządzeń i drobnego sprzętu,
- ⊙ dezynsekcji i deratyzacji,
- ⊙ szkolenia i edukacji personelu w zakresie wymagań higienicznych,
- ⊙ higieny osobistej personelu, badań lekarskich i nosicielstwa.

DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA (GHP)

Wymagania sanitarne w budownictwie związanym z dystrybucją żywności dotyczą:
lokalizacji, konstrukcji budynku, zaopatrzenia w wodę zimną i ciepłą oraz usuwania odpadków i ścieków, warunków higienicznych.

Szczególnie istotne z punktu widzenia zagrożeń chemicznych i fizycznych są **odpowiednia konstrukcja lub brak okien, zabezpieczenie lamp i okien, odpowiednie materiały zastosowane do wykładania podłóg i ścian.**

DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA (GHP)

Konstrukcja pomieszczeń powinna być trwała, zabezpieczająca przed dostępem zanieczyszczeń zewnętrznych oraz szkodników, zapewniająca łatwe mycie i utrzymanie w stanie czystości, a wykorzystywane materiały budowlane muszą posiadać atest władz sanitarnych.

DOBRA PRAKTYKA PRODUKCYJNA (GMP)

Nowoczesne podejście do produkcji żywności powinno w szerokim stopniu wykorzystywać doświadczenia tzw. dobrej praktyki produkcyjnej (***Good Manufacturing Practice*** – GMP).

Opracowanie zasad i ich przestrzeganie powinno stać się punktem wyjścia do implementacji innych systemów zapewnienia jakości.

DOBRA PRAKTYKA PRODUKCYJNA (GMP)

Dobra praktyka produkcyjna to wykonywanie wszystkich czynności produkcyjnych zgodnie z określonymi wymaganiami dotyczącymi głównych założeń budowlanych, technicznych, technologicznych, wyposażenia, praktyk operacyjnych i metod produkcji, niezbędnych do wyprodukowania żywności o odpowiedniej jakości zdrowotnej.

DOBRA PRAKTYKA PRODUKCYJNA (GMP)

Wymagania GMP dotyczą:

- ⊙ podstawowych czynników utrzymania higienicznych warunków środowiska,
- ⊙ zapobiegania przenikaniu z zewnątrz owadów, ptaków i innych zwierząt,
- ⊙ odpowiednich magazynów sprzętu, substancji chemicznych i produktów spożywczych,
- ⊙ zapewnienia odpowiedniego miejsca na rozmieszczenie urządzeń produkcyjnych i magazynowych,

DOBRA PRAKTYKA PRODUKCYJNA (GMP)

- ⊙ właściwej wentylacji zakładu,
- ⊙ utrzymania całości w dobrym stanie technicznym,
- ⊙ skuteczności oświetlenia,
- ⊙ gospodarki wodno-ściekowej,
- ⊙ procedur mycia i dezynfekcji,
- ⊙ kontroli pracowników, związanej z przeciwdziałaniem zakażeniom żywności.

DOBRA PRAKTYKA PRODUKCYJNA (GMP)

„Dekalog” dobrej praktyki produkcyjnej

1. Zanim zaczniesz jakąkolwiek pracę, upewnij się, że posiadasz wymagane procedury i instrukcje.
2. Zawsze postępuj dokładnie wg instrukcji, nie stosuj „skrótów” czy „usprawnień”. Jeśli czegoś nie wiesz lub nie rozumiesz – pytaj przełożonych lub zajrzyj do odpowiedniej dokumentacji.
3. Przed rozpoczęciem pracy upewnij się, że masz do czynienia z właściwym surowcem lub półproduktem.
4. Upewnij się, że stan techniczny urządzeń i sprzętu jest prawidłowy oraz że są one czyste.

DOBRA PRAKTYKA PRODUKCYJNA (GMP)

5. Pracuj tak, aby maksymalnie ograniczyć ryzyko zanieczyszczenia produktu, pomieszczeń, sprzętu i urządzeń.
6. Bądź uważny, przeciwdziałaj błędom i zaniedbaniom.
7. Wszelkie nieprawidłowości i odchylenia od założonych parametrów procesu produkcji zgłaszaj kierownictwu.
8. Dbaj o higienę osobistą, utrzymuj swoje stanowisko w czystości i porządku.
9. Dokładnie zapisuj wszystkie parametry przebiegu procesu.
10. Przejmij odpowiedzialność za to, co robisz.

DOBRA PRAKTYKA PRODUKCYJNA (GMP)

Udokumentowanie systemu GMP/GHP to opracowanie **pełnej dokumentacji** – **Podręcznik GMP/GHP** (można go też nazwać Księgą GMP/GHP).

Przygotowana dokumentacja **musi uwzględniać** wszelkie czynności higienizacyjne wykonywane w zakładzie.

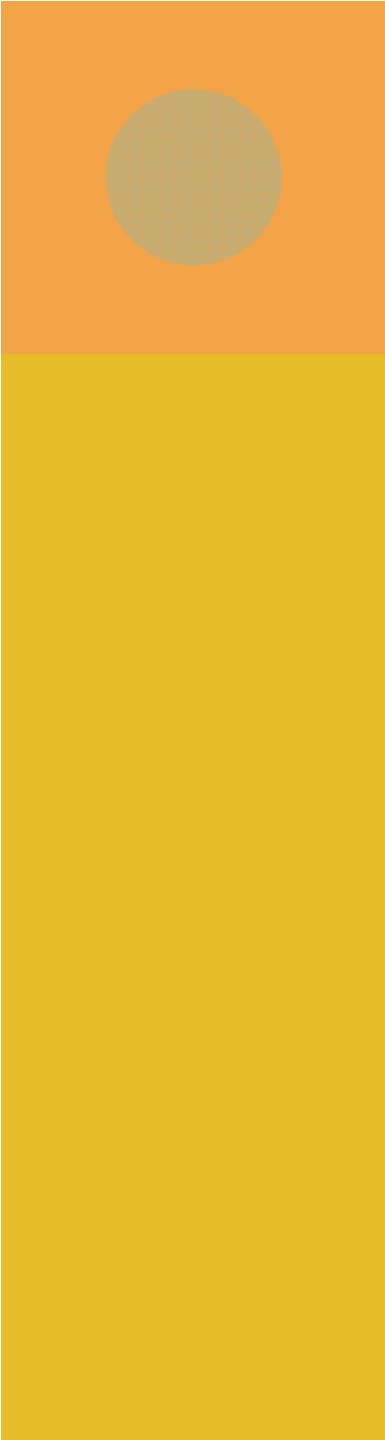
Dokumentami związanymi są odpowiednie procedury opisujące, co jest wykonywane, oraz instrukcje podające szczegółowo, jak daną operację należy wykonać, a także raporty, protokoły i zapisy dokumentujące wykonanie tych czynności.



DOBRA PRAKTYKA PRODUKCYJNA W PRODUKCJI OPAKOWAŃ DO ŻYWNOŚCI

Zgodnie z Rozporządzeniem WE 2023/2006 :

oznacza te aspekty zapewnienia jakości, które gwarantują jednolitą produkcję materiałów i wyrobów oraz ich kontrolę w celu zapewnienia zgodności z przepisami mającymi do nich zastosowanie i normami jakości, które są właściwe dla zamierzonego zastosowania tych produktów, zapobiegając narażaniu zdrowia ludzi lub wywoływaniu niedopuszczalnych zmian w składzie żywności, lub pogorszeniu jej cech organoleptycznych.



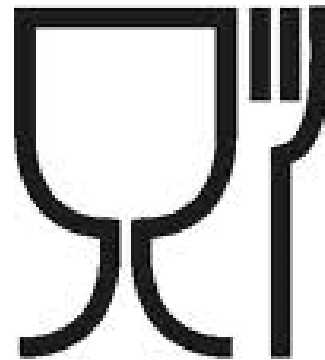
GMP – OGÓLNE ZASADY W PRODUKCJI OPAKOWAŃ DO ŻYWNOŚCI

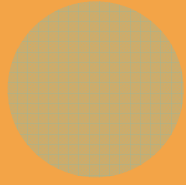
- ⊙ Kompetentny personel
- ⊙ Właściwa organizacja zakładu
- ⊙ Odpowiednie surowce i materiały pomocnicze
- ⊙ Procedury i instrukcje produkcyjne
- ⊙ Monitorowanie procesów
- ⊙ Dokumentacja

ZNAKOWANIE

Materiały i wyroby wprowadzane do obrotu powinny zawierać:

- ⊙ informację „do kontaktu z żywnością” lub
- ⊙ szczególne wskazania dotyczące używania lub
- ⊙ symbol



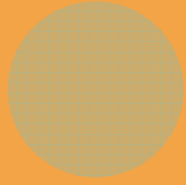


ZNAKOWANIE

Ponadto:

- ⊙ zalecenia (jeśli konieczne) dotyczące bezpiecznego i właściwego użytkowania wyrobu
- ⊙ nazwę i adres siedziby producenta, przetwórcy lub dystrybutora odpowiedzialnego za wprowadzenie wyrobu do obrotu i mającego siedzibę we Wspólnocie
- ⊙ odpowiednie oznaczenie identyfikacyjne pozwalające zapewnić możliwość śledzenia drogi materiału lub wyrobu (traceability)

Informacje te nie są wymagane, w przypadku wyrobów, które z natury rzeczy przeznaczone są do kontaktu z żywnością



ZNAKOWANIE

- ⊙ **Wszystkie informacje powinny być widoczne, czytelne i nieusuwalne oraz podane w języku polskim**

Oznakowanie wyrobów na etapie sprzedaży detalicznej:

- ⊙ na materiałach i wyrobach albo na ich opakowaniu
- ⊙ na etykietach umieszczonych na wyrobie lub na jego opakowaniu

Oznakowanie wyrobów na etapie sprzedaży innej niż detaliczna

- ⊙ w dokumentach towarzyszących
- ⊙ na etykietach lub opakowaniach
- ⊙ bezpośrednio na materiałach i wyrobach



SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZADRUKOWYWANIA MATERIAŁÓW DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ

- ⊙ Stosowanie farb drukarskich jest dozwolone jedynie po stronie nie mającej kontaktu z żywnością.
- ⊙ Stosowane w sposób uniemożliwiający przeniesienie substancji z zadrukowanej powierzchni na stronę mającą kontakt z żywnością przez podłoże lub w wyniku odbicia farby (set-off) w stosie lub roli.
- ⊙ Zadrukowane materiały i wyroby w postaci gotowej oraz w postaci półfabrykatów przenosi się i przechowuje w sposób uniemożliwiający przeniesienie substancji z zadrukowanej powierzchni na stronę mającą kontakt z żywnością przez podłoże lub w wyniku odbicia farby (set-off) w stosie lub roli.



MOŻLIWOŚĆ ŚLEDZENIA I IDENTYFIKOWALNOŚĆ

Producent ma obowiązek:

- ⊙ zapewnić możliwość identyfikacji pochodzenia materiału i wyrobu na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji,
- ⊙ wdrażać systemy i procedury umożliwiające identyfikację przedsiębiorstw, w których nabył i do których dostarczył materiały lub wyroby, a także substancje lub składniki wykorzystywane do ich wytwarzania,
- ⊙ Materiały i wyroby wprowadzane do obrotu są identyfikowane dzięki oznakowaniu lub też odpowiedniej dokumentacji.

HACCP

HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point* – Analiza Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontrolny).

Jest jednym z kilku sposobów, które mogą stanowić ochronę przed niebezpieczeństwem.

HACCP

HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point* – **Analiza Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontrolny**) jest to metoda zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

Polega ona na efektywnej kontroli punktów krytycznych danego procesu, ustalonych na podstawie analizy zagrożeń.

HACCP

Idea metody HACCP zrodziła się w USA w latach 60. XX w. z konieczności wyprodukowania żywności o 100-procentowym bezpieczeństwie, przeznaczonej dla kosmonautów.

Późniejsza współpraca Agencji ds. Aeronautyki i Przestrzeni Kosmicznej (NASA), laboratoriów wojskowych i zakładów przemysłu spożywczego doprowadziła do opracowania programów zapewniających bezbłądność („zero-defects”) w produkcji żywności.

HACCP

System HACCP **stosuje się** do eliminacji ryzyka związanego z zanieczyszczeniami żywności: **biologicznymi, chemicznymi i fizycznymi.**

HACCP powinien regulować parametry o podstawowym znaczeniu dla zdrowia.

Przy wdrażaniu systemu HACCP w zakładach produkcji żywności należy:

- ⊙ przeprowadzić szczegółową analizę zagrożeń (mikrobiologicznych, chemicznych i fizycznych), na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego, i wskazać możliwe do zastosowania działania prewencyjne;

HACCP

- ⊙ na podstawie analizy zagrożeń wyznaczyć tzw. krytyczne punkty kontrolne (CCP) i punkty kontrolne (CP) oraz ich parametry i limity krytyczne – wyłącznie dla danego procesu, w konkretnym zakładzie;
- ⊙ ustalić procedury monitoringu, czyli obserwacji i rejestrowania parametrów w krytycznych punktach kontrolnych oraz podejmowania odpowiednich działań w momencie, gdy monitorowane parametry nie spełniają ustalonych wartości (limitów) krytycznych.

W stosunku do metod tradycyjnych HACCP jest metodą:

1. systematyczną (realizacja siedmiu podstawowych zasad),
2. specyficzną (opracowywaną indywidualnie w każdym przedsiębiorstwie),
3. prewencyjną (zapobiega wystąpieniu zagrożenia bezpieczeństwa żywności),
4. krytyczną i kreatywną (poszukiwanie nowych rozwiązań),
5. wymagającą pracy zespołowej (zaangażowanie pracowników różnych specjalności)

HACCP

Wymogi HACCP powinny uwzględniać **zasady zawarte w Kodeksie Żywnościowym**, ale równocześnie być na tyle **elastyczne**, aby nadawały się do wykorzystania w każdych warunkach, w tym w **małych przedsiębiorstwach**.

W szczególności należy wziąć pod uwagę, że w niektórych przedsiębiorstwach sektora spożywczego **nie jest możliwe zidentyfikowanie krytycznych punktów kontroli**, a ponadto, że w niektórych przypadkach **dobra praktyka higieny może zastąpić monitorowanie krytycznych punktów kontroli**.

Podobnie wymóg ustanowienia „**krytycznych limitów**” nie oznacza, że ustalenie liczbowego limitu jest niezbędne w każdym przypadku.

Również wymóg **zachowywania dokumentów musi być na tyle elastyczny**, żeby nie powodował nadmiernego obciążenia bardzo małych przedsiębiorstw

HACCP – ETAPY WDRAŻANIA

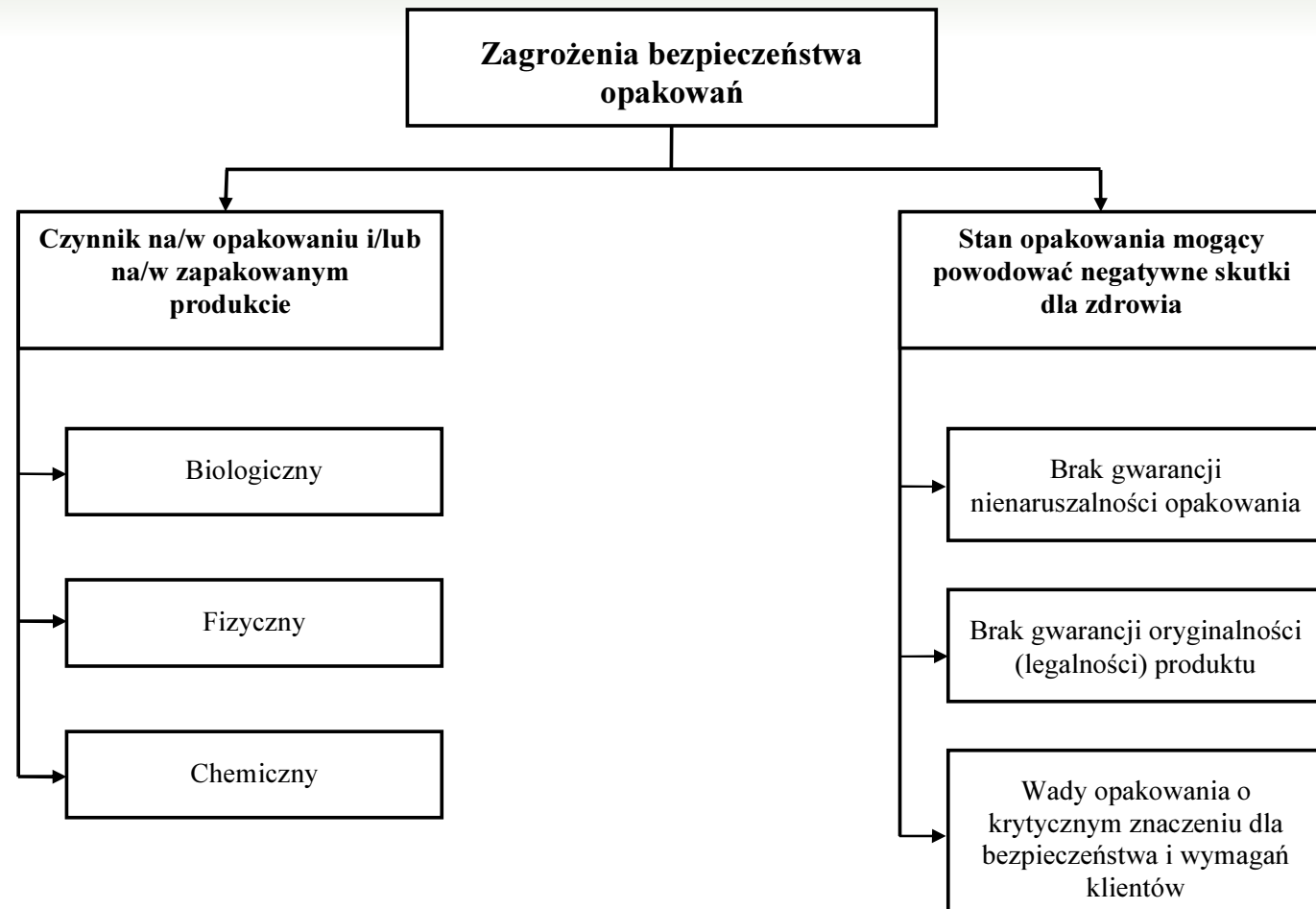
Wprowadzenie systemu HACCP wymaga podjęcia następujących 12 działań (etapów)¹:

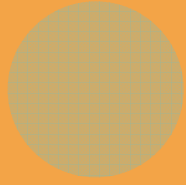
1. Powołania zakładowego zespołu ds. HACCP.
2. Zdefiniowania (opisania) produktu.
3. Określenia przeznaczenia produktu.
4. Sporządzenia schematu technologicznego zawierającego wszystkie etapy procesu produkcyjnego.
5. Zweryfikowania schematu technologicznego w praktyce.

HACCP – ETAPY WDRAŻANIA

6. Sporządzenia wykazu zagrożeń na każdym etapie i wykazu środków prewencyjnych (zapobiegawczych).
7. Ustalenia krytycznych punktów kontrolnych (CCP).
8. Ustalenia odrębnie dla każdego CCP limitów krytycznych parametrów i określenia ich tolerancji.
9. Ustalenia systemu monitorowania każdego CCP.
10. Ustalenia działań naprawczych w przypadku niespełnienia wartości parametrów krytycznych.
11. Określenia zasad weryfikacji systemu.
12. Ustalenia zasad tworzenia dokumentacji systemu i przechowywania zapisów.

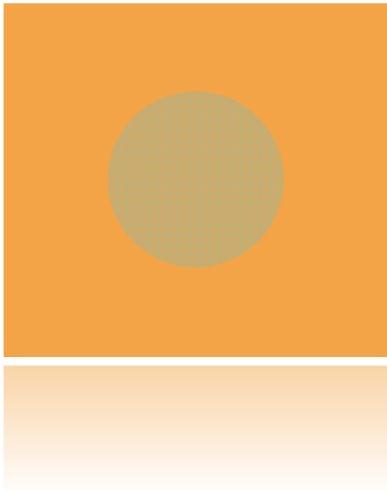
ZAGROŻENIA BEZPIECZEŃSTWA OPAKOWAŃ



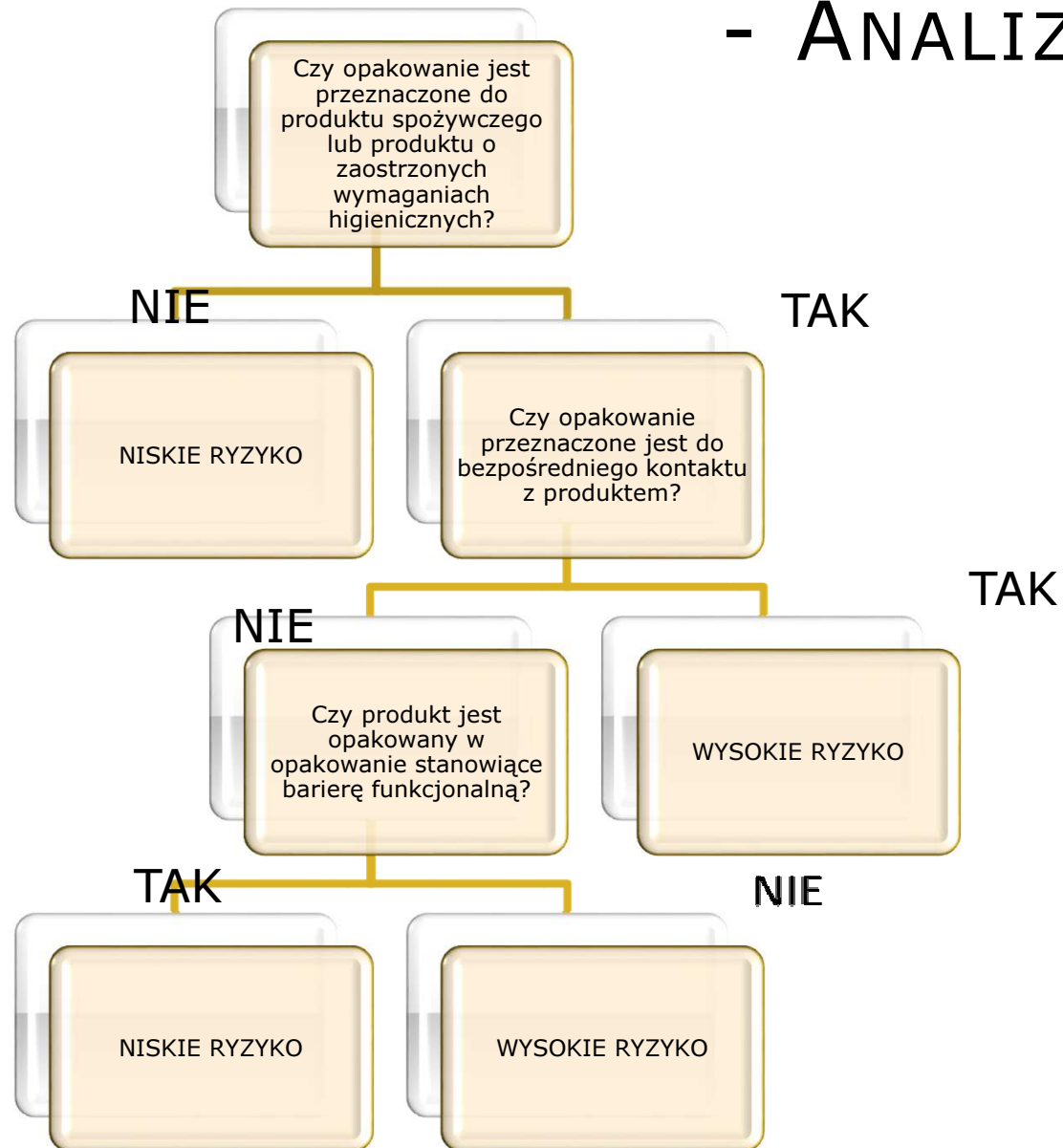


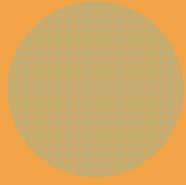
PRZYKŁADY WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ WYKORZYSTYWANYCH W PRZEMYŚLE

- ⊙ wszystkie rodzaje materiałów opakowaniowych i opakowań do żywności,
- ⊙ pojemniki, naczynia kuchenne i stołowe oraz sztucce,
- ⊙ sprzęt i urządzenia stosowane w przemyśle spożywczym, zakładach żywienia i gospodarstwie domowym,
- ⊙ powierzchnie robocze stołów i blatów,
- ⊙ zbiorniki, skrzynie transportowe itp.



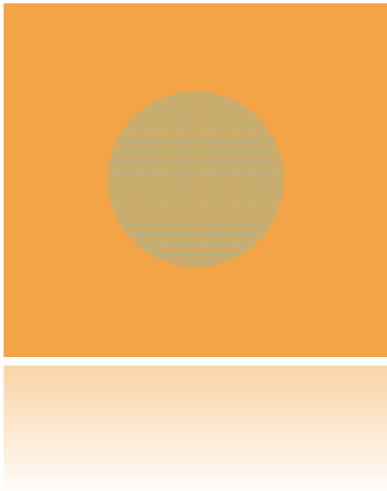
KATEGORIE OPAKOWAŃ - ANALIZA RYZYKA





OPAKOWANIE BEZPIECZNE

Opakowanie,
które w zwykłych lub innych,
dających się w sposób uzasadniony przewidzieć,
warunkach jego używania,
z uwzględnieniem czasu korzystania z opakowania,
a także w zależności od rodzaju opakowania oraz
rodzaju pakowanego produktu,
**nie stwarza żadnego zagrożenia dla
konsumenta lub stwarza znikome zagrożenie,**
dające się pogodzić z jego zwykłym użytkowaniem i
uwzględniające wysoki poziom wymagań dotyczących
ochrony zdrowia i życia ludzi.



OBSZARY ZAPEWNIENIA BEZPIECZEŃSTWA





ANALIZA OPAKOWANIA W ASPEKTCIE JEGO BEZPIECZEŃSTWA POWINNA UWZGLĘDNIĄĆ:

- ⊙ Cechy opakowania;
- ⊙ Wzajemne oddziaływanie z zapakowanym produktem;
- ⊙ Oznakowanie, ostrzeżenia i instrukcje dotyczące użytkowania opakowania i zapakowanego produktu oraz wszelkie informacje dotyczące zapakowanego produktu (również dotyczące jego oryginalności);
- ⊙ Kategorie użytkowników produktu narażone na ewentualne niebezpieczeństwo (dzieci, osoby starsze, niewidomi).

DETERMINANTY BEZPIECZEŃSTWA OPAKOWAŃ DO ŻYWNOCÍ

Techniczne dot. materiałów opakowaniowych i opakowań jednostkowych

- Odpowiedni skład chemiczny
- Zachowanie limitów migracji globalnej i specyficznej
- Odpowiedni poziom zanieczyszczenia powierzchni mikroorganizmami
- Brak ciał obcych
- Odpowiednie cechy sensoryczne
- Właściwy stan opakowania jednostkowego

Techniczne dot. opakowań zbiorczych i dokumentów towarzyszących

- Gwarancja nienaruszalności opakowań
- Prawidłowość znakowania oraz zapewnienie identyfikowalności
- Poprawność sporządzania przekazywanej deklaracji

Systemowe związane z uwarunkowaniami minimalizacji występowania zagrożeń

- Stosowanie GMP
- Wdrażanie standardów zapewniających bezpieczeństwo opakowań
- Prawidłowy urzędowy nadzór w zakresie materiałów do kontaktu z żywnością
- Prawidłowe funkcjonowanie systemu RASFF

Dziękuję za uwagę