



Higiena produkcji żywności pochodzenia roślinnego w gospodarstwie

Towary pochodzące z produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwie muszą spełniać wymagania odbiorców. Konieczne jest także ich sprawdzenie pod kątem bezpieczeństwa, nie mogą przenosić zagrożeń biologicznych, chemicznych oraz fizycznych.

Zgodnie z przepisami, główna odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności spoczywa na przedsiębiorstwach sektora spożywczego. Jednak w działaniach służących zapewnieniu bezpieczeństwa i jakości żywności w całym łańcuchu obrotu rynkowego żywnością muszą brać również udział rolnicy – dostawcy nieprzetworzonych lub częściowo przetworzonych surowców.

Wymagania higieniczne

Dobra Praktyka Higieniczna (GHP) to „działania, które muszą być podjęte i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji

lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności”.

Wymagania dla pomieszczeń

Dodatkowo, tam gdzie to konieczne, niezbędne jest wdrożenie i stosowanie procedury opartej na zasadach systemu HACCP w celu identyfikacji, analizy i kontroli zagrożeń.

Aby ułatwić wdrożenie zasad Dobrej Praktyki Higienicznej, podajemy wymagania dla pomieszczeń mieszkalnych, w których prowadzona jest produkcja lub przetwarzanie żywności:

- pomieszczenia powinny być tak usytuowane, zaprojektowane i skonstruowane oraz utrzymywane w czystości, dobrym stanie i kondycji technicznej, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia, w szczególności przez zwierzęta i szkodniki,
- muszą być dostępne odpowiednie urządzenia, aby utrzymać właściwą higienę personelu,

- powierzchni do kontaktu z żywnością muszą być w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia i dezynfekcji,
- należy zapewnić warunki do czyszczenia i dezynfekcji narzędzi do pracy i sprzętu,
- należy ustanowić odpowiednie przepisy/zasady, dla środków spożywczych, które będą czyszczone, aby dokonywać tego w sposób higieniczny,
- należy zapewnić odpowiednie warunki i udogodnienia dla higienicznego składowania i usuwania niebezpiecznych i niejadalnych substancji i odpadów,
- należy zapewnić odpowiednie udogodnienia i warunki dla utrzymywania i monitorowania właściwych warunków termicznych żywności,
- środki spożywcze muszą być tak umieszczone, aby unikać na tyle, na ile jest to rozsądnie praktykowane, ryzyka zanieczyszczenia.

Zasady dobrej praktyki higienicznej (GHP) obejmują następujące obszary:

- kontrolę dostaw,
- budynki i układ funkcjonalny pomieszczeń, wyposażenie,
- czyszczenie urządzeń oraz sprzętu, a także urządzeń sanitarnych oraz zaplecza produkcyjnego,
- czyszczenie obszaru produkcji i przechowywania,
- higienę procesu produkcji, w tym rozdzielnie czynności w celu zabezpieczenia przed przeniesieniem zanieczyszczenia na żywność,
- higienę osobistą i stan zdrowia osób produkujących żywność,
- jakość stosowanej wody,
- kontrolę i zabezpieczenie przed szkodnikami,
- postępowanie z odpadami żywnościowymi,
- przechowywanie, dystrybucję i transport.

Dokumentacja

Rollnicy produkujący lub zbierający produkty roślinne powinni prowadzić dokumentację w szczególności na temat:

- użycia środków ochrony roślin i biocydów,
- występowania szkodników lub chorób, które mogą zagrozić bezpieczeństwu produktów pochodzenia roślinnego,
- wyników wszelkich analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od roślin lub innych próbkach, istotnych ze względu na zdrowie ludzkie.

Kontrola i zabezpieczenie przed szkodnikami

Żywność może zostać zanieczyszczona przez zwierzęta domowe oraz szkodniki takie, jak gryzonie, ptaki lub owady, które są źródłem chorobotwórczych mikroorganizmów. Dlatego zabrania się wpuszczania zwierząt do pomieszczeń, gdzie przechowuje się lub przetwarza żywność. W razie wykrycia obecności szkodników w przestrzeni roboczej lub wokół niej, należy podjąć działania, mające na celu ich eliminację. Procesy te powinny być prowadzone zgodnie z instrukcją i nigdy w trakcie produkcji lub przetwórstwa. W ten sposób zapobiegamy przedostawaniu się substancji chemicznych do żywności.

Zagrożenia zdrowotne żywności w produkcji podstawowej

Zagrożenie bezpieczeństwa żywności to każdy czynnik (chemiczny, fizyczny lub mikrobiologiczny), który może spowodować, że staje się ona niebezpieczna dla zdrowia lub życia konsumenta. Producent powinien stworzyć takie warunki w procesie wytwarzania żywności, aby wyeliminować lub zmniejszyć zagrożenia do bezpiecznego poziomu, uniemożliwić wzrost zagrożenia i zapobiec zanieczyszczeniu wtórnemu.

Zagrożenie chemiczne

Zagrożenia chemiczne to wszystkie substancje chemiczne, które mogą wywoływać stany zatrucia po wprowadzeniu do organizmu człowieka. Źródłem zagrożeń chemicznych są wszystkie surowce podstawowe i pomocnicze, materiały opakowaniowe czy maszyny i urządzenia. Są określane, jako krytyczne wyróżniki jakości i bezpieczeństwa żywności.

Można je sklasyfikować następująco:

- naturalnie występujące w surowcach (np. solanina w ziemniakach czy amigdalina w gorzkich migdałach),
- technologiczne – mykotoksyny, heterocykliczne aminy (HCA), środki używane do dezynsekcji i deratyzacji, oleje, smary, antybiotyki, hormony wzrostu, substancje antybakteryjne oraz leki weterynaryjne,
- środowiskowe – czyli metale ciężkie (jak arsen, ołów, rtęć, nikiel i cynk), pestycydy, azotany, nawozy i pierwiastki promieniotwórcze, WWA, dioksyny i polichlorowane bifenyle.

Zagrożenia fizyczne

Zagrożenia fizyczne to wszystkie substancje obce i materiały, normalnie nie występujące w żywności, które mogą spowodować fizyczne uszkodzenie ciała człowieka. Ich źródła to:

- surowce – piasek, kamyki, kości, ości, pestki, skórki,
- opakowania – elementy drewniane z palet, plastik, szkło, kawałki metalu, sznurki,
- elementy maszyn i urządzeń,
- człowiek – biżuteria, guziki, włosy, paznokcie i inne zanieczyszczenia wynikające z zaniedbań pracowników,
- pomieszczenia do składowania i przechowywania surowców – szkło okienne, elementy lamp oświetleniowych, elementy drewniane, kamienie itp.

Zagrożenie mikrobiologiczne

Zagrożenia mikrobiologiczne są wywołane mikroorganizmami patogennymi, jak grzyby, pierwotniaki, wirusy, bakterie oraz organizmy bakteriopodobne. Źródłem zagrożeń może być sam człowiek, w wyniku niezachowania zasad higieny żywności w łańcuchu żywnościowym. Może to być także obecność szkodników – ptaków, gryzoni, owadów. Źródłem zagrożenia mikrobiologicznego mogą być też surowce użyte do produkcji żywności.

Zagrożenia mikrobiologiczne wpływają na zdrowie i życie człowieka w sposób bezpośredni lub pośredni. Wpływ bezpośredni polega na infekcji tkanek, wywołanej przez drobnoustroje (bakterie, wirusy, pleśnie). Pośrednie oddziaływanie sprzawdza się do wytwarzania przez mikroorganizmy toksyn, które powodują zatrucia pokarmowe.

Utylizacja odpadów

Niewłaściwe przechowywanie i postępowanie z odpadami sprzyja obecności szkodników, które mogą zanieczyszczać żywność.

Dlatego każdego dnia opróżniamy kosze na odpady znajdujące się w kuchni. Kosze na odpady należy utrzymywać w czystości. Kosz na odpady przykrywamy pokrywą. W przypadku, gdy odpady trzeba będzie przechowywać, należy wykorzystać do tego celu zamykany kontener lub pojemnik z pokrywą i umieścić go poza przestrzenią kuchenną i magazynową.

Kontenery i pojemniki do przechowywania odpadów ustawiamy na łatwo zmywalnych powierzchniach.

Szkolenia

Brak wiedzy dotyczącej podstawowych zasad higieny może prowadzić do zanieczyszczenia żywności.

Wszystkie osoby wykonujące prace zwią-

zane z produkcją lub przygotowaniem żywności muszą być poinstruowane i przeszkolone z zagadnień dotyczących wymagań higienicznych. Osoby, które będą miały kontakt z żywnością, powinny być poinstruowane w zakresie podstawowych wymagań higienicznych przed rozpoczęciem pracy.

Szkolenie powinno obejmować następujące zagadnienia:

- podstawowe zasady stosowania dobrej praktyki higienicznej,
- przyczyny i zapobieganie zanieczyszczeniu żywności i jej psuciu,
- higiena osobista,
- mycie i czyszczenie,
- zapobieganie dostępowi szkodników.

Instytucje realizujące zadania związane z nadzorem w zakresie bezpieczeństwa higieny produkcji żywności pochodzenia roślinnego w gospodarstwie

Państwowa Inspekcja Sanitarna (PIS)

Państwowa Inspekcja Sanitarna realizuje zadania związane z szeroko pojętą ochroną zdrowia publicznego. Wśród tych zadań znajduje się nadzór nad warunkami zdrowotnymi żywności i żywienia. PIS realizuje swoje obowiązki na poziomie wojewódzkim, powiatowym oraz w granicznych inspektoratach sanitarnych.

Wśród głównych obszarów działania PIS w kontekście bezpieczeństwa żywności, należy wymienić te związane z kontrolą wymagań higienicznych i zdrowotnych, związanych m.in. z:

- nadzorem nad jakością zdrowotną żywności pochodzenia zwierzęcego i niezwierzęcego,
- bezpieczeństwem produkcji i obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa (PIORiN)

PIORiN realizuje zadania związane z nadzorem nad zdrowiem roślin, zapobieganiem zagrożeniom związanym z obrotem i stosowaniem środków ochrony roślin oraz nadzorem nad wytwarzaniem, oceną i obrotem materiałem siewnym.

Inspekcja w ramach swych kompetencji m.in.:

- prowadzi kontrole fitosanitarne roślin, produktów roślinnych,
- wydaje świadectwa fitosanitarne, paszportów roślin i zaświadczeń oraz prowadzi nadzór nad jednostkami upoważnionymi do wypełniania formularzy paszportów roślin,
- wydaje decyzje dotyczące postępowania z roślinami, produktami roślinnymi lub przedmiotami podlegającymi granicznej kontroli fitosanitarnej.

Źródła:

„Poradnik Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej przy produkcji żywności niezwięźłego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw oraz w ramach rolniczego handlu detalicznego”. Główny Inspektorat Sanitarny we współpracy z Panią dr hab. inż. Joanną Trafiałek – adiunkt i kierownik studiów podyplomowych na Wydziale Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW. Warszawa 2017.

„Zapewnienie bezpieczeństwa i higieny produkcji żywności w gospodarstwie”. Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Radomiu. Radom 2014.

Jakub Kmiecik DODR

Wrocław 2021 r.

redakcja i korekta: Agnieszka Siegel

opracowanie graficzne i skład: Ewa Kutkowska