

**Konferencja STC
Warszawa
10.02.2005**



Higiena produkcji w cukrownictwie na podstawie wymagań formalnych



Nordzucker

Opracowała: Hanna Woźniak

Wymagania dotyczące higieny



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



ROZPORZĄDZENIE Ministra Zdrowia z dnia 26 kwietnia 2004 r. w sprawie wymagań higieniczno – sanitarnych w zakładach produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze (Dz.U. 2004 nr 104 poz.1096)



STANDARD IFS - International Food Standard, Międzynarodowy Standard Żywności dla oceny dostawców marek własnych handlu detalicznego, wersja 4 styczeń 2004

Akty prawne - Unia Europejska



- Dyrektywa Rady 93/43/EWG z dnia 14 czerwca 1993 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **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**
- **Rozporządzenie (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych**
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające zasady higieny właściwe dla żywności pochodzenia zwierzęcego dla operatorów branży żywnościowej ze względu na mogące wystąpić zagrożenia dla człowieka w przypadku niektórych produktów
- Rozporządzenie 882/2004 dotyczące urzędowej kontroli żywności i pasz

Identyfikowalność

Rozporządzenie 178/2002, art.18.



Identyfikowalność (traceability)

- oznacza zapewnienie **możliwości monitorowania żywności, pasz, zwierząt hodowlanych oraz wszelkich substancji przeznaczonych do dodania do żywności lub pasz, bądź które można do nich dodać na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji**
- producenci żywności i pasz powinni móc **zidentyfikować każdego dostawcę** surowca i dodatków do produkcji **oraz przedsiębiorstwa, którym dostarczyli swoje produkty**
- w tym celu ww. podmioty powinny utworzyć **systemy i procedury** umożliwiające przekazanie takich informacji na żądanie **właściwych władz**
- żywność lub pasze wprowadzone na rynek UE powinny być **odpowiednio znakowane**, w celu ułatwienia ich identyfikowalności



Akty prawne - Polska



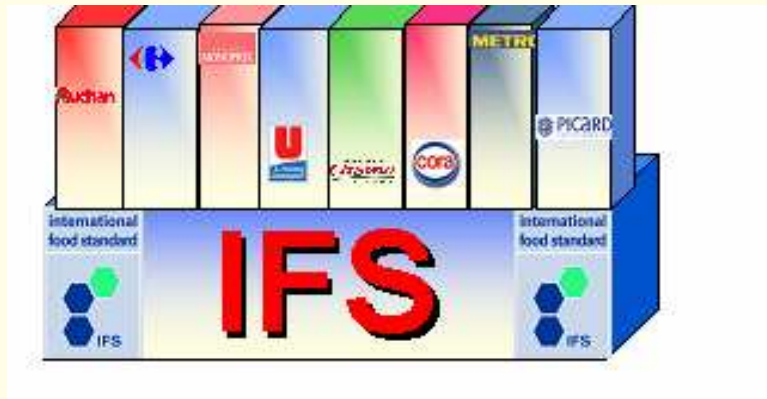
- Ustawa z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz.U. 2001 nr 63 poz. 634, wraz z późniejszymi zmianami)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 kwietnia 2004 r. w sprawie wymagań higieniczno – sanitarnych w zakładach produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze (Dz.U. 2004 nr 104 poz.1096)**
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 30 kwietnia 2004 r. w sprawie wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej żywności i przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji (Dz.U. 2004 nr 120 poz.1259)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002 r. w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących środków transportu żywności, substancji pomagających w przetwarzaniu, dozwolonych substancji dodatkowych i innych składników żywności (Dz.U. 2003 nr 21 poz.179)

IFS – International Food Standard



- **Standard auditowania** dostawców utworzony przez grupę sieci detalicznych z Niemiec (HDE) i Francji (FCD) w 2001 roku.
- **Cel:** opracowanie jednego standardu auditu dla wszystkich produktów żywnościowych sprzedawanych pod markami własnymi
- sumuje wymagania **GMP/GHP, HACCP** oraz norm serii **ISO**, zwraca uwagę na zgodność wyrobów z **europejskim prawem żywnościowym**
- posiadanie przez producenta **certyfikatu IFS** jest dla odbiorców żywności **gwarancją bezpieczeństwa i jakości produktów**
- certyfikat IFS jest akceptowany przez wszystkie sieci detaliczne

Członkowie grupy roboczej IFS



FCD

**FRANCUSKA FEDERACJA
SPRZEDAWCÓW DETALICZNYCH I
HURTOWYCH**



HDE

**NIEMIECKA FEDERACJA
SPRZEDAWCÓW DETALICZNYCH**

IFS - budowa



1 Protokół usług IFS

2 Międzynarodowy Standard Żywności – katalog wymagań

- Zarządzanie systemem jakości
- Odpowiedzialność kierownictwa
- Zarządzania zasobami
- Proces produkcji
- Pomiary, analiza, doskonalenie

3. Wymagania dla jednostek certyfikujących i auditorów

- Jednostki certyfikujące
- Wymagania minimalne dla auditorów
- Przegląd auditu i rozwój IFS

4 Raport

- Posumowanie auditu
- Posumowanie usługi
- Zarządzanie systemem jakości

IFS – poziomy wymagań

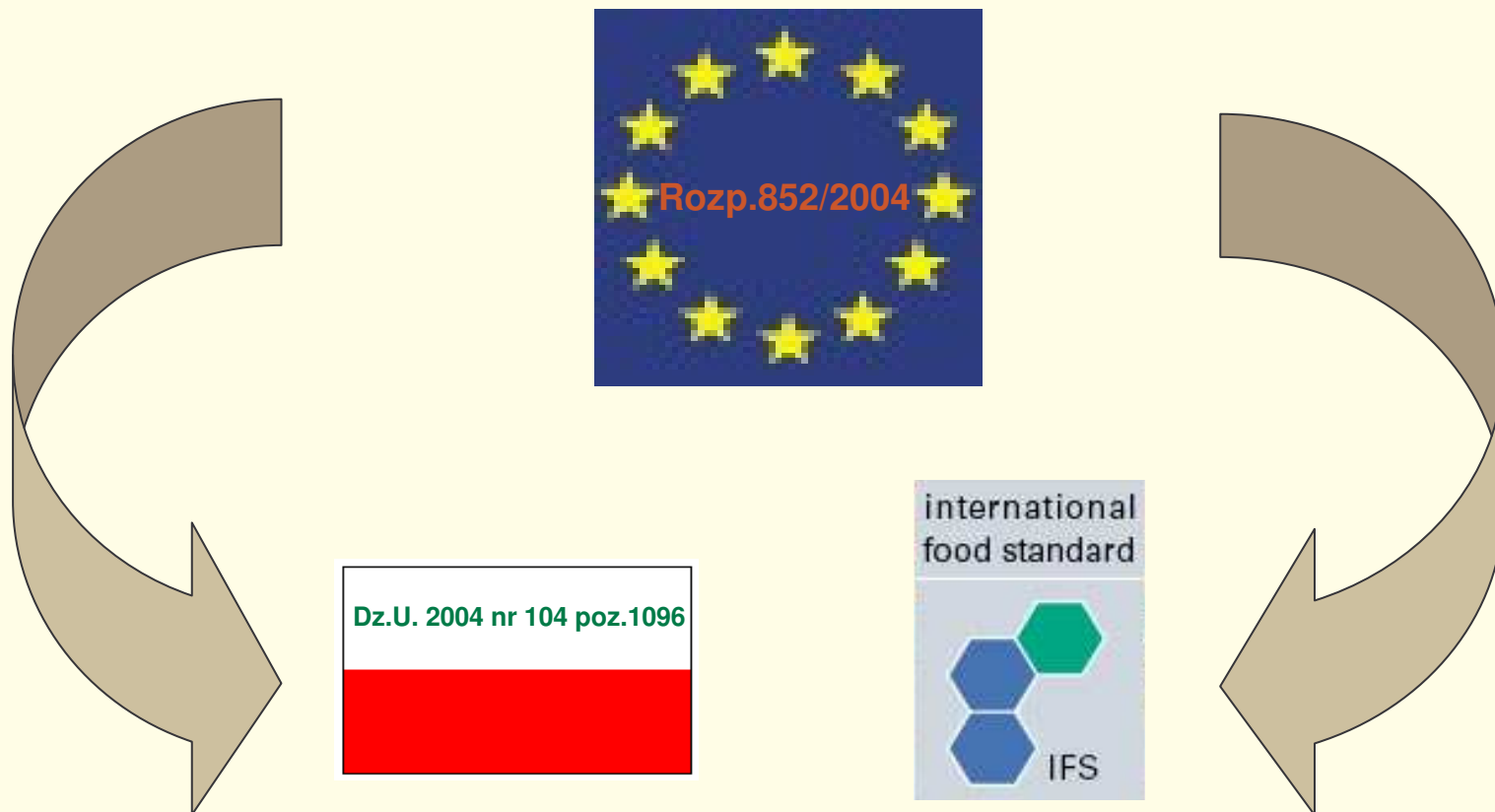


- W ramach IFS istnieją **dwa poziomy** wymagań:
 - ✓ **poziom bazowy** – którego kryteria uznawane są za minimalne wymagania dla międzynarodowego przemysłu spożywczego
 - ✓ **poziom wyższy** - którego kryteria uznawane są za wysoki standard w przemyśle spożywczym

- Zaliczenie na **poziomie bazowym** IFS oznacza, że kolejny audit musi odbyć się w ciągu następnych **12 miesięcy**, natomiast zaliczenie na **poziomie wyższym** oznacza audit w ciągu następnych **12 lub 18 miesięcy**

- www.food-care.info

Porównanie wymagań



Rozp.852/2004, art.1.

Zakres



- **Ustanawia ogólne zasady** dla przedsiębiorstw sektora spożywczego w zakresie **higieny środków spożywczych**, w szczególności:
 - ✓ **odpowiedzialność** za bezpieczeństwo żywności spoczywa na **producencie**
 - ✓ zapewnienie bezpieczeństwa żywności w obrębie **całego łańcucha** produkcji żywności, począwszy od produkcji podstawowej
 - ✓ systemu **HACCP**
 - ✓ **przywożona** żywność podlega **takim samym normom higieny** jak żywność produkowana we Wspólnocie

- Ma zastosowanie w odniesieniu do **wszystkich etapów produkcji**, przetwarzania i dystrybucji żywności oraz do wywozu

Rozp.852/2004

Spis treści



Art.1. Zakres

Art.2. Definicje

Art.3. Obowiązki ogólne

Art.4. Ogólne i szczególne wymogi higieny

Art.5. Analiza zagrożeń i krytyczne punkty kontroli

Art.6. Kontrole urzędowe, rejestracja i zatwierdzenie

Art.7. Opracowywanie, upowszechnianie i korzystanie z wytycznych

Art.8. Wytyczne krajowe

Art.9. Wytyczne wspólnotowe

Art.10. Przywóz

Art.11. Wywóz



Rozp.852/2004

Spis treści



Art.12. Środki wykonawcze i przepisy przejściowe

Art.13. Zmiana i dostosowanie załączników I i II

Art.14. Procedura komitetu

Art.15. Zasięgnięcie opinii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności

Art.16. Sprawozdanie dla Parlamentu Europejskiego i Rady

Art.17. Uchylenie

Art.18. Wejście w życie

Załącznik I: Produkcja podstawowa

nie
dotyczy

Rozp.852/2004

Spis treści



- **Załącznik II: Ogólne wymogi higieny dla wszystkich przedsiębiorstw sektora spożywczego**
 - Rozdział I: Ogólne wymagania dotyczące pomieszczeń żywnościowych**
 - Rozdział II: szczególne wymagania dla pomieszczeń, w których się przygotowuje, poddaje obróbce lub przetwarza środki spożywcze**
 - Rozdział III: wymagania dot.ruchomych i/lub tymczasowych pomieszczeń, pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzania do obrotu, i automatów ulicznych**

Rozp.852/2004

Spis treści



- **Załącznik II: Ogólne wymogi higieny dla wszystkich przedsiębiorstw sektora spożywczego**
 - Rozdział IV: transport**
 - Rozdział V: wymagania dla sprzętu**
 - Rozdział VI: odpady żywnościowe**
 - Rozdział VII: zaopatrzenie w wodę**
 - Rozdział VIII: higiena osobista**
 - Rozdział IX: przepisy odnoszące się do środków spożywczych**
 - Rozdział X: przepisy odnoszące się do opakowań jednostkowych i opakowań zbiorczych środków spożywczych**
 - Rozdział XI: obróbka cieplna**
 - Rozdział XII: szkolenie**

Rozdział I

Pomieszczenia żywnościowe

Wymagania ogólne



konstrukcja i
wyposażenie,
wielkość

I. Pomieszczenia
żywnościowe

wentylacja

sanitariaty i
umywalki

odpowiednie
przechowywanie
środków czyszczących
i dezynfekujących (z
dala od żywności)

oświetlenie*

urządzenia
kanalizacyjne



*Punkty świetlne zabezpieczone przed rozpryskiem szkła (Dz.U. Nr 104 poz. 1096; §8 ust. 2)



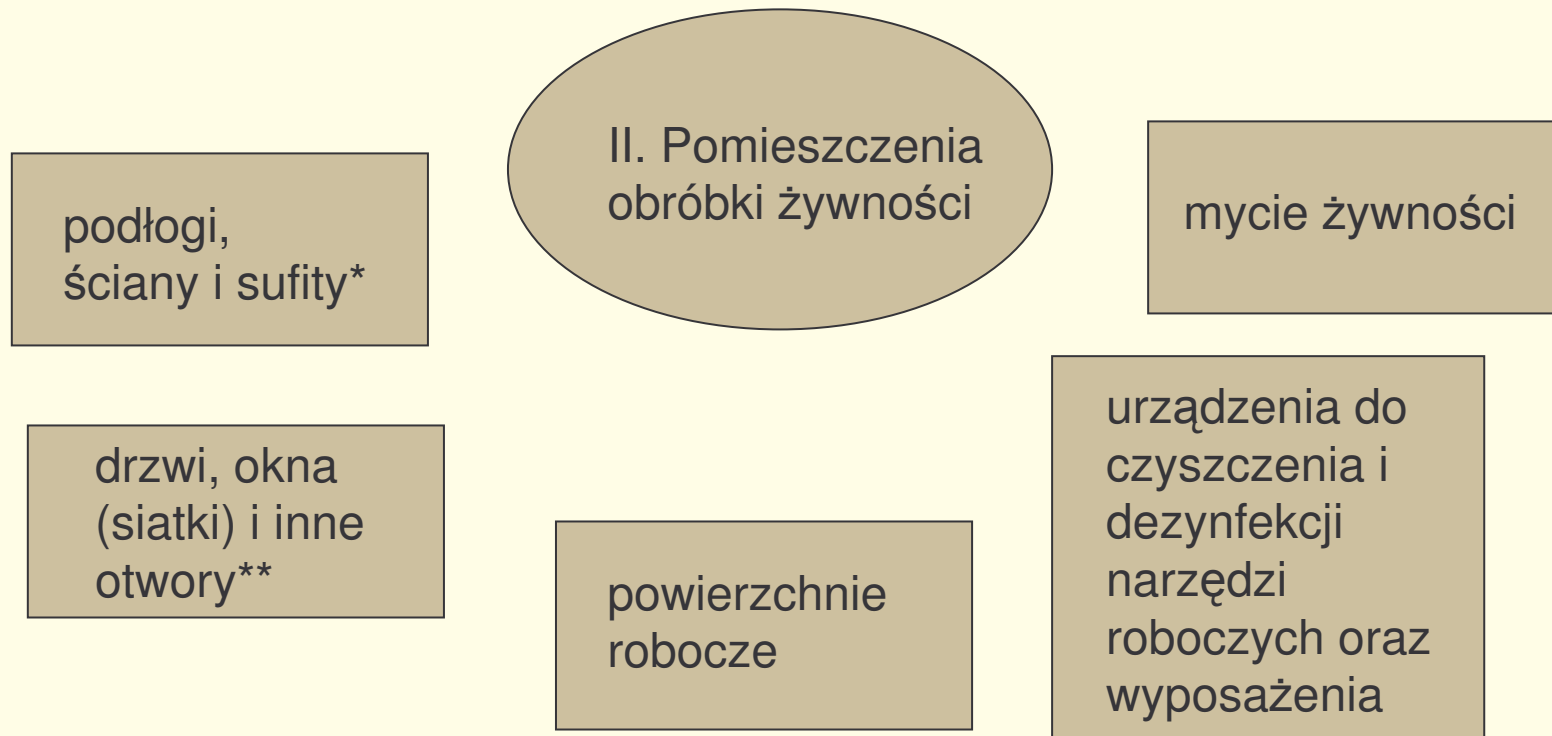
Nordzucker

Opracowała: Hanna Woźniak

Rozdział II

Pomieszczenia obróbki żywności

Wymagania szczegółowe



* Jeżeli to możliwe zaokrąglenie pomiędzy ścianą a podłogą (Dz.U. Nr 104 poz. 1096; §12 ust. 4)

** Drzwi szczelne (Dz.U. Nr 104 poz. 1096; §15 ust. 1)



Nordzucker

Opracowała: Hanna Woźniak

IFS

Standardy dla obchodu zakładu produkcyjnego



teren zakładu i nawierzchnie

lokalizacja zakładu



4.8 Standardy dla obchodu zakładu produkcyjnego

układ zakładu/ przepływ produktu*
-minimalizowanie możliwości skażenia krzyżowego

zakład produkcyjny (strefy produkcyjne)
- ściany, podłogi, sufity
- okna**, drzwi dopasowane
- oświetlenie (osłony lamp)
- klimatyzacja i wentylacja
- zaopatrzenie w wodę (pitną)

* Plany przepływu personelu, odpadów, surowców, produktów itd. (poziom wyższy)

** Okna: siatki, ochrona przed stłuczeniem (poziom bazowy)

IFS

Utrzymanie porządku i higieny



instrukcje
mycia ,
czyszczenia,
dezynfekcji

4.9 Utrzymanie
porządku i higieny

Karta
Charakterystyki
Substancji
Chemicznej i
Niebezpiecznej
(KCSC)

plan
mycia i dezynfekcji

sprawdzenie
skuteczności
mycia i dezynfekcji



Rozdział IV Transport



stan techniczny

IV. Transport*

warunki transportu
(temperatura)

utrzymanie w
czystość

oznakowanie
kontenerów

przeznaczenie
transporterów /
kontenerów



* Rozporządzenie z dnia 19 grudnia 2002 r. w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących środków transportu żywności, substancji pomagających w przetwarzaniu, dozwolonych substancji dodatkowych i innych składników żywności (Dz. U. Nr 21 poz. 179)

W szczególności: procedury podczas załadunku oraz dokumentowanie kontroli sanitarnej środka transportu



Nordzucker

Opracowała: Hanna Woźniak

IFS Transport



procedury przyjęcia towaru

procedury na wypadek niezgodności ze specyfikacjami

zasady higieny dla kierowców

dokumentowanie napraw i sprzątnia pojazdów

4.13 Transport

instrukcje dotyczące przechowywania, oznakowania, dostarczania

schemat konserwacji pojazdów

procedury zabezpieczające przed zanieczyszczeniem krzyżowym podczas transportu



Zakryte rampy dla materiałów podatnych na uszkodzenia (poziom wyższy)

Rozdział V

Wymagania dla sprzętu



skuteczne
czyszczenie i
dezynfekcja

V. Wymagania dla
sprzętu

stosowanie
środków
antykorozyjnych *

utrzymanie w
dobrym stanie
technicznym

instalacja
umożliwiająca
czyszczenie

właściwe
urządzenia
kontrole *



* Brak wymagań w Dz.U. Nr 104 poz. 1096

Rozdział VI

Odpady żywnościowe



usuwanie z pomieszczeń z żywnością

VI. Odpady żywnościowe

zgodność z prawodawstwem wspólnotowym

składowanie w zamkniętych pojemnikach

magazyny odpadów, umożliwiające utrzymanie w czystości

higieniczne usuwanie odpadów



IFS

Odpady/ utylizacja odpadów



wywóz odpadów
zgodnie z wymogami
prawnymi

4.10 Odpady /
utylizacja
odpadów

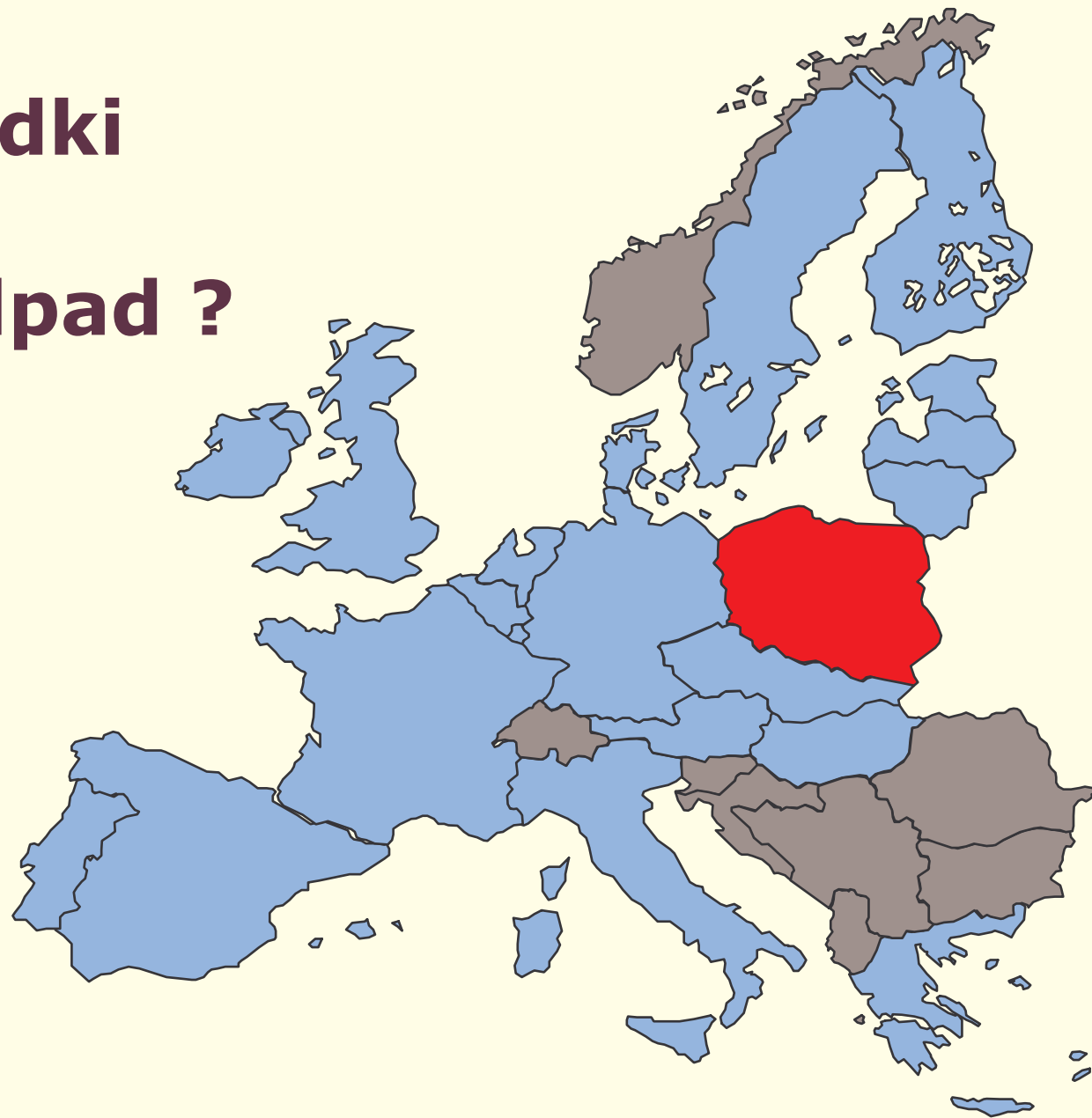
pojemniki na odpady
- odpowiednio czyszczone
- wyraźnie oznakowane

system ograniczający
gromadzenie odpadów
w strefach
produkcyjnych



Bilans odpadów (Zalecenia Dobrych Praktyk)

**Wysłodki
Pasza
czy odpad ?**



Rozdział VII

Zaopatrzenie w wodę



zaopatrzenie
w wodę pitną

VII. Zaopatrzenie
w wodę

lód i para
wytworzone
z wody pitnej

woda z
odzysku musi
spełniać
wymogi wody
pitnej

woda techniczna,
do celów ppoż. w
osobnych
instalacjach

IFS

Standardy dla obchodu zakładu produkcyjnego



teren zakładu i nawierzchnie

lokalizacja zakładu



4.8 Standardy dla obchodu zakładu produkcyjnego

układ zakładu/ przepływ produktu*
-minimalizowanie możliwości skażenia krzyżowego

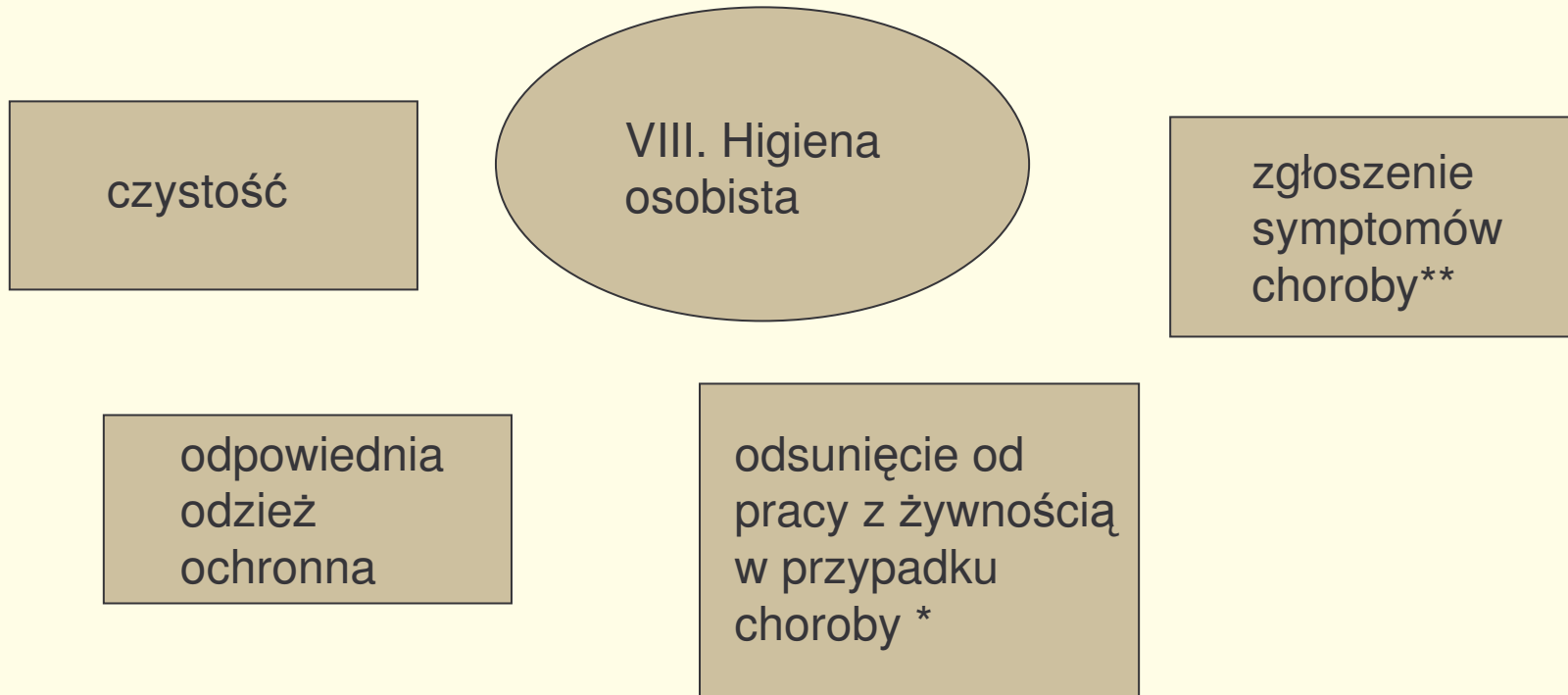
zakład produkcyjny (strefy produkcyjne)

- ściany, podłogi, sufity
- okna, drzwi
- oświetlenie
- klimatyzacja i wentylacja
- **zaopatrzenie w wodę (pitną) ***

* Woda produkcyjna i do czyszczenia musi spełniać wymogi wody pitnej, nie może stanowić zagrożenia dla bezpieczeństwa produktu

* Jakość wody, pary, lodu wchodzących w kontakt z żywnością muszą być regularnie monitorowane

Rozdział VIII Higiena osobista



* Odpowiedni stan zdrowia potwierdzony orzeczeniem lekarskim
(Dz.U. Nr 104 poz. 1096 §25 ust. 2)

** Lista chorób i zakażeń w odrębnych przepisach

IFS

Personel



3.2 Personel

odzież ochronna

- zakrycie włosów
- maseczki na brodę
- pranie odzieży
- obuwie, ochraniacze

badania lekarskie

- informacja o przebytych chorobach (pracownicy stali i tymczasowi)*

higiena osobista

- wygląd pracownika (paznokcie, zegarki, biżuteria)
- zachowanie pracownika (skaleczenia- plastry, palenie jedzenie, picie, mycie rąk)

szkolenia i komunikacja wewnętrzna

- szkolenia przed podjęciem pracy
- rejestrowanie szkoleń
- szkolenia z zakresu higieny dla wszystkich pracowników
- procedura szkoleń (poziom wyższy)



* Zapewnienie badań lekarskich przez pracodawcę (poziom wyższy)

IFS

Zaplecze socjalne



szatnie dla pracowników

procedura przystąpienia do pracy

toalety odizolowane

3.3 Zaplecze socjalne

miejsca odpoczynku i spożywania posiłków (przechow. pożywienia)

wyposażenie do mycia rąk w strefie produkcyjnej i pakowania



Odrębne miejsce przechowywania detergentów (poziom wyższy)

Wydzielone miejsce do mycia sprzętu i urządzeń (poziom wyższy)

Rozdział na szatnie brudne i czyste (poziom wyższy)

Rozdział IX

Przepisy odnoszące się do środków spożywczych

niezanieczyszczone surowce

odpowiednie przechowywanie surowców

oddzielne przechowywanie surowców, półproduktów i produktów

IX. Przepisy odnoszące się do środków spożywczych

ochrona przed szkodnikami

niejadalne i niebezpieczne substancje izolowane

ochrona przed zanieczyszczeniem na każdym etapie produkcji



* Sprzęt i środki do mycia i dezynfekcji przechowywane w wydzielonych miejscach (Dz.U. Nr 104 poz. 1096 §37)



Nordzucker

Opracowała: Hanna Woźniak

IFS

Ryzyko zanieczyszczenia fizycznego i chemicznego



zabezpieczenie przed fizycznymi i chemicznymi kontaminacjami produktów

5.4 Ryzyko zanieczyszczenia fizycznego i chemicznego

wykluczenie drewna w strefach produkcyjnych

chemikalia

- odpowiednio magazynowane
- przeszkolony personel do stosowania



procedury postępowania dla:

- stłuczki szklanej
- pęknięć plastiku
- odłamów metalu (noży)

nadzorowanie sit i cedzaków

Spis szkła i elementów podobnych wraz ze sprawdzeniem ich stanu technicznego (poziom wyższy)

IFS

Wykrywanie metalu – wykrywanie ciał obcych



detektory metali i
innych ciał obcych,
(limity krytyczne)

CCP dla ciał obcych

5.4 Wykrywanie
metal –
wykrywanie ciał
obcych

działania korygujące
i procedury
raportowania w
przypadku błędu
pracy detektora



rutynowa kontrola i
sprawdzenie
detektorów metali i
innych ciał obcych

IFS

Ochrona przed szkodnikami



system ochrony przed szkodnikami

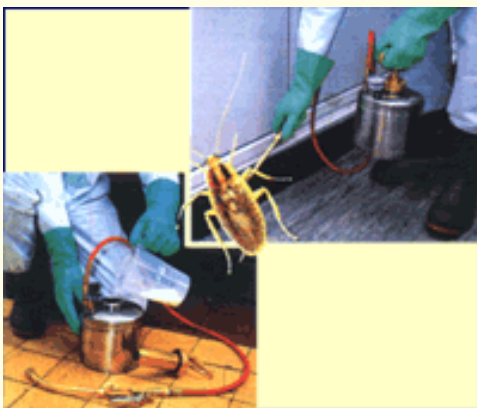
- firma specjalistyczna
- raport z inspekcji
- program kontroli

4.11 Ochrona przed szkodnikami

zabezpieczone kratki kanalizacyjne

elektryczne lampy owadobójcze

surowce sprawdzane na brak obecności szkodników



ewidencjonowanie pułapek na szkodniki (plan zakładu)

ochrona materiałów do produkcji przed zanieczyszczeniem trutkami

Rozdział X

Przepisy odnoszące się do opakowań

odpowiednie
materiały
opakowaniowe

X. Przepisy dot.
opakowań

materiały
opakowaniowe
wielokrotnego
użytku łatwe do
czyszczenia

właściwe
składowanie
materiałów
opakowaniowych

właściwy sposób
przeprowadzania
operacji
pakowania



IFS

Opakowanie produktu



zgodne ze
specyfikacjami

4.5 Opakowanie produktu

odpowiednie do
zastosowania

zgodne z
przepisami
dotyczącymi
bezpieczeństwa
produktu



specjalne postępowanie
w przypadku
stosowania np.
zszywaczy lub innych
elementów opakowań

Opakowania nie mogą mieć negatywnego wpływu na produkt (poziom wyższy)
Opakowania powinny być magazynowane oddzielnie (Zalecenia Dobrych Praktyk)

Rozdział XII Szkolenia



szkolenia dot.
higieny
żywności

XII. Szkolenia

szkolenia dot.
HACCP

zgodność
zakresu szkoleń
z wymogami
prawa
krajowego *



* Szczegółowy zakres tematyczny szkoleń (Dz.U. Nr 104 poz. 1096 §43)

IFS

Personel



3.2 Personel

odzież ochronna

- zakrycie włosów
- maseczki na brodę
- pranie odzieży
- obuwie, ochraniacze

badania lekarskie

- informacja o przebytych chorobach
- zapewnienie badań lekarskich przez pracodawcę (poziom wyższy)

higiena osobista

- wygląd pracownika (włosy, paznokcie, zegarki, biżuteria)
- zachowanie pracownika (skaleczenia- plastry, palenie jedzenie, picie, mycie rąk)

szkolenia i komunikacja wewnętrzna

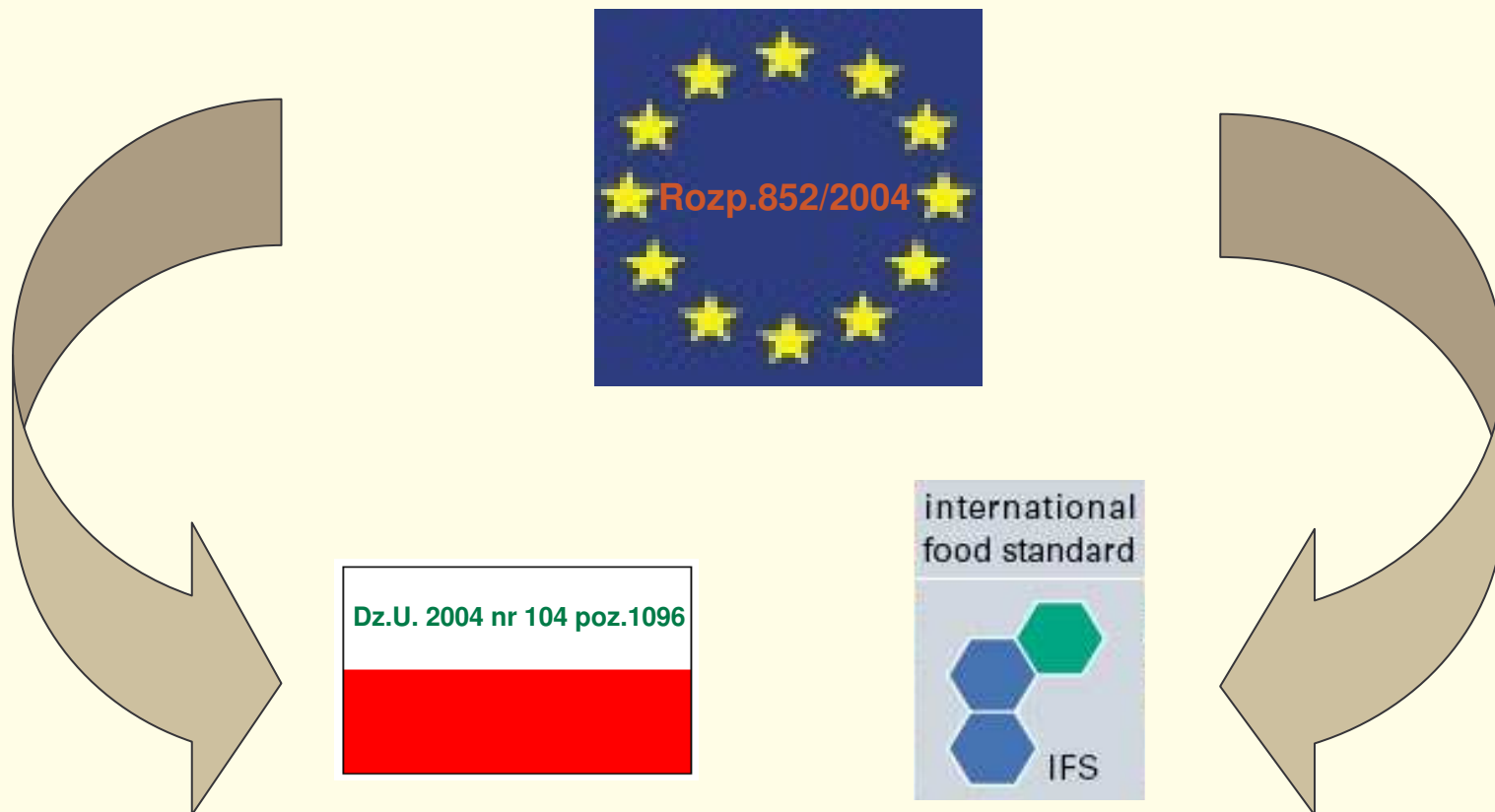
- szkolenia przed podjęciem pracy
- rejestrowanie szkoleń
- szkolenia z zakresu higieny dla wszystkich pracowników*



* Procedura szkoleń (poziom wyższy)

* Informowanie personelu o niezgodnościach np.reklamacjach

Porównanie wymagań



Dziękuję za uwagę!



Nordzucker

Opracowała: Hanna Woźniak