

Zalecenia dla zakładów produkcji i dystrybucji żywności

**Zalecenia PPWIS w Białymstoku do zakładów prowadzących produkcję,
dystrybucję żywności, w tym gotowych potraw i posiłków.**

Zgodnie z informacją Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) zamieszczoną na stronie internetowej (<http://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>) **obecnie brak jest dowodu, że żywność jest źródłem lub jedną z dróg przenoszenia wirusa**. Również dotychczasowe dane związane z występowaniem koronawirusów nie wskazują na przenoszenie wirusów poprzez żywność.

Niemniej jednak , w obecnej sytuacji epidemiologicznej przypominam o :

OBOWIAZKU NACZELNYM - PRAKTYKOWANIA USTALONYCH ZASADY BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSTCI:

- 1. Zapewnij identyfikowalność towarów**- przyjmuj do zakładu wyłącznie towary w nieuszkodzonych, oryginalnych i czystych opakowaniach, z wyraźnym i czytelnym terminem ważności, z odpowiednią dokumentacją. W trakcie przyjęcia towaru minimalizuj do niezbędnego minimum bezpośredni kontakt z osobami dostarczającymi.
- 2. Przestrzegaj zasad magazynowania towarów**- zachowaj rozdzielność asortymentową żywności (surowiec/półprodukt/wyrób gotowy), ilość magazynowanego towaru winna być dostosowana do możliwości i warunków panujących w zakładzie, stosuj zasadę „pierwsze weszło – pierwsze wyszło”.
- 3. Bezwzględnie przestrzegaj zasad dobrej praktyki higienicznej** przyjętej w zakładzie, w tym w szczególności dotyczącej:
 - **higieny personelu**, w tym używania przez osoby pracujące w kontakcie z żywnością czystej odzieży ochronnej i innych środków ochrony indywidualnej, przestrzegania przez personel zasad higienicznego korzystania z toalety, spożywania posiłków, ewentualnego opuszczania pomieszczeń żywnościowych (np. wyrzucanie odpadów),
 - **regularnego i dokładnego mycia rąk przez pracowników**, dostawców, serwisantów, zapewnienia dostępu do miejsc, w których ww. osoby mogą myć/dezynfekować ręce (dozowniki powinny być umieszczone w widocznym miejscu, regularnie

myte/wymieniane/napełniane, tam gdzie to konieczne należy zapewnić warunki do higienicznego osuszania rąk i wyrzucania papieru – odpowiednia konstrukcja kosza),

- **przebiegu procesów mycia i dezynfekcji urządzeń, naczyń, sprzętu pomocniczego,**
 - **prowadzenia prac związanych z żywnością** przez osoby nieposiadające oznak choroby (wymóg posiadania orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych, brak oznak przeziębienia, biegunki itp.), należy przypomnieć pracownikom o obowiązku informowania o złym stanie zdrowia; osoby, które mają nawet łagodny kaszel, gorączkę lub inne objawy chorobowe nie powinny być dopuszczone do pracy w kontakcie z żywnością; jeżeli uznano to za konieczne można zakupić termometry czołowe i dokonywać pomiaru temperatury na wejściu do zakładu, w tym w odniesieniu do kierowców firm zewnętrznych i osób spoza firmy;
 - **zwiększenia częstotliwości zabiegów mycia i dezynfekcji** pomieszczeń, wyposażenia bloku żywienia, przy użyciu środków dopuszczonych do powierzchni mających kontakt z żywnością, środki dezynfekcyjne należy stosować zawsze zgodnie z zaleceniami producenta,
 - **rygorystyczne ograniczenie przebywania w zakładzie osób z zewnątrz** (serwisantów, dostawców itp.),
 - **bezpiecznych warunków odbioru wyrobu gotowego** (zminimalizowanie kontaktu bezpośredniego osób wydających i odbierających towar),
 - **zapewnienia wykorzystywania materiałów**, opakowań wyłącznie przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
 - **zapewnienia odpowiednich warunków przechowywania** wykorzystywanych opakowań, zabezpieczających przed ich zanieczyszczeniem.
4. **Realizuj dobrą praktykę produkcyjną przy przygotowywaniu żywności** (np. odrębne stanowiska, sprzęt pomocniczy do surowca (szczególnie surowego mięsa, w tym drobiowego, jaj, warzyw i owoców), półproduktu i żywności gotowej, dokładne mycie owoców i warzyw przed obróbką, przestrzeganie ustalonych parametrów przebiegu procesów technologicznych (czas i temperatura gotowania, smażenia).
5. **Zabezpiecz półprodukty, wyroby gotowe przed wtórnym zanieczyszczeniem** poprzez właściwą ekspozycję i dystrybucję (zabezpieczenie towaru do bezpośredniego spożycia przez zanieczyszczeniem ze strony kupujących, odbierających pojemniki itp.).
6. **Przestrzegaj zasad dobrej praktyki dystrybucji**, w tym m.in. poprzez:
- zapewnienie temperatury dostosowanej do produktu (ciągłość łańcucha chłodniczego, utrzymanie temperatury potraw ciepłych),
 - minimalizację zanieczyszczeń zewnętrznych i krzyżowych,
 - unikanie bezpośredniego kontaktu pomiędzy dostawcą a odbiorcą towaru (np. klientem indywidualnym),
 - zapewnienie właściwego stanu higienicznego opakowań transportowych.

Pamiętaj - odpowiedzialność za zapewnienie bezpieczeństwa żywności na każdym etapie produkcji i dystrybucji ponosi konkretny przedsiębiorca. Zatem:

1. **Powiadom pocztą elektroniczną właściwego PPIS o nowej formie prowadzenia działalności w zakresie żywności (dowóz, uruchomienie strony internetowej),**

1. **Dokonaj weryfikacji wdrożonych w zakładzie procedur i instrukcji kontroli**

wewnętrznej (GHP, GMP, HACCP), celem upewnienia się że ryzyko zagrożenia bezpieczeństwa żywności na każdym etapie prowadzonej działalności jest zminimalizowane i monitorowane.