

GMP/GHP

Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP) i Dobra Praktyka Higieniczna (GHP)

Podstawa prawna:

Rozporządzenie nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE z 2004 r. z późn. zm.)

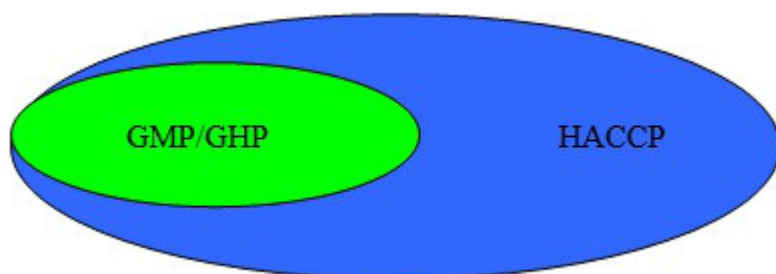
Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 594)

GMP = Dobra Praktyka Produkcyjna

GHP = Dobra Praktyka Higieniczna

HACCP = System Analizy Kontroli i Krytyczne Punkty Kontroli

Wdrożenie w zakładzie systemu GMP/GHP stanowi podstawę do wdrożenia w kolejnym etapie systemu HACCP, w celu kompleksowego zapewnienia bezpieczeństwa żywności.



Wymogi GHP obejmują:



1. Lokalizacja i otoczenie zakładu

Przed podjęciem decyzji o lokalizacji zakładu produkcji, przetwórstwa lub obrotu żywnością należy wziąć pod uwagę potencjalne źródła zanieczyszczeń (jak np. kurz, zapachy, dym, zanieczyszczenia wynikające z działalności przemysłowej, składowiska odpadów itp.), jak również efektywność zabezpieczenia przed tymi zanieczyszczeniami.

Projekt architektoniczny i położenie zakładu powinny sprzyjać realizowaniu zasad Dobrej Praktyki Higienicznej:

- drogi dojazdowe do zakładu powinny być utwardzone i odpowiednio zdrenowane, tak aby nie tworzyły się zastoiny wody i błota
- budynki i znajdujące się w nich urządzenia powinny być tak zaprojektowane, aby ułatwiać procesy czyszczenia i dezynfekcji
- wszelkie materiały wykorzystywane w budynkach i urządzeniach nie mogą mieć negatywnego wpływu na jakość zdrowotną żywności i nie mogą emitować zapachów i substancji toksycznych
- budynki powinny mieć zabezpieczenia przed wniknięciem do nich szkodników oraz owadów, a także zanieczyszczeń zewnętrznych z otaczającego środowiska (dymy, pyły, kurz).

2. Układ funkcjonalny

Układ funkcjonalny zakładu to przestrzenne powiązanie ze sobą pomieszczeń. Powinny być w nim wyraźnie wydzielone pomieszczenia lub zespoły pomieszczeń powiązane ze sobą funkcjonalnie i spełniające określone zadania dotyczące np.: dostawy surowców, produkcji wyrobów, ich dystrybucji, transportu wewnętrznego, przemieszczania pracowników itp. Proces technologiczny i wszystkie działania z nim związane powinny przebiegać w sposób możliwie prostoliniowy. W układzie funkcjonalnym przeciętnego zakładu wyróżnia się najczęściej następujące części:

- magazynową
- produkcyjną
- ekspedycyjną
- socjalną.

3. Maszyny i urządzenia

Wszystkie powierzchnie maszyn, urządzeń, sprzętu oraz naczyń i opakowań kontaktujących się z żywnością powinny być wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością i elementy maszyn stykające się z żywnością, jak również powierzchnie robocze (blaty stołów i lady) powinny być wykonane z materiału trwałego, gładkie i łatwe do utrzymania w czystości i w żywieniu zbiorowym drobny sprzęt pomocniczy, taki jak noże, szufle, szczypce, widelce, deski, naczynia itp. powinien być wydzielony dla poszczególnych asortymentów produktów i nieuszkodzony.

4. Procesy mycia w dezynfekcji

Po zakończeniu pracy lub po każdej zmianie w zakładzie przeprowadza się sprzątanie, podczas którego usuwane są z powierzchni podłóg, blatów oraz maszyn i urządzeń pozostałości po bieżącej produkcji oraz nagromadzony brud, który stanowi doskonałe warunki dla rozwoju mikroflory i tym samym, stwarza zagrożenie dla bezpieczeństwa i jakości produktu końcowego. Po procesie mycia przeprowadza się dezynfekcję. Zastosowanie właściwych systemów mycia i dezynfekcji przy użyciu odpowiedniego sprzętu i urządzeń oraz środków myjących i dezynfekujących, prowadzenie ich przez dobrze przygotowanych pracowników oraz systematyczna kontrola skuteczności tych procesów gwarantują zachowanie należytego poziomu higieny i bezpieczeństwa i wysokiej jakości produkowanej żywności.

5. Zaopatrzenie w wodę

Woda stosowana do celów technologicznych powinna odpowiadać wymaganiom określonym w odpowiednich przepisach. Tylko z takiej wody mogą być również wytwarzane para lub lód stosowany w procesach produkcji.

6. Kontrola odpadów

W zakładzie powinien funkcjonować sprawny system usuwania odpadów stałych i śmieci.

Powinien on gwarantować zabezpieczenie żywności oraz wody technologicznej przed ewentualnym zanieczyszczeniem ze strony odpadów i śmieci oraz zapewniać w każdym czasie zachowanie odpowiedniego porządku zarówno na stanowiskach pracy jak i w obrębie całego zakładu. Odpady i śmieci powinny być gromadzone w określonych miejscach poza pomieszczeniami z żywnością i systematycznie usuwane wg określonego harmonogramu. Z przestrzeni produkcyjnych powinny być one usuwane tak często, jak tylko zachodzi taka potrzeba, a przynajmniej

raz dziennie. Powinny być one składowane w zamykanych pojemnikach

7. Zabezpieczenie i monitoring szkodników

Do najczęściej występujących, stanowiących duże zagrożenia dla bezpieczeństwa zdrowotnego żywności należą:

- gryzonie (myszy, szczury)
- owady latające (muchy, osy itp.)
- owady biegające (karaluchy, karaczany itp.)
- szkodniki zbożowe (wołek zbożowy, mlik itp.)
- ptaki
- koty i inne zwierzęta domowe.

W każdym zakładzie powinien być opracowany system kontroli i monitorowania obecności szkodników oraz program stosowania odpowiednich środków zabezpieczających adekwatnych do występującej sytuacji. Obserwacje dotyczące obecności szkodników powinny być prowadzone w sposób ciągły zarówno w samym zakładzie jak i na otaczającym go terenie. Osoby realizujące program zwalczania szkodników powinny posiadać odpowiednie umiejętności i wiedzę z tego zakresu. Działania z zakresu kontroli obecności szkodników oraz zabezpieczenia przed nimi powinny być odpowiednio rejestrowane i dokumentowane.

8. Higiena personelu

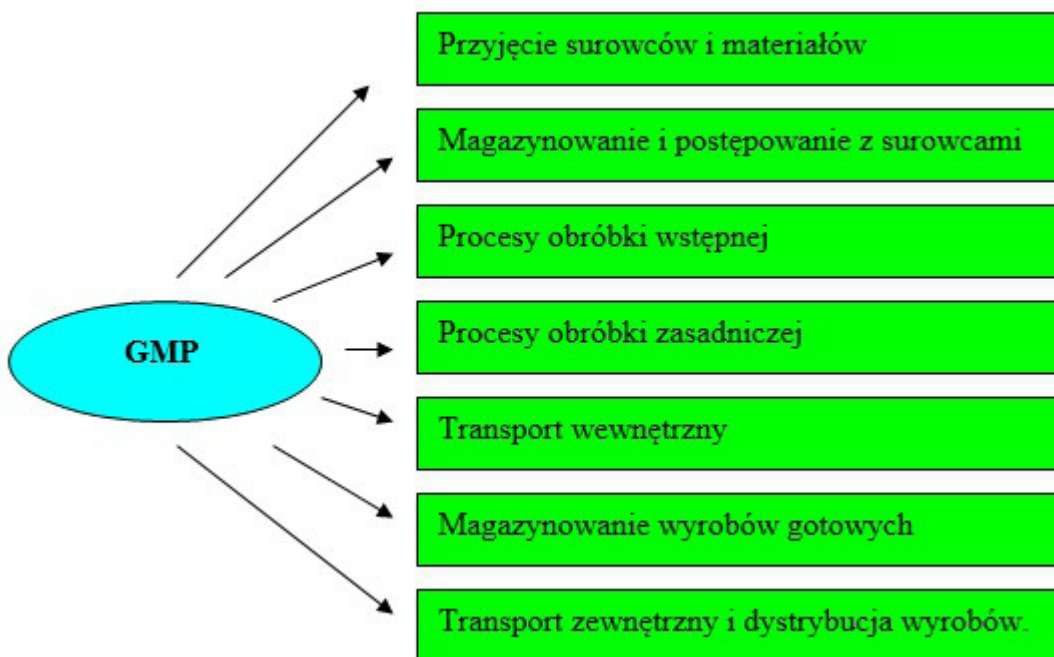
Podstawowe wymagania dotyczące higieny osobistej i warunków zdrowia pracowników przedstawiają się następująco:

- pracownicy powinni posiadać odpowiednie kwalifikacje w zakresie podstawowych zagadnień higieny
- każda osoba pracująca na stanowisku wymagającym bezpośredniego kontaktu z żywnością musi wykazywać odpowiedni stan zdrowia określony na podstawie badań lekarskich i odpowiednich badań analitycznych
- pracownik chory lub podejrzany o chorobę zakaźną, cierpiący na infekcje dróg oddechowych, biegunkę lub ropne schorzenia skóry powinien być bezzwłocznie odsunięty od pracy wymagającej kontaktu z żywnością
- pracownicy nie mogą przechowywać rzeczy osobistych w strefie produkcyjnej pracownicy nie mogą wykonywać czynności, które mogłyby przyczynić się do zanieczyszczenia żywności, a w szczególności pić, spożywać posiłków, jeść słodczy lub żuć gumy, palić tytoń, pluć, kasłać, czyścić nos itp.
- przed rozpoczęciem pracy każdy pracownik produkcyjny powinien umyć się i założyć czystą odzież roboczą (najlepiej białą lub w jasnych kolorach) oraz odpowiednie nakrycie głowy i ewentualnie (tam gdzie to konieczne) obuwie robocze i maseczki ochronne
- każdy pracownik musi przestrzegać zasad higieny i czystości (zwłaszcza rąk, mieć krótko obcięte paznokcie; odzież ochronna powinna być czysta i nieuszkodzona oraz całkowicie zakrywać odzież osobistą pracownika i włosy
- pracownicy produkcyjni nie mogą nosić biżuterii, zegarków, szpilek i spinek do włosów oraz innych drobnych przedmiotów, które mogłyby zagrażać bezpieczeństwu konsumenta w przypadku dostania się do żywności

9. Szkolenie personelu

Kierownictwo zakładu powinno organizować systematyczne i na odpowiednim poziomie (tj. dostosowane do charakteru wykonywanej pracy) szkolenia dla personelu z zakresu higieny.

Do zagadnień, które leżą w obszarze GMP zaliczyć należy:



Dekalog Dobrej Praktyki Higienicznej:

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 sięgnij 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.
5. Pracuj tak, aby maksymalnie ograniczyć ryzyko zanieczyszczenia produktu, pomieszczeń, sprzętu i urządzeń.
6. Bądź uważny, przeciwdziałaj błędom i pomyłkom.
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.

Wychodząc naprzeciw potrzebom przedsiębiorców, którzy są zobowiązani do wdrożenia ww. systemów we własnych przedsiębiorstwach, opracowano poradniki dla poszczególnych branż przemysłu spożywczego.

Wykaz poradników posiadających pozytywną ocenę organu urzędowej kontroli żywności pod względem jego zgodności z wymaganiami higieny, z uwzględnieniem zasad stosowanych w tym zakresie w państwach członkowskich Unii Europejskiej, znajduje się na stronie GIS:

[Wykaz przewodników oraz poradników Dobrej Praktyki Higienicznej \(GHP\), Dobrej Praktyki Produkcyjnej \(GMP\) i wdrażania zasad systemu HACCP zaopiniowanych pozytywnie pod względem zgodności z wymaganiami higienicznymi przez Głównego Inspektora Sanitarnego](#)

Dodatkowo, można zapoznać się z materiałami szkoleniowymi z zakresu GMP/GHP zamieszczonymi na stronie internetowej PSSE w Zawierciu:

http://www.psse-zawiercie.internetdsl.pl/pages/aktualnosci/news_2/ghpgmp.pdf

źródło:

Halina Turlejska: Zasady GHP / GMP oraz system HACCP jako narzędzia zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności