

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA

Od osób które uczestniczą w przygotowaniu i wydawaniu posiłków na podstawie *ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach oraz rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie badań lekarskich do celów sanitarno – epidemiologicznych* wymaga się wykonania badań wykluczających zakażenia chorobami zakaźnymi oraz stanów chorobowych uniemożliwiających wykonywanie czynności z zakresu produkcji i obrotu żywnością.

Na ich podstawie lekarz, który ma odpowiednie uprawnienia, wydaje orzeczenie lekarskie do celów sanitarno – epidemiologicznych. O tym na jak długi okres zostanie wystawione orzeczenie decyduje sam lekarz. Może być tak, że orzeczenie zostanie wydane raz na całe życie i wówczas traci ono ważność w przypadku wystąpienia jakiegokolwiek zatrucia, lub wydawane jest na wyznaczony okres. Takie orzeczenie wypisywane jest w dwóch egzemplarzach dla pracodawcy i dla osoby badanej.

W związku z tym, iż kwaterodawcy nie prowadzący usług żywieniowych mają kontakt z turystą umożliwiającą przeniesienie choroby zakaźnej między innymi poprzez pranie bielizny pościelowej powinny takie badania również przeprowadzać.

Gospodarstwa agroturystyczne, które oferują swoim gościom wyżywienie wykraczają już poza pojęcie zaspakajania potrzeb gospodarstwa domowego. Dlatego kwaterodawcy muszą przestrzegać obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i żywienia zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (Dz.U z 2006 r. nr 171, poz. 1225). Ustawa określa wymagania oraz procedury niezbędne dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia zgodnie z przepisami Rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r., który ustanowił ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego i powołał Europejski Urząd do Spraw Bezpieczeństwa Żywności.

W odniesieniu do obowiązującego prawa pełną odpowiedzialność za zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności ponosi przedsiębiorca produkujący lub wprowadzający do obrotu (określenie przedsiębiorca obejmuje również realizatorów żywienia zbiorowego). On też odpowiada za wszelkie szkody i uszczerbki na zdrowiu konsumenta spowodowane niewłaściwą jakością zdrowotną żywności.

Zakładem żywienia zbiorowego jest miejsce prowadzenia działalności w zakresie zorganizowanego żywienia konsumentów, więc dotyczy to również obiektów agroturystycznych.

Podstawowe obowiązki i zalecenia, jakie muszą spełniać kwaterodawcy „żywić” turystów pozwolą na eliminację wszelkich zagrożeń wpływających na bezpieczeństwo żywności. Elementami zapewniającymi to bezpieczeństwo są zasady Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) oraz Dobrej Praktyki Produkcyjnej.

Wymogi GHP i GMP obejmują:

- lokalizację i otoczenie zakładu
- układ funkcjonalny pomieszczeń
- maszyny i urządzenia
- procesy mycia i dezynfekcji
- zaopatrzenie w wodę
- kontrole odpadów
- zabezpieczenie przed szkodnikami
- szkolenie personelu
- higienę pracowników
- prowadzenie dokumentacji i zapisów GMP

Zasady Dobrej Praktyki i Higienicznej (GHP)

Dobra Praktyka Higieniczna to działania, które muszą być podjęte i warunki higieniczne, które powinny być spełnione i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności w gospodarstwie agroturystycznym. Wymogi GHP obejmują:

1. Otoczenie i stan sanitarny gospodarstwa: zachowanie ładu i czystości w całym gospodarstwie, oddzielenie w zagrodzie części rekreacyjnej od gospodarczej, utwardzenie dróg i ścieżek, zabezpieczenie budynku przed gryzoniami i owadami (np.: siatki w oknach), wydzielenie miejsca poza budynkiem na gromadzenie odpadów w zamkniętych pojemnikach.
2. Układ funkcjonalny kuchni i jadalni powinien być tak rozplanowany, aby nie następowało krzyżowanie się prac „czystych” i „brudnych”. Aby to osiągnąć należy: w kuchni przygotować ciąg technologiczny, wydzielić pomieszczenie do mycia i obierania warzyw, zainstalować wentylację pomieszczeń, wnętrza pomieszczeń powinny być wykonane z materiału gładkiego, nie śliskiego i łatwego do utrzymania czystości, dobre oświetlenie stanowisk pracy, wyposażenie w odpowiednie urządzenia i sprzęt z atestem Państwowego Zakładu Higieny.
3. Procesy mycia i dezynfekcji urządzeń oraz sprzętu należy przeprowadzać w sposób chroniący żywność przed zanieczyszczeniem (zlewozmywaki, zmywarki). Przy braku maszyn myjących dodatkowo należy wyparzać naczynia i sprzęt, dokładnie płukać. Wszelkie środki myjące i dezynfekujące przechowywać w wydzielonych miejscach.
4. Należy posiadać aktualne zaświadczenie o zdatności wody do konsumpcji.
5. Odpady i śmieci powinny być segregowane i składowane w zamkniętych, najlepiej plastikowych pojemnikach. Pojemniki powinny być odpowiednio oznakowane i utrzymywane w odpowiednim stanie higienicznym, często myte i dezynfekowane.
6. Zabezpieczenie pomieszczeń przed przedostaniem się do nich szkodników (gryzoni, owadów, ptaków, ssaków) i stosowanie różnorodnych zabiegów ochronnych.
7. W zakresie wymagań higieniczno-zdrowotnych, osoby uczestniczące w przygotowywaniu posiłków i noclegów dla turystów w gospodarstwie agroturystycznym powinny posiadać dobry stan zdrowia udokumentowany aktualnymi badaniami lekarskimi obowiązującymi przy pracy z żywnością oraz przestrzegać podstawowych zasad higieny i czystości.
8. Dokumentacja związana z Dobrą Praktyką Higieniczną powinna zawierać: wyniki badań wody, zaświadczenie o badaniu mięsa (z własnego uboju), aktualne wyniki badań lekarskich.

Zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP)

Dobra Praktyka Produkcyjna to działania, które powinny być podjęte i warunki, które muszą być spełnione, aby produkcja żywności odbywała się w sposób zapewniający właściwą jakość zdrowotną. Wyprodukowanie dobrej jakości potraw zależy od następujących czynników:

1. Jakości wyjściowej surowców, które powinny pochodzić od znanego i wiarygodnego źródła. Nie powinno się gromadzić nadmiernych ilości produktów, lecz dokonywać ich uzupełnień na bieżąco.
2. W czasie transportu produktów żywnościowych należy przestrzegać podstawowych zasad czystości i zachowania odpowiedniej temperatury. Odnosi się to również do przechowywania produktów.
3. Prawidłowej obróbki wstępnej - tzn. strefy brudnej - (mycie, obieranie, rozmrażanie itp.). Ważne jest, aby wymienione czynności były prawidłowo przeprowadzone, gdyż ma to wpływ na czystość surowca, a tym samym na bezpieczeństwo gotowej potrawy.
4. Prawidłowej obróbki zasadniczej – tzn. strefy czystej - (gotowanie, duszenie, smażenie, pieczenie). Istotne jest, aby wymienione rodzaje obróbki cieplnej przeprowadzać tak, by przygotowywane potrawy zachowały możliwie jak największą wartość odżywczą.

5. Schładzania i przechowywania potraw. Bezpośrednio po przygotowaniu potraw należy je schłodzić tak szybko, jak tylko to jest możliwe. Temperatura wewnątrz potrawy powinna być obniżona z 60⁰C do 10⁰C w czasie nie dłuższym niż 2 godz., a następnie potrawę taką należy przechowywać w temperaturze nie większej niż 4⁰C.
6. Proces porcjowania i serwowania gotowych potraw powinien zajmować minimalny czas, potrawy utrzymywane w podgrzewaczach muszą być zużyte w czasie do 2 godzin. Żywność rozmrożona i niewykorzystana nie może być powtórnie zamrożona i przechowywana.
7. Jaja kurze - produkt wysokiego ryzyka. Zaleca się unikanie podawania potraw na bazie surowych jaj, które mogą stanowić źródło zagrożenia salmonellą.
8. Zgodnie z Dz.U. z 9 maja 2007 nr 80 poz. 545 w sprawie pobierania próbek żywności obowiązek ten nałożony jest jedynie na zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego, czyli tam, gdzie grupa osób spożywa jednakowe posiłki. Wówczas należy przechowywać przez 3 dni próbki żywności w ilości 150 g lub 150 ml z każdego posiłku. Próbki powinny być opisane czyli musi być określona zawartość, data i godzina przygotowania potrawy oraz imię i nazwisko osoby, która pobrała próbkę. Próbkę żywności powinno pobrać się po zakończeniu działania, czyli po wydaniu dania klientom. Próbki powinny być przechowywane w jednorazówkach lub w słoikach z wyparzoną nakrętką w wydzielonej monitorowanej lodówce w warunkach zapewniających utrzymanie temperatury +4⁰C lub niższej.

Przechowywanie próbek jest zabezpieczeniem dla wszystkich zakładów, które wprowadzają żywność do obrotu przed nieuzasadnionymi roszczeniami gości. Pomimo niewielkiego zakresu świadczonych usług w przypadku gospodarstwa agroturystycznego warto jednak dostosować się do tego wymogu.

Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych nakłada na sektor spożywczy i żywieniowy między innymi obowiązek:

- zapewnienia, że na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności spełniane są właściwe wymogi higieny,
- rejestracji i zatwierdzenia obiektów, w którym świadczone są usługi żywieniowe przez właściwy organ kontrolujący (SANEPID).

Ważną rzeczą dla gospodarstw agroturystycznych, które nie mają zarejestrowanej działalności gospodarczej, jest zgłoszenie w SANEPID-zie obiektu, w którym świadczone są usługi żywieniowe. Jednak, jeżeli gospodarstwo agroturystyczne prowadzi działalność gospodarczą, wówczas musi posiadać zatwierdzony projekt pomieszczeń kuchenne – jadalnych przez państwowego powiatowego inspektora sanitarnego. Taki projekt musi zostać opracowany przez architekta, następnie zaakceptowany i zaopiniowany przez inspektora sanitarnego, a potem po wykonaniu, gotowe pomieszczenia odebrane przez SANEPID.

Gospodarstwa agroturystyczne, które prowadzą usługi żywieniowe w gospodarstwie agroturystycznym i mają zarejestrowaną działalność gospodarczą będą kontrolowane tak jak pozostałe obiekty świadczące usługi w zakresie żywienia zbiorowego (w tym również wdrażanie HACCP), natomiast gospodarstwa agroturystyczne nie prowadzące działalności gospodarczej, mogą być skontrolowane pod kątem spełniania zasad GHP i GMP. W przypadku jakiegokolwiek zatrucia taka kontrola na pewno się odbędzie.

Podsumowanie

1. SANEPID ma prawo wstępu do naszych mieszkań i dokonać kontroli obiektu.
2. Kwaterodawcy muszą posiadać orzeczenie lekarskie do celów sanitarno – epidemiologicznych (najczęściej w książeczkach zdrowia).

3. Podstawowe elementy kontroli gospodarstw agroturystycznych, które nie prowadzą usług żywieniowych wymienione na początku rozdziału w punkcie **Najważniejsze elementy kontroli**.
4. Wszystkie gospodarstwa agroturystyczne, które „żywią” turystów muszą dokonać **zgłoszenia** w SANEPIDZIE i przestrzegać zasad GHP i GMP. Mogą one zostać skontrolowane.
5. W przypadku prowadzenia działalności gospodarczej obiekty te dokonują rejestracji w SANEPIDZIE i będą kontrolowane (kontrole urzędowe) tak jak pozostałe obiekty świadczące usługi w zakresie żywienia zbiorowego.

Szczegółowe informacje na temat zasad HACCP, GHP i GMP można znaleźć na stronie internetowej www.haccp-polska.pl. Polecam również ciekawą publikację odnoszącą się bezpośrednio do gospodarstw agroturystycznych – „Poradnik dla kwaterodawcy wiejskiego w zakresie żywienia turystów, Zasady GHP i GMP w gospodarstwach agroturystycznych”, wydaną przez Polską Federację Turystyki Wiejskiej „Gospodarstwa Gościnne” i zatwierdzoną przez Główny Inspektorat Sanitarny.