

INSTRUKCJA DOBREJ PRAKTYKI HIGIENICZNEJ DLA MAGAZYNÓW, PLACÓWEK HANDLOWYCH, GASTRONOMICZNYCH

wg. Rozporządzenia Ministra Zdrowia (Dz. U. Nr 234 z 19.12.2002r.) w sprawie warunków sanitarnych oraz zasad przestrzegania higieny pracy przy obrocie środkami spożywczymi.

- I. **Kierownik zakładu Jest obowiązany do:**
 1. Posiadania instrukcji dobrej praktyki.
 2. Posiadania instrukcji mycia i dezynfekcji.
 3. Posiadania przez pracowników wiedzy ogólnej w zakresie dobrych praktyk higienicznych, i aktualnych badań lekarskich,
 4. Odsunięcia chorego pracownika na chorobę zakaźną, biegunkę, infekcję dróg oddechowych od pracy wymagającej kontaktu z artykułami spożywczymi.
- II. **Pracownik powinien:**
 1. Przed rozpoczęciem pracy założyć czystą, nieuszkodzoną odzież roboczą całkowicie zakrywającą odzież osobistą, oraz odpowiednie nakrycie głowy i obuwie robocze.
 2. Używać opatrunków wodoszczelnych w razie skaleczenia lub otarcia skóry.
 3. Przestrzegać higieny osobistej.
 4. W czasie pracy nie używać szpilek, agrafek, pierścionków, kolczyków i korali.
 5. Przed wejściem do ustępu, wyjściem poza teren sklepu - zdjąć odzież i obuwie robocze,
 6. Myć ręce mydłem i szczoteczką pod bieżącą wodą po opuszczeniu ustępu, oraz po każdym powrocie do zakładu, jak również po każdym zabrudzeniu.
 7. Powiadomić niezwłocznie bezpośredniego przełożonego o chorobie zakaźnej, bieguncie.
- III. **Osoby kontrolujące placówkę magazynową, handlową, są zaopatrywane w odzież roboczą, oraz obuwie robocze.**
- IV. **Kontrola warunków przechowywania artykułów spożywczych, w tym: temperatury, wilgotności, wietrzenia, terminu ich przydatności do spożycia, rotacji i jakości przechowywania musi być dokonywana na bieżąco.**
- V. **Sprzęt używany do sprzątania, mycia i dezynfekcji powinien być przechowywany w wydzielonych miejscach, przeznaczonych wyłącznie do tego celu.**
- VI. **Każdy pracownik jest obowiązany:**
 1. Powiadomić o każdym uszkodzeniu aparatury, sprzęgu, czy niewłaściwej jakości zdrowotnej artykułów spożywczych.
 2. Zachowywać w każdym czasie czystość i porządek na swoim stanowisku pracy, po zakończeniu pracy dokładnie umyć używany sprzęt, narzędzia i naczynia, oraz usunąć wszelkie odpadki
- VII. **W zakładzie powinna znajdować się książka kontroli sanitarnej, oraz teczka dokumentacji sanitarnej, która powinna zawierać:**
 1. Wyniki badania wody (przy własnych ujęciach).
 2. Protokoły kontroli sanitarnej,
 3. Listę pracowników zatrudnionych przy obrocie artykułów spożywczych, **którzy wymagają** okresowych badań lekarskich,
 4. Dokumenty potwierdzające posiadane kwalifikacje (minimum sanitarne).
- VIII. **Warunki sprzedaży:**
 1. Opakowane artykuły spożywcze powinny być składowane na przewiewnych i łatwych do przesunięcia podkładach.
 2. Środki spożywcze sprzedawane luzem, z wyłączeniem owoców i warzyw powinny być w pojemnikach z przykrywkami, lub oszklonych gablotach chroniących je przed zanieczyszczeniem.
 3. Pieczywo należy przechowywać na regałach lub półkach i zapewnić, aby przy sprzedaży samoobsługowej sprawdzanie świeżości przez konsumentów nie powodowało jego zanieczyszczenia.
 4. Artykuły spożywcze, dla których producent określił temperaturę przechowywania niższą niż temperatura otoczenia – powinny być przechowywane w urządzeniach chłodniczych, a mrożonki - w zamrażarkach.
 5. Środki kosmetyczne i higieniczne mogą być sprzedawane w sklepach spożywczych przy zapewnieniu odpowiedniego oddzielenia od środków spożywczych.
 6. W sklepach mięsnych wędliny mogą być sprzedawane wyłącznie na wyodrębnionych stanowiskach, i przez odrębnego sprzedawcę,
 7. Warzywa i owoce luzem w sklepie spożywczym mogą być sprzedawane na wydzielonym stanowisku, a warzywa korzenne muszą być oczyszczone z ziemi.
 8. Przy rozważaniu sypkich środków spożywczych należy używać oddzielnego sprzętu.
 9. Nie opakowane artykuły spożywcze powinny być sprzedawane tak, aby nie dotykać ich rękami.
 10. Zużyte opakowania należy natychmiast usuwać.
 11. Sprzedaży artykułów porcjowanych powinny dokonywać co najmniej dwie osoby; z których jedna przyjmuje wyłącznie pieniądze.
 12. Artykuły spożywcze wycofane z obrotu powinny być składowane w oznaczonym miejscu, w sposób jednoznacznie świadczący o wycofaniu ich z obrotu.
- IX. **Przed przyjęciem artykułów spożywczych do sprzedaży odbiorca powinien sprawdzić:**
 1. Warunki transportu, w tym czystość środka transportu i opakowań, czas transportu i inne warunki mające wpływ na jakość zdrowotną przewożonych artykułów oraz sposób wyładowania zapobiegający ich zanieczyszczeniu.
 2. Dokumentację dotyczącą artykułów spożywczych, w tym pochodzenia, producenta i daty produkcji, świadectwo kontroli jakości.
 3. Opakowania zbiorcze i jednostkowe: obce zapachy, uszkodzenia, zawilgocenie, bombaż puszek, obecność szkodników, itp.
 4. Znakowanie artykułów spożywczych, a zwłaszcza termin przydatności do spożycia i datę minimalnej trwałości, czytelność trwałość znakowania,
 5. Cechy organoleptyczne, widoczne zanieczyszczenia, zapleśnienia, szkodniki itp.
- X. **Artykuły spożywcze budzące podejrzenie lub o widocznych cechach niewłaściwej jakości zdrowotnej nie mogą być wprowadzane do obrotu.**
- XI. **Artykuły spożywcze należy chronić przed zanieczyszczeniem, składając je, zależnie od właściwości, w odpowiednich pojemnikach (opakowaniach) na regałach, podkładach, w izolacji od ścian i sufitów, w sposób umożliwiający ich rotację.**
- XII. **Pomieszczenie magazynu powinno mieć wejścia bezpośrednio z pomieszczeń komunikacji ogólnej oraz być wyposażone w urządzenia niezbędne do przyjmowania artykułów spożywczych.**
- XIII. **Pomieszczenie magazynu musi być suche, czyste, szczelne, z wentylacją grawitacyjną, zabezpieczone przed dostępem światła słonecznego, szkodników, przystosowane w zakresie temperatury do rodzaju magazynowanych artykułów, zaopatrzone w sprawne termometry i higrometry do mierzenia temperatury i wilgotności powietrza.**
- XIV. **W pomieszczeniu magazynu należy codziennie dokonywać kontroli warunków składowania artykułów spożywczych, ich jakości oraz rotacji towarów, aby nie dopuścić do ich przeterminowania i psucia się.**
- XV. **Używane w pomieszczeniach magazynu sprzęt i naczynia powinny być w dobrym stanie technicznym. Muszą być przechowywane czyste w wyznaczonym do tego celu miejscach (regały, szafki, półki).**
- XVI. **Zużyte opakowania, odpady środków spożywczych, zbędny sprzęt i naczynia należy niezwłocznie usuwać z pomieszczeń magazynu.**
- XVII. **Artykuły spożywcze przeterminowane, w uszkodzonych opakowaniach lub budzące podejrzenie niewłaściwej jakości zdrowotnej należy usunąć z pomieszczenia magazynu; takie artykuły spożywcze nie mogą być wprowadzane do obrotu.**
- XVIII. **W razie wątpliwości co do jakości zdrowotnej przechowywanych artykułów spożywczych należy zgłosić je do badania organowi nadzoru sanitarnego i wstrzymać ich sprzedaż do czasu uzyskania wyników badań o ich przydatności do spożycia.**