



AKTUALNE ZAGADNIENIA ZWIĄZANE Z WDRAŻANIEM ZASAD SYSTEMU HACCP W PRZEDSZKOLACH — WYKŁAD.

Halina Turlejska. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa

Wysoka jakość i bezpieczeństwo zdrowotne to podstawowe cechy posiłków i potraw produkowanych i wydawanych w zakładach żywienia zbiorowego. Kwestie te nabierają szczególnego znaczenia w odniesieniu do żywienia dzieci w przedszkolach. Dzieci są grupą szczególnie wrażliwą na wszelkie przejawy nieprawidłowego, nieracjonalnego żywienia. Udowodniono, że niewłaściwie zbilansowane żywienie i żywność o niewłaściwej jakości zdrowotnej mogą negatywnie wpłynąć na zdrowie i samopoczucie dziecka.

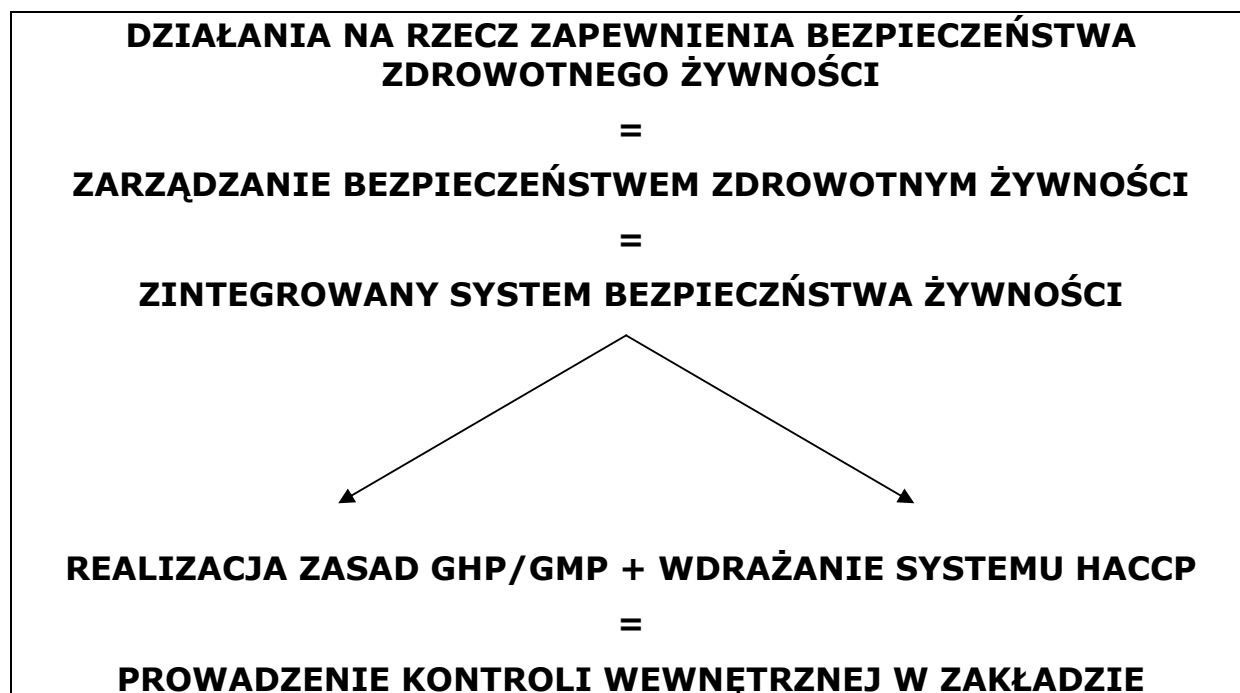
W świetle obowiązującego prawa (zarówno polskiego jak i Unii Europejskiej), wszyscy operatorzy żywności, w tym realizatorzy żywienia zbiorowego w placówkach oświatowo-wychowawczych, powinni stosować zasady Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz wdrożyć system HACCP. Jest to egzekwowane przez organy urzędowej kontroli żywności – Państwową Inspekcję Sanitarną. Za niedostosowanie się w do tych wymogów grozi kara grzywny.

Niestety, jak wynika z prowadzonych kontroli, wśród realizatorów żywienia zbiorowego dzieci poziom znajomości systemu HACCP jest wysoce niezadowolający, a wskaźniki zaawansowania stołówek przedszkolnych we wdrażaniu tego systemu znacznie odbiegają od średnich dla innych grup obiektów.

Obrazują to następujące fakty:

- W żywieniu zbiorowym dzieci obserwuje się brak systemowego podejścia do rozwiązywania problemów związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanych posiłków;
- W wielu obiektach żywienia zbiorowego obserwuje się nieprawidłowości w zakresie realizacji podstawowych zasad GHP, które są punktem wyjścia do wdrażania systemu HACCP.

Istniejąca sytuacja stwarza konieczność podejmowania konsekwentnych działań szczególnie w aspekcie systematycznego podnoszenia wiedzy nt. praktycznej realizacji zasad GHP/GMP i systemu HACCP oraz zmiany mentalności zawodowej pracowników i sposobu ich myślenia ze szczególnym ukierunkowaniem na przejmowanie odpowiedzialności za realizowane zadania.



O systemie HACCP mówi się na wiele sposobów, często nadmiernie komplikując jego zasady i przedstawiając go jako niezmiernie trudną i niezrozumiałą, a przede wszystkim obcą ideologię.



Tymczasem **system HACCP został stworzony przez ludzi – dla ludzi**, aby ułatwić im czuwanie nad procesami przygotowywania posiłków i zapewnić pełne ich bezpieczeństwo.

HACCP jest systemowym postępowaniem mającym na celu zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności poprzez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń bezpieczeństwa żywności z punktu widzenia jej jakości zdrowotnej oraz ryzyka wystąpienia tych zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i dystrybucji żywności. Jest to również system mający na celu określenie metod ograniczania tych zagrożeń oraz ustalenie działań naprawczych.

System HACCP polega na dokładnym nadzorowaniu tego wszystkiego, co jest najbardziej niewralgiczne z punktu widzenia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Zgodnie z ustaleniami Kodeksu Żywnościowego system HACCP działa w oparciu o 7 podstawowych zasad, które nie powinny być rozpatrywane jako reguły, lecz jako zadania do wykonania w celu wdrożenia systemu.

Zasady te przedstawiają się następująco:

1. Analiza zagrożeń – ustalenie potencjalnego zagrożenia, ocena jego ryzyka i określenie środków zapobiegawczych.
2. Ustalenie Krytycznych Punktów Kontroli (KPK – CCP), w których można wyeliminować lub zminimalizować zagrożenie.
3. Określenie celów i zakresów tolerancji dla krytycznych punktów kontroli.
4. Utworzenie systemu monitorowania.
5. Określenie działań korygujących, jeśli monitorowane parametry nie mieszczą się w granicach ustalonych tolerancji.
6. Opracowanie procedur weryfikujących dla potwierdzenia skuteczności działania HACCP.
7. Prowadzenie dokumentacji i rejestru danych dotyczących systemu.

WDRAŻANIE ZASAD SYSTEMU HACCP W PRZEDSZKOLACH. TEZY I PYTANIA NA WARSZTATY

- Co to jest system HACCP?
- Na czym polega system HACCP?
- Z czego wynika obowiązek prawny wdrażania zasad systemu HACCP?
- Jakie organy nadzorują i egzekwują wdrożenie systemu HACCP?
- W jaki sposób wdrażany jest system HACCP?
- Kto jest odpowiedzialny za jego wdrożenie?
- Co jest potrzebne do skutecznego wdrożenia systemu HACCP?
- Jakie są korzyści z wdrożenia zasad systemu HACCP?
- Jakie są trudności przy wdrażaniu zasad systemu HACCP?
- Jakie są obowiązki kierownictwa przedszkola związane z wdrażaniem systemu HACCP?
- Co można poradzić przedszkolom, które zaczynają wdrażać zasady systemu HACCP?
- Gdzie można szukać pomocy i odpowiedzi na trudne pytania dotyczące wdrażania systemu HACCP?
- Jak poradzić sobie z dokumentacją systemu HACCP i jak powinna ona wyglądać?
- Co robić, gdy zasoby kadrowe przedszkola są bardzo małe?
- Co robić, gdy warunki techniczne przedszkola są bardzo skromne?



Halina Turlejska

Pracuje w Instytucie Żywności i Żywienia w Warszawie. Zajmuje się zagadnieniami bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności, higieną i racjonalizacją żywienia oraz wdrażaniem systemów zapewnienia jakości w produkcji i przetwórstwie żywności. Brała udział w pracach nad tworzeniem nowego polskiego prawa żywnościowego, ściśle zharmonizowanego z wymogami dyrektyw UE. Współuczestniczyła w realizacji 11 programów pomocowych (Projekty PHARE) Unii Europejskiej dla Polski skierowanych na doskonalenie pracy organów urzędowej kontroli żywności oraz poprawę bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności produkowanej w kraju w różnych sektorach przemysłu spożywczego.

Uczestniczyła w międzynarodowych specjalistycznych kursach i konferencjach organizowanych przez ekspertów z UE, USA oraz FDA i FAO/WHO. Jest cenionym edukatorem w zakresie systemów zapewnienia jakości oraz audytorem PCBC i BSI w zakresie normy ISO 9001; 2000.

Prowadzi studia podyplomowe oraz działalność edukacyjną i szkoleniową z upowszechniania zasad GHP/GMP oraz wdrażania systemu HACCP, a także racjonalizacji żywienia dla pracowników przemysłu spożywczego, żywienia zbiorowego oraz organów urzędowej kontroli żywności. Prowadzi konsultacje z praktycznego wdrażania systemu HACCP oraz audyty w zakładach przemysłu spożywczego.

Jest autorką lub współautorką kilkudziesięciu poradników na temat zasad GHP/GMP i HACCP oraz publikacji i opracowań fachowych z zakresu bezpieczeństwa żywności i wymogów sanitarno-higienicznych dla zakładów produkcji i przetwórstwa żywności (np. artykuł *Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz prowadzenie kontroli wewnętrznej w zakresie organizacji żywienia w przedszkolu* [w:] *Poradnik intendenta przedszkola*, Wydawnictwo RAABE, Warszawa 2007).