

## Dobra Praktyka Produkcyjna oraz Dobra Praktyka Higieniczna w przedszkolu

Opracowała: Małgorzata Fejfer, dietetyczka, doktorantka w Katedrze Higieny Żywności Człowieka na Wydziale Nauk o Żywności i Żywieniu Człowieka Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu

### Podstawa prawna:

- *Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (Dz.U. z 2006 r. Nr 171 poz. 1255 ze zm.),
- *Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych* (Dz.Urz. UE L 139 z 30.04.2004 ze zm.; Dz.Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34 ze zm.),
- *Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego* (Dz.Urz. UE L 139 z 30.04.2004 ze zm.; Dz.Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 14 ze zm.).

Zatrucia pokarmowe są szeroko rozprzestrzenionym problemem zdrowia publicznego, a placówki żywienia zbiorowego to miejsca, w których najczęściej dochodzi do ich występowania. Osoby odpowiedzialne za żywienie dzieci w przedszkolach muszą pamiętać, że – niezależnie od sposobu, w jaki żywność jest wytwarzana oraz wprowadzana do obrotu – producent (w tym przypadku placówka przedszkolna) ma obowiązek dostarczenia konsumentowi żywności bezpiecznej, tzn. niepowodującej negatywnego wpływu na zdrowie i życie. **Bezpieczeństwo żywności** według *Kodeksu Żywnościowego* określa się jako zapewnienie, że żywność prawidłowo przygotowana do spożycia i/lub spożyta zgodnie z jej przeznaczeniem nie powoduje niepożądanego wpływu na zdrowie konsumenta. Zasada ta obowiązuje również dla zakładów żywienia zbiorowego, w których potrawy i napoje muszą być produkowane oraz serwowane w sposób higieniczny oraz zapewniający właściwe cechy organoleptyczne i odżywcze.

Bezpieczeństwo żywności w ostatnich latach stało się zagadnieniem bardzo popularnym. Wynika to z większej świadomości społeczeństwa, ale również z coraz bardziej rygorystycznych przepisów prawnych, które obligują producentów do wprowadzania odpowiednich praktyk, systemów, przepisów oraz dokumentacji, ułatwiającej zapewnienie właściwego poziomu zdrowotnego oraz jakości wytwarzanych produktów. Przedszkola, jako placówki żywienia zbiorowego, powinny szczególnie zadbać o bezpieczeństwo i jakość wytwarzanych produktów, ponieważ ich obiorcami są małe dzieci, często o obniżonej odporności.

Sprawdzonymi w praktyce narzędziami, pomocnymi w uzyskaniu żywności bezpiecznej dla zdrowia, są m.in. przewodniki **Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP – Good Manufacturing Practice)**, **Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP – Good Hygiene Practice)** oraz system **Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points)**. Z dniem przystąpienia do Unii Europejskiej wszystkie polskie przedsiębiorstwa zajmujące się produkcją oraz dystrybucją żywności, w tym również punkty gastronomiczne oraz zakłady żywienia zbiorowego, zostały zobligowane do wdrożenia oraz utrzymania systemu HACCP. Jego wprowadzenie powinno jednak poprzedzać opracowanie i wdrożenie Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz Dobrej Praktyki Higienicznej.

GMP i GHP mają na celu stworzenie warunków do wytworzenia żywności bezpiecznej pod względem higienicznym. Dotyczą one m.in. pomieszczeń, maszyn i urządzeń, gospodarki odpadami, zaopatrzenia w wodę, surowców, higieny osobistej personelu oraz szkoleń. Właściwe wdrożenie zasad GMP/GHP może być związane z nakładami finansowymi (przebudowa i wykończenie pomieszczeń, wyposażenie zakładu), dlatego – jeżeli tylko istnieje taka możliwość – zasady dobrych praktyk należy rozpatrywać już przy projektowaniu placówki przedszkolnej. Przy prawidłowo funkcjonujących zasadach GMP/GHP wdrożenie systemu HACCP nie powinno już powodować nadmiernych kosztów. Mogą być one jednak związane ze szkoleniem personelu oraz zakupem odpowiednich urządzeń pomiarowych.

## Bezpieczeństwo żywności w przepisach Unii Europejskiej oraz Polski

Wytyczne GMP/GHP oraz systemu HACCP opracowano w ramach *Kodeksu Żywnościowego (Codex Alimentarius)*. Wytyczne te mają charakter dobrowolny i adresowane są zarówno do producentów żywności, jak i władz państwowych. W Unii Europejskiej do 2006 r. najbardziej podstawowe zasady GMP/GHP określała dyrektywa 93/43/EWG dotycząca higieny żywności. To ona zalecała tworzenie przewodników Dobrej Praktyki Higienicznej dla różnych sektorów w celu ułatwienia wprowadzenia wytycznych higienicznych oraz nakazywała wdrożenie systemu HACCP we wszystkich firmach zajmujących się produkcją, dystrybucją, magazynowaniem, transportowaniem oraz dostarczaniem konsumentowi żywności. Od stycznia 2006 r. wszystkie dyrektywy UE dotyczące higieny zostały jednak zastąpione owymi rozporządzeniami. Rozporządzeniem 853/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych oraz Rozporządzeniem 853/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego. Rozporządzenie, w przeciwieństwie do dyrektywy, stosuje się w państwach członkowskich UE bezpośrednio, bez konieczności przenoszenia go do prawa krajowego. Przed styczniem 2006 r. dyrektywa unijna 93/43/EWG była włączona do Ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia z dnia 11 maja 2001 r., ale ze względu na to, że przepisy krajowe nie mogą regulować tych samych zagadnień co rozporządzenia unijne, przygotowano nową Ustawę o bezpieczeństwie żywności i żywienia, która obowiązuje od dnia 25 sierpnia 2006 r.

Jak już wspomniano, wymagania GMP/GHP opracowywane są w formie kodeksów oraz przewodników. W większości krajów, w tym również w Polsce, nie mają one jednak mocy prawnej, a przestrzeganie zawartych w nich zaleceń jest dobrowolne.

### Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP) oraz Dobra Praktyka Higieniczna (GHP)

GMP jest pojęciem bardzo obszernym i można je określić jako zbiór zasad, których przestrzeganie gwarantuje, że wyprodukowane wyroby spełnią ustalone wymagania jakościowe. GMP odnosi się więc do wszelkiego rodzaju produktów uzyskiwanych w szeroko pojętym procesie wytwarzania. W jej zakresie możemy wyodrębnić wiele elementów składowych, takich jak dobra praktyka magazynowa, laboratoryjna, marketingowa, cateringowa lub wspomnianą wcześniej dobrą praktyką higieniczną (GHP). GHP dotyczy działań, które muszą być podjęte, oraz warunków higienicznych, które muszą być spełnione na wszystkich etapach produkcji i obrotu żywnością, aby zapewnić jej bezpieczeństwo.

GMP/GHP wymaga, aby każdy etap produkcji był z góry zaplanowany i zdefiniowany. W praktyce oznacza to opracowanie pisemnych procedur i instrukcji dotyczących procesu produkcyjnego żywności oraz wymagań dla takich elementów jak: budynki, otoczenie, pomieszczenia produkcyjne, maszyny, urządzenia, mycie i dezynfekcja, magazynowanie, dystrybucja, ścieki i odpady, personel, szkolenia oraz dezynfekcja i deratyzacja.

Zakresy GMP i GHP są podobne, ale kładą nacisk na inne aspekty. W obu praktykach występuje zagadnienie maszyn i urządzeń, jednak Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP) stanowi, gdzie urządzenie powinno być umiejscowione, w jaki sposób zainstalowane i w jaki sposób należy sprawdzać jego stan techniczny, natomiast Dobra Praktyka Higieniczna (GHP) wskazuje np. na to, z jakiego materiału powinno być wykonane oraz w jaki sposób i jak często należy je myć i dezynfekować.

Szczegółowy zakres GMP dotyczy:

- \*podstawowych czynników utrzymania higienicznych warunków środowiska,
- \*zapobiegania przenikaniu do zakładu z zewnątrz owadów, ptaków i innych zwierząt,
- \*odpowiednich warunków magazynowania sprzętu, substancji chemicznych i produktów spożywczych,
- \*zapewniania odpowiedniego miejsca na rozmieszczenie urządzeń produkcyjnych i magazynowych,
- \*właściwej wentylacji zakładu,
- \*utrzymania całości w dobrym stanie technicznym,
- \*skuteczności oświetlenia,
- \*gospodarki wodno-ściekowej,
- \*procedur mycia i dezynfekcji,

**Aby czytać dalej, potrzebujesz pełnego dostępu.  
Przeglądaj wszystkie materiały w ramach abonamentu lub prenumeraty.**

**Korzyści:**

- nielimitowany dostęp do treści,
- aktualizacje materiałów w niezbędnikach, nawet do 2 razy w tygodniu,
- e-czasopisma w nowej, wygodnej formie,
- dodatkowe materiały i wzory dokumentów do pobrania,
- dostęp do porad cenionych ekspertów i praktyków,
- zniżki na kolejne produkty, szkolenia i webinary

i znacznie więcej...

**Zamów na: [www.oficynamm.pl](http://www.oficynamm.pl)  
lub skontaktuj się z nami: 800 702 902, [bok@oficynamm.pl](mailto:bok@oficynamm.pl)**