

Kontrola sanepidu w przedszkolu – jak się przygotować?

Opracowała: Anna Torbicka, starszy inspektor ds. BHP, autorka publikacji dla dyrektorów i nauczycieli

Podstawa prawna:

- *Ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej* (t.j. Dz.U. z 2017 r. poz. 1261 ze zm.),
- *Ustawa z dnia 24 sierpnia 2001 r. Kodeks postępowania w sprawach o wykroczenia* (t.j. Dz.U. z 2016 r. poz. 1713 ze zm.),
- *Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (t.j. Dz.U. z 2017 r. poz. 149 ze zm.),
- *Ustawa z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi* (t.j. Dz.U. z 2016 r. poz. 1866 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),
- *Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy* (t.j. Dz.U. 2003 r. Nr 169 poz. 1650 ze zm.),
- *Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie* (t.j. Dz.U. z 2015 r. poz. 1422 ze zm.),
- *Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach* (Dz.U. z 2003 r. Nr 6 poz. 69 ze zm.),
- *Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego* (Dz.U. z 2007 r. Nr 80 poz. 545).

W aktualnych przepisach prawnych opisano, na co należy zwrócić szczególną uwagę i o co zadbać, aby przedszkole było miejscem bezpiecznym dla dzieci i pracowników. Zapewnienie bezpiecznych i higienicznych warunków przygotowuje placówkę do kontroli sanepidu.

Zakres kontroli

Zgodnie z art. 4 ust. 1 *Ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej* sanepid może skontrolować w przedszkolu przestrzeganie przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, dotyczące w szczególności:

- wody przeznaczonej do spożycia – pkt 1,
- utrzymania należytego stanu higienicznego przedszkola jako nieruchomości (np. budynek) oraz obiektów i urządzeń należących do placówki (np. plac zabaw) – pkt 2,
- warunków zdrowotnych produkcji i obrotu przedmiotami użytku, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (np. kuchnia przedszkolna, a w niej urządzenia wykorzystywane podczas produkcji żywności, czystość personelu uczestniczącego w produkcji żywności) – pkt 4,
- warunków zdrowotnych środowiska pracy, a zwłaszcza zapobiegania powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy – pkt 5,
- higieny pomieszczeń i wymagań, które musi spełniać sprzęt używany w przedszkolu – pkt 6,
- higieny procesów nauczania (m.in. powierzchnie robocze) – pkt 7

Według obowiązujących przepisów prawa przedszkole zapewniające wyżywienie dla podopiecznych jest placówką żywienia zbiorowego zamkniętego – art. 3 ust. 3 pkt 56 *Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia*. Jest tak zarówno w przypadku prowadzenia kuchni przedszkolnej, jak i żywienia cateringowego. Z tego powodu przedszkole jest zobowiązane do przestrzegania przepisów prawa określających warunki, które muszą być spełnione przez zakłady branży żywnościowej w celu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego dzieci. Przedszkole jest również zobligowane do zapewnienia bezpieczeństwa żywnościowego poprzez respektowanie Dobrej Praktyki Żywienia Zbiorowego. Praktyka ta uwzględnia m.in.

- wymagania sanitarno-higieniczne,
- wartość odżywczą posiłków,
- sposób planowania jadłospisów,
- jakość organoleptyczną posiłków.

Kilka ważnych pojęć

Przedszkole powinno mieć opracowany swój system kontrolowania procesu przygotowania żywności i postępowania z produktami spożywczymi. Ten stworzony na własne potrzeby zbiór procedur higieniczno-kontrolnych ma na celu zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. W przedszkolu należy opracować, opisać i wdrożyć indywidualny system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP). Spełnienie wymagań HACCP, dobrych praktyk higienicznych (GHP) i produkcyjnych (GMP) podlega kontroli sanepidu.

Artykuł 3 ust. 3 pkt 41 *Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia* określa, czym jest system **analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli** (*Hazard Analysis and Critical Control Points*). System HACCP oznacza postępowanie mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i obrotu żywnością. System ten ma również na celu określenie metod eliminacji lub ograniczania zagrożeń oraz ustalenie działań korygujących.

Z kolei art. 3 ust. 3 pkt 8 *Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia* dotyczy **Dobrej Praktyki Higienicznej** (*Good Hygiene Practice – GHP*), czyli działań i warunków higienicznych, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności.

**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
lub skontaktuj się z nami: 800 702 902, bok@oficynamm.pl**