Dobra Praktyka Higieniczna – co to jest?

Dobra Praktyka Higieniczna, nazywana również GHP, czyli Good Hygiene Practice to działania, które muszą być podjęte oraz warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności. W świadomości przeciętnego człowieka, w tym także pracownika zatrudnionego przy produkcji i obrocie żywnością, pojęcie higiena, czy Dobra Praktyka Higieniczna kojarzy się często  jedynie z procesami mycia i dezynfekcji oraz higieną osobistą. W rzeczywistości jest to pojęcie wiele szersze, obejmujące co najmniej kilka obszarów ściśle ze sobą zintegrowanych i skierowanych na osiągnięcie jednego celu, jakim jest bezpieczeństwo żywności.

Dobra praktyka higieniczna swoimi działaniami dotyczy:

* Stanu technicznego budynków zakładu i jego infrastruktury oraz czystości i porządku otoczenia zakładu.
* Funkcjonalności i prawidłowości wykorzystania pomieszczeń zakładu oraz ich wyposażenia, w tym pomieszczeń produkcyjnych, magazynowych i socjalnych, ze szczególnym uwzględnieniem podziału zakładu na strefy z punktu widzenia występowania zagrożeń bezpieczeństwa produktu końcowego.
* Stanu technicznego i sanitarnego maszyn, urządzeń i sprzętu pod względem zapewnienia bezpieczeństwa żywności.
* Prawidłowości funkcjonowania urządzeń kontrolno-pomiarowych, ich wzorcowania i kalibracji.
* Prawidłowości i skuteczności prowadzonych procesów czyszczenia, ze szczególnym uwzględnieniem procesów mycia i dezynfekcji oraz stosowanych środków myjących i dezynfekujących.
* Jakości zdrowotnej wody stosowanej w zakładzie do celów technologicznych.
* Prawidłowości usuwania ścieków oraz gromadzenia i usuwania odpadów stałych, w tym odpadów niebezpiecznych oraz odpadków pokonsumpcyjnych w zakładach żywienia zbiorowego.
* Aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych określonych w przepisach o chorobach zakaźnych i zakażeniach osób biorących udział w procesie produkcji lub w obrocie żywnością.
* Kwalifikacji pracowników w zakresie przestrzegania zasad higieny odpowiednich do wykonywanej pracy oraz sposobu ich postępowania na stanowiskach pracy.
* Skuteczności zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami.

Wszystkie stosowane w danej firmie techniki i metody pracy oraz zalecenia dotyczące higieny powinny być opisane za pomocą odpowiednich procedur lub instrukcji. Procedury i instrukcje dotyczące Dobrej Praktyki Higienicznej powinny być ściśle przestrzegane przez wszystkich pracowników. Miejsce dobrej praktyki higienicznej w procesie działań na rzecz bezpieczeństwa żywności przedstawia rysunek poniżej. Oznacza to, że warunkiem wstępnym wdrożenia systemu HACCP jest w pierwszej kolejności wdrożenie i udokumentowanie dobrej praktyki higienicznej.



Rys 1. Miejsce dobrej praktyki higienicznej GHP w bezpieczeństwie żywności.

Zasady GHP czyli dobrej praktyki higienicznej stanowią podstawowe wymagania w procesie bezpieczeństwa żywności, ich stosowanie jest obowiązkowe i wymagane prawem oraz czynnikiem niezbędnym do wdrożenia systemu HACCP. Dobre Praktyki Higieniczne GHP wymagane są przez Sanepid przy wpisie firmy na listę przedsiębiorstw obróbki żywności.

Swoim zasięgiem dobre praktyki higieniczne obejmują:



Rys 2. Dobra Praktyka Higieniczna GHP – Programy warunków wstępnych.

Dobra praktyka higieniczna – wymagania prawne

Wymagania prawne odnoszą się do wielu obszarów pracy. Dotyczy ona m. in. budynków zakładów pracy, maszyn, urządzeń, usuwania odpadów i wielu innych działań, mających wpływ na bezpieczeństwo żywności. Szczegóły przedstawiam poniżej.

Dobra praktyka higieniczna w zakresie budynków zakładu i ich otoczenia:

1. Pomieszczenia produkcyjne i ciągi komunikacyjne tak rozplanowane aby nie następowało krzyżowanie się czynności „brudnych” i „czystych”.
2. Podłogi gładkie, bez uszkodzeń, z materiału łatwo zmywalnego, nienasiąkliwego, nie śliskiego.
3. Ściany, sufity gładkie, łatwe do utrzymania w czystości, nieuszkodzone, zabezpieczone przed kondensacją pary i rozwojem pleśni.
4. Okna – łatwe do otwierania i utrzymania w czystości, wyposażone w zabezpieczenia przeciw owadom (siatki).
5. Wentylacja mechaniczna i grawitacyjna – skutecznie usuwająca zanieczyszczone powietrze i zapobiegająca kondensacji pary.
6. System kanalizacji wykonany tak aby uniknąć zanieczyszczenia żywności.

Dobra praktyka higieniczna w zakresie maszyn i urządzeń:

1. We wszystkich pomieszczeniach produkcyjnych zainstalowane umywalki do mycia rąk z doprowadzoną wodą zimną i gorącą oraz wyposażeniem (mydło płynne, środek dezynfekcyjny), do wycierania rąk ręczniki papierowe i pojemniki na zużyte.
2. Toalety oddzielone od pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych.
3. Zapewnienie odpowiedniej ilości niezbędnych urządzeń (szczególnie chłodniczych) i sprzętu.
4. Stałe utrzymanie ich w pełnej sprawności, czystości i porządku.
5. Blaty stołów, lady – wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością, trwałego, gładkie, łatwe do utrzymania w czystości.
6. Maszyny i urządzenia – wykonane z materiałów nietoksycznych, nie korodujących, nie wchodzących w reakcje ze składnikami żywności, nie wydzielającymi zapachu, niepowodującymi zmiany smaku.

Dobra praktyka higieniczna w zakresie mycia i dezynfekcji:

1. Urządzenia do mycia, środki myjące i dezynfekcyjne przechowywać w wydzielonych pomieszczeniach, w oryginalnych opakowaniach, odpowiednio oznakowane (instrukcja stosowania).
2. Procesy mycia i dezynfekcji realizowane zgodnie z opracowanym harmonogramem uwzględniającym sposób i częstotliwość prowadzenia zabiegów mycia i dezynfekcji (instrukcje) oraz prowadzenie nadzoru nad praktyczną realizacją procesów mycia.
3. Pracownicy wyznaczeni do mycia powinni być przeszkoleni, posiadający sprzęt i środki oraz odzież ochronną.
4. Stosowane środki chemiczne odpowiadające wymaganiom.
5. Przed stosowaniem środków chemicznych – dokładne usunięcie resztek żywności i zanieczyszczeń.
6. Umyte powierzchnie przed dezynfekcją spłukane i wysuszone. Po dezynfekcji chemicznej – spłukanie i wysuszenie.
7. Prowadzenie procesów w sposób chroniący przed zanieczyszczeniem.

Dobra praktyka higieniczna w zakresie usuwania odpadów i ścieków:

1. Gromadzenie odpadów i śmieci w określonych miejscach poza pomieszczeniami z żywnością i systematyczne usuwanie wg określonego harmonogramu.
2. Usuwanie odpadów z przestrzeni produkcyjnych wg. potrzeb a przynajmniej raz dziennie.
3. Zakaz stosowania odpadów kuchennych do żywienia trzody chlewnej.
4. Pojemniki na odpady powinny być zamykane, oznakowane i wykonane z materiałów nieprzepuszczalnych. Konstrukcja powinna ułatwiać usuwanie odpadów oraz łatwa do mycia i dezynfekcji. Dodatkowo powinny być one myte i dezynfekowane po opróżnieniu i utrzymywane w odpowiednim stanie higienicznym.
5. Miejsca gromadzenia odpadów powinny być łatwe do utrzymania w czystości i porządku, zabezpieczenie przed dostępem insektów i gryzoni oraz nie powodujące zanieczyszczenia żywności.

Dobra praktyka higieniczna w zakresie kontroli obecności szkodników:

1. Każdy zakład musi mieć system kontroli i monitorowania obecności szkodników.
2. Zabezpieczenie przed szkodnikami (szczelność pomieszczeń, siatki w otwieranych oknach, ograniczanie liczby otworów, zastosowanie odpowiedniego cementu, utwardzenie terenu wokół budynku, systematyczne usuwanie odpadów).
3. Prowadzenie systematycznego nadzoru nad prawidłowym funkcjonowaniem stosowanych pułapek i innych urządzeń eliminujących szkodniki w zakładzie i otoczeniu.
4. Zwalczanie przy użyciu metod chemicznych, fizycznych i biologicznych samodzielnie lub przez wyspecjalizowane firmy.

Dobra praktyka higieniczna w zakresie kontroli jakości wody:

1. Utrzymywanie w czystości ujęcia wody na terenie obiektu (lub stosowanie wody z wodociągu).
2. Dbałość o okresową kontrolę jakości wody (rejestrowanie wyników badania próbek wody w tym uzyskanych od Państwowej Inspekcji Sanitarnej).

Dobra praktyka higieniczna w zakresie higieny personelu:

1. Pracownicy powinni wykazywać odpowiedni stan zdrowia określony na podstawie badań lekarskich i analitycznych.
2. Pracownicy powinni być odsunięci od pracy w przypadku choroby zakaźnej, infekcji dróg oddechowych, biegunki lub ropnych schorzeń skóry.
3. Należy zachowywać wysoki poziom higieny osobistej, mieć krótko obcięte paznokcie.
4. Przed rozpoczęciem pracy umyć ręce i założyć czystą odzież ochronną i odpowiednie nakrycie głowy (ew. obuwie robocze, maseczki ochronne) – odzież ochronna całkowicie zakrywająca odzież osobistą pracownika i włosy.
5. Wszelkie skaleczenia zabezpieczyć opatrunkiem wodoszczelnym.
6. Pracownicy powinni myć ręce przed rozpoczęciem pracy z żywnością, każdorazowo po wyjściu z toalety, po każdej czynności z surowcami i każdej innej czynności brudnej, po każdym wyjściu poza przestrzeń produkcyjną, okresowo podczas pracy gdy następuje zmiana rodzaju wykonywanych czynności.
7. Pracownicy nie powinni wykonywać czynności, które mogłyby przyczynić się do zanieczyszczenia żywności (pić, jeść lub żuć, palić tytoń, kasłać, czyścić nos itp.) a także nie powinni nosić biżuterii, zegarków, szpilek i spinek do włosów oraz innych drobnych przedmiotów.

Dobra praktyka higieniczna w zakresie szkolenia personelu:

1. Zatrudnienie pracowników odpowiednio kwalifikowanych do wykonywanych czynności, obowiązków, kompetencji i odpowiedzialności.
2. Organizowanie przez kierownictwo systematycznych, powtarzanych okresowo szkoleń lub instruktażu dla pracowników z zakresu higieny.
3. Egzekwowanie odpowiedniego przygotowania pracowników do realizacji zadań na poszczególnych stanowiskach.
4. Posiadanie wiedzy z zakresu czynników wzrostu i namnażania drobnoustrojów, głównych przyczyn zatruć pokarmowych, zapobiegania zatruciom pokarmowym, zapobiegania fizycznemu i chemicznemu zanieczyszczeniu żywności, jak wypełniać dokumenty i formularze związane z GHP/GMP, HACCP, jak higienicznie wykonywać swoje czynności, jak obsługiwać maszyny, posługiwać się przyrządami, drobnym sprzętem, jak utrzymywać czystość i porządek na stanowisku.