

Wymagania higieniczne dotyczące ścian, podłóg i sufitów w zakładach produkujących żywność

MARCIN KOZŁOWSKI
GŁÓWNY INSPEKTORAT WETERYNARII

Wraz z wprowadzaniem w drugiej połowie XX w. nowych technologii żywności i zwiększaniem jej produkcji, jak również w związku z wydarzeniami, po których żywność w odczuciu konsumentów stała się mniej bezpieczna (m.in. BSE u bydła, stwierdzenie dioksyn w paszach na fermach drobiu i świń w Belgii), stało się jasne, że należy stworzyć nowe przepisy prawne, które wyeliminują wszelkie ryzyko związane z zagrożeniem zdrowej żywności na każdym etapie jej produkcji.

Państwa członkowskie Unii Europejskiej ustaliły, w ramach nowego prawa żywnościowego, że bezpieczna żywność oznaczać musi żywność wolną od wszelkich szkodliwych dla zdrowia czynników lub ich występowanie ograniczyć do minimalnych, dopuszczalnych ilości. Postanowiono również zmienić sposób nadzoru nad produkcją i przetwarzaniem żywności:

- podstawową odpowiedzialność za bezpieczną żywność przypisać operatorowi (producent, dostawca), stosującemu system analizy ryzyka i krytycznych punktów kontroli (HACCP);
- nadzorować wszystkie części łańcucha pokarmowego, stosując zasadę „from stable to table” (od stajni do stołu, po polsku tłumaczoną często jako zasadę „od pola do jadłalni” lub „od widelca”);
- urzędowy nadzór ograniczyć do egzekwowania przestrzegania prawa przez operatora oraz ustanowić zharmonizowane, europejskie systemy kontrolne (obecnie najważniejszy z nich to RASFF [Rapid Alert System Food and Feed] – europejski system powiadamiania o niebezpiecznej żywności, w tym żywności pochodzenia zwierzęcego, a także paszach, określonych w przepisach o paszach oraz o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością).

PRZEPISY UNIJNE

Rozporządzeniem (WE) nr 178 Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z 28 stycznia 2002 r. wprowadzono ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołano Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanowiono procedury dotyczące bezpieczeństwa żywności. Dało ono podstawy do kolejnych rozporządzeń w dziedzinie higieny środków spożywczych oraz nadzoru nad ich produkcją, zwanych często potocznie „pakietem higienicznym”, obowiązującym od 1 stycznia 2006 r.

Są to rozporządzenia (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z 29 kwietnia 2004 r.:

- **852/2004 – w sprawie higieny środków spożywczych;**
- **853/2004 – ustanawiające szczegółowe zasady higieny żywności pochodzenia zwierzęcego;**
- **854/2004 – ustanawiające szczegółowe zasady organizacji urzędowej kontroli nad produktami pochodzenia zwierzęcego, przeznaczonymi do spożycia przez ludzi;**
- **882/2004 – w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt.**

Zgodnie z zasadą „from stable to table”, istotne znaczenie dla prawa żywnościowego mają także normy zawarte w rozporządzeniu (WE) nr 183/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z 12 stycznia 2005 r., ustanawiającym wymagania dotyczące higieny pasz oraz rozporządzeniu (WE) nr 1774/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z 3 października 2002 r., ustanawiającym przepisy sanitarne dotyczące produktów pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi. Określone obszary prawa żywnościowego regu-

lują także rozporządzenia Komisji Europejskiej oraz dyrektywy i decyzje wspólnotowe. **Wśród aktów prawa krajowego (dostosowanych do wymienionych przepisów UE) podstawowe znaczenie mają ustawy:**

- z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
 - z 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego;
 - z 22 lipca 2006 r. o paszach;
 - z 11 marca 2004 r. o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt,
- oraz rozporządzenia wykonawcze do tych ustaw.

O ŚCIANACH, SUFITACH I PODŁOGACH W ROZPORZĄDZENIU (WE) 852/2004

Rozporządzenie (WE) 852/2004 dotyczy wszystkich przedsiębiorstw sektora spożywczego, a także wszystkich etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności oraz wywozu.

Szczegółowe przepisy dotyczące ścian, podłóg i sufitów wyszczególniono w Rozdziale II Załącznika II, pkt 1, lit. a) b) i c) tego rozporządzenia mówią, że **w pomieszczeniach, w których przygotowuje się, poddaje obróbce lub przetwarza środki spożywcze** (z wyjątkiem miejsc spożywania posiłków oraz pomieszczeń wymienionych w rozdziale III, ale włączając pomieszczenia zawarte w środkach transportu), **projekt i wystrój muszą umożliwiać higienę żywności, w tym ochronę przed zanieczyszczeniem między oraz podczas prac. W szczególności:**

- powierzchnie podłóg muszą być utrzymane w dobrym stanie i łatwe do czyszczenia oraz w miarę potrzeby do dezynfekcji. Wymaga to stosowania nieprzepuszczalnych, niepochłaniających, zmywalnych oraz nietoksycznych materiałów, chyba że właściwe organy mogą zapewnić przedsiębiorstwa sek-

tora spożywczego, że inne użyte materiały są odpowiednie. Tam gdzie sytuacja tego wymaga, podłogi muszą mieć odpowiednie odwodnienie podłogowe;

- powierzchnie ścian muszą być utrzymane w dobrym stanie i być łatwe do czyszczenia oraz tam gdzie jest to konieczne do dezynfekcji. Wymaga to stosowania nieprzepuszczalnych, niepochlaniających, zmywalnych, nietoksycznych materiałów oraz gładkiej powierzchni do wysokości niezbędnej do prac, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego zostaną zapewnione przez właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie;
- sufity lub, w przypadku gdy nie ma sufitu, wewnętrzna powierzchnia dachu i osprzęt napowietrzny muszą być zaprojektowane i wykończone w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń oraz redukujący kondensację, wzrost niepożądanych pleśni i strząsanie cząstek.

Przytoczone przepisy traktują wymagania higieniczne w sposób ogólnikowy

i pozostawiają producentowi oraz dostawcy żywności dużą dowolność interpretacji. Wynika to z art. 1 ust. 1 lit. a) rozporządzenia (WE) 852/2004, który stanowi, że odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności spoczywa na przedsiębiorstwie sektora spożywczego, dlatego też, gdy w przytoczonych przepisach stosuje się terminologię „w dobrym stanie”, „tam, gdzie jest to konieczne”, „odpowiednie”, „gdzie sytuacja tego wymaga”, interpretację pozostawia się do rozstrzygnięcia (w pierwszej instancji) przedsiębiorcy.

WYMAGANIA SPECJALNE

Dobierając materiał na sufity, ściany i podłogi w pomieszczeniach produkcji, przetwarzania oraz innych procesów technologicznych środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego, konieczne jest dokładne przestudiowanie odpowiednich sekcji Załącznika III rozporządzenia (WE) 853/2004, gdzie opisano szczególne wymagania dotyczące produktów pochodzenia zwierzęcego:

- Sekcja I: Mięso hodowlanych zwierząt kopytnych;
- Sekcja II: Mięso drobiu i zajęczaków;

- Sekcja III: Mięso zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka;
- Sekcja IV: Mięso zwierząt łownych;
- Sekcja V: Mięso mielone, wyroby mięsne i mięso odkostnione mechanicznie (MOM);
- Sekcja VI: Produkty mięsne;
- Sekcja VII: Żywe małże;
- Sekcja VIII: Produkty rybołówstwa;
- Sekcja IX: Surowe mleko i produkty mleczarskie;
- Sekcja X: Jaja i produkty jajczarskie;
- Sekcja XI: Żabie udka i ślimaki;
- Sekcja XII: Wytapiane tłuszcze zwierzęce i skwarki;
- Sekcja XIII: Żołądki, pęcherze i jelita poddawane obróbce;
- Sekcja XIV: Żelatyna.

Niezwykle ważna w tym wypadku wydaje się wymagana temperatura pomieszczeń (np. chłodnia, mroźnia) oraz podczas obróbki termicznej i często związana z tymi procesami kondensacja pary wodnej. Nieodpowiednio dobrany materiał (płytki ceramiczne, farba, panele) może bowiem, w wyniku działania temperatury i wilgotności powietrza, szybko ulegać zniszczeniu lub uszkodzeniu. ■

The screenshot shows a web browser window displaying the website 'PORTAL INFORMACJI TECHNICZNEJ - CZASOPISMA FACHOWE'. A yellow starburst graphic with the word 'NOWOŚCI!' (News) is overlaid on the top left. The browser address bar shows 'http://www.sigma-not.pl/'. The website header includes the Sigma-Not logo and a search bar. The main content area features a large announcement: 'DOSTĘPNY OD 1 STYCZNIA 2007 ROKU' (Available from January 1, 2007). Below this, a 'Polecamy:' (We recommend) section lists several benefits of the online database, such as access to a 2003 article database and the ability to purchase individual articles or subscriptions. A red text box highlights that for subscribers, access to the archive is free. The footer contains navigation links and copyright information for Sigma-Not Sp. z o.o.