
ROZWIĄZANIA FUNKCJONALNO-TECHNOLOGICZNE WYBRANYCH ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH I MIEJSC OBROTU ARTYKUŁAMI SPOŻYWCZYMI w aspekcie wymogów sanitarno-higienicznych

mgr inż. Alina Jamka

szkice, projekty, opracowanie graficzne:
arch. Artur Zaboklicki

PODSTAWA PRAWNA

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. Nr 171, poz. 1225)
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U. UE z 30.04.2004 r.)
- Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (tekst jednolity Dz.U. 2019, poz. 1065)
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych zasad bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz.U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Transportu, Budownictwa i Gospodarki Morskiej z dnia 25 kwietnia 2012 r. w sprawie szczegółowego zakresu i formy projektu budowlanego (Dz.U. 2012, poz. 462)
- Ustawa z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz.U. 2013, poz. 21)
- Barbara Koziarowska „Projektowanie technologiczne zakładów gastronomicznych, kuchni hotelowych i szpitalnych”
- Halina Turlejska, Urszula Pelzner, Eliza Konecka-Matyjak, Katarzyna Wiśniewska „Przewodnik do wdrażania zasad GMP/GHP i systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego”



ZAKŁADY GASTRONOMICZNE

Zakład gastronomiczny (poprzednio określany jako zakład żywienia zbiorowego) jest to jednostka gospodarcza, wyodrębniona lokalowo i organizacyjnie, prowadząca działalność w zakresie produkcji i sprzedaży posiłków oraz napojów do spożycia na miejscu lub na wynos.

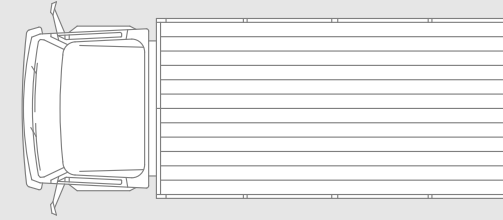


RESTAURACJA

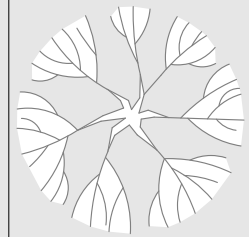
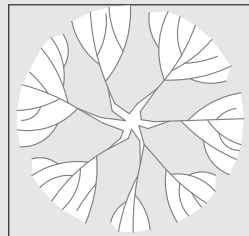
Lokal w którym dania podawane są na indywidualne zamówienie, przygotowywane od surowca do gotowej potrawy, asortyment uzupełniają napoje ciepłe i zimne w tym napoje alkoholowe, gdzie konsumpcja odbywa się przy stolikach, zwykle z obsługą kelnerską.



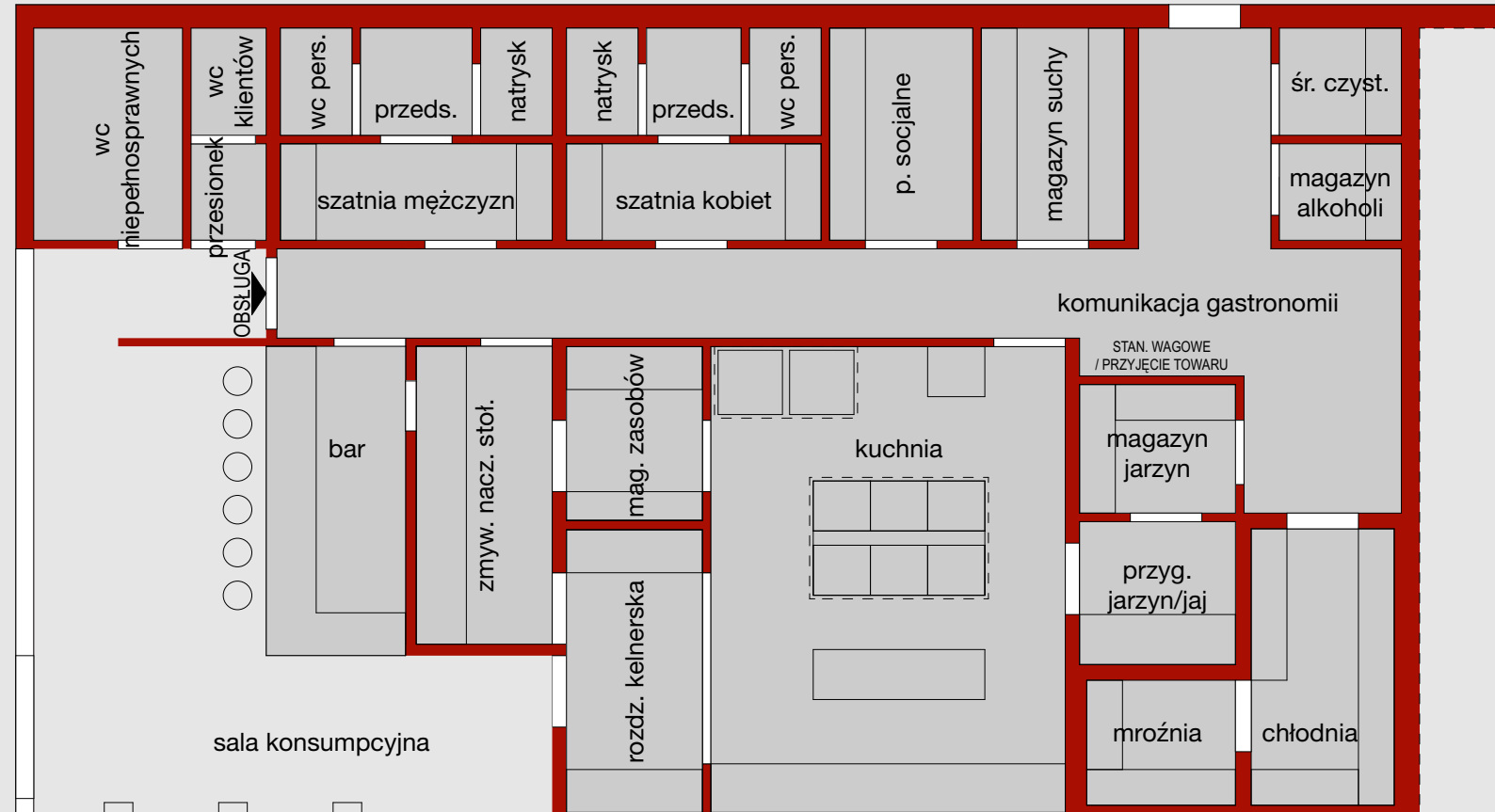
RESTAURACJA



PERSONEL

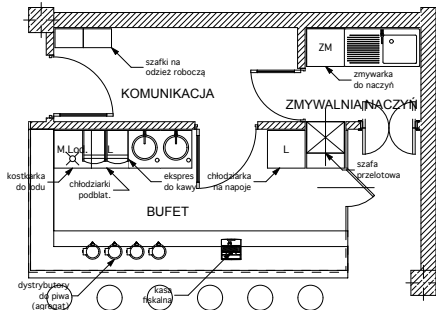
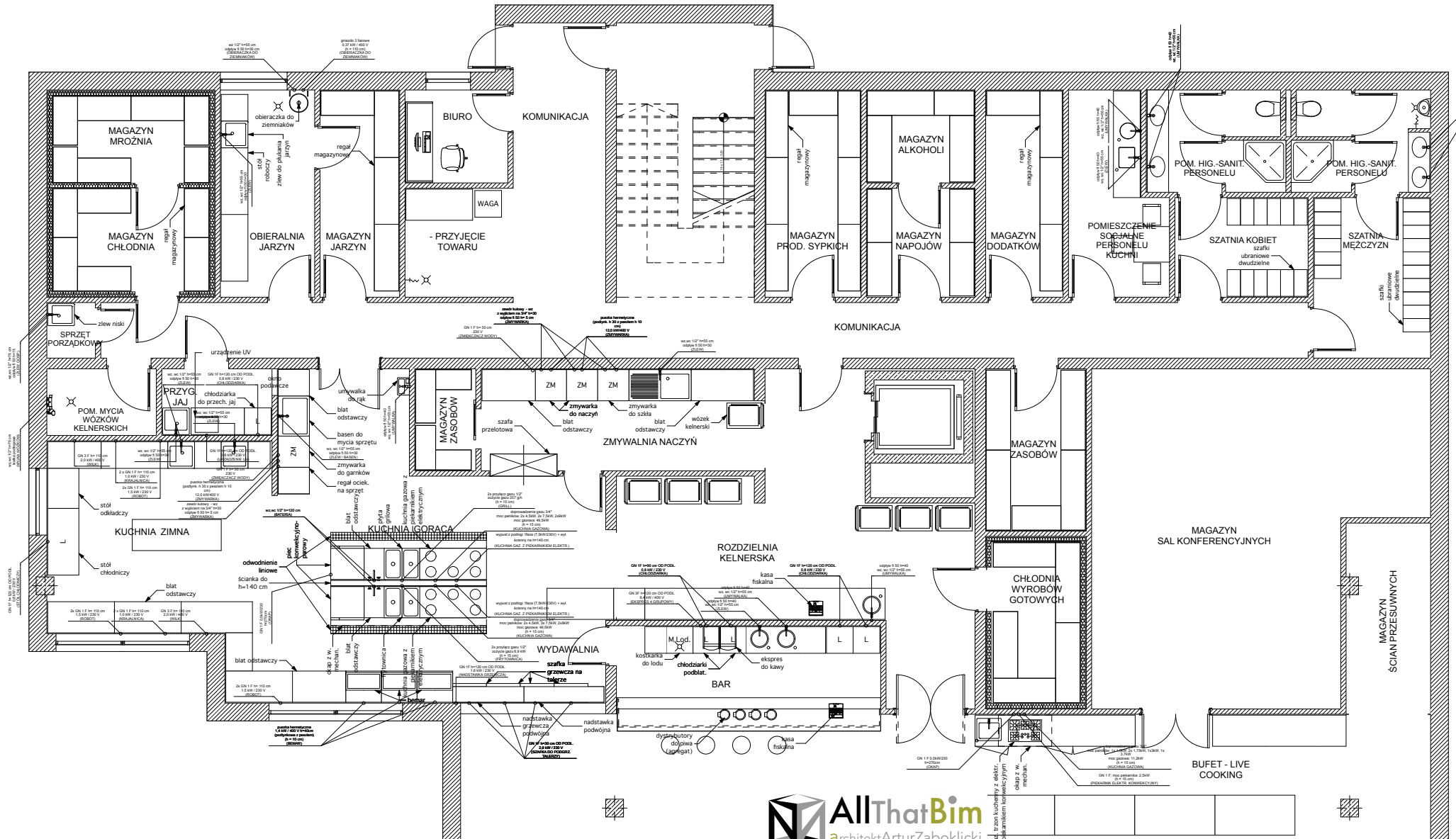


KLIENCI



RESTAURACJA

RESTAURACJA I BAR W OBIEKcie HOTELOWYM



BAR NA POZIAMIE PARTERU



BAR

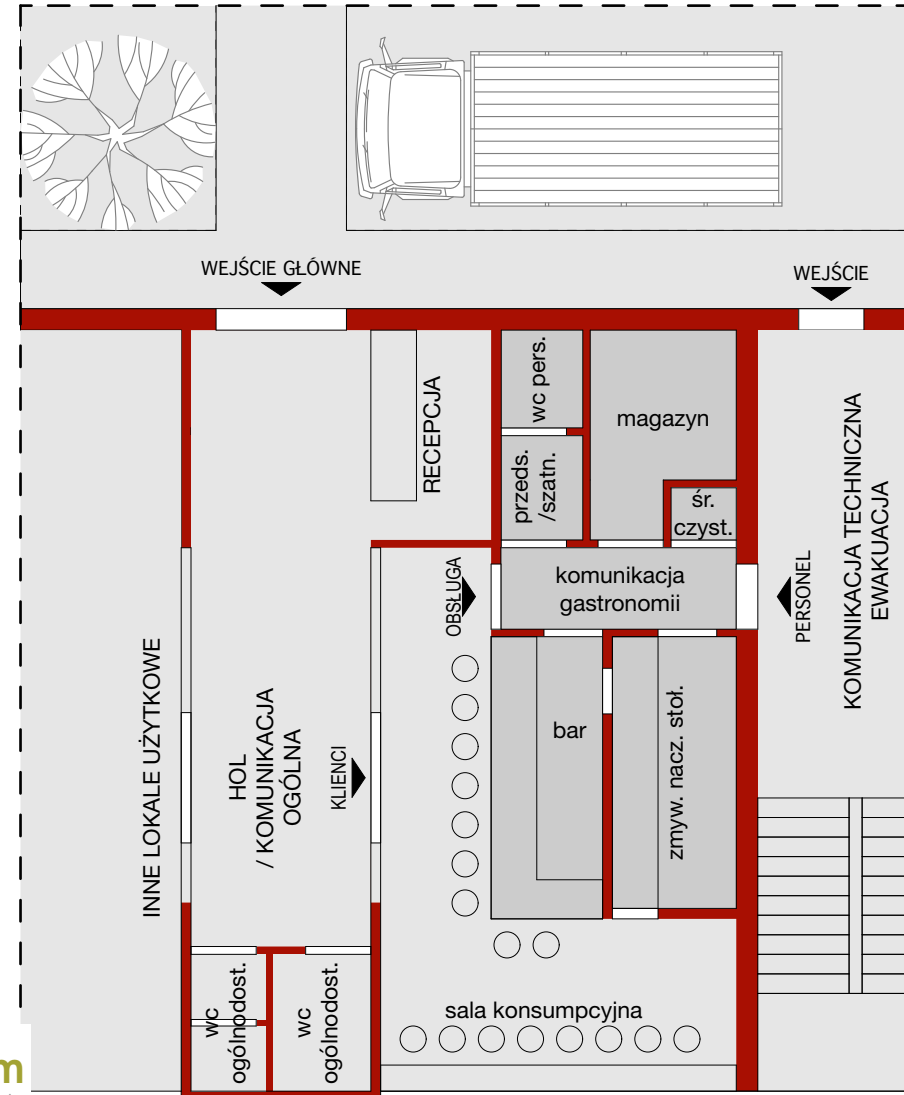
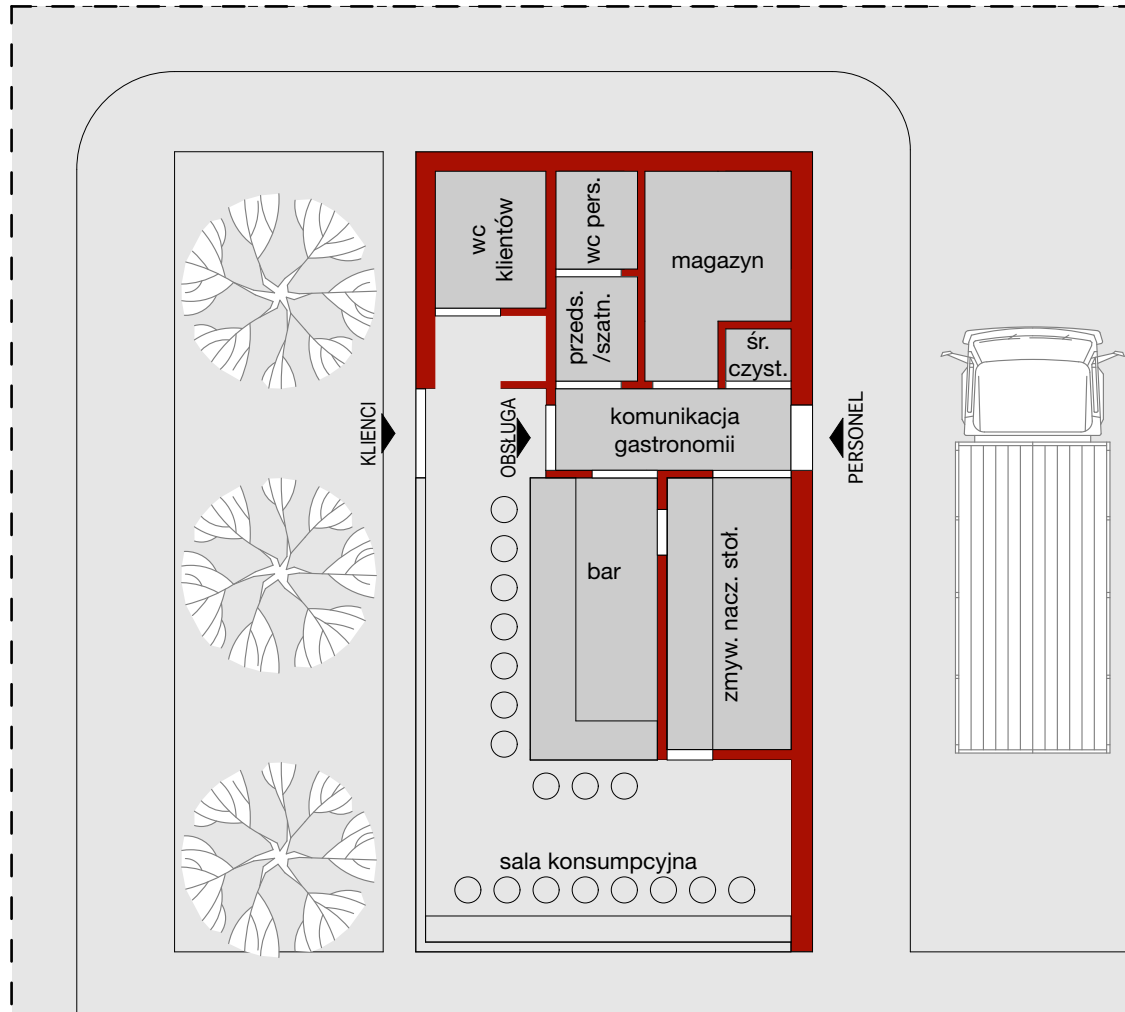
(pub, bistro, pizzeria, drink bar, bar kawowy, pijalnia, kawiarnia, coctailbar)

Lokal typu szybkiego żywienia, charakteryzujący się bogactwem form i rodzajów posiadający zawężony asortyment oferowanych dań, produkowanych wyłącznie z gotowych potraw wymagających jedynie szybkiej obróbki termicznej bezpośrednio przed konsumpcją, wydawanych w systemie samoobsługowym z konsumpcją na miejscu lub na wynos.



BAR

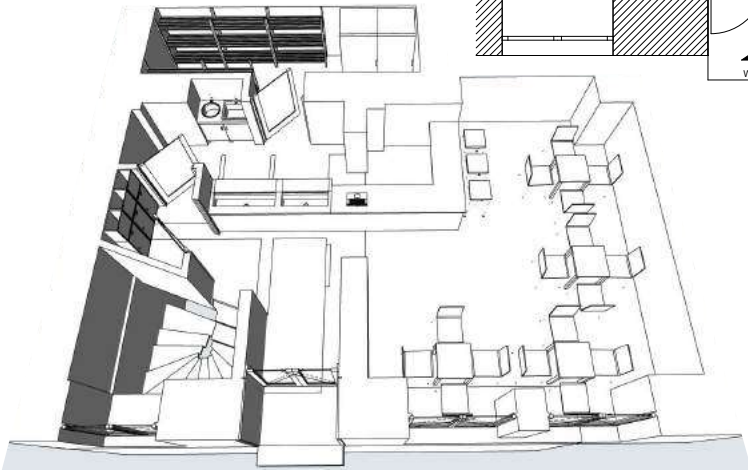
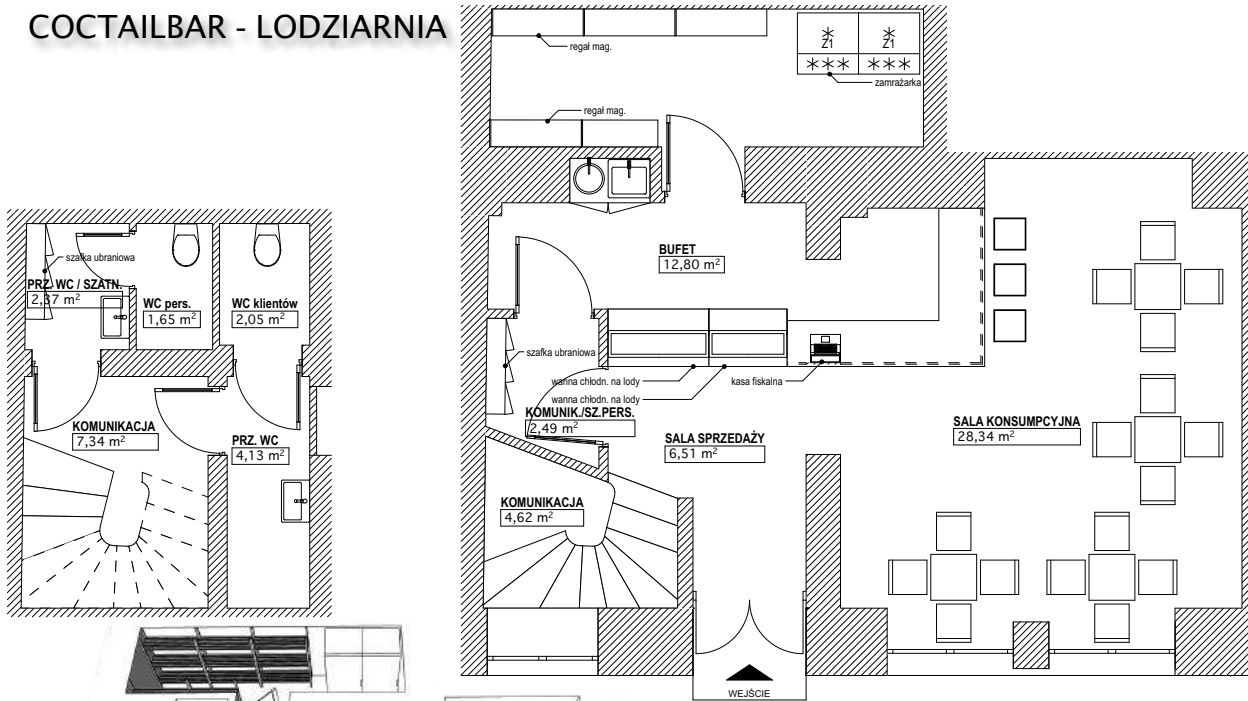
(pub, bistro, pizzeria, drink bar, bar kawowy, pijalnia, kawiarnia, coctailbar)



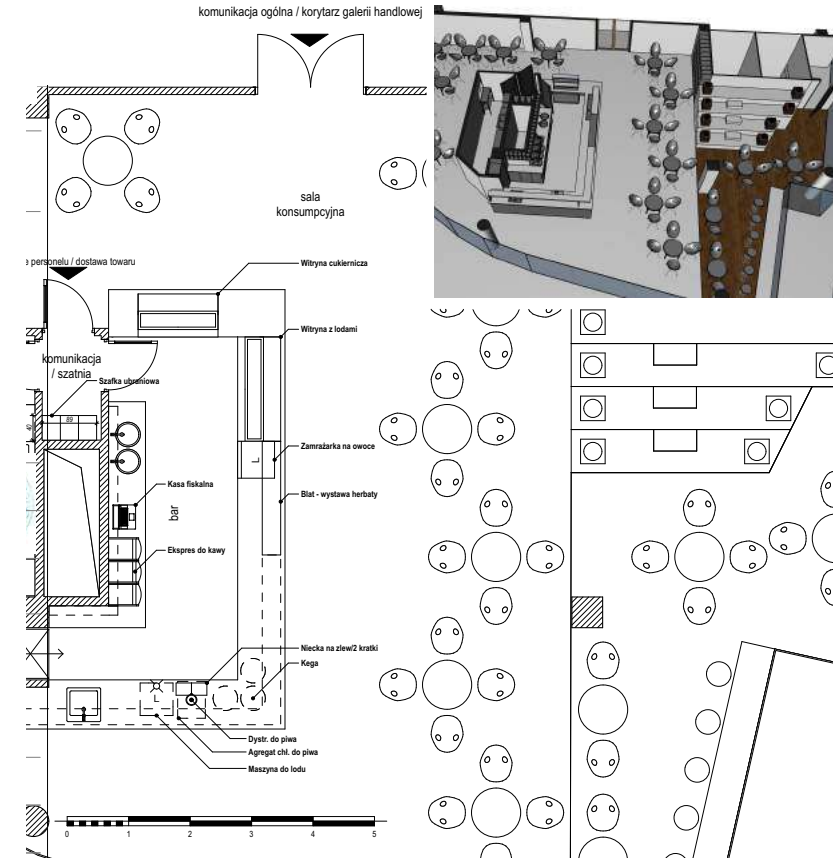
BAR

(pub, bistro, pizzeria, drink bar, bar kawowy, pijalnia, kawiarnia, coctailbar)

COCTAILBAR - LODZIARNIA



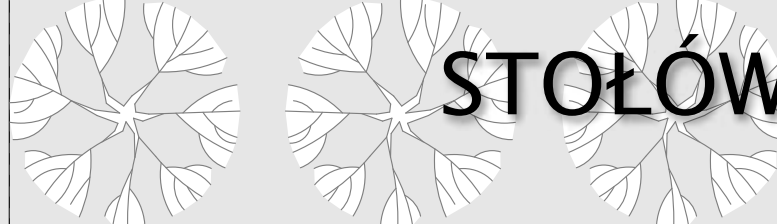
KAWIARNIA



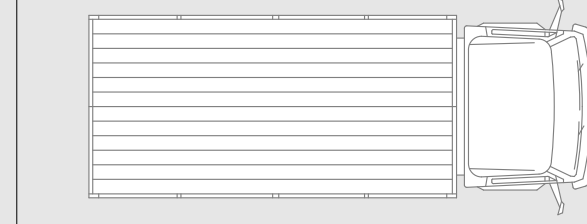
STOŁÓWKA

Lokal posiadający ograniczony asortyment potraw, kilka dań do wyboru przygotowywanych od surowca do gotowej potrawy lub z półproduktów, wydawanych w systemie samoobsługowym.





STOŁÓWKA



WEJŚCIE GŁÓWNE

EKSPEDYCJA ODPADÓW

WEJŚCIE

INNE LOKALE UŻYTKOWE

HOL
/ KOMUNIKACJA
OGÓLNA

KLIENCI

OBŚLUGA

wc pers.

przeds.

natrysk

natrysk

przeds.

wc pers.

magazyn suchy

p. socjalne

segregacja
odpadów

magazyn
opakowań

szatnia mężczyzn

szatnia kobiet

komunikacja gastronomii

STAN WAGOWE
/ PRZYJĘCIE TOWARU

bar

zmyw. nacz. stoł.

mag. zasobów

kuchnia

magazyn
jarzyn

przyg.
jarzyn/jaj

sala konsumpcyjna

rozdz. keinerska

mroźnia

chłodnia

wc
ogólnodost.

wc
ogólnodost.

PERSONEL

KOMUNIKACJA TECHNICZNA
EWAKUACJA

CATERING PEŁNY

PRZYJĘCIE CATERINGU



ROZDZIAŁ POSIŁKÓW



SALA KONSUMPCYJNA

CATERING

PRZYJĘCIE CATERINGU



ROZDZIAŁ POSIŁKÓW

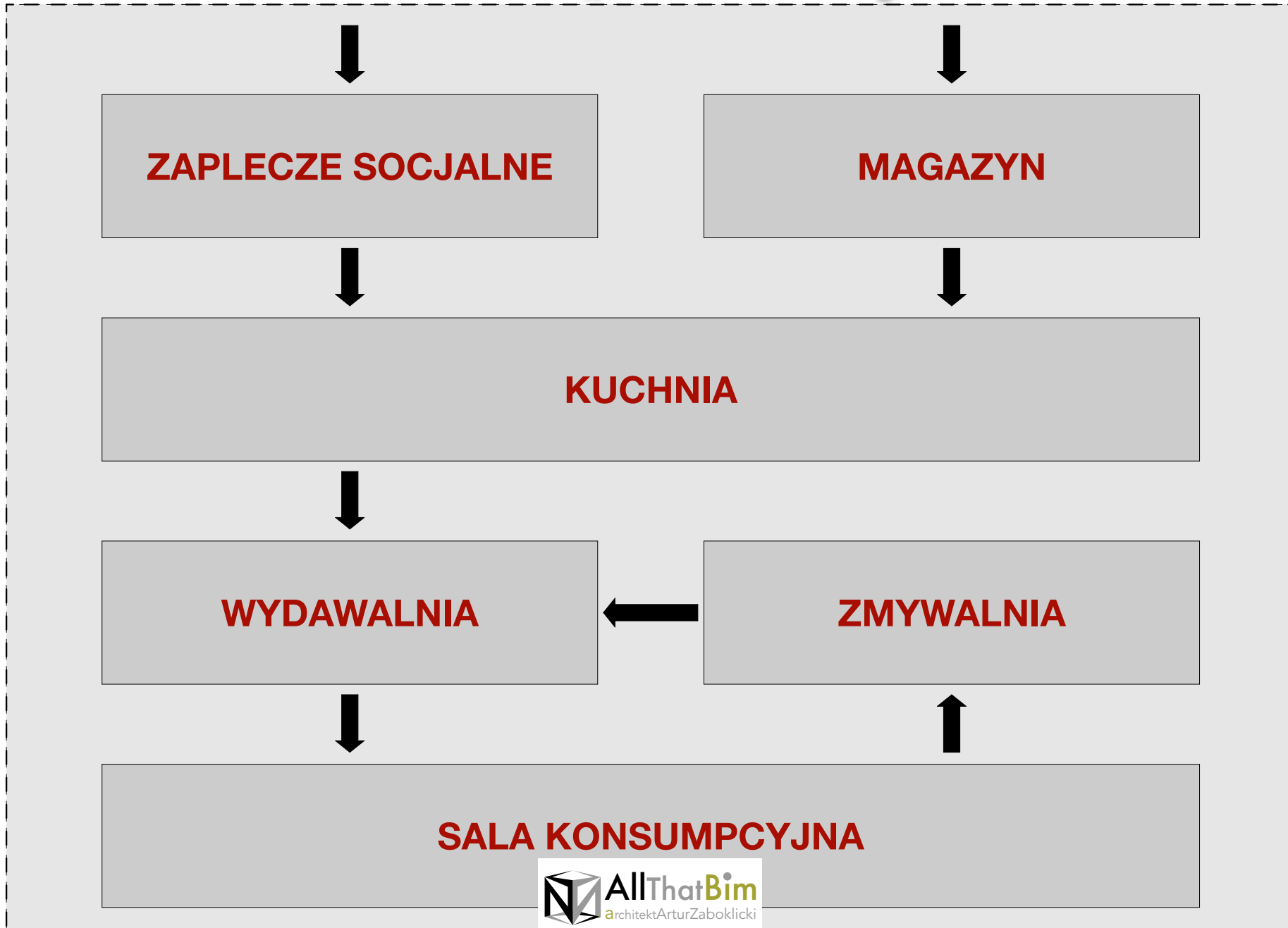
ZMYWALNIA



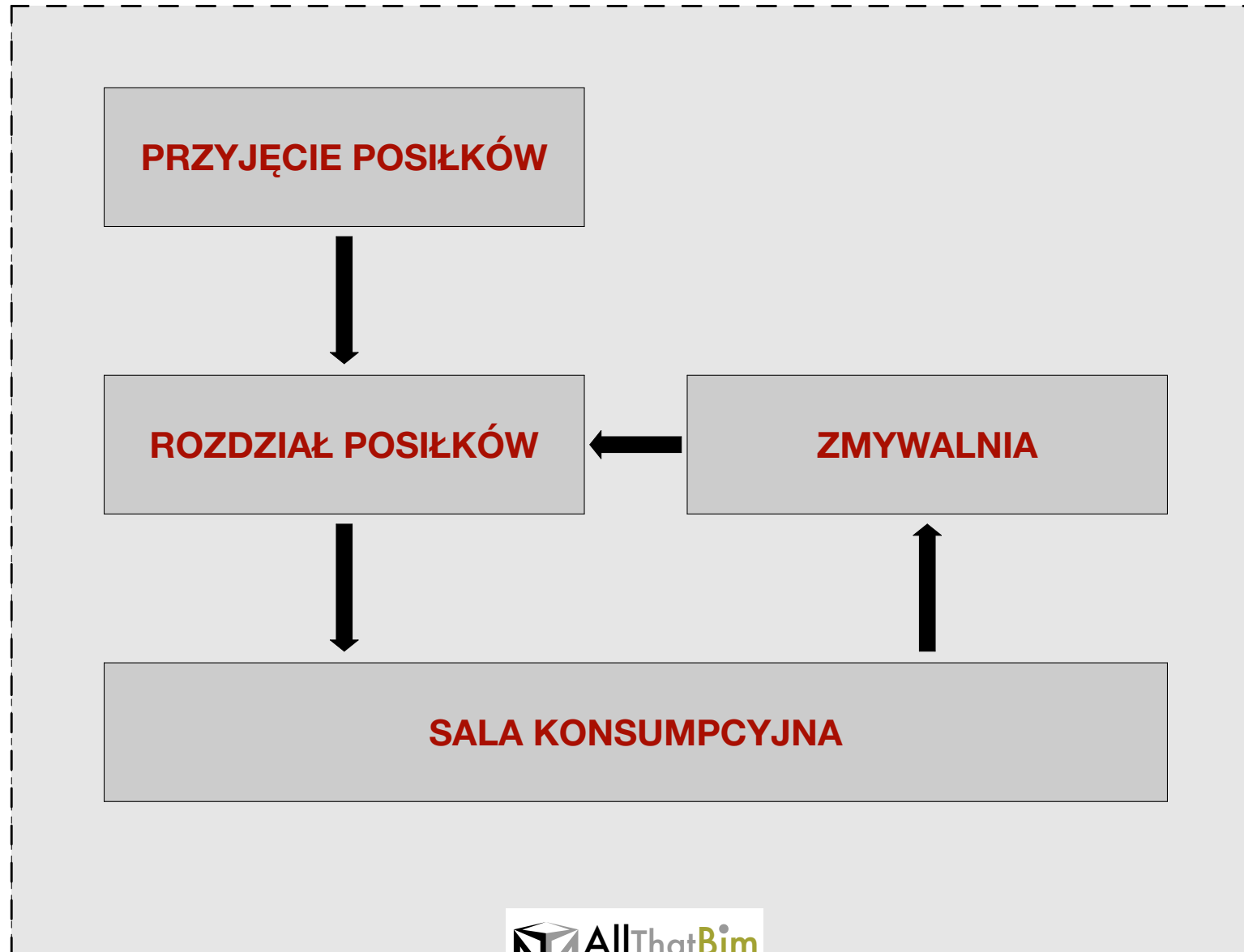
SALA KONSUMPCYJNA



KUCHNIA „TRADYCYJNA”



KUCHNIA „ZALEŻNA” - JAK CATERING



ZAKŁADY GASTRONOMICZNE

Zakłady mogą być wolnostojące lub wbudowane w inny obiekt.

Zakłady gastronomiczne znajdujące się w budynku mieszkalnym lub w budynku o innym przeznaczeniu powinny być w sposób trwały oddzielone od pomieszczeń z nimi nie związanych.

Cechuje je ogromna różnorodność, dlatego przedstawiony powyżej podział należy traktować elastycznie.

Ponadto możliwe jest zespolenie dwóch lub więcej zakładów gastronomicznych w jeden obiekt o zintegrowanej funkcji. Integracja funkcji, która zachodzi przy połączeniu kilku zakładów gastronomicznych, polega na wspólnym użytkowaniu zblokowanych funkcji identycznych i grupowaniu funkcji podobnych. Zblokowaniu podlegać mogą powierzchnie komunikacyjne, pomieszczenia administracyjne i socjalne, magazynowe, techniczne i częściowo produkcyjne (przygotowalnie).



POMIESZCZENIA WCHODZĄCE W SKŁAD ZAKŁADU GASTRONOMICZNEGO



DZIAŁ MAGAZYNOWY

1. Dział magazynowy w skład którego wchodzi:

- a) rampa
- b) przedmagazyn
- c) magazyny żywności; surowców (warzywa, owoce), jaj, artykułów suchych (mąka, cukier itp.), chłodnia, magazyn napojów
- d) magazyn zasobów (sprzęt kuchenny, stołowy)
- e) magazyn opakowań
- f) magazyn odpadków
- g) magazyn gospodarczy



Dostawa towarów do magazynów powinna odbywać się osobnym wejściem od strony zaplecza.

Usytuowanie magazynów musi zapewniać dogodne rozładowanie towarów i produktów oraz dostarczenie ich do przygotowalni i kuchni.

Duże obiekty winny mieć rampę do rozładowania towarów z samochodu dostawczego.

Dopuszczalne jest umieszczanie magazynów w piwnicach za wyjątkiem magazynu artykułów suchych.

Towar do magazynu ziemniaków i warzyw okopowych może być dostarczany przez wsypy w ścianie.

Konieczna jest izolacja warzyw od ścian i posadzek rusztami i zasiekami z łąt drewnianych impregnowanych.

W magazynie do przechowywania owoców konieczne jest ich pogrupowanie, tak by produkty o zbliżonym charakterze i właściwościach były przechowywane razem.

Magazyn kiszzonek powinien mieć okno, a w razie jego braku wentylację mechaniczną.

Magazyn produktów suchych to miejsce przechowywania towarów które nie znoszą wilgoci (mąka, cukier, kasza itp.), w zależności od rodzaju opakowania, przechowywane są na paletach (opakowane w worki) lub na regałach (w jednostkowych opakowaniach).

Magazyn usytuowany powinien być na trasie wejście dostawcze - kuchnia.



Magazyn z urządzeniami chłodniczymi powinien posiadać odpowiednią ilość urządzeń chłodniczych aby możliwe było oddzielne przechowywanie grup produktów łatwo psujących się czyli: mięs, ryb, nabiału, drobiu, wędlin, tłuszczu, mrożonek.

Powierzchnia magazynu oraz ilość urządzeń chłodniczych zależy od częstotliwości dostaw oraz wielkości produkcji.

Magazyn powinien być wyposażony we wpust podłogowy i zawór ze złączką do węża.

Magazyn jaj powinien być wyposażony w urządzenie chłodnicze przeznaczone do przechowywania jaj dostarczanych z zewnątrz (brudnych).

Dopuszczalne jest krótkotrwałe przechowywanie jaj w temperaturze pokojowej - można wtedy magazyn połączyć ze stanowiskiem do mycia i dezynfekcji.

W małych zakładach gastronomicznych dopuszcza się łączenie ze sobą kilku funkcji magazynowych, np. magazyn napojów z magazynem opakowań, magazyn produktów suchych z szafami chłodniczymi.

Magazyn odpadków nie może być łączony z żadnym magazynem i powinien być dostępny z zewnątrz lokalu, powinien być chłodzony i zabezpieczony przed szkodnikami.



DZIAŁ PRODUKCYJNY

2. Dział produkcyjny w skład którego wchodzi:

- a) przygotowalnia wstępna (brudna) i właściwa (czysta)
 - b) kuchnia potraw zimnych
 - c) kuchnia potraw gorących
- d) przygotowalnia potraw mącznych
- e) przygotowalnia lodów i deserów
- f) magazyn dobowy
- g) zmywalnia naczyń kuchennych.

Pomieszczenia obróbki wstępnej (brudnej) mogą być lokalizowane poniżej poziomu terenu jeżeli czas pracy nie przekroczy 4-ch godzin dziennie.

W pomieszczeniach tych wydziela się dwa ciągi technologiczne obróbki warzyw oraz mycia i dezynfekcji jaj.

W kuchni lokalizuje się stanowiska:

stanowisko obróbki właściwej czystej - obróbki mięsa, obróbki mącznej, obróbki warzyw (po obróbce brudnej) oraz obróbki termicznej.

Kuchnia powinna łączyć się bezpośrednio z pomieszczeniami:

zmywalni naczyń stołowych, rozdzielni kelnerskiej (w przypadku obsługi kelnerskiej), wydawalni (lady barowej).



DZIAŁ EKSPEDYCYJNY

3. **Dział ekspedycyjny** (w restauracjach i stołówkach występuje jako funkcjonalnie wyodrębniony zespół pomieszczeń) **w skład którego wchodzi:**

- a) rozdzielnia kelnerska
- b) zmywalnia naczyń stołowych.

Rozdzielnia kelnerska usytuowana powinna być pomiędzy salą konsumpcyjną, zmywalnią naczyń stołowych, a wydawalnią.

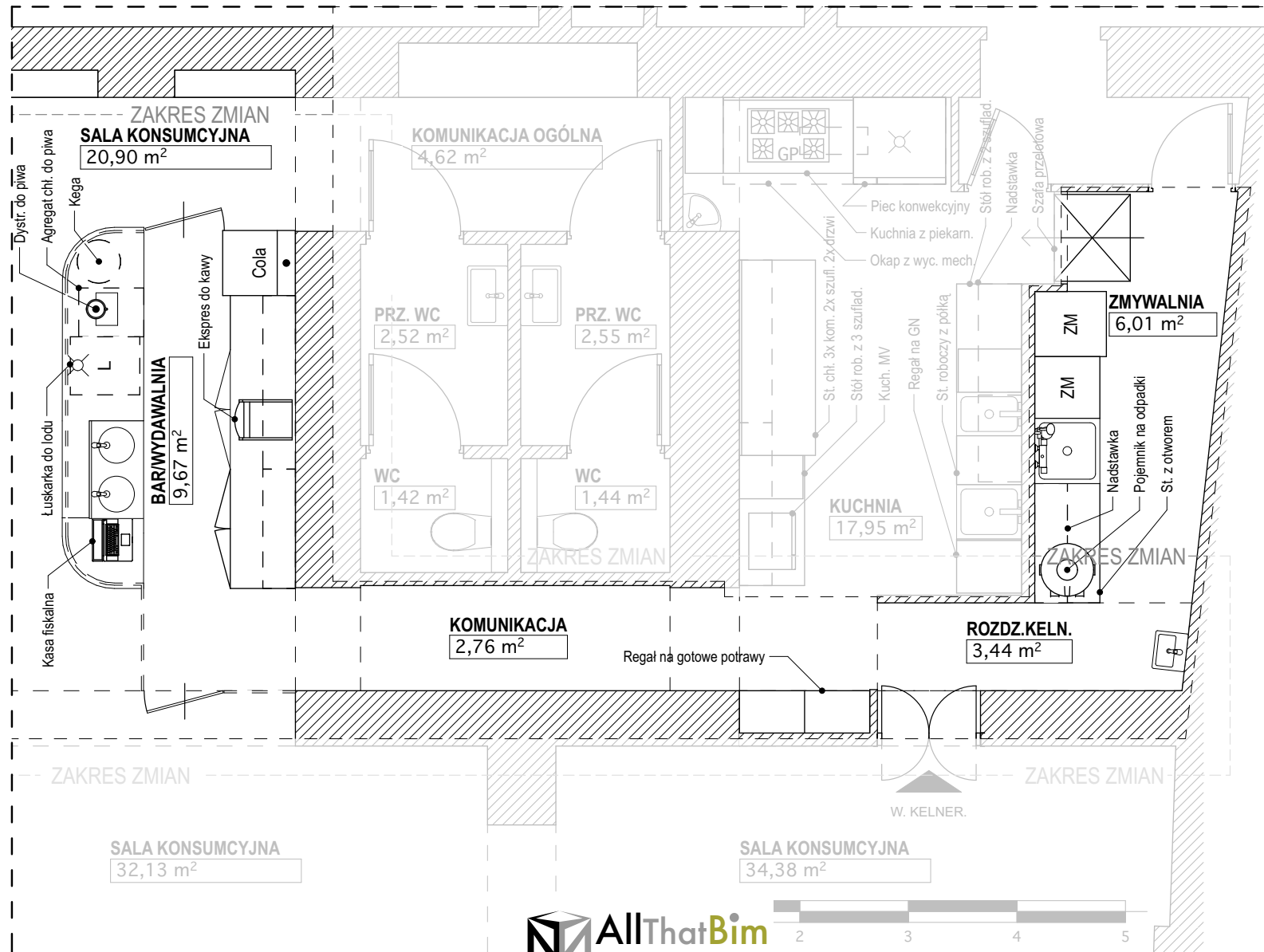
Wzajemne usytuowanie tych pomieszczeń powinno zapewnić właściwy kierunek drogi czystej i drogi brudnej z wyeliminowaniem krzyżowania tych dróg.

Zmywalnia powinna być połączona z rozdzielnią kelnerską, wydawalnią, kuchnią oraz posiadać możliwość usuwania pojemników z odpadkami na zewnątrz bez przechodzenia przez pomieszczenia produkcyjne.



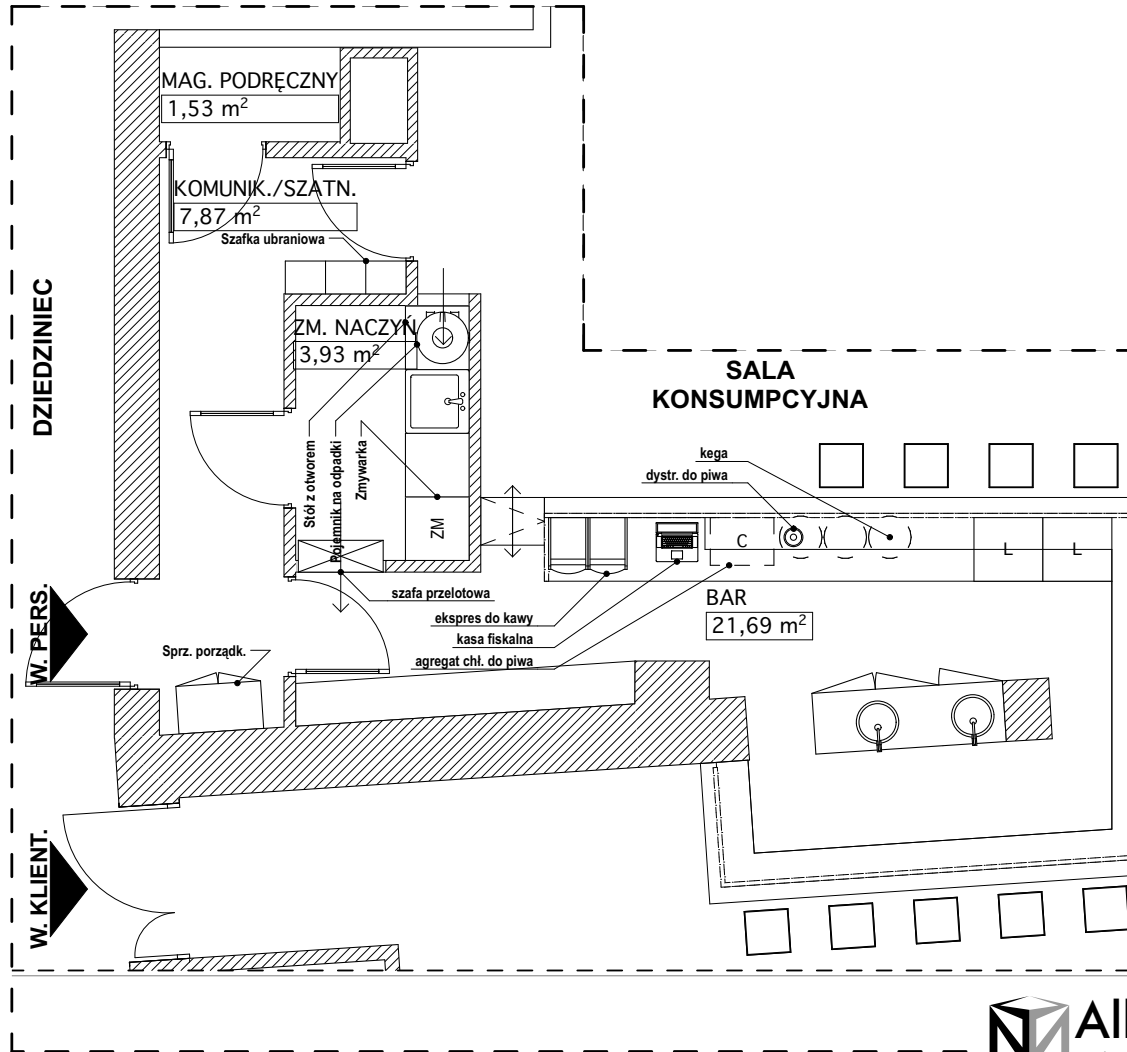
DZIAŁ EKSPEDYCYJNY

EKSPEDYCJA PRZEZ BAR/WYDAWALNIĘ I ROZDZIELNIĘ - MAŁY HOTEL

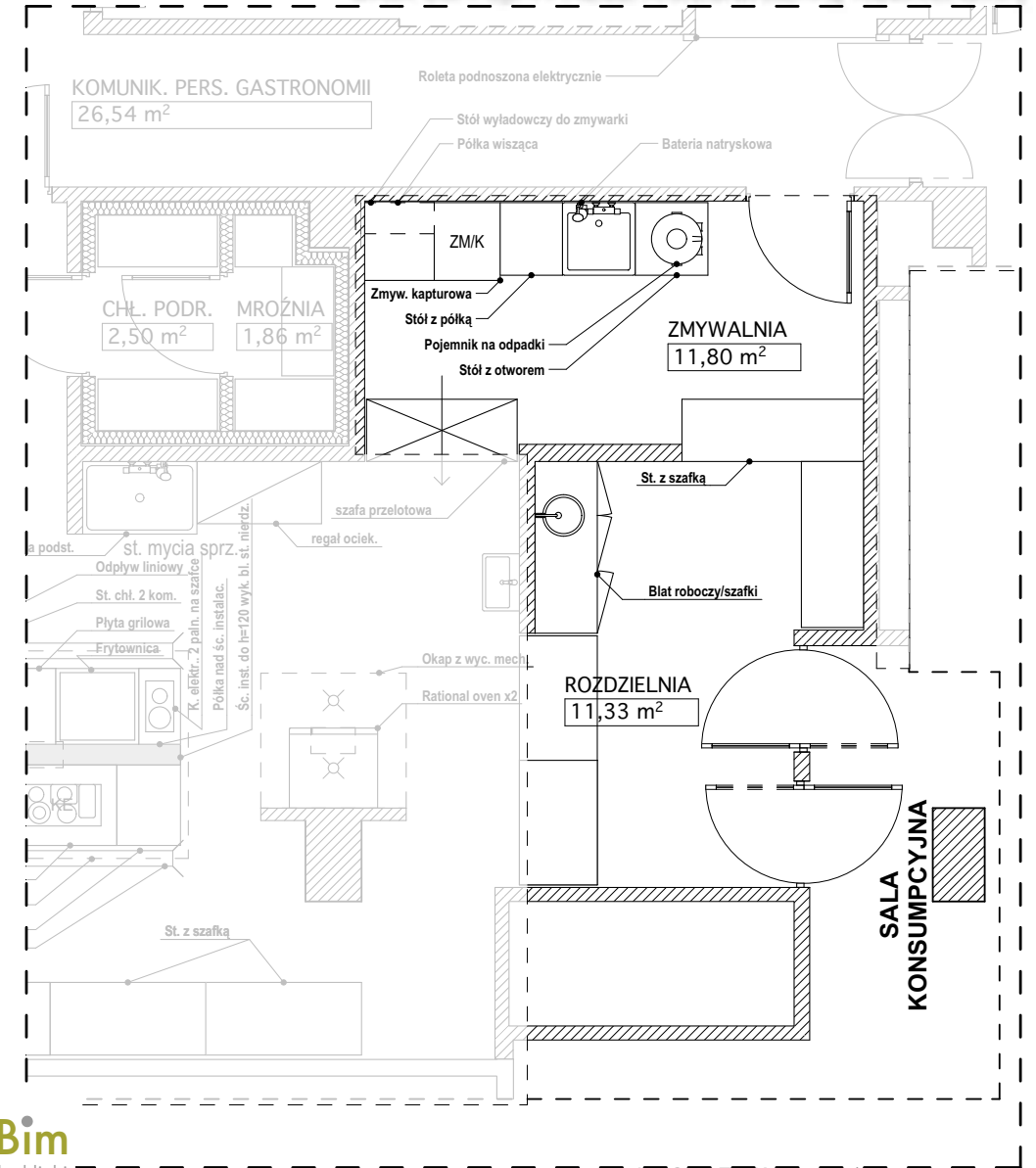


DZIAŁ EKSPEDYCYJNY

EKSPEDYCJA PRZEZ BAR



EKSPEDYCJA PRZEZ ROZDZIELNIĘ KELNERSKĄ



DZIAŁ HANDLOWY

4. Dział handlowy w skład którego wchodzi:

- a) sala konsumpcyjna
- b) bufet jako wydzielona część sali konsumpcyjnej
- c) magazyn bufetu
- d) korytarz który powinien mieć bezpośrednie połączenie z salą konsumpcyjną, szatnią i zespołem sanitarnym dla konsumentów.

W zakładzie gastronomicznym WC dla konsumentów winien być podzielony według płci oraz z dostępem dla osób niepełnosprawnych.

W małych zakładach dopuszcza się projektowanie jednego wc dostępnego z komunikacji lub sali konsumpcyjnej.



DZIAŁ ADMINISTRACYJNO-SOCJALNY

5. Dział administracyjno-socjalny w skład którego wchodzi:

- a) pokój biurowy
- b) szatnia dla pracowników
- c) zespół sanitarny
- d) pomieszczenia techniczne.

Na terenie zakładu winny być wydzielone ustępy dla personelu.

Dla pracowników należy wydzielić szatnie podstawowe, wyposażone w szafki dwudzielne na odzież wierzchnią i roboczą.

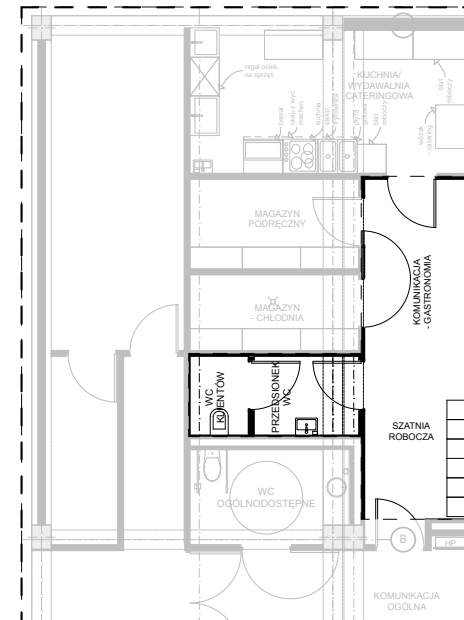
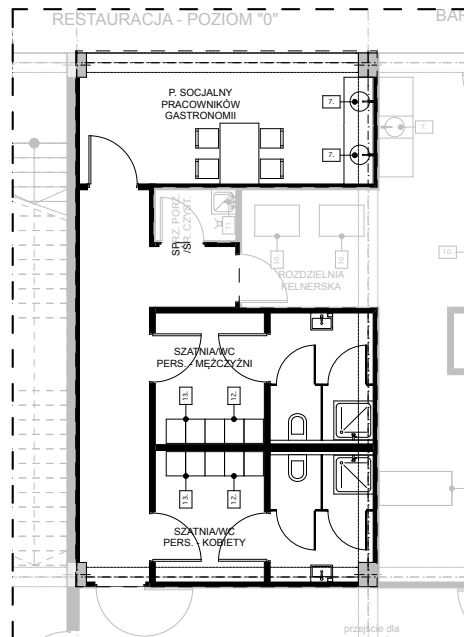
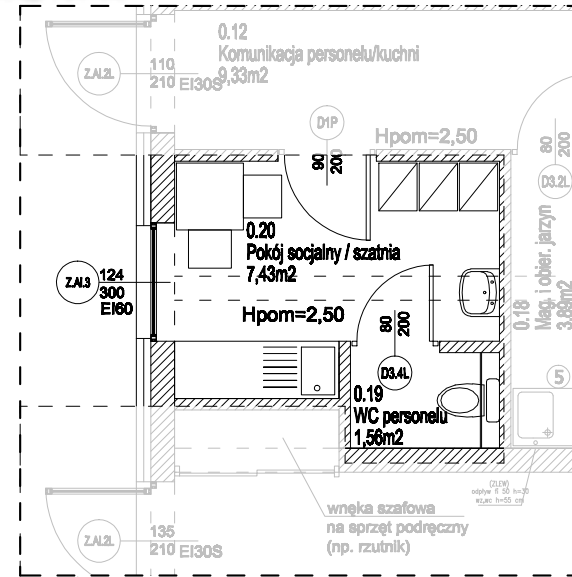
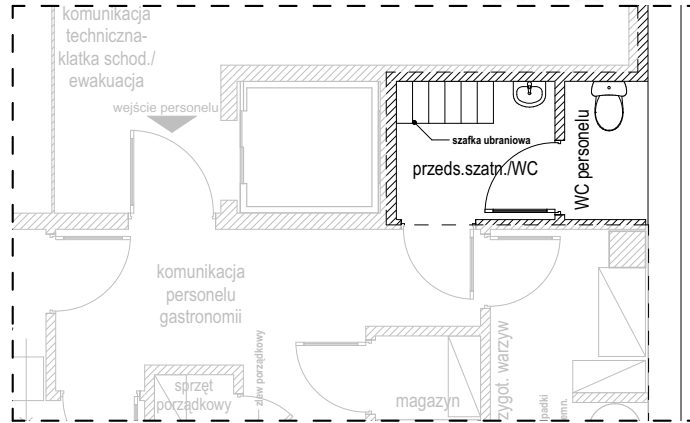
Szatnie powinny być dostępne z komunikacji aby wyeliminować przechodzenie do nich przez pomieszczenia produkcyjne czy magazynowe. W małych zakładach (przy zatrudnieniu do 2 osób) dopuszcza się ustawienie szafek w części komunikacyjnej zaplecza lub w przedsionku przy w.c.

W zakładzie powinny być wydzielone jadalnie dla pracowników, a w małych zakładach dopuszcza się spożywanie posiłków w pomieszczeniu szatni lub w innym wydzielonym pomieszczeniu.



DZIAŁ ADMINISTRACYJNO-SOCJALNY

ZAPLECZE SANITARNO-SOCJALNE



RODZAJE ZMYWALNI

Podział na rodzaje zmywalni:

- a) zmywalnia naczyń stołowych
- b) zmywalnia naczyń kuchennych
- c) zmywalnia termosów
- d) zmywalnia tac
- e) zmywalnia wózków transportowych.

Jednym z najważniejszych zagadnień związanych z projektowaniem zmywalni naczyń stołowych jest jej lokalizacja ściśle powiązana z przebiegiem dróg technologicznych:

- naczyń stołowych brudnych
- naczyń stołowych czystych
- odpadów pokonsumpcyjnych.



RODZAJE ZMYWALNI

Zmywalnia naczyń stołowych zlokalizowana w zakładzie bez obsługi kelnerskiej powinna mieć bezpośrednie połączenie z salą konsumpcyjną przez okienko podawcze w celu odbioru brudnych naczyń i osobne połączenie z kuchnią do wydawania posiłków.

W zmywalni naczyń stołowych zapewnia się właściwy ciąg składający się z następujących elementów:

- a) stół odstawczy z otworem do usuwania odpadów
- b) zlewozmywak dwukomorowy
- b) maszyna do mycia w temperaturze 82-85°C
- d) stół odkładczy
- e) szafa przelotowa.

Zmywalnia naczyń kuchennych może stanowić integralną część kuchni jako jedno ze stanowisk pracy lub boks.

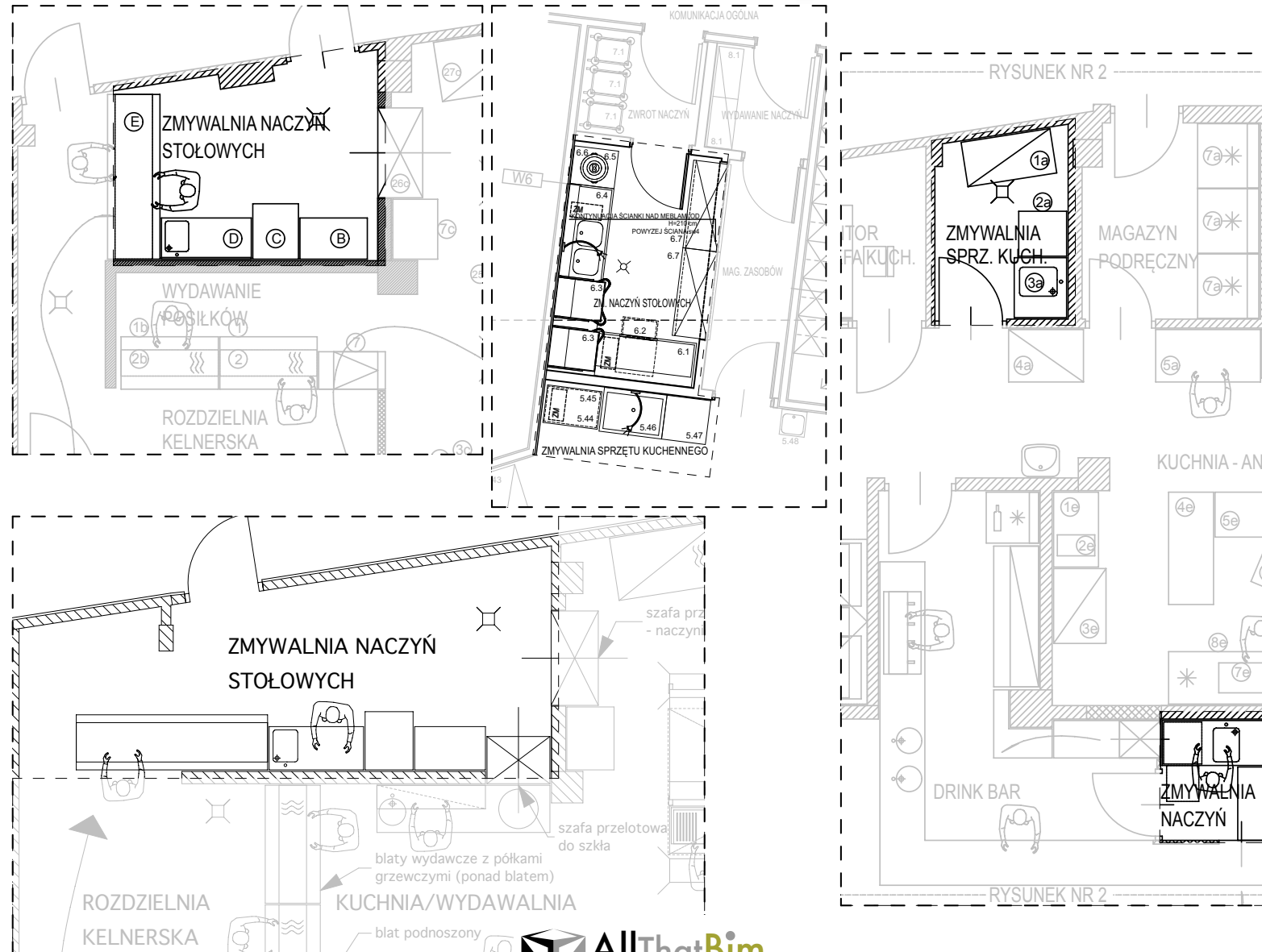
Mycie naczyń kuchennych może być ręczne w zlewozmywaku dostosowanym wielkością do stosowanego sprzętu kuchennego lub maszynowo w specjalnie do tego przystosowanych maszynach. Zmywalnie tac i termosów lokalizuje się na zapleczu zakładu gastronomicznego z zapewnieniem łatwego dostępu do sali konsumpcyjnej.

Wyposaża się je w podesty, baseny i regały ociekowe.



RODZAJE ZMYWALNI

ZMYWALNIE NACZYŃ I SPRZĘTU



UKŁAD FUNKCJONALNY POMIESZCZEŃ

Podstawowe drogi technologiczne to:

- a) droga surowców
- b) droga gotowych potraw
- c) droga czystych naczyń stołowych
- d) droga brudnych naczyń stołowych
- e) droga naczyń kuchennych i sprzętu produkcyjnego
- f) droga odpadów poprodukcyjnych
- g) droga odpadów pokonsumpcyjnych
- h) droga konsumentów
- i) droga personelu.

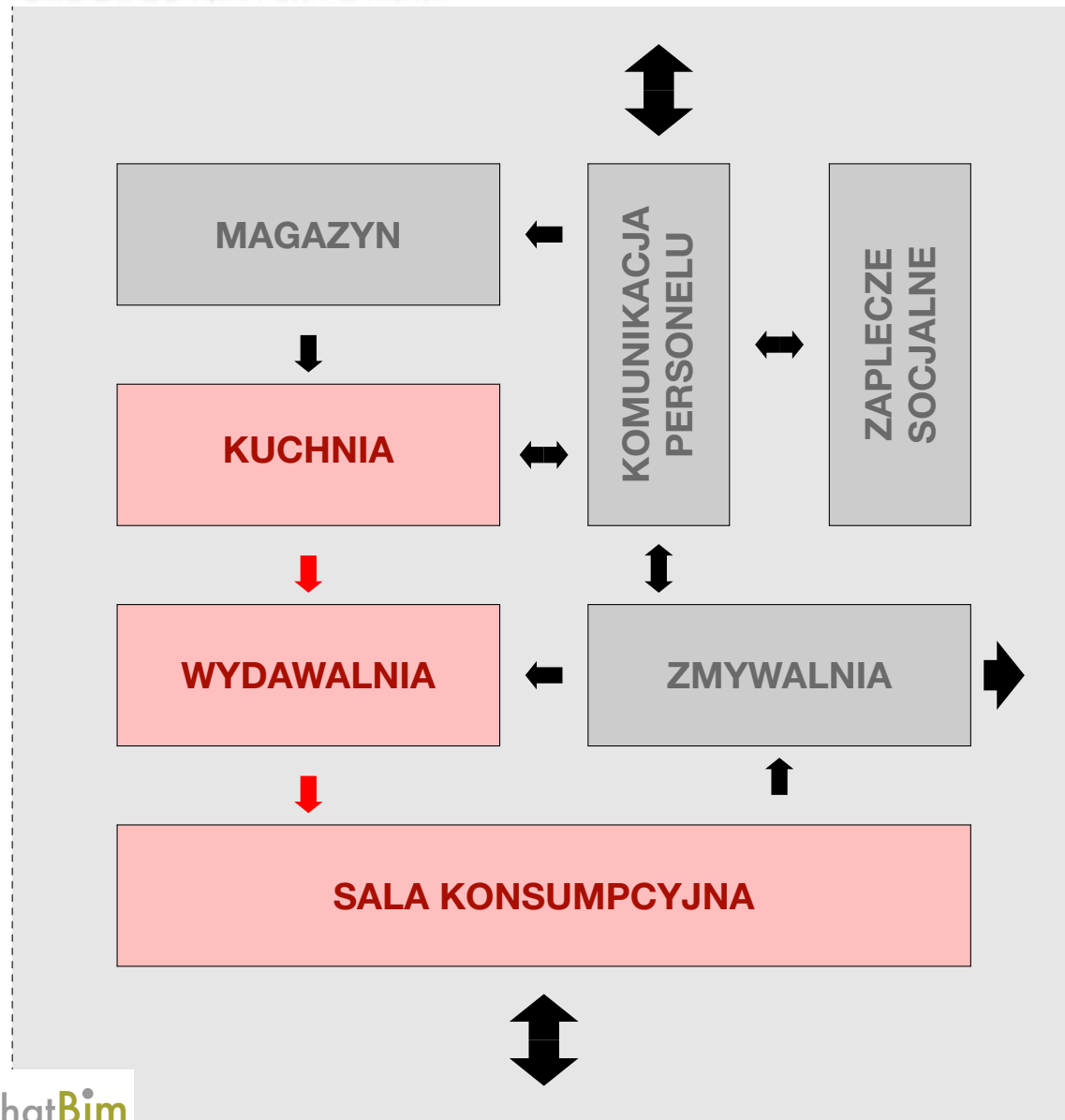


UKŁAD FUNKCJONALNY POMIESZCZEŃ

DROGA SUROWCÓW



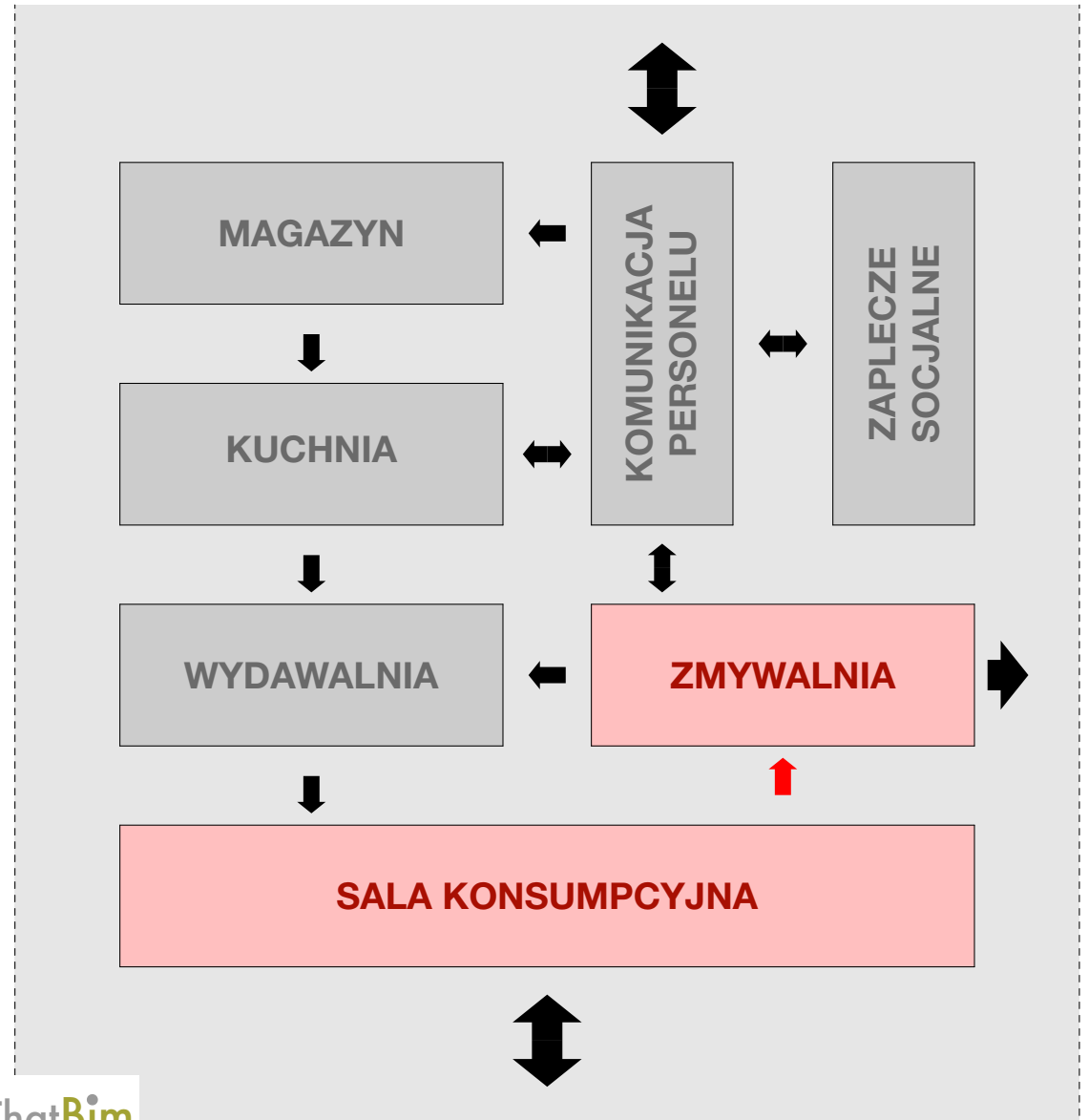
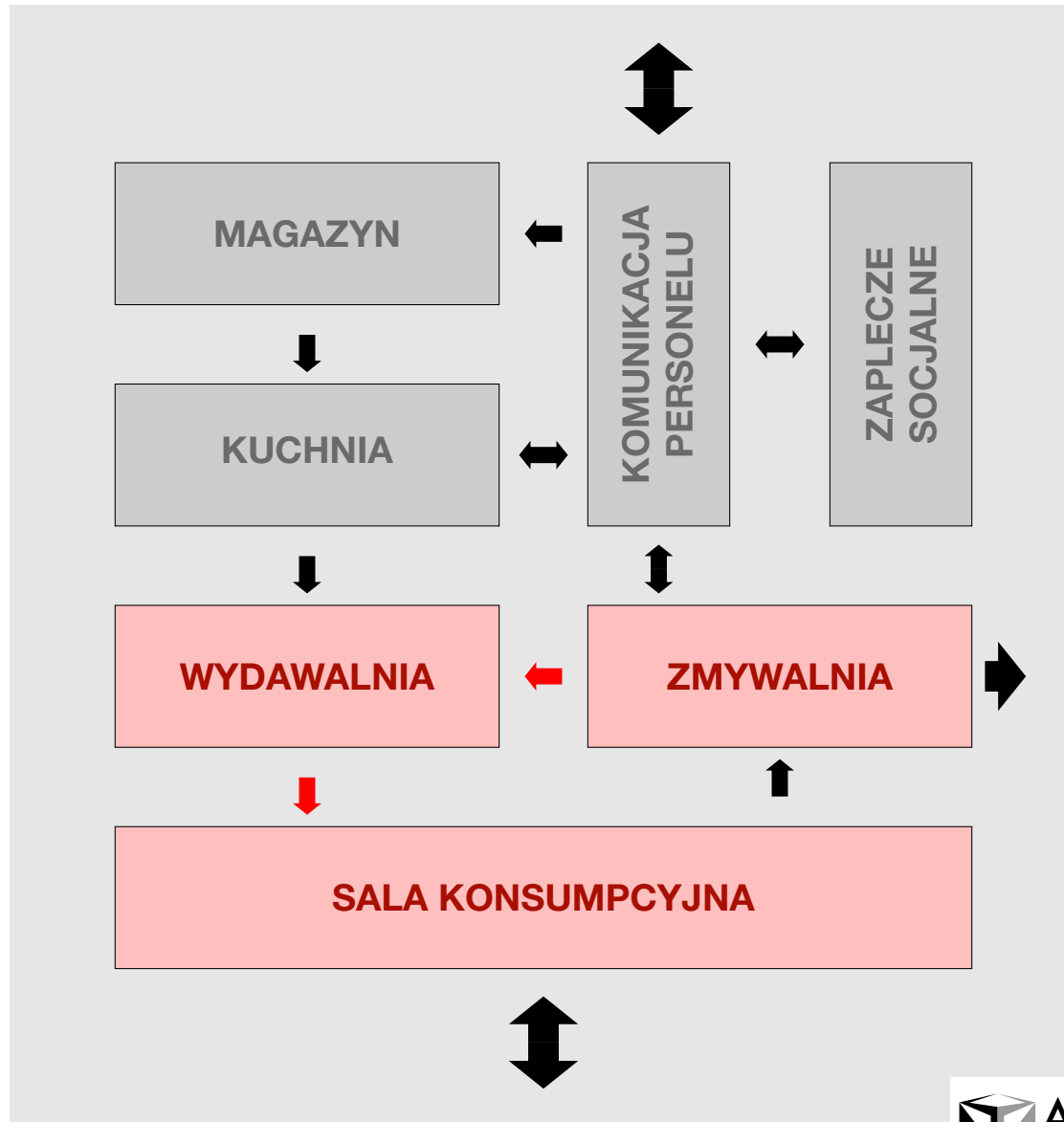
DROGA GOTOWYCH POTRAW



UKŁAD FUNKCJONALNY POMIESZCZEŃ

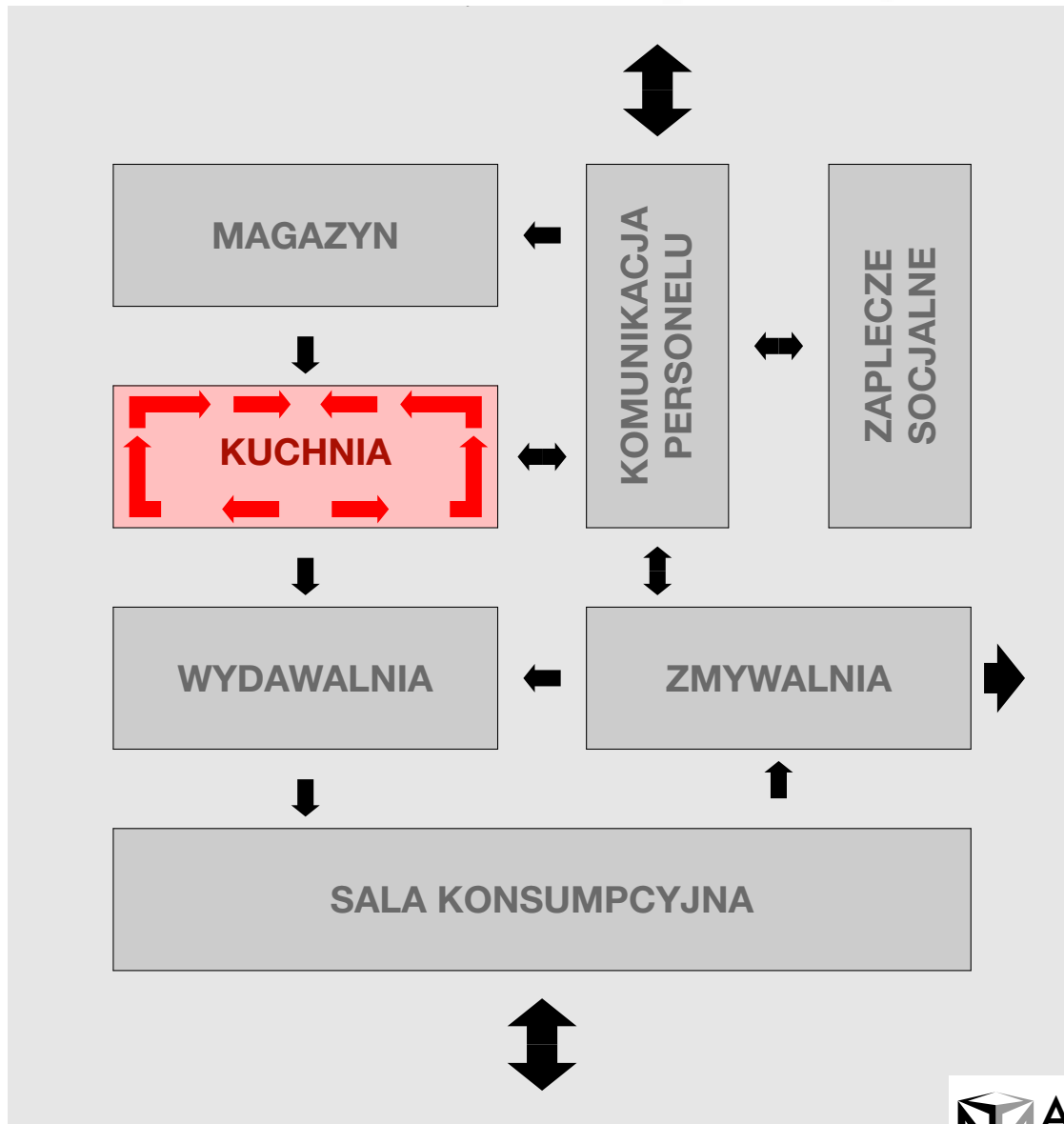
DROGA CZYSTYCH NACZYŃ STOŁOWYCH

DROGA BRUDNYCH NACZYŃ STOŁOWYCH

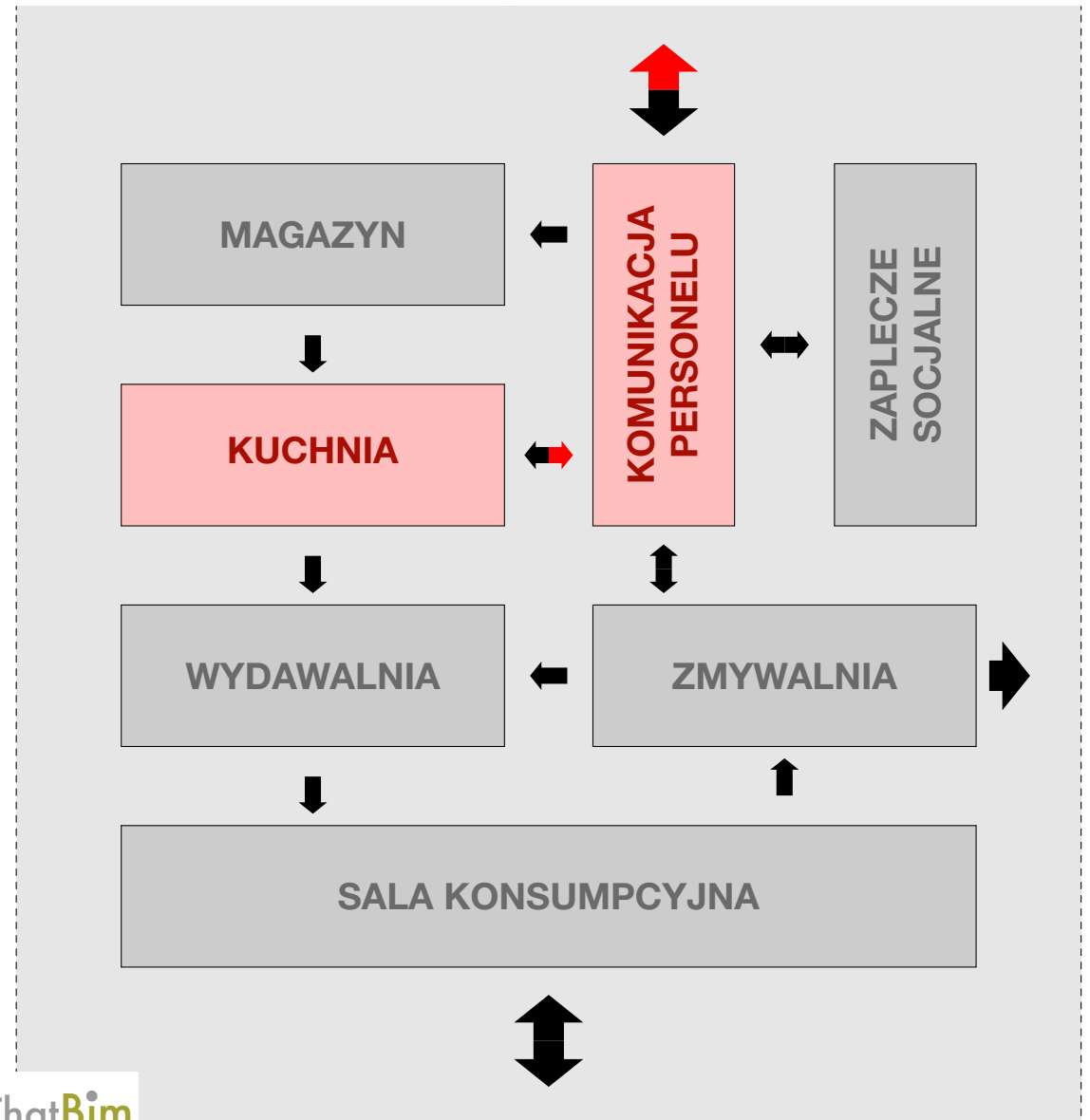


UKŁAD FUNKCJONALNY POMIESZCZEŃ

DROGA NACZYŃ KUCHENNYCH I SPRZĘTU PRODUKCYJNEGO

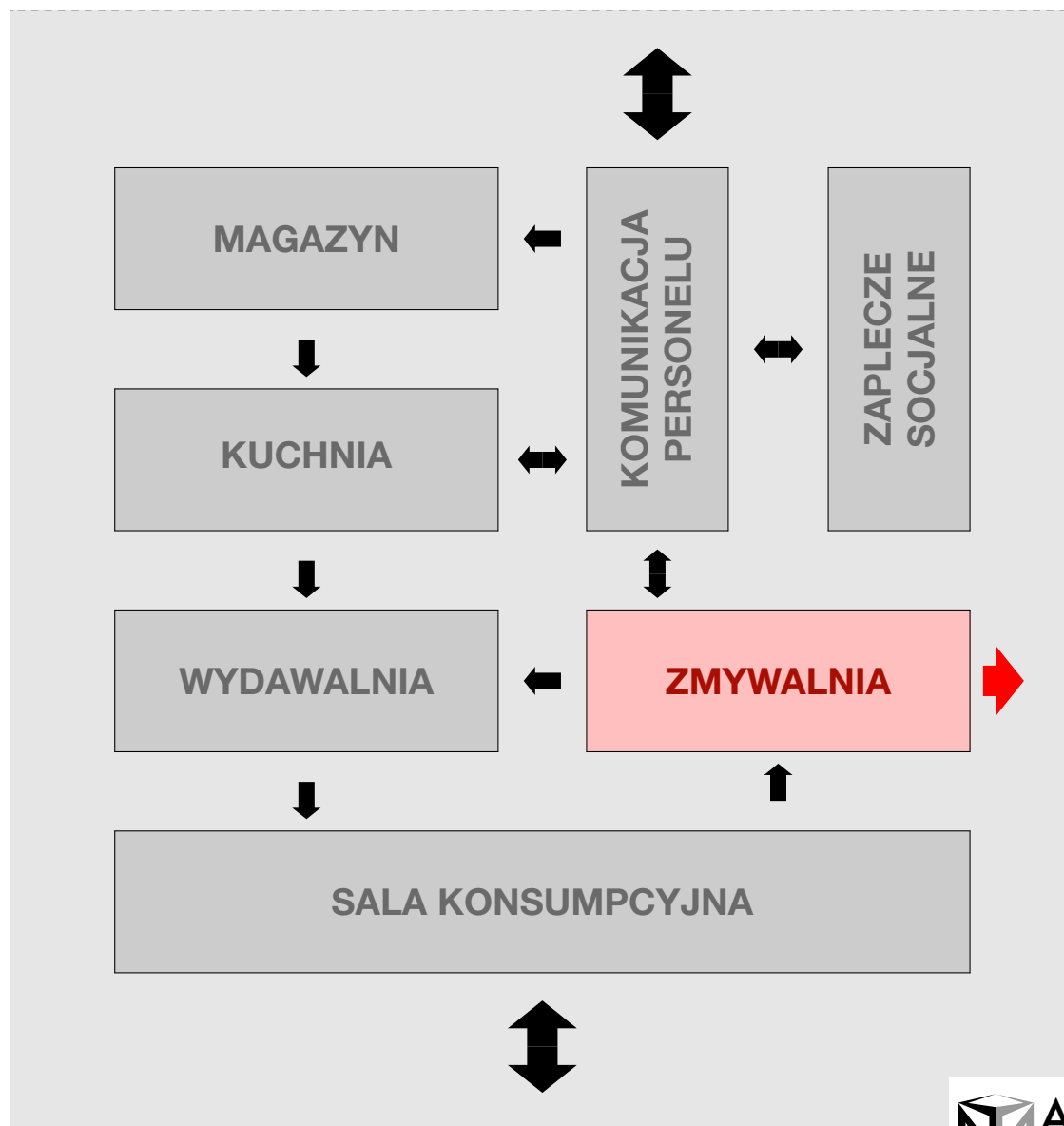


DROGA ODPADÓW POPRODUKCYJNYCH



UKŁAD FUNKCJONALNY POMIESZCZEŃ

DROGA ODPADÓW POKONSUMENCKICH

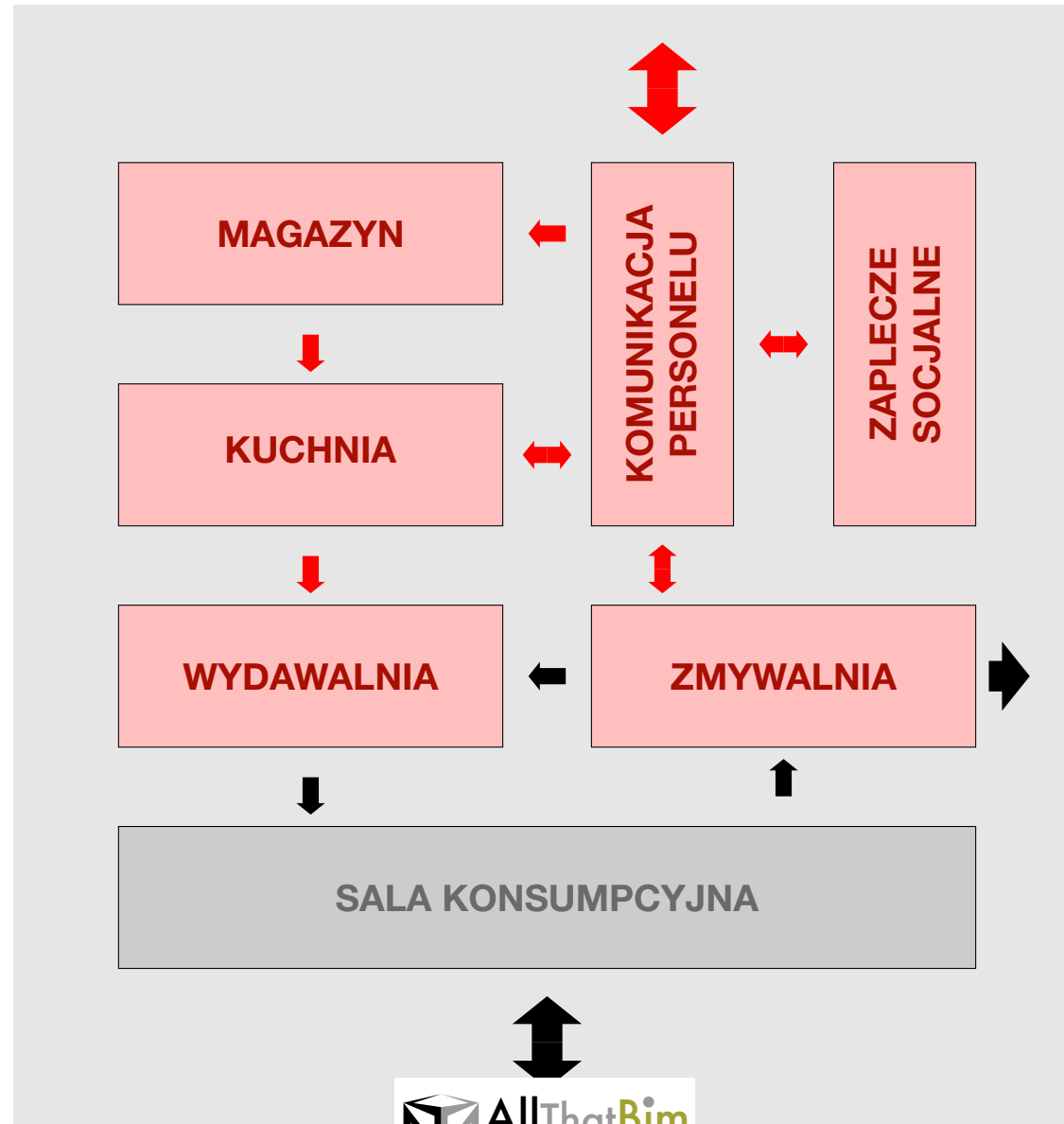


DROGA KONSUMENTÓW



UKŁAD FUNKCJONALNY POMIESZCZEŃ

DROGA PERSONELU



UKŁAD FUNKCJONALNY POMIESZCZEŃ

W zależności od wielkości zakładu jak i możliwości ograniczenia produkcji można zrezygnować z niektórych dróg technologicznych np. drogi surowca (gdy zakład oparty jest na produkcji potraw z półproduktów) lub z drogi brudnych naczyń stołowych (gdy potrawy podawane są w naczyniach jednorazowego użycia).

Należy jednak pamiętać, że ze względów sanitarnych **niedopuszczalne jest** łączenie :

- drogi konsumentów z drogą dostawy surowca
 - drogi surowca z drogą odpadów
 - drogi surowca z drogą gotowej potrawy
 - drogi personelu z drogą konsumenta
- drogi czystych naczyń stołowych z drogą brudnych naczyń stołowych
 - drogi czystych naczyń stołowych z drogą odpadów
 - drogi konsumentów z drogą odpadów.

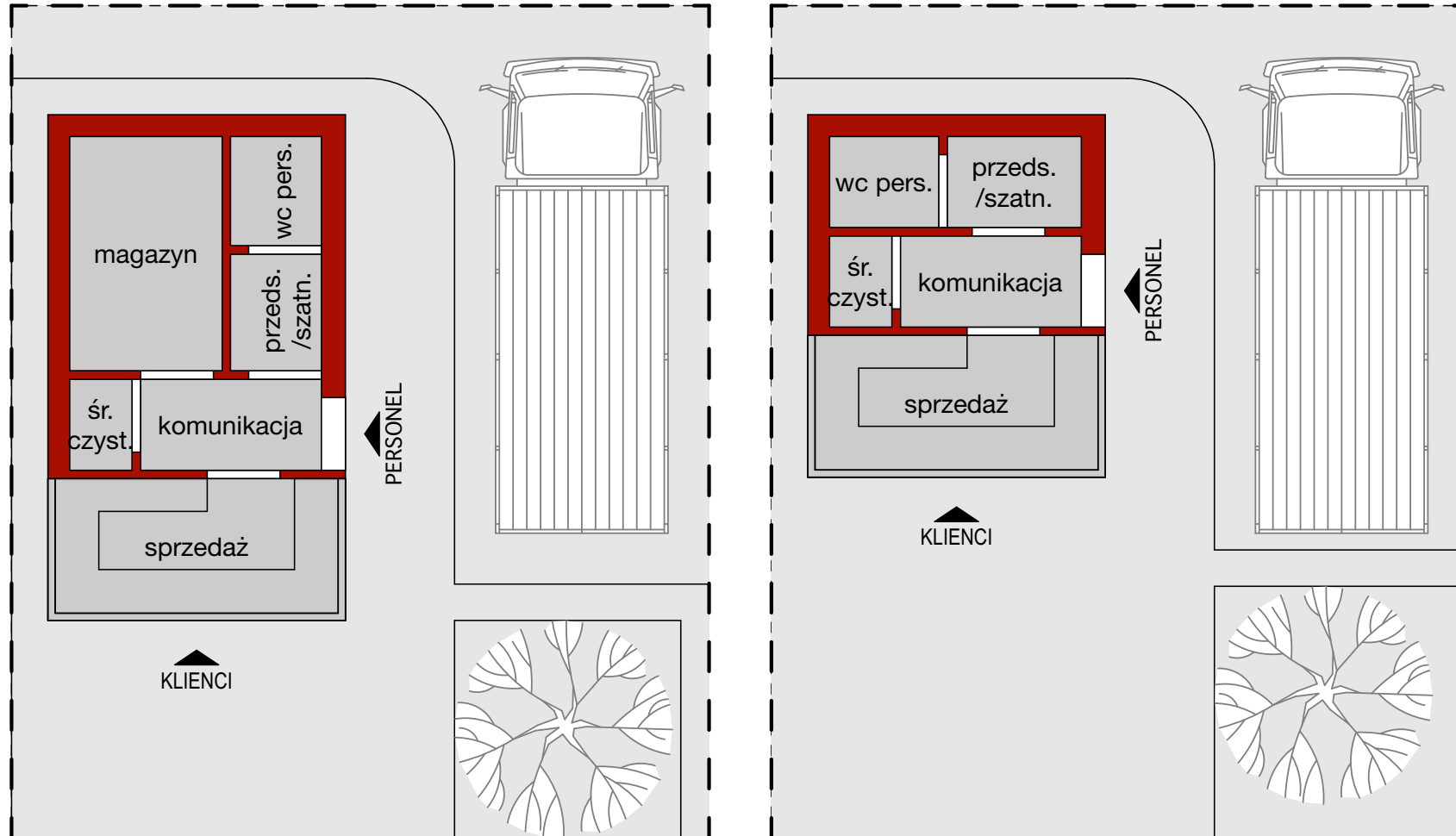


MIEJSCA OBROTU



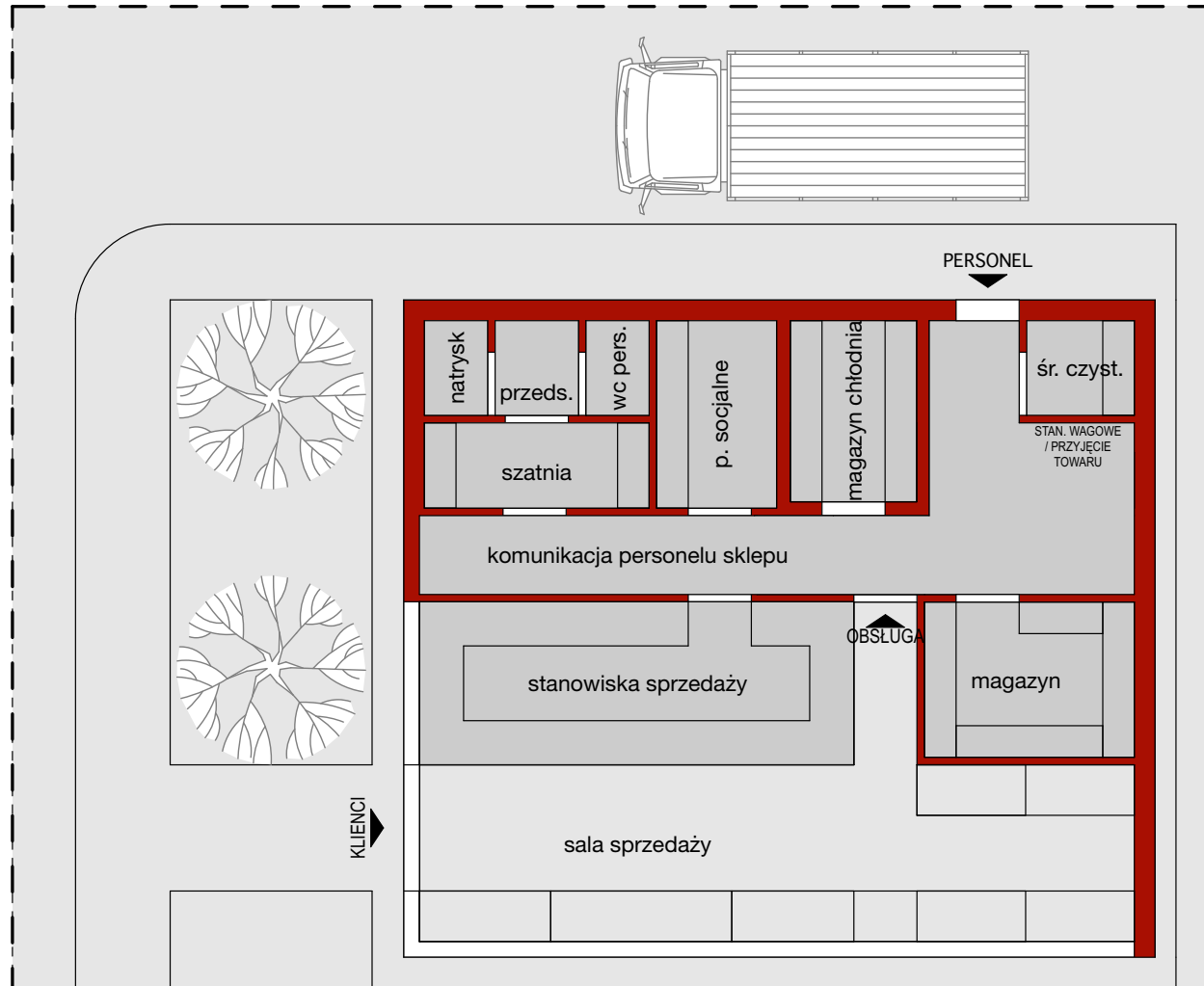
KIOSK

Lokal wolnostojący, jednokondygnacyjny oferujący do sprzedaży artykuły spożywcze w jednostkowych opakowaniach, prowadzący przede wszystkim sprzedaż okienną.



SKLEP

Lokal przeznaczony do detalicznej sprzedaży towarów przez sprzedawcę za ladą (metoda tradycyjna), samoobsługowy lub samoobsługowy ze stanowiskiem tradycyjnej sprzedaży.



MIEJSCA OBROTU

Rodzaje sklepów:

- a) ogólnospożywczy
- b) mięsno-wędliniarski
- c) rybny
- d) warzywno-owocowy

Sklep może być budynkiem wolnostojącym lub wbudowany w inny obiekt. Sklep spożywczy znajdujący się w budynku mieszkalnym lub w budynku o innym przeznaczeniu powinien być w sposób trwały oddzielony od pomieszczeń z nim nie związanych. Dostawa towarów powinna odbywać się od strony zaplecza. Należy zapewnić rozdzielność magazynowania i przechowywania niektórych artykułów spożywczych.



WYMAGANA WYSOKOŚĆ POMIESZCZEŃ WCHODZĄCYCH W SKŁAD ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH

KUCHNIA - 3,3 m

JADALNIA - 3,0 m

ZAPLECZE - 2,2 - 2,5 m

Od wysokości wynoszącej 3,30m i 3,0m możliwe jest uzyskanie odstępstwa
Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego



WYMAGANA WYSOKOŚĆ POMIESZCZEŃ WCHODZĄCYCH W SKŁAD ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH

KIOSKI - 2,2 m



PODSTAWOWE WYMAGANIA DLA ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH I MIEJSC OBROTU

Należy zapewnić odpowiednie zaopatrzenie w wodę pitną spełniającą wymagania zawarte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. Nr 61, poz. 417).



PODSTAWOWE WYMAGANIA DLA ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH I MIEJSC OBROTU

Woda niezdatna do picia używana na przykład do celów przeciwpożarowych, pozyskiwania pary, chłodzenia i innych podobnych celów, musi być prowadzona oddzielnymi systemami, łatwo rozpoznawalnymi i nie mającymi połączeń ani jakichkolwiek możliwości powrotu do systemów wody pitnej.



PODSTAWOWE WYMAGANIA DLA ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH I MIEJSC OBROTU

Pomieszczenia żywnościowe muszą być utrzymywane w czystości i zachowane w dobrym stanie technicznym.



PODSTAWOWE WYMAGANIA DLA ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH I MIEJSC OBROTU

1. Wyposażenie, wystrój, konstrukcja, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń żywnościowych powinny:

- a) pozwalać na odpowiednie utrzymanie, czyszczenie i/lub dezynfekcję, zapobieganie lub minimalizowanie dostawania się zanieczyszczeń pochodzących z powietrza oraz zapewniać odpowiednią przestrzeń roboczą pozwalającą na higieniczne przeprowadzanie wszelkich działań
- b) chronić przed gromadzeniem się brudu, kontaktem z materiałami toksycznymi, strząsaniem cząstek brudu do żywności i tworzeniem się kondensacji niepożądanego pleśni na powierzchni
- c) umożliwiać dobrą praktykę higieny, włącznie z ochroną przed zanieczyszczeniem oraz w szczególności, ze zwalczaniem szkodników
- d) w miarę potrzeby, zapewniać warunki przetwarzania i składowania o odpowiednich warunkach termicznych, wystarczające do odpowiedniego utrzymywania środków spożywczych we właściwej temperaturze oraz zaprojektowane w ten sposób, aby temperatura ta mogła być monitorowana i w razie potrzeby zapisywana, (należy zapewnić odpowiednią ilość niezależnych wejść do obiektu, pomieszczenia i ciągi komunikacyjne powinny być tak rozplanowane, aby nie następowało krzyżowanie się drogi ruchu „czystego” z drogą ruchu „brudnego” - dążymy do tego, aby wejście do każdego pomieszczenia prowadziło z komunikacji).



PODSTAWOWE WYMAGANIA DLA ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH I MIEJSC OBROTU

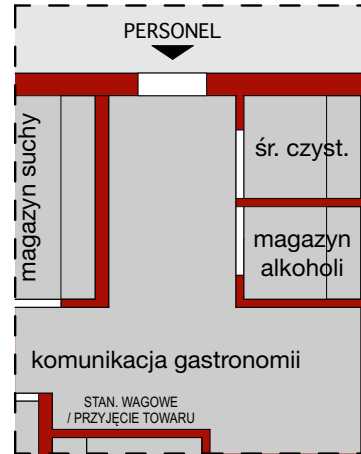
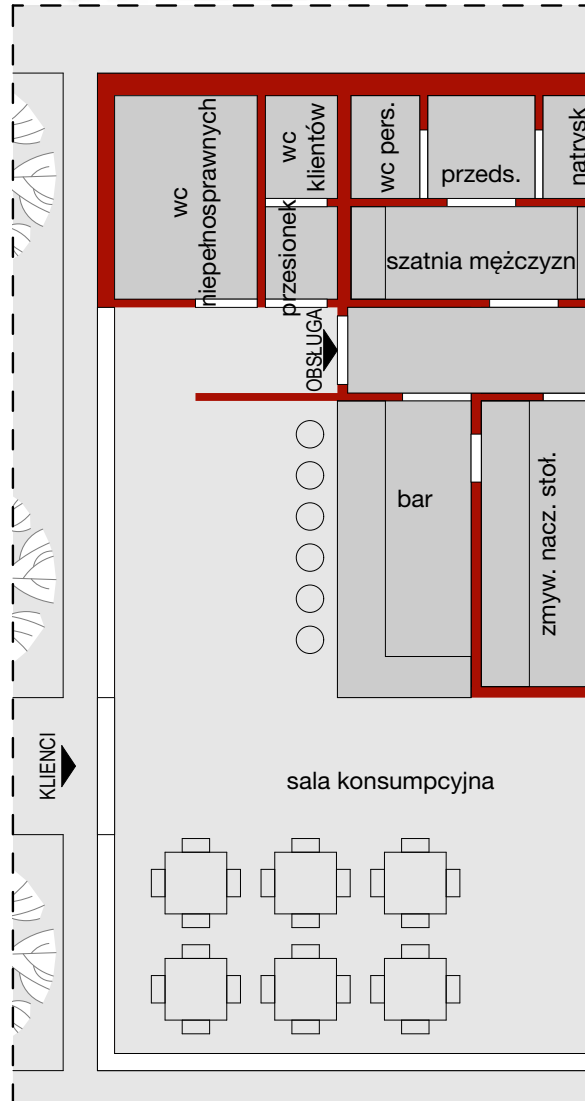
2. Niezależne wejście z ulicy, sieni przejazdnej lub podwórka, do którego możliwy jest dojazd samochodem.

Wyjątek stanowią obiekty użyteczności publicznej, których komunikację traktujemy jako ulicę i w związku z tym wejście np. z korytarza szkolnego uznajemy za niezależne.

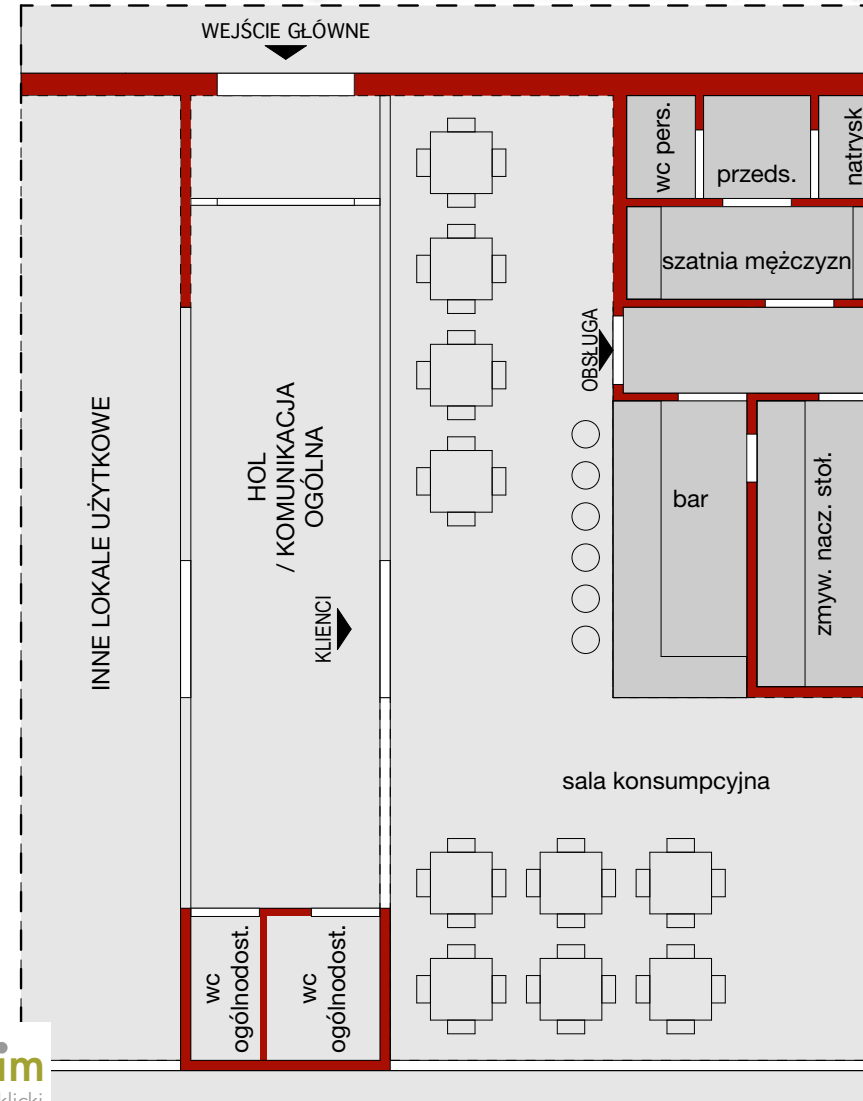


PODSTAWOWE WYMAGANIA DLA ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH I MIEJSC OBROTU

WEJŚCIA NIEZALEŻNE



WEJŚCIA W UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ



PODSTAWOWE WYMAGANIA DLA ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH I MIEJSC OBROTU

3. Materiały wykończeniowe:

- a) powierzchnie podłóg, ścian i drzwi muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia oraz w miarę potrzeby do dezynfekcji (wymaga to stosowania nieprzepuszczalnych, niepochlaniających, zmywalnych oraz nietoksycznych materiałów)
- b) wyżej wymienione powierzchnie powinny być przede wszystkim przeznaczone do kontaktu z żywnością
 - zgodnie z przepisami o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- c) sufity i osprzęt napowietrzny muszą być zaprojektowane i wykończone w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń oraz redukujący kondensację, wzrost niepożądanych pleśni oraz strząsanie cząstek
- d) okna i inne otwory muszą być skonstruowane w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń oraz zabezpieczone przed owadami.



PODSTAWOWE WYMAGANIA DLA ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH I MIEJSC OBROTU

4. Urządzenia sanitarne i sposoby korzystania:

- a) musi być dostępna odpowiednia liczba umywalek, właściwie usytuowanych i przeznaczonych do mycia rąk
- b) umywalki do mycia rąk muszą być zaopatrzone w ciepłą i zimną bieżącą wodę, środki do mycia rąk i do higienicznego ich suszenia
- c) pracownicy powinni myć ręce tyle razy ile jest to potrzebne, a w szczególności przed rozpoczęciem pracy z żywnością, po wyjściu z toalety, po czynności związanej z surowcami lub półproduktami i każdej innej czynności „brudnej”, po wyjściu poza miejsce przygotowania żywności, jak również kiedy następuje zmiana rodzaju wykonywanej czynności
- d) w miarę potrzeby należy stworzyć takie warunki aby stanowiska do mycia żywności były oddzielone od umywalek.



PODSTAWOWE WYMAGANIA DLA ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH I MIEJSC OBROTU

5. Warunki magazynowania i obróbki surowców oraz ogólne wymagania dla wentylacji:

- a) surowce, półprodukty i inne środki spożywcze należy magazynować i przechowywać w odpowiednich warunkach aby zapobiegać zepsuciu i chronić je przed zanieczyszczeniem (zachowywać rozdział przechowywania surowców i produktów gotowych do spożycia)
- b) należy skutecznie myć oraz w miarę potrzeby dezynfekować sprzęt pomocniczy, sprzęt i naczynia kuchenne, naczynia stołowe itp.

c) muszą istnieć odpowiednie i wystarczające systemy naturalnej lub mechanicznej wentylacji; trzeba unikać mechanicznego przepływu powietrza z obszarów skażonych do obszarów czystych; systemy wentylacyjne muszą być tak skonstruowane aby umożliwić łatwy dostęp do filtrów i innych części wymagających czyszczenia lub wymiany.



PODSTAWOWE WYMAGANIA DLA ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH I MIEJSC OBROTU

6. Wentylacja mechaniczna w zakładach żywienia zbiorowego:

- a) w pomieszczeniach z możliwością otwierania okna - sala konsumpcyjna dla niepalących - 20 m³/h na 1 miejsce; sala konsumpcyjna dla palących - 30 m³/h na 1 miejsce
- b) w pomieszczeniu z klimatyzacją - sala konsumpcyjna dla niepalących - 30 m³/h na 1 miejsce; sala konsumpcyjna dla palących - 50 m³/h na 1 miejsce
- c) kuchnia - 15-30 wymian/h
- d) zmywalnia naczyń - 5-10 wymian/h
- e) przygotowalnia - 4-8 wymian/h
- f) magazyn - 1-3 wymian/h.



PODSTAWOWE WYMAGANIA DLA ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH I MIEJSC OBROTU

7. Wymagania ogólne - wentylacja, oświetlenie, toalety, kanalizacja:

- a) wszelkie węzły sanitarne powinny być zaopatrzone w odpowiednią naturalną bądź mechaniczną wentylację
- b) pomieszczenia żywnościowe muszą posiadać odpowiednie naturalne i/lub sztuczne oświetlenie
- c) należy zapewnić odpowiednią ilość ubikacji spłukiwanych wodą, podłączonych do sprawnego systemu kanalizacyjnego; ubikacje nie mogą łączyć się bezpośrednio z pomieszczeniami, w których pracuje się z żywnością
- d) urządzenia kanalizacyjne muszą odpowiadać zamierzonym celom; muszą być zaprojektowane i skonstruowane, tak aby unikać ryzyka zanieczyszczenia
- e) w przypadku gdy kanały kanalizacji są częściowo lub całkowicie otwarte, muszą być zaprojektowane, tak aby uniemożliwić przedostanie się odpadów z obszarów skażonych do obszarów czystych, w szczególności do obszarów gdzie pracuje się z żywnością która może stanowić wysokie ryzyko dla konsumenta końcowego
- f) dla kiosku szkolnego możliwe jest zapewnienie wydzielonej toalety spłukiwanej poza jego obrębem.



PODSTAWOWE WYMAGANIA DLA ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH I MIEJSC OBROTU

8. Wymagania ogólne - szatnie, pomieszczenia porządkowe, pomieszczenia na odpadki:

- a) w miarę potrzeby, muszą być zapewnione odpowiednie warunki do przebierania się przez personel
- b) środki czyszczące i odkażające nie mogą być przechowywane w obszarach, gdzie pracuje się z żywnością
- c) odpady żywnościowe, niejadalne produkty uboczne i inne śmieci muszą być jak najszybciej usuwane z pomieszczeń gdzie znajduje się żywność aby zapobiec ich gromadzeniu
- d) odpady żywnościowe, niejadalne produkty uboczne i inne śmieci muszą być składowane w zamkniętych pojemnikach, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą wykazać właściwemu organowi, że inne typy używanych pojemników lub systemy usuwania są właściwe
- e) wszystkie odpady muszą zostać usunięte w sposób higieniczny i przyjazny dla środowiska zgodnie z mającym zastosowanie do tego celu prawodawstwem wspólnotowym i nie mogą stanowić bezpośredniego lub pośredniego źródła zanieczyszczenia.



ZESTAWIENIE OBOWIĄZUJĄCYCH ROZPORZĄDZEŃ ORAZ ROZPORZĄDZEŃ Z LAT 2000 i 2004

Rozporządzenie (WE) Nr
852/2004 Parlamentu
Europejskiego i Rady
Załącznik nr II

Rozporządzenie Ministra Zdrowia
w sprawie warunków
higieniczno – sanitarnych w zakładach
produkujących lub wprowadzających
do obrotu środki spożywcze
(Dz. U. Nr 104 z 2004r., poz. 1096)

Rozporządzenie Ministra Zdrowia
w sprawie warunków sanitarnych oraz zasad
przestrzegania higieny przy produkcji
i obrocie środkami spożywczymi, używkami
i substancjami dodatkowymi dozwolonymi
(Dz. U. Nr 30 z 2000r., poz. 377)

Przepis szczegółowo określa wymagania dotyczące pomieszczeń, budynku i terenu wokół budynku, w którym prowadzona będzie produkcja lub obrót artykułami spożywczymi.

Wg rozporządzenia:

1. Dostawa towarów na zaplecze powinna odbywać się odrębnym wejściem od strony zaplecza.
2. Drogi i place w granicach terenu zakładu powinny mieć nawierzchnię utwardzoną i przystosowaną do ruchu kołowego oraz ukształtowaną w sposób uniemożliwiający gromadzenie się wody i błota.
2. Opakowania, sprzęt i inne materiały należy przechowywać w miejscach wydzielonych, obudowanych i zadaszonych, poza budynkiem.
3. Pomieszczenia zakładu znajdującego się w budynku mieszkalnym lub w budynku o innym przeznaczeniu powinny być w sposób trwały oddzielone od pomieszczeń nie należących do zakładu. Osoby postronne nie mogą korzystać z pomieszczeń sanitarnohigienicznych przeznaczonych dla pracowników oraz z dróg komunikacyjnych zakładu.
4. Zakład nie może służyć za miejsce zamieszkiwania lub noclegu ani prowadzenia działalności nie związanej z zakresem produkcji i obrotu artykułami spożywczymi.

Określa wymagania do wszystkich pomieszczeń żywnościowych i wszystkich pomieszczeń, gdzie przygotowuje się, poddaje obróbce lub przetwarza żywność.

Rozporządzenie określało wymagania dot. budynków i pomieszczeń żywnościowych, powołując się jednocześnie na przepisy Prawa budowlanego w sprawie wymagań technicznych oraz na przepisy dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, w zakresie BHP w zakładach.



ZESTAWIENIE OBOWIĄZUJĄCYCH ROZPORZĄDZEŃ ORAZ ROZPORZĄDZEŃ Z LAT 2000 i 2004

Projekt i wystrój pomieszczeń żywnościowych musi umożliwiać dobrą praktykę higieny żywności, w tym ochronę przed zanieczyszczeniem między oraz podczas działań.

Podłogi muszą być wykonane z materiałów nieprzepuszczalnych, niepochłaniających, zmywalnych oraz nietoksycznych, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie.

Podłogi muszą zapewniać odpowiednie odwadnianie podłogowe, gdzie sytuacja tego wymaga.

Powierzchnie ścian muszą być gładkie wykonane z materiałów nieprzepuszczalnych, niepochłaniających, zmywalnych oraz nietoksycznych, aż do wysokości niezbędnej do działania.

Budynki i pomieszczenia zakładów żywnościowych powinny być zaprojektowane i wykonane w taki sposób, aby umożliwić stosowanie dobrej praktyki higienicznej, w tym ochronę przed zanieczyszczeniami krzyżowymi – pomiędzy poszczególnymi, oddzielnymi czynnościami i podczas tych czynności.

Podłogi pomieszczeń żywnościowych powinny być wykonane z materiałów nieprzepuszczalnych, nienasiąkliwych, zmywalnych i nietoksycznych.

W przypadku gdy jest to konieczne, podłogi muszą umożliwiać odpowiedni spływ wody z ich powierzchni.

Powierzchnie ścian w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych muszą być wykonane z materiałów nieprzepuszczalnych, nienasiąkliwych, zmywalnych i nietoksycznych. Jeżeli tego wymagają czynności związane z przygotowaniem, obróbką lub przetworzeniem żywności, ściany pokrywa się materiałem gładkim do wysokości odpowiedniej dla wykonywanych czynności.

Jeżeli jest to możliwe, połączenia ścian i podłóg powinny być zaokrąglone.

Ciąg produkcyjny powinien zapobiegać krzyżowaniu się dróg surowców i gotowych wyrobów. Pomieszczenia produkcyjne powinny być rozplanowane w sposób zapewniający właściwy kierunek procesów technologicznych. Ciągi produkcyjne powinny przebiegać możliwie w linii prostej w taki sposób, aby każdy następny cykl produkcyjny odbywał się w coraz czystszej części pomieszczeń.

Organizację sprzedaży artykułów spożywczych należy zapewnić w taki sposób, aby artykuły przeznaczone do bezpośredniego spożycia były oddzielone od artykułów, które są sprzedawane w celu poddania ich dalszej obróbce przez kupujących.

Podłogi w zakładzie powinny być gładkie, łatwo zmywalne nienasiąkliwe, niepyłące, nieśliskie oraz odporne na ścieranie i uderzenia mechaniczne. Podłogi nie mogą być uszkodzone.

Odpowiednio do potrzeb podłoga powinna mieć nachylenie do kanalizacyjnych wpustów podłogowych.

Powierzchnie ścian i sufitów powinny być gładkie, białe lub w jasnych kolorach, bez uszkodzeń i szczelin.

Ściany w pomieszczeniach produkcyjnych, zmywalni sprzętu kuchennego, naczyń stołowych i pojemników transportowych oraz w pomieszczeniach wyposażonych w urządzenia chłodnicze oraz ściany stoisk mięsnych, mięsno - wędliniarskich, nabiałowych, rybnych, owocowo - warzywnych, z artykułami gotowymi, rozbielarni mięsa i innych tego rodzaju, muszą być pokryte materiałem łatwo zmywalnym, nienasiąkłym, nietoksycznym, odpornym na działanie wilgoci - do wysokości co najmniej 2 m. Ściany pomieszczeń szczególnie narażonych na wilgoć i zanieczyszczenia, tj. komór chłodniczych i miejsc gromadzenia odpadów, należy pokryć materiałem łatwo zmywalnym, nienasiąkłym, nietoksycznym do pełnej wysokości pomieszczenia.

W nowo budowanych zakładach produkcyjnych:

- połączenie podłóg ze ścianami powinno być wyokrąglone,
- parapety okienne powinny mieć spadek o nachyleniu 45°,
- narożniki ścian przy ciągach komunikacyjnych powinny być zabezpieczone przed uszkodzeniami mechanicznymi.



ZESTAWIENIE OBOWIĄZUJĄCYCH ROZPORZĄDZEŃ ORAZ ROZPORZĄDZEŃ Z LAT 2000 i 2004

Okna muszą być skonstruowane w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń i muszą być wyposażone w ekrany zatrzymujące owady, tam gdzie jest to niezbędne.

Okna i inne otwory muszą mieć konstrukcję zapobiegającą gromadzeniu się brudu.

Okna powinny umożliwiać stałe wietrzenie pomieszczeń przez górne skrzydła lub wietrzniki umieszczone w górnych częściach okien, łatwe do otwierania z poziomu podłogi.

Okna powinny być wyposażone w siatki ochronne przeciw insektom.

Okna powinny mieć konstrukcję umożliwiającą stałe wietrzenie pomieszczeń przez górne skrzydła lub wietrzniki umieszczone w górnych częściach okien, łatwe do otwierania z poziomu podłogi.

Okna powinny być gładkie, szczelne, dostosowane do zmywania wodą, mieć konstrukcję zapobiegającą zbieraniu się kurzu i umożliwiającą - w razie potrzeby - założenie ram z siatkami chroniącymi przed dostępem gryzoni i owadów.

Drzwi muszą być łatwe do czyszczenia oraz, w miarę potrzeby, do dezynfekcji, o powierzchniach gładkich i niepochlaniających.

Drzwi do pomieszczeń produkcyjnych lub pomieszczeń, w których żywność wprowadzana jest do obrotu, muszą być szczelne, łatwe do czyszczenia oraz, jeżeli jest to niezbędne, dezynfekcji.

W pomieszczeniach produkcyjnych używa się drzwi o gładkich i nienasiąkliwych powierzchniach.

Drzwi powinny być szczelne i mieć powierzchnię gładką, dostosowaną do zmywania wodą.

Drzwi do zaplecza i zewnętrzne do magazynu powinny być metalowe lub obite blachą na całej wysokości, a drzwi w miejscach sprzedaży - do wysokości co najmniej 30 cm.

Drzwi wewnętrzne w zakładzie produkcyjnym powinny być wahadłowe.

Schody, windy i platformy powinny mieć być pokryte materiałem gładkim, nienasiąkliwym, łatwo zmywalnym.



ZESTAWIENIE OBOWIĄZUJĄCYCH ROZPORZĄDZEŃ ORAZ ROZPORZĄDZEŃ Z LAT 2000 i 2004

W zakładzie instaluje się odpowiednie urządzenia do czyszczenia i dezynfekowania sprzętu roboczego i wyposażenia, wykonane z materiałów odpornych na korozję, łatwe do czyszczenia oraz odpowiednio zasilane w gorącą i zimną wodę, jeżeli jest to konieczne ze względu na proces produkcji i obrotu oraz wyeliminowanie zagrożeń zanieczyszczenia żywności.

Zlewy lub inne urządzenia przeznaczone do mycia żywności muszą być odpowiednio zasilane w gorącą lub zimną wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi i utrzymywane w czystości.

W miarę potrzeby, muszą być stosowane odpowiednie urządzenia (zlewozmywaki) do czyszczenia oraz dezynfekcji narzędzi i wyposażenia, z doprowadzeniem ciepłej i zimnej wody pitnej.

We wszystkich pomieszczeniach i miejscach, gdzie jest to niezbędne ze względu na rodzaj wykonywanych prac powinny być dpowiednio wydzielone i urządzone stanowiska do mycia i dezynfekcji.

W zakładzie żywienia zbiorowego, powinny być wydzielone odrębne pomieszczenia przeznaczone do mycia naczyń i sprzętu kuchennego, naczyń stołowych, pojemników (termosów) i tac. Zmywanie naczyń, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych i tac powinno odbywać się w kuchni (w aneksie lub na wydzielonym stanowisku).

Zakłady żywienia zbiorowego produkujące posiłki dla innych zakładów powinny mieć dodatkowo wydzielone pomieszczenia do mycia pojemników (termosów) i wydawania tych pojemników (termosów).

Wydawanie naczyń czystych, zwrot naczyń brudnych oraz usuwanie odpadów ze zmywalni powinno się odbywać w sposób zapobiegający krzyżowaniu się dróg czystych i brudnych naczyń oraz gwarantować łatwe usuwanie odpadów, bez konieczności przechodzenia przez inne pomieszczenia.

W zakładach żywienia zbiorowego bez obsługi kelnerskiej zmywalnia naczyń stołowych powinna mieć bezpośrednie połączenie z salą konsumencką w celu odbioru brudnych naczyń stołowych oraz odrębne bezpośrednie połączenie z wydawalnią posiłków lub kuchnią. Jeżeli w zakładzie jest obsługa kelnerska, to zmywalnia powinna łączyć się bezpośrednio z rozdzielnią kelnerską, a rozdzielnia - z kuchnią.

Procesy produkcyjne brudne, jak np. czyszczenie warzyw, ryb, mycie i dezynfekcja jaj, muszą być prowadzone w wydzielonych pomieszczeniach, z zachowaniem izolacji od procesów produkcyjnych czystych.

W sklepach samoobsługowych powinny być wyznaczone pomieszczenia do mycia i dezynfekcji koszy oraz wózków dla kupujących.



ZESTAWIENIE OBOWIĄZUJĄCYCH ROZPORZĄDZEŃ ORAZ ROZPORZĄDZEŃ Z LAT 2000 i 2004

<p>Musi być dostępna odpowiednia liczba <u>umywalek do mycia rąk, właściwie usytuowanych, wyposażonych w ciepłą i zimną bieżącą wodę, środki do mycia rąk i do higienicznego ich suszenia.</u></p> <p>W miarę potrzeby stanowiska do mycia żywności powinny być oddzielone od umywalek.</p>	<p>W zakładzie instaluje się <u>odpowiednią ilość umywalek</u> do mycia rąk, w miejscach, gdzie jest to konieczne ze względu na proces produkcji lub obrotu.</p> <p>Każdą umywalkę wyposaża się w: armaturę z bieżącą zimną i ciepłą wodą; środki do mycia rąk i do ich higienicznego suszenia.</p> <p>Urządzenia do mycia żywności oddziela się od urządzeń do mycia rąk.</p>	<p>W zakładzie powinny być zainstalowane umywalki do mycia rąk w każdym miejscu, gdzie jest to konieczne ze względu na proces produkcji lub obrotu. Każda umywalka powinna być wyposażona w armaturę umożliwiającą mieszanie ciepłej i zimnej wody, przy czym wskazane jest instalowanie kranów działających bez dotyku rąk, a także pojemnik z mydłem w płynie oraz zasobnik z ręcznikami jednorazowego użytku lub suszarkę do rąk.</p> <p>W zakładzie wyłącznie wprowadzającym do obrotu artykuły spożywcze, <u>umywalki do mycia rąk muszą być zainstalowane w każdym pomieszczeniu.</u> Mogą one być wyposażone w zwykłą armaturę doprowadzającą ciepłą i zimną wodę.</p>
<p>Musi być dostępna odpowiednia ilość ubikacji, które nie mogą łączyć się bezpośrednio z pomieszczeniami, w których pracuje się z żywnością.</p>	<p>W zakładzie musi być odpowiednia ilość ustępów przeznaczonych dla osób wykonujących prace przy produkcji lub w obrocie żywnością.</p> <p>W zakładzie muszą być oddzielne ustępy przeznaczone dla osób niewykonujących prac przy produkcji lub w obrocie żywnością.</p> <p>Drzwi od ustępów nie mogą otwierać się bezpośrednio do pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych.</p>	<p>Ustęp powinien być dostępny z pomieszczeń komunikacji ogólnej poprzez przedsionek izolujący.</p> <p>W zakładzie żywienia zbiorowego przy sali konsumenckiej należy usytuować ustęp dla konsumentów, dostępny poprzez przedsionek izolujący.</p> <p>Dla konwojentów artykułów spożywczych powinny być wydzielone ustępy w części administracyjnej zakładu.</p>



ZESTAWIENIE OBOWIĄZUJĄCYCH ROZPORZĄDZEŃ ORAZ ROZPORZĄDZEŃ Z LAT 2000 i 2004

W miarę potrzeby, muszą być zapewnione odpowiednie warunki do przebierania się przez personel.

W zakładzie muszą być szatnie dla pracowników

Surowce i składniki magazynowane, będą przechowywane w odpowiednich warunkach, ustalonych tak, aby zapobiegać ich zepsuciu i chronić je przed zanieczyszczeniem.

Surowce i składniki magazynowane w zakładzie są przechowywane w warunkach uniemożliwiających ich zanieczyszczenie i zepsucie.

Środki czyszczące i odkażające nie mogą być przechowywane w obszarach, gdzie pracuje się z żywnością.

Sprzęt i środki czystości przechowuje się w wydzielonych pomieszczeniach lub miejscach, przeznaczonych wyłącznie do tego celu.

W każdym zakładzie powinny być wydzielone szatnie. W zakładach produkcyjnych urządzi się: szatnię czystą, szatnię brudną oraz węzeł sanitarny mający połączenie z szatniami.

Wejścia do szatni powinny być dostępne z komunikacji ogólnej, bez konieczności przechodzenia przez pomieszczenia produkcyjne i magazynowe.

W zakładzie żywienia zbiorowego powinna być urządzona szatnia wyposażona w szafki dwudzielne do przechowywania odzieży osobistej oraz odzieży roboczej. W zakładach przy zatrudnieniu do 2 osób na zmianę, dopuszcza się ustawienie dwudzielnych szafek w części komunikacyjnej zaplecza lub w przedsionku izolującym pom. w.c.

W zakładzie musi być wydzielona jadalnia dla pracowników.

Wejścia do ustępów dla pracowników powinny prowadzić z komunikacji ogólnej poprzez izolujący przedsionek.

Miski ustępowe i pisuary muszą mieć spusty do splukiwania bieżącą wodą, a w pomieszczeniu musi znajdować się papier toaletowy. W przedsionku izolującym powinna być umywalka, wieszak na odzież oraz unieszczone w widocznym miejscu napis informujący o konieczności umycia rąk po opuszczeniu toalety.

Pomieszczenie magazynu powinno mieć wejścia bezpośrednio z pomieszczeń komunikacji ogólnej, musi być suche, czyste, szczelne, z wentylacją grawitacyjną, zabezpieczone przed dostępem światła słonecznego, szkodników, przystosowane w zakresie temperatury do rodzaju magazynowanych artykułów, zaopatrzone w termometry i higrometry.

W zakładzie wydziela się miejsca do przechowywania:
- sprzętu do utrzymania w czystości pomieszczeń i urządzeń - zapasu środków do mycia i dezynfekcji.
Sprzęt porządkowy powinien być przechowywany w wydzielonych miejscach, przeznaczonych wyłącznie do tego celu.



ZESTAWIENIE OBOWIĄZUJĄCYCH ROZPORZĄDZEŃ ORAZ ROZPORZĄDZEŃ Z LAT 2000 i 2004

Muszą istnieć odpowiednie i wystarczające systemy naturalnej lub mechanicznej wentylacji. Trzeba unikać mechanicznego przepływu powietrza z obszarów skażonych do obszarów czystych.

Systemy wentylacyjne muszą być tak skonstruowane, aby umożliwić łatwy dostęp do filtrów i innych części wymagających czyszczenia lub wymiany. Wszelkie węzły sanitarne powinny być zaopatrzone w odpowiednią naturalną bądź mechaniczną wentylację.

Pomieszczenia żywnościowe muszą posiadać odpowiednie naturalne i/lub sztuczne oświetlenie.

W pomieszczeniach zapewnia się, stosownie do potrzeb, grawitacyjną lub mechaniczną wentylację, wykluczającą możliwość przepływu powietrza z obszaru zanieczyszczonego do obszaru czystego.

Systemy wentylacyjne muszą być tak skonstruowane, aby umożliwiać łatwy dostęp do filtrów i innych części wymagających czyszczenia lub wymiany. Otwory rewizyjne nie mogą znajdować się w pomieszczeniach produkcyjnych lub obróbki żywności.

Pomieszczenia w żywnościowe, muszą być wyposażone w naturalne lub sztuczne oświetlenie dostosowane do wykonywanych w nich czynności, odpowiadające wymaganiom w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.

Punkty świetlne w pomieszczeniach produkcyjnych zabezpiecza się przed rozpryskiem szkła.

Nad otwartymi urządzeniami, z których wydobywa się para, pył, dym itp., powinny być zainstalowane okapy z wyciągiem mechanicznym (odciągi miejscowe).

Na otworach wentylacyjnych powinny być zainstalowane kratki z materiału nierdzewnego, o konstrukcji łatwej do zdejmowania (demontażu) i mycia.

Usytuowanie nawiewu i wywiewu powietrza powinno umożliwiać swobodny ruch powietrza w całym pomieszczeniu, bez tworzenia się tzw. martwych stref. Kierunek przepływu powietrza powinien odbywać się od strony czystej do strony brudnej pomieszczenia.

Pomieszczenia o różnym poziomie wymagań sanitarnych nie mogą być łączone we wspólny układ wentylacji mechanicznej.

Punkty oświetlenia elektrycznego powinny być wyposażone w nietłukące osłony, chroniące przed odpryskami szkła oraz mieć konstrukcję umożliwiającą ich łatwe czyszczenie.

Rozporządzenie określało szczegółowo natężenie oświetlenia w zależności od stanowiska pracy.



ZESTAWIENIE OBOWIĄZUJĄCYCH ROZPORZĄDZEŃ ORAZ ROZPORZĄDZEŃ Z LAT 2000 i 2004

Należy zapewnić odpowiednie zaopatrzenie w wodę pitną.

Woda z odzysku nie może powodować ryzyka zanieczyszczenia. **Musi być o tym samym standardzie co woda pitna**, chyba że zostanie wykazane właściwemu organowi, że jakość wody nie może mieć negatywnego wpływu na wartość zdrowotną produktów żywnościowych.

Urządzenia kanalizacyjne muszą być zaprojektowane i skonstruowane tak, aby unikać ryzyka zanieczyszczenia.

Zakład musi posiadać odpowiednie zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi, odpowiadającą wymaganiom określonym w przepisach

Woda, która jest odzyskiwana do ponownego użycia nie może stanowić ryzyka zanieczyszczenia mikrobiologicznego, chemicznego lub fizycznego żywności i musi odpowiadać tym samym wymaganiom, jakie obowiązują dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Zakład musi posiadać kanalizację dostosowaną do jego potrzeb. Kanalizację projektuje się i wykonuje zgodnie z przepisami Prawa budowlanego.

Przydatność wody używanej w zakładzie, powinna być potwierdzona wynikami badań laboratoryjnych, które powinny być przechowywane w dokumentacji zakładu i udostępniane organom nadzoru sanitarnego.

Przewody instalacji wewnętrznych oraz grzejniki powinny być gładkie, szczelne, o konstrukcji zapobiegającej opadaniu ewentualnych skroplin lub zanieczyszczeń na artykuły spożywcze.

W nowo budowanych budynkach zakładów nie należy prowadzić instalacji po wierzchu ścian. Instalacje powinny być prowadzone pod tynkiem (w bruzdach) lub zabezpieczone osłonami.

Wewnętrzne instalacje kanalizacji sanitarnej nie mogą być podłączone do wewnętrznej instalacji kanalizacji technologicznej odprowadzającej ścieki poprodukcyjne.

Kanalizacyjne wpusty podłogowe powinny być zabezpieczone kratkami i posiadać zamknięcia syfonowe oraz łatwe do czyszczenia osadniki.

W nowo budowanych budynkach zakładu od tłuszczowniki powinny być usytuowane na zewnątrz budynku lub w wydzielonym pomieszczeniu w części techniczno - gospodarczej zakładu.

Odpady żywnościowe i inne śmieci muszą być jak najszybciej usuwane z pomieszczeń, gdzie znajduje się żywność i muszą być składowane w zamykanych pojemnikach.

Odpady żywności oraz inne odpady nie mogą być magazynowane w pomieszczeniach, w których znajduje się żywność. Odpady żywności oraz inne odpady są przechowywane w zamykanych pojemnikach.

Odpady z produkcji powinny być przechowywane w oddzielnych pomieszczeniach dostępnych wyłącznie z zewnątrz i zabezpieczonych przed szkodnikami. Pomieszczenia na odpady powinny być chłodzone i w miarę potrzeby, zlokalizowane od strony północy.



ZESTAWIENIE OBOWIĄZUJĄCYCH ROZPORZĄDZEŃ ORAZ ROZPORZĄDZEŃ Z LAT 2000 i 2004

Wymagania dot. ruchomych i/lub tymczasowych pomieszczeń (jak duże namioty, stragany, ruchome punkty sprzedaży), pomieszczeń użytkowanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzenia do obrotu, i automatów ulicznych.

Pomieszczenia i automaty uliczne, na tyle, na ile jest to rozsądnie praktykowane, będą tak usytuowane, zaprojektowane i skonstruowane oraz utrzymywane w czystości i dobrym stanie i kondycji technicznej, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia, w szczególności przez zwierzęta i szkodniki.

W szczególności i w miarę potrzeby:

- muszą być dostępne odpowiednie urządzenia, aby utrzymać właściwą higienę personelu (włącznie ze sprzętem do higienicznego mycia i suszenia rąk, higienicznymi urządzeniami sanitarnymi i przebieralniami);
- powierzchnie w kontakcie z żywnością muszą być gładkie, zmywalne, odporne na korozję;
- należy zapewnić warunki do czyszczenia narzędzi i sprzętu;
- czyszczenie środków spożywczych, należy dokonywać w sposób higieniczny;
- należy zapewnić odpowiednią ilość gorącej i/lub zimnej wody pitnej;
- należy zapewnić odpowiednie warunki składowania odpadów,
- należy zapewnić odpowiednie warunki termiczne żywności.

Obiekty ruchome i tymczasowe, takie jak: namioty, stoiska handlowe, środki transportu do sprzedaży obwoźnej, obiekty używane okazjonalnie w celach kateringowych oraz automaty do sprzedaży.

W/w obiekty muszą być tak usytuowane, zaprojektowane, wykonane i utrzymane w czystości oraz sprawności, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia żywności oraz uniemożliwić dostęp szkodnikom.

W w/w obiektach należy zapewnić:

- dostęp do urządzeń do mycia i suszenia rąk, ustępów i szatni;
- powierzchnie będące w kontakcie z żywnością, powinny być wykonane z materiałów gładkich, zmywalnych i nietoksycznych;
- właściwe warunki do mycia i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia,
- właściwe warunki do czyszczenia żywności (doprowadzenie ciepłej i zimnej wody),
- dostęp do pomieszczeń lub urządzeń na odpady.
- dostęp do odpowiednich urządzeń służących do utrzymywania i monitorowania właściwych warunków temperaturowych żywności,
- przechowywanie żywności w sposób pozwalający na uniknięcie ryzyka jej zanieczyszczenia.

W zakładach takich, jak punkty małej gastronomii, kioski lub przyczepy kempingowe, powinny się znajdować:

- umywalka do mycia rąk z doprowadzoną zimną i ciepłą wodą, mydło, ręczniki jednorazowego użytku lub suszarka do rąk,
- sprzęt do utrzymania w czystości pomieszczenia i wyposażenia,
- zapas środków do mycia i dezynsekcji,
- oddzielne miejsca do przechowywania odzieży wierzchniej i roboczej pracowników,
- zlewozmywak dwukomorowy z doprowadzoną zimną i ciepłą wodą.

Sprzedawcy zatrudnieni w w/w obiektach powinni mieć wydzielony do własnych potrzeb ustęp, a w razie braku takiej możliwości powinni korzystać z ustępu przeznaczonego wyłącznie dla osób zatrudnionych przy produkcji lub obrocie w innym zakładzie.



ZESTAWIENIE OBOWIĄZUJĄCYCH ROZPORZĄDZEŃ ORAZ ROZPORZĄDZEŃ Z LAT 2000 i 2004

Surowce i składniki magazynowane, powinny być przechowywane w odpowiednich warunkach tak, aby zapobiegać ich zepsuciu i chronić je przed zanieczyszczeniem.

Ekspozycję i sprzedaż środków spożywczych organizuje się w taki sposób, aby środki spożywcze przeznaczone do bezpośredniego spożycia były oddzielone od środków spożywczych, które będą poddawane dalszej obróbce przez konsumenta.

W sklepach należy wydzielić stanowiska do ekspozycji, przechowywania, porcjowania, pakowania i ważenia żywności.

Jaja, mięso, drób, ryby, mleko i produkty mleczne sprzedaje się w opakowaniach jednostkowych, mogą być one porcjowane, ważone i pakowane oraz sprzedawane w specjalistycznych sklepach lub wydzielonych stoiskach.

Środki spożywcze sprzedawane luzem, przechowuje się w pojemnikach z przykrywaniami lub w innych opakowaniach uniemożliwiających ich zanieczyszczenie.

Pieczyno, w przypadku sprzedaży samoobsługowej, powinno być oferowane do sprzedaży w sposób zabezpieczający przed wpływem czynników zewnętrznych. Warzywa i owoce luzem mogą być sprzedawane na wydzielonym stoisku.

Niedozwolone jest przechowywanie surowców razem z produktami gotowymi i z towarami nie będącymi żywnością.

Należy przestrzegać zasady rozdzielnego przechowywania takich środków spożywczych, jak: mięso, wędliny, drób, jaja, nabiał, ryby, produkty suche, warzywa, owoce i kiszonki. Te środki spożywcze mogą być porcjowane, ważone i pakowane oraz sprzedawane w specjalistycznych sklepach lub w odpowiednio wydzielonych stoiskach.

Środki spożywcze sprzedawane luzem, z wyłączeniem owoców i warzyw, powinny być w pojemnikach z przykrywaniami lub w oszklonych gablotach.

Pieczyno należy przechowywać na regałach lub półkach i zapewnić, aby przy sprzedaży samoobsługowej sprawdzanie świeżości pieczywa przez konsumentów nie powodowało jego zanieczyszczenia.

Warzywa i owoce luzem mogą być sprzedawane na wydzielonym stoisku

W sklepach mięsnych, wędliny mogą być sprzedawane wyłącznie na wyodrębnionym stanowisku i przez odrębnego sprzedawcę.

Przy równoczesnej sprzedaży artykułów przemysłowych i spożywczych powinny być wyodrębnione stanowiska oraz powierzchnie magazynowe.

Sprzedaży środków spożywczych porcjowanych powinny dokonywać co najmniej dwie osoby, z których jedna powinna przyjmować wyłącznie pieniądze.



DZIĘKUJEMY ZA UWAGĘ