

# Rozdział siódmy - Przestrzeganie prawa

Wspomnieliśmy wcześniej, że nie wiemy wiele o pochodzeniu żywności, którą spożywamy. Często nie wiemy nawet, z jakiego kraju ona pochodzi.

Nie wiemy, z czym miała kontakt żywność, zanim ją spożyliśmy.

Wszyscy chcemy jeść zdrową i bezpieczną żywność. Zamiarem rządu jest dopilnowanie, aby tak się stało.

Oznacza to, że wiele aspektów obróbki żywności objętych jest licznymi:

- przepisami prawa
- normami
- kodeksami postępowania.

W tym rozdziale omówimy regulacje prawne dotyczące przetwórstwa ryb i owoców morza.

Wspomnieliśmy już w poprzednich rozdziałach o sprawach, w których prawo obowiązuje pracowników i pracodawców.

W tej dziedzinie istnieje wiele przepisów prawa. Z pewnością ucieszy Cię wiadomość, że nie będziemy wchodzić w szczegóły, a jedynie omówimy ogólne kwestie.

## **CELE TEGO ROZDZIAŁU**

Podstawowym celem tego rozdziału jest ułatwienie studentom osiągnięcia Celu 7: *przestrzegać podstawowych przepisów prawa i regulacji dotyczących produkcji i obróbki żywności.*

Pod koniec tego rozdziału student będzie w stanie:

- określić podstawowe zasady prawne dotyczące higieny w zakładach przetwórstwa ryb i owoców morza.

## **PODSTAWOWE PRZEPISY PRAWA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI**

### **NALEŻYTA STARANNOŚĆ**

Należyta staranność oznacza zazwyczaj stosowanie uzasadnionych środków zaradczych w celu uniknięcia naruszenia przepisów oraz uwzględnienie właściwych metod postępowania zawodowego oraz

stopnia zagrożenia konsumentów.

Istotnym elementem ochrony zgodnej z należytą starannością jest ocena potencjalnych zagrożeń i ryzyka w przetwórstwie i owoców morza oraz przedstawienie dowodów potwierdzających podjęcie wszelkich właściwych kroków w przemyśle przetwórstwa żywności w celu zminimalizowania zagrożeń.

Zagrożenie to każda sytuacja, która mogłaby zaszkodzić klientom.

Kierownik zakładu przetwórstwa żywności musi oczywiście zwracać szczególną uwagę na wszelkie zagrożenia, lecz zarówno właściciel firmy, jak i poszczególni pracownicy mogą zostać pociągnięci do odpowiedzialności prawnej. W związku z tym wszyscy musimy stosować uzasadnione środki zaradcze.

W celu uzyskania dodatkowych informacji należy skontaktować się z Seafish lub lokalnym inspektorem sanitarnym (EHO).

Zgodnie z prawem przestępstwem jest wprowadzanie do obrotu żywności, która jest szkodliwa dla zdrowia. „Szkodliwa dla zdrowia” oznacza, że może wywołać negatywne skutki zdrowotne lub nie nadaje się do spożycia przez ludzi.

„Szkodliwość dla zdrowia” może być wynikiem:

- dodania substancji,
- usunięcia składników,
- sposobu oznakowania, prezentacji i reklamowania żywności,
- sposobu przygotowania i obróbki żywności.

Przepisy dotyczące żywności egzekwowane są przez inspektorów sanitarnych.

### **UPRAWNIENIA INSPEKTORÓW SANITARNYCH (EHO)**

W całej Wielkiej Brytanii inspektorzy sanitarni są odpowiedzialni za kwestie bezpieczeństwa żywności, zaś w Anglii i Walii „inspektorzy ds. norm handlowych” (*Trading Standards Officers*, TSO) odpowiadają w sposób ogólny za kwestie ochrony konsumentów.

Anglia, Walia, Irlandia Północna i Szkocja mają odrębne przepisy w zakresie higieny żywności. Na tym poziomie możemy jednak uznać, że są one takie same.

Inspektorzy sanitarni (EHO) mają następujące uprawnienia:

- prawo wstępu, po przedstawieniu dowodu swoich uprawnień, na teren dowolnego zakładu przetwórstwa lub produkcji żywności w celu przeprowadzenia inspekcji o **każdej uzasadnionej porze** i w każdym dniu, w którym zakład prowadzi działalność;

- prawo przeprowadzenia postępowania wyjaśniającego w odniesieniu do wystąpienia chorób przenoszonych przez żywność;
- prawo dokonania konfiskaty podejrzanej żywności;
- prawo wydawania nakazów usunięcia uchybień w zakresie higieny (*Improvement Notice*) i zakazów wykonywania prac (*Prohibition Notice*);
- prawo pociągnięcia firm i osób zajmujących się produkcją żywności do odpowiedzialności sądowej z powodu łamania przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności.

Są również uprawnieni do przeprowadzania kontroli w zakładach i pobierania próbek.

### **Nakaz usunięcia uchybień w zakresie higieny (*Hygiene Improvement Notice*)**

Nakaz usunięcia uchybień w zakresie higieny zawiera wymóg poprawy pewnych niespełniających standardów warunków w zakładzie, np. wymiany pękniętej umywalki czy naprawy uszkodzonej podłogi. Zignorowanie nakazu usunięcia uchybień w zakresie higieny jest przestępstwem.

### **Zakaz wykonywania prac (*Prohibition Notice*)**

Zakaz wykonywania prac zabrania nieodpowiedniej osobie prowadzenia działalności związanej z przetwórstwem żywności.

### **Zakaz produkcji w związku z zagrożeniem dla zdrowia (*Emergency Prohibition Notice*)**

Zakaz produkcji w związku z zagrożeniem dla zdrowia jest wydawany po stwierdzeniu poważniejszych uchybień i realnego zagrożenia dla zdrowia ludzi. Może objąć np. zakaz korzystania z lokalu, w którym zagnieździły się gryzonie, lub zakaz stosowania uszkodzonego sprzętu.

### **Badania laboratoryjne**

Uprawnienia inspektorów sanitarnych (EHO) i inspektorów ds. norm handlowych (TSO) umożliwiają im pobranie próbek do badań laboratoryjnych i innych testów w celu sprawdzenia, czy **określona żywność jest odpowiedzialna za incydent zatrucia pokarmowego.**

### **SZKOLENIE**

Zgodnie z prawem osoby zatrudnione przy produkcji żywności muszą otrzymać odpowiednie **instrukcje** i/lub **szkolenie** w zakresie higieny żywności oraz zostać objęte odpowiednim **nadzorem**, stosownie do rodzaju wykonywanej pracy.

Kierownik (zazwyczaj właściciel) przedsiębiorstwa produkcji

lub obróbki żywności decyduje o tym, jakie szkolenie i nadzór są odpowiednie dla pracowników. Jego decyzja może jednak zostać zakwestionowana przez inspektora sanitarnego, jeżeli zakład nie spełnia stosownych standardów.

Poziom i zakres szkolenia niezbędnego dla pracowników branży ryb i owoców morza zależy w dużej mierze od wykonywanej przez nich pracy, np. przełożeni będą musieli ukończyć bardziej szczegółowe szkolenie niż pracownicy produkcji czy stanowiska sprzedaży.

Jednym z powodów, dla których zdobywasz dzisiaj wiedzę w tym module, jest decyzja kierownika Twojego zakładu, który postanowił, że uznawany na skalę ogólnokrajową kurs higieny żywności jest odpowiedni do Twoich potrzeb.

Jeżeli sam prowadzisz sklep lub zakład, nie możesz liczyć na wskazówki ze strony przełożonych. **W takim wypadku szkolenie jest jedyną odpowiednią opcją, która umożliwia przestrzeganie przepisów.**

## **ANALIZA ZAGROŻEŃ**

Wszystkie zakłady zajmujące się przetwórstwem żywności muszą stosować system nazywany analizą zagrożeń, który ma zapobiegać zanieczyszczeniu żywności.

Ten system kontroli bezpieczeństwa żywności określany jest czasami jako „HACCP”, czyli „analiza zagrożeń i krytyczne punkty kontroli” (skrót pochodzi od angielskiej nazwy „Hazard Analysis and Critical Control Points”).

Standard HACCP wymaga od właściciela przedsiębiorstwa zidentyfikowania wszystkich uzasadnionych zagrożeń dla bezpieczeństwa żywności w jego zakładzie oraz etapów procesu, które mają znaczenie krytyczne dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności.

Właściciel musi następnie zapewnić, aby wdrożone zostały odpowiednie procedury, które zapewniają bezpieczeństwo żywności.

Mogą one na przykład obejmować konieczność przechowywania świeżych ryb i owoców morza w chłodni lub w lodzie.

Niezbędna jest dokumentacja, która wykazuje, że środki kontrolne rzeczywiście są stosowane. Być może zajmował

się już rejestrowaniem temperatur chłodzenia — taki rejestr to jeden z tych wymaganych dokumentów.

Większe przedsiębiorstwa lub zakłady produkujące żywność wymagającą szczególnej ostrożności/gotową do spożycia powinny przeprowadzać znacznie bardziej szczegółową analizę zagrożeń i stosować rygorystyczne środki kontrolne, które podlegają nadzorowi i są rutynowo aktualizowane. Wiele zakładów przetwórstwa produktów rybnych przeprowadza analizy HACCP na pełną skalę.

## **PRZEPISY DOTYCZĄCE TEMPERATURY**

Istnieją przepisy określające temperatury, w jakich należy przechowywać różne rodzaje produktów spożywczych. W Szkocji przepisy dotyczące kontroli temperatury różnią się nieznacznie w porównaniu z pozostałymi częściami Wielkiej Brytanii.

- **Kogo to dotyczy?** – przepisy dotyczą wszystkich podmiotów od przenośnych stoisk z rybami po międzynarodowe firmy przetwórcze.
- **Jakie należy stosować temperatury?** - Żywność musi być przechowywana w wysokiej lub w niskiej temperaturze.

WYSOKA TEMPERATURA	Anglia i Walia 63 C lub wyższa	Szkocja 63 C lub wyższa
NISKA TEMPERATURA	8 C lub niższa	Przechowywać w lodówce lub chłodni w chłodnym i przewiewnym miejscu

Należy pamiętać, że temperatury te nie dotyczą schłodzonych produktów rybnych, które powinny być utrzymywane w niższej temperaturze, czyli w temperaturze topnienia lodu lub w zbliżonej temperaturze. Produkty rybne i inne produkty żywnościowe mogą być przechowywane w temperaturach powyżej 8 °C przez krótki czas podczas obróbki itp.

- **Jakiej żywności to dotyczy?** – Te przepisy dotyczą wielu produktów żywnościowych. Wspólną cechą tych produktów jest to, że bez kontroli temperatury na żywności mogą się rozmnażać bakterie chorobotwórcze i mogą powstawać toksyny (trujące substancje) mogące prowadzić do zatruc pokarmowych.

Niektóre produkty powinny być przechowywane w niższych temperaturach ze względów bezpieczeństwa. Zaznaczyliśmy już, że schłodzone ryby i owoce morza powinny być przechowywane w niższej temperaturze, ale również niektóre dania gotowane i chłodzone lub produkty pakowane próżniowo powinny być przechowywane w temperaturze zbliżonej do 0°C.

- **Jakie inne temperatury należy stosować?**

**Żywność mrożona**                    -18°C w przypadku większości żywności mrożonej

-12°C w przypadku lodów itp.

- **Podgrzewanie i odgrzewanie żywności poddawanej obróbce cieplnej**

Poddawaną obróbce termicznej żywność (w tym na przykład ryby wędzone na gorąco) należy na ogół podgrzewać do temperatury powyżej **74°C**, by mieć pewność, że bakterie wywołujące zatrucia pokarmowe zostaną w większości zniszczone. Taka temperatura zniszczy część, ale nie wszystkie rodzaje toksyn bakteryjnych. Nie spowoduje zniszczenia przetrwalników.

Podczas odgrzewania żywności, która została poddana wcześniej obróbce cieplnej, należy podgrzewać ją w temperaturze co najmniej 82°C przez 2 minuty lub dłużej. Konieczna jest wyższa temperatura, ponieważ próbujemy zniszczyć te bakterie, które przetrwały (prawdopodobnie w formie przetrwalników) wstępą obróbką termiczną. W jej przebiegu mogła zostać osiągnięta temperatura zaledwie 75°C.

Do ich zniszczenia konieczna jest wyższa temperatura: 82°C.

Żywność puszkowana podgrzewana jest do temperatury 121°C lub wyższej, aby zniszczeniu uległy wszystkie bakterie i ich przetrwalniki.

## **Dlaczego stosowane są te temperatury?**

Temperatury te wynikają z wymogów dotyczących bezpieczeństwa żywności. Należy unikać STREFY TEMPERATURY NIEBEZPIECZNEJ (od 5°C do 63°C), ponieważ w takim zakresie temperatur wiele bakterii szybko się rozmnaża.

Jeżeli do obowiązków Twojego personelu należy kontrola temperatury, musisz pokazać pracownikom:

- jak należy sprawdzać temperaturę,
- jak należy rejestrować temperaturę,
- jakie temperatury są niebezpieczne,
- co zrobić, jeżeli odczyt wskazuje na niebezpieczną temperaturę,
- jak należy czyścić i dezynfekować termometr.

To tyle informacji na temat szczegółowych przepisów. Rozdział zakończymy podsumowaniem właściwych metod pracy, które zostały opisane w różnych przepisach dotyczących żywności.

## **PODSUMOWANIE RÓŻNYCH PRZEPISÓW DOTYCZĄCYCH RYB I OWOCÓW MORZA ORAZ ŻYWNOCI**

### **Ochrona żywności przed zanieczyszczeniem**

Żywność należy chronić przed zanieczyszczeniem brudem, innymi rodzajami żywności i niebezpiecznymi bakteriami.

Pomieszczenia muszą być higieniczne zarówno pod względem budowy, jak i lokalizacji.

Sprzęt, opakowania i pojemniki muszą być utrzymywane w czystości. Muszą być one wykonane z odpowiednich materiałów.

Niezabezpieczona żywność musi być chroniona przed zwierzętami i innymi źródłami zakażeń. Żywność musi być odpowiednio zabezpieczona w momencie sprzedaży.

### **Higiena osobista**

We wcześniejszym rozdziale stwierdziliśmy, że ludzie są często zanieczyszczeni i mogą z łatwością przenosić bakterie z jednego rodzaju żywności na drugi.

Zgodnie z prawem osoby zajmujące się obróbką żywności powinny utrzymywać wysoki stopień higieny osobistej.

Wszystkie części ciała mogące wejść w kontakt z żywnością powinny być całkowicie czyste.

Pracownicy mający kontakt z żywnością powinni nosić czyste kombinezony ochronne i nakrycia głowy. Odzież codzienna i buty noszone na zewnątrz muszą być odpowiednio przechowywane.

Skaleczenia lub otarcia muszą być opatrzone czystym plastrem wodoodpornym w kolorze niebieskim.

Pracownikom zatrudnionym przy produkcji żywności nie wolno spłukać, palić tytoniu, zażywać tabaki w pomieszczeniu z żywnością lub podczas pracy na zewnątrz w pobliżu żywności.

Muszą oni chronić żywność przed zanieczyszczeniem i wszelkimi czynnikami, które mogą spowodować negatywne skutki.

Pracownicy muszą zawiadomić pracodawcę, jeżeli cierpią na poważny rozstrój żołądka i biegunkę lub jeżeli wiedzą, że są zakażeni bakteriami wywołującymi zatrucie pokarmowe. O fakcie tym muszą zawiadomić przed powrotem do pracy.

### **Toalety**

Stwierdziliśmy wcześniej, że przeniesienie bakterii z toalety do pomieszczeń z żywnością może nastąpić bardzo łatwo.

Przepisy prawa wymagają częstego i starannego mycia rąk pomiędzy różnymi pracami i po skorzystaniu z toalety.

Czyste toalety muszą się znajdować w pewnej odległości od pomieszczeń z żywnością. Konieczne jest zapewnienie czystych umywalek, gorącej wody, mydła i higienicznych metod suszenia rąk. Umywalki nie mogą być używane w żadnym innym celu.

### **Mycie żywności i sprzętu**

Na większości surowej żywności znajdują się bakterie, dlatego należy pamiętać o następujących wymaganiach:

- Odpowiednie urządzenia muszą być przeznaczone do mycia żywności i muszą być one oddzielne do umywalek do mycia rąk.
- Sprzęt mający kontakt z żywnością musi się nadawać do dokładnego czyszczenia. Niektóre przepisy określają dokładny sposób czyszczenia sprzętu.
- Należy zapewnić czyste zlewy lub inne odpowiednie urządzenia do mycia. Jeżeli urządzenia używane są wyłącznie do mycia ryb, wystarczający jest dopływ zimnej wody.

Pojemniki muszą być czyszczone i odkażane w odpowiedni sposób. Pojemniki powinny być czyszczone przynajmniej raz w ciągu jednej zmiany .

### **Pomieszczenia**

Jak wspomnieliśmy we wcześniejszym rozdziale, przepisy prawa dotyczą także pomieszczeń obróbki żywności. Podsumujemy teraz jedynie najważniejsze kwestie.

- Obiekty muszą posiadać odpowiedni dopływ wody i system kanalizacyjny.
- Ściany, podłogi, okna, sufity, i wszelkie elementy pomieszczeń



z żywnością muszą być utrzymywane w czystości, porządku i w dobrym stanie technicznym.

- Należy stosować odpowiednie środki zapobiegające szkodnikom.
- Należy zapewnić odpowiednie pomieszczenia do magazynowania żywności i odpadów.
- Pomieszczenia muszą być dobrze oświetlone i przewiewne.

**Doki, statki transportowe itp.**

Szczegółowe przepisy dotyczą statków i doków. Obowiązujące przepisy są zasadniczo takie same jak w stosunku do pomieszczeń na lądzie. Żywność należy chronić przed kontaktem z wszelkimi możliwymi źródłami zanieczyszczeń.

## Owoce morza

Mięczaki dwukłapkowe (na przykład ostrygi i małże) mogą zawierać szkodliwe bakterie ze względu na sposób, w jaki się odżywiają. Specjalne przepisy upoważniają władze lokalne do kontroli sposobu oczyszczania i sprzedaży skorupiaków i mięczaków.

Teraz sprawdzimy, ile zapamiętałeś na temat przepisów prawnych i rozporządzeń. Spróbuj odpowiedzieć na poniższe pytania do samooceny.

**?** SAQ29

Jakie rodzaje żywności obejmuje ustawa?

**?** SAQ5

Kto jest upoważniony do egzekwowania przepisów prawnych?

**?** SAQ43

Zgodnie z prawem, co należy robić ze zwykłym ubraniem wierzchnim?

**?** SAQ37

W jaki sposób inspektor sanitarny określa, czy określona żywność jest źródłem zatrucia pokarmowego?



**SAQ48**

Jakiej kwestii związanej z **higieną osobistą** prawo poświęca najwięcej uwagi?

---

---



**SAQ19**

Dlaczego ryby i owoce morza nie powinny być przechowywane w temperaturze od 5°C do 63°C?

---

---

---

Przeczytaj jeszcze raz uważnie odpowiedzi podane na końcu modułu. Pomogą Ci one zapamiętać tekst!

## PODSUMOWANIE

Nie chcieliśmy Cię nudzić nadmierną ilością szczegółowych informacji na temat przepisów prawnych dotyczących higieny żywności w przetwórstwie ryb i owoców morza, ale mamy nadzieję, że teraz orientujesz się lepiej w podstawowych zasadach, na których opiera się obowiązujące prawo. Większość regulacji prawnych można pobrać z Internetu, a ich wydruki można znaleźć w wielu bibliotekach publicznych i w Urzędzie Publikacji Jej Królewskiej Mości (*Her Majesty's Stationery Office*, HMSO).

Omawialiśmy przepisy prawa, których naruszenie może doprowadzić do ukarania osób odpowiedzialnych.

Lokalny inspektor sanitarny chętnie udzieli porad na temat przestrzegania przepisów.

Uwagi dla kierowników i pracowników nadzorujących:

- Kurs z podstaw higieny żywności lub świadectwo ukończenia kursu o podobnej tematyce na poziomie 2 jest zazwyczaj całkowicie wystarczające dla pracowników. W przedsiębiorstwach niskiego ryzyka (co dotyczy np. rybaków) wystarczające może być świadectwo ukończenia kursu wstępnego z zakresu higieny (poziom 1). W przypadku kierowników i pracowników nadzorujących konieczne mogą jednak być dodatkowe szkolenia.
  - w wypadku kierowników w branży przetwórstwa żywności niezbędne często jest szkolenie poziomu 3 z higieny żywności lub szkolenie z podstaw higieny żywności;
  - konieczne może być również szkolenie na temat systemu HACCP, w zależności od charakteru działalności zakładu.

Kierownicy zakładów przetwórstwa żywności (i wielu pracowników nadzorujących) nie podlegają rutynowo nadzorowi ani nie otrzymują instrukcji w kwestiach związanych z higieną żywności. Z tego powodu potrzebują zazwyczaj szkolenia, aby przestrzegać przepisów w zakresie bezpieczeństwa żywności.