

Istota i zakres szkoleń higienicznych

Ostrowiec Świętokrzyski, dnia 27.06.2023

Monika Rychter

PODSTAWY PRAWNE

Szkolenie z zasad higieny jest obowiązkowe dla wszystkich pracowników biorących udział w produkcji spożywczej, zgodnie z rozporządzeniem (WE) NR 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

ROZDZIAŁ XII „SZKOLENIE”

Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze zapewniają że:

- personel pracujący z żywnością jest nadzorowany i/lub szkolony w sprawach higieny żywności odpowiednio do jego charakteru pracy,
- osoby odpowiedzialne za opracowywanie i stosowanie procedury określonej w art. 5 ust. 1 niniejszego rozporządzenia lub za funkcjonowanie właściwych wytycznych, przeszły odpowiednie szkolenie ze stosowania zasad HACCP,
- zgodność ze wszelkimi wymogami prawa krajowego dotyczącymi programów szkoleniowych dla osób pracujących w poszczególnych sektorach spożywczych.

PODSTAWY PRAWNE

Pracownicy oraz ich przełożeni powinni zdawać sobie sprawę, jak duża odpowiedzialność na nich ciąży. Warto im uświadomić, że są nie tylko producentami ale i konsumentami. Znając zagrożenia, które mogą spowodować zachorowania a nawet śmierć ludzi po spożyciu niebezpiecznej żywności, ich źródła oraz sposoby zapobiegania stają się świadomymi pracownikami. Konsekwencją ich działań może być zarówno sukces jak i utrata wiarygodności firmy. Dlatego warto zadbać o wiedzę i kompetencje pracowników w zakresie produkcji bezpiecznej żywności.

PODSTAWY SYSTEMOWE

CODEX ALIMENTARIUS

Cel: Szkolenie ma podstawowe znaczenie w każdym systemie higieny żywności. Nieodpowiedni poziom wiedzy w zakresie higieny i/lub instrukcje lub nadzór wszystkich pracowników zaangażowanych w proces przetwarzania żywności stanowi potencjalne zagrożenie dla bezpieczeństwa i jakości żywności.

1. ŚWIADOMOŚĆ I ODPOWIEDZIALNOŚĆ

- szkolenie w zakresie higieny żywności ma fundamentalne znaczenie,
- wszyscy pracownicy powinni mieć świadomość własnej roli i odpowiedzialności w zakresie ochrony żywności przed zanieczyszczeniem i zepsuciem,
- osoby zaangażowane w produkcję powinny posiadać niezbędną wiedzę i umiejętności umożliwiające higieniczne wykonywanie obowiązków,
- pracownicy używający stężonych chemicznych środków czyszczących i innych potencjalnie niebezpiecznych substancji powinni otrzymać instrukcje o technikach bezpiecznej pracy.

PODSTAWY SYSTEMOWE

CODEX ALIMENTARIUS

2. PROGRAMY SZKOLENIOWE

Następujące czynniki należy wziąć pod uwagę podczas oceny wymaganego poziomu szkolenia:

- rodzaj żywności, w szczególności zdolność do utrzymania wzrostu szkodliwych mikroorganizmów,
- sposób produkcji i pakowania żywności do utrzymania wzrostu szkodliwych mikroorganizmów,
- sposób produkcji i pakowania żywności, w tym możliwość zanieczyszczenia,
- zakres i rodzaj przetwarzania lub dalszego przygotowania przed ostatecznym spożyciem
- warunki, w których żywność będzie przechowywana i przewidywany okres przechowywania przed spożyciem.

PODSTAWY SYSTEMOWE

PN - EN ISO 9001

7.3 ŚWIADOMOŚĆ

Organizacja powinna zapewnić, aby osoby pracujące pod nadzorem organizacji były świadome:

- polityki spółki,
- istotnych celów jakościowych,
- swojego wkładu w skuteczność systemu zarządzania jakością, w tym z korzyści z doskonalenia efektów działania,
- konsekwencji niezgodności z wymaganiami systemu zarządzania jakością.

PODSTAWY SYSTEMOWE

PN - EN ISO 22000

7.3 ŚWIADOMOŚĆ

Organizacja powinna zapewnić, aby wszystkie odpowiednie osoby wykonujące pracę pod nadzorem organizacji były świadome:

- polityki bezpieczeństwa żywności,
- celów FSMS (systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności) odpowiednich do ich zadania,
- ich indywidualnego wkładu w skuteczność FSMS, w tym z korzyści z poprawionych efektów działania w zakresie bezpieczeństwa żywności,
- konsekwencji niezgodności z wymaganiami FSMS.

PODSTAWY SYSTEMOWE

GMP+

6.2.2 Kompetencje, świadomość i szkolenie.

Należy:

- określić niezbędne umiejętności personelu wykonującego prace mające wpływ na bezpieczeństwo pasz, dotyczy to również zespołu HACCP,
- szkolić lub podejmować inne działania w celu zaspokojenia tych potrzeb,
- ocenić skuteczność podjętych działań,
- zapewnić, aby personel był świadomy znaczenia swoich działań w odniesieniu do bezpieczeństwa pasz oraz tego, w jaki sposób przyczynia się do osiągnięcia celów w zakresie bezpieczeństwa pasz,
- prowadzić dokumentację dotyczącą edukacji, szkoleń, umiejętności i doświadczenia personelu (zob. sekcja 4.2.4).

PODSTAWY SYSTEMOWE

IFS Food

3.3 Szkolenie i instruktaż

3.3.1 Firma wdroży udokumentowane programy szkoleniowe i/lub instruktażowe w zakresie wymagań dotyczących produktów i procesów oraz potrzeby szkoleniowe pracowników, w oparciu o ich pracę.

3.3.2 Udokumentowane programy szkoleniowe i/lub instruktażowe mają zastosowanie do całego personelu, w tym pracownicy sezonowi i tymczasowi oraz pracownicy firm zewnętrznych, zatrudnieni na danym obszarze pracy. Po zatrudnieniu, a przed rozpoczęciem pracy, zostaną przeszkoleni/poinstruowani zgodnie z udokumentowanymi programami szkolenia/instruktażu.

PODSTAWY SYSTEMOWE

IFS Food

3.3.3 Zapisy wszystkich zdarzeń szkoleniowych/instruktażowych powinny być dostępne i muszą zawierać:

- listę uczestników (wraz z ich podpisami),
- datę,
- czas trwania,
- treść szkolenia,
- nazwisko osoby szkolącej.

Należy wdrożyć procedurę lub program w celu udowodnienia skuteczności szkolenia i/lub instruktazu.

PODSTAWY SYSTEMOWE

IFS Food

3.3.4 Treść szkolenia i/lub instrukcji będzie regularnie przeglądana i w razie potrzeby aktualizowana.

Szczególną uwagę należy poświęcić co najmniej następującym szczególnym kwestiom:

- bezpieczeństwo żywności,
- fałszowanie żywności,
- jakość produktu,
- obrona żywności,
- wymogi prawne związane z żywnością,
- modyfikacje produktu/procesu,
- informacje zwrotne z poprzednich udokumentowanych programów szkoleniowych/instruktażowych.

CZĘSTOTLIWOŚĆ SZKOLEŃ

1. Częstotliwość szkoleń

Wg standardów należy wykonywać szkolenia regularnie, brak konkretnych wskazań jak często.

Określenie częstotliwości leży po stronie zakładów.

Szkolenia muszą być dostosowane do lokalnych warunków – wymaganiami minimalnymi są zakładowe przepisy higieniczne.

2. Skład osobowy szkoleń higienicznych

Szkoleniu higienicznemu poddawane są wszystkie osoby mogące mieć kontakt z produktem (żywność, pasze) tj. kierownictwo, pracownicy produkcyjni (pracownicy zatrudnieni w strefie higienicznej jak i pracownicy np. obchodowi), pracownicy stali, sezonowi, pracownicy firm zewnętrznych.

ZAKRES / ZAGADNIENIA SZKOLEŃ HIGIENICZNYCH

1. Polityka spółki, bezpieczeństwa .
2. Systemy zarządzania (żywność, pasze) – główne zasady, główne produkty.
3. Instrukcje higieniczne (wygląd zewnętrzny, ład i porządek, ochrona przed szkodnikami, postępowanie z zanieczyszczeniami magnetycznymi, kontrola szkła, twardego plastiku, kontrola sit, przenośników itp.).
4. Strefy higieniczne obowiązujące w zakładzie wraz z zadaniami i wymaganiami danej strefy.
5. Podsumowanie audytów zewnętrznych i wewnętrznych.
6. Działania korygujące i zapobiegawcze.
7. Statystyki reklamacyjne (dokumentacja fotograficzna).
8. Alergeny.
9. Food defense.
10. Informacje zwrotne od pracowników na temat kwestii związanych z bezpieczeństwem żywności.
11. Doskonalenie dotyczące bezpieczeństwa żywności i pasz.
12. Propozycje Państwa....

ISTOTA SZKOLEŃ HIGIENICZNYCH

1. Podkreślenie odpowiedzialności każdego z nas za bezpieczeństwo zdrowotne naszych produktów (żywność i pasze).
2. Naszym obowiązkiem jest podniesienie świadomości zagrożeń i ryzyk.
3. Pogłębienie świadomości personelu.
4. Ważny aspekt szkoleń higienicznych to bezpośrednia rozmowa z pracownikami, możliwość podkreślenia ich wpływu i ważności pod kątem bezpieczeństwa, odpowiedzialności każdego pracownika:
 - na przykładzie np. reklamacji można zobrazować jak nasze zachowania mogą wpłynąć na bezpieczeństwo produktu,
 - przypominanie o certyfikatach, politykach spółki, instrukcjach, oznakowaniach stref higienicznych (ze wskazaniem miejsc) itp.,
 - dodatkiem do corocznych szkoleń są dodatkowe spotkania, szkolenia dotyczących zasad i celu prowadzenia zapisów systemowych, obowiązujących na danych stanowiskach pracy (formularze systemowe).
5. Kultura bezpieczeństwa żywności.

KULTURA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI

Wspólne wartości, przekonania i normy, które wpływają na sposób myślenia i zachowania w zakresie bezpieczeństwa żywności w całej organizacji.

Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze uzyskują, utrzymują i przedstawiają dowody potwierdzające odpowiednią kulturę bezpieczeństwa żywności:

- zaangażowanie kierownictwa oraz wszystkich pracowników w bezpieczną produkcję i dystrybucję żywności,
- wiodąca rola w zakresie produkcji bezpiecznej żywności i angażowania wszystkich pracowników w praktyki w zakresie bezpieczeństwa żywności,
- świadomość zagrożeń dla bezpieczeństwa żywności oraz znaczenia bezpieczeństwa i higieny żywności wśród wszystkich pracowników przedsiębiorstwa,
- otwarta i jasna komunikacja między wszystkimi pracownikami w przedsiębiorstwie, w ramach danego działania i między kolejnymi działaniami, w tym informowanie o odstępstwach i oczekiwaniach,
- dostępność wystarczających zasobów do zapewnienia bezpiecznego i higienicznego obchodzenia się z żywnością.

PODSUMOWANIE

SZKOLENIA HIGIENICZNE TO WYMÓG PRAWNY I SYSTEMOWY

**ZDROWIE, HIGIENA I SZKOLENIA PRACOWNIKÓW SĄ NAJWAŻNIEJSZYM ELEMENTEM
ZAPEWNIENIA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI**

SZKOLEŃ, ROZMÓW NIGDY ZA DUŻO

Dziękuję za uwagę