

# MAGAZYNUJ Z GŁOWĄ

## Zasady magazynowania oraz ekspozycji wód i napojów

Autor: Krajowa Izba Gospodarcza "Przemysł Rozlewniczy"



Sponsor: Coca-Cola HBC Polska Sp. z o.o. *Hellenic*





KRAJOWA IZBA GOSPODARCZA  
„PRZEMYSŁ ROZLEWNICZY”

# **Dobre Praktyki Magazynowania oraz Ekspozycji Wód i Napojów**

*Warszawa, styczeń 2009*

# Spis Treści

1. Wstęp .....	3
2. Infrastruktura .....	4
Budynki i pomieszczenia .....	4
Higiena .....	5
Ochrona przed szkodnikami .....	5
3. Miejsce składowania .....	7
4. Napoje przechowywane/eksponowane w lodówkach i innych urządzeniach np. typu vending .....	9
5. Sposób składowania .....	10
6. Substancje chemiczne a napoje .....	11
7. Wentylacja .....	12
8. Temperatura .....	13
9. Promienie słoneczne .....	13
10. Czas składowania i ekspozycji .....	14
11. Personel .....	15
12. Kontrole wewnętrzne, audyty .....	16
13. Transport i załadunek .....	16
14. Inne wymagania .....	18
HACCP .....	18
Prawidłowość oznaczania cenami .....	20
Sklepy wielobranżowe .....	20
15. Podsumowanie .....	20

# 1. Wstęp

Z punktu widzenia jakości napojów i bezpieczeństwa konsumenta proces składowania jest tak samo ważny, jak proces produkcyjny. Jednak na etapie magazynowania / przechowywania produktu świadomość przestrzegania wymagań sanitarnych oraz dobrych praktyk magazynowych jest jeszcze stosunkowo niska - zwłaszcza, jeśli produkt nie jest dostarczany bezpośrednio od producenta do konsumenta.

Z naszych szacunków wynika, że przestrzeganie dobrych praktyk magazynowych mogłoby zmniejszyć o 10-15% ilość produktów spożywczych, które znajdują się na rynku, choć nie dotrzymują standardów jakościowych. Dobro konsumenta jest nadrzędną wartością zarówno producentów, jak i instytucji odpowiedzialnych za bezpieczeństwo żywności i żywienia.

Poniżej prezentujemy Państwu podstawowe warunki składowania napojów gwarantujące utrzymanie ich właściwej jakości. Wymagania te odnoszą się zarówno do dużych jednostek handlu detalicznego, hurtowni jak i małych punktów sprzedaży takie jak osiedlowe sklepy, bary, restauracje czy inne punkty, które prowadzą sprzedaż napojów.

Poradnik powstał z inicjatywy Krajowej Izby Gospodarczej „Przemysł Rozlewniczy”, zrzeszającej największych producentów wód i napojów bezalkoholowych w Polsce. Praca powstała w wyniku pracy zespołu pod przewodnictwem i w redakcji Agnieszki Krejner-Pawełtas. Poradnik jest jednym z elementów ogólnopolskiej kampanii edukacyjnej prowadzonej pod honorowym merytorycznym patronatem Głównego Inspektora Sanitarnego.

Informacje zawarte w przewodniku zgodne są z wymaganiami Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171 poz. 1225) oraz Rozporządzeniem (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 19 kwietnia w sprawie higieny środków spożywczych.

## 2. Infrastruktura

### ***Budynki i pomieszczenia***

Budynki i pomieszczenia, w których przechowuje się lub wprowadza do obrotu żywność, w tym napoje, powinny być utrzymywane w dobrym stanie technicznym i w czystości. Wszystkie jednostki wprowadzające na rynek żywność, w tym napoje, powinny być objęte nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej-Epidemiologicznej.

Budynki i ich otoczenie powinny być zaprojektowane i wykonane w sposób zabezpieczający przed dostawaniem się do wnętrza zanieczyszczeń (kurz i pył), tzn.:

- Powinny posiadać utwardzone drogi i parkingi. Teren zewnętrzny należy zaprojektować i wykonać tak, by zabezpieczyć się przed występowaniem stojącej wody. Powierzchnia dróg, placów i parkingów powinna być nachylona tak, by ułatwić spływanie wody do systemu odwadniającego.
- Wejścia / wjazdy do budynku, które są otwierane w czasie godzin pracy - takie jak rampy załadunkowe lub bramy dla ciężarówek - powinny być wyposażone w kurtyny powietrzne i/lub szybkootwieralne bramy.

Wyposażenie, wystrój, konstrukcja, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń 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) uniemożliwiać gromadzenie się brudu, kontakt z materiałami toksycznymi, strząsanie cząstek brudu do żywności i tworzeniem się niepożądanego pleśni na powierzchni;
- c) umożliwiać wdrożenie i przestrzeganie dobrej praktyki higienicznej, w tym ochronę przed zanieczyszczeniami, a w szczególności przed szkodnikami i ich zwalczanie;
- d) w miarę potrzeby być tak zaprojektowane, aby zapewnić odpowiednie warunki (w tym temperaturę i wilgotność) do przetwarzania i przechowywania.

Pomieszczenia, w których przechowuje się żywność muszą posiadać odpowiednie naturalne i/lub sztuczne oświetlenie.

Należy zapewnić odpowiednie zaopatrzenie w wodę pitną, która powinna być używana w każdym przypadku, gdy jest to niezbędne w celu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

## **Higiena**

Właściciel obiektu powinien zapewnić odpowiednią ilość właściwie wyposażonych umywalk dla pracowników. Umywalki do mycia rąk muszą mieć ciepłą i zimną bieżącą wodę, muszą być zaopatrzone w środki do mycia rąk i do higienicznego ich suszenia. Zaleca się, by środek do mycia rąk miał właściwości dezynfekujące.

Dobłą praktyką jest umieszczenie łatwo widocznych obrazkowych instrukcji mycia rąk w takich miejscach, jak np. ściana nad umywalką lub wewnętrzna strona drzwi wyjściowych do toalety.

W punkcie obrotu żywnością musi być dostępna odpowiednia ilość odpowiednio wyposażonych toalet zaprojektowanych, wykonanych i zlokalizowanych w sposób zabezpieczający przed zanieczyszczeniem magazynowanych produktów i materiałów. Ustępy muszą być spłukiwane wodą i być podłączone do sprawnego systemu kanalizacyjnego odprowadzającego ścieki na zewnątrz. Toalety nie mogą łączyć się bezpośrednio z pomieszczeniami, w których pracuje się z żywnością. Zaleca się, by drzwi od toalet nie otwierały się bezpośrednio na część magazynową.

Podłogi powinny mieć zapewniony odpowiedni odpływ, gdy jest taka potrzeba, poprzez wybudowanie kratki kanalizacyjnej, zabezpieczonej kratką metalową.

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

## **Ochrona przed szkodnikami**

Budynki i ich otoczenie powinny być zaprojektowane w sposób zabezpieczający przed szkodnikami. Należy chronić budynki przed gryzoniami i insektami - stosować skuteczne pułapki, dreny, szczelne drzwi, drzwi otwierające się na zewnątrz, osłony powietrzne lub szybko otwierające się drzwi oraz siatki w oknach.

Dla ochrony przed gryzoniami szczególnie istotne jest ograniczenie dostępu do budynku oraz likwidacja potencjalnych źródeł pożywienia dla gryzoni. Na terenach otaczających budynki nie powinno być śmieci, nieskoszonej trawy, stojącej wody i innych czynników, które mogłyby tworzyć środowisko sprzyjające rozwojowi i bytowaniu gryzoni i insektów.

Ściany zewnętrzne budynków powinny być otoczone utwardzonym pasem zabezpieczającym przed gnieźdzeniem się szkodników. Najczęściej pas ten jest wykonany z kamieni, betonu lub asfaltu. Wskazane jest, by wejścia i wjazdy do dużych magazynów czy hurtowni, które są otwierane w czasie godzin pracy - jak rampy załadunkowe lub bramy dla ciężarówek wyposażyć w kurtyny powietrzne i/lub szybkootwieralne bramy oraz lampy owadobójcze.

Wszystkie prowadzące na zewnątrz otwory w ścianach (otwory wokół rur, drzwi, okien, przewodów wentylacyjnych itp.) należy dokładnie uszczelnić. Wszystkie okna, otwory wentylacyjne i otwory wentylatorów powinny być osłonięte. Okna, które mogą być otwierane na zewnątrz powinny być wyposażone w siatki ochronne przeciw insektom, dające się łatwo zdjąć do czyszczenia.

Należy opracować program Ochrony Przed Szkodnikami dla każdego obszaru zakładu/magazynu, zarówno wewnętrznego, jak i zewnętrznego. Profesjonalny program zawiera z reguły dokładny plan obiektu, na którym są wyraźnie oznaczone miejsca umieszczenia pułapek, lamp owadobójczych oraz detektorów insektów itp. Może to być zrobione poprzez umieszczenie możliwych do identyfikacji oznaczeń i numerów na podłodze lub na ścianie nad pułapką.

Wskazane jest, aby zapisy Programu Ochrony Przed Szkodnikami zawierały co najmniej nazwy zatwierdzonych do użycia środków chemicznych, a także dozwolone do zastosowania dawki, sposoby dozowania i daty zastosowania; warto odnotować również aktywność gryzoni/insektów w poszczególnych stacjach. W przypadku wprowadzania nowej, dotychczas nie wykorzystywanej, niestandardowej metody ochrony przed szkodnikami, powinna być ona udokumentowana, podobnie jak użyte w niej środki chemiczne oraz sposób dozowania. Nie zaleca się przechowywania środków toksycznych wewnątrz obiektu.

Żadne produkty, materiały itp. nie powinny leżeć bezpośrednio na podłodze, ale powinny być magazynowane w regałach lub na paletach. Najniższa półka regału powinna być na wysokości umożliwiającej utrzymanie czystości - zwykle około 50 cm.

Niektóre insekty mogą dostać się do pomieszczenia mimo najlepszych środków zapobiegawczych; do ich zwalczania mogą okazać się konieczne środki chemiczne. Przed użyciem jakiegokolwiek środka chemicznego należy upewnić się, czy obiekt jest czysty i utrzymany w warunkach sanitarnych, a zainfekowane miejsce oraz rodzaj szkodnika zostały zidentyfikowane. Wszystkie zainfekowane miejsca powinny zostać oczyszczone, a zainfekowane materiały usunięte z terenu obiektu.

### **3. Miejsce składowania**

Magazyny do przechowywania żywności powinny być tak zaprojektowane, by zapewnić właściwą jakość produktów oraz ochronę przed zanieczyszczeniem.

Powierzchnie ścian i podłóg w tych pomieszczeniach muszą być wykonane z materiałów łatwych do czyszczenia oraz być utrzymywane w dobrym stanie. Do wykonania podłóg używa się materiałów nieprzepuszczalnych, nienasiąkliwych, zmywalnych i nietoksycznych. Nie dopuszcza się powierzchni z asfaltu ani pylących.

W dużych magazynach wskazany jest odstęp około 50 cm pomiędzy ścianami a rzędami palet / regałami po to, by umożliwić utrzymanie czystości oraz kontrolowanie obecności gryzoni. Pas podłogi o szerokości około 50 cm przylegający do ścian pomalowany farbą epoksydową o wysokim połysku umożliwia utrzymanie czystości oraz kontrolę skuteczności używanych środków owadobójczych.

Wszystkie krawędzie / półki ściennie powinny być nachylone, tak by zapobiegać gromadzeniu się kurzu i pyłu oraz ułatwiać czyszczenie. W magazynach i zakładach produkcyjnych rekomendowane są zaokrąglone łączenia pomiędzy ścianami.

Sufity i zamocowane w górze elementy powinny być wykonane tak, by zapobiegać gromadzeniu się brudu oraz ograniczać kondensację pary i wzrost niepożądanych pleśni.

Powierzchnia magazynowania produktów powinna być odpowiednia do potrzeb produktów. Obszar ten powinien być zlokalizowany wewnątrz budynku, w możliwie najchłodniejszej jego części.

W przypadku składowania na paletach produkt musi być składowany na paletach czystych i niezniszczonych, najlepiej w sposób uporządkowany, według smaku, opakowania i daty produkcji.

W przypadku magazynów dobrą praktyką jest rozmieszczanie produktów zgodnie z aktualnym planem magazynu przedstawiającym pola odkładcze z opisem przeznaczenia, drogi komunikacyjne, drogi ewakuacyjne, miejsca gromadzenia / składowania odpadów, miejsca postoju i ładowania wózków widłowych. Należy zawsze przestrzegać zasad bezpieczeństwa.

Składowane materiały nie mogą zastawiać / blokować dróg komunikacyjnych i / lub dróg oraz wyjść ewakuacyjnych.

Obszar magazynowania produktów niepełnowartościowych, zepsutych powinien być zaprojektowany i wykonany w sposób zabezpieczający przed zanieczyszczeniem produktów pełnowartościowych. W części magazynowej należy wyodrębnić i oznaczyć miejsce przechowywania zwrotów oraz produktów reklamowanych.

Odpady żywnościowe, niejadalne produkty uboczne i inne śmieci muszą być jak najszybciej usuwane z pomieszczeń, gdzie znajduje się żywność, aby zapobiec ich gromadzeniu. Odpady żywnościowe, niejadalne produkty uboczne i inne śmieci muszą być składowane w zamykanych pojemnikach, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą wykazać właściwemu organowi, że inne typy używanych pojemników lub systemy usuwania są właściwe. Takie pojemniki muszą być odpowiednio skonstruowane, utrzymywane w dobrym stanie, a także łatwe do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji.

## **4. Napoje przechowywane/eksponowane w lodówkach i innych urządzeniach np. typu vending**

Wszelkie urządzenia, przedmioty, instalacje i sprzęt, pozostające w kontakcie z żywnością muszą:

- być skutecznie czyszczone, oraz, w miarę potrzeby, dezynfekowane. Czyszczenie i dezynfekowanie musi odbywać się z częstotliwością zapewniającą zapobieganie jakiegokolwiek ryzyku zanieczyszczenia;
- być skonstruowane z takich materiałów i utrzymywane w tak dobrym porządku, stanie i kondycji technicznej, aby zminimalizować jakiegokolwiek ryzyko zanieczyszczenia;
- z wyjątkiem jednorazowych kontenerów i opakowań zbiorczych, powinny być skonstruowane z takich materiałów i utrzymywane w tak dobrym porządku, stanie i kondycji technicznej, aby mogły być starannie czyszczone i, w miarę potrzeby, dezynfekowane;
- być instalowane w taki sposób, aby pozwolić na odpowiednie czyszczenie sprzętu i otaczającego obszaru.

W miarę potrzeby, sprzęt musi być wyposażony we właściwe urządzenia kontrolne w celu gwarancji wypełniania celów rozporządzenia WE 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych.

W przypadku, gdy niezbędne jest używanie chemicznych dodatków w celu zapobieżenia korozji sprzętu i kontenerów, muszą one być używane zgodnie z dobrą praktyką i zaleceniami producenta.

Miejsce instalacji lodówek oraz innych urządzeń do przechowywania ekspozycji napojów powinno spełniać następujące warunki:

- higieniczne – zachowane są normy i standardy jakościowe (bez narażenia na promienie słoneczne, temperatura zbliżona do pokojowej, z dala od substancji takich jak: benzyna, detergenty, rozpuszczalniki itp., brak oznak obecności insektów lub gryzoni),

- bezpieczeństwa – zainstalowane urządzenie chłodnicze nie będzie stanowiło zagrożenia bezpieczeństwa lub nie ma warunków mogących doprowadzić do uszkodzenia urządzenia,
- techniczne – właściwa wentylacja, zasilanie, dostęp itd.

Przy wyborze i aprobacie miejsca instalacji urządzenia typu vending należy zwrócić uwagę na jego warunki sanitarne, w szczególności obecność owadów (np. prusaki, karaluchy) lub ślady gryzoni. Otoczenie urządzenia musi zapewniać możliwość prowadzenia sprzedaży bez ryzyka skażenia mikrobiologicznego lub chemicznego (obecność żrących substancji – rozpuszczalniki, benzyna, itd.). Miejsce zainstalowania urządzenia musi zapewniać jego bezawaryjną pracę. Warunki sanitarne i techniczne miejsca zainstalowania urządzenia powinny być weryfikowane przez zespół instalacyjny podczas instalacji, która może być przerwana w przypadku nie spełniania podstawowych wymogów.

## **5. Sposób składowania**

Napoje składowane na paletach ustawionych jedna na drugiej powinny być ustawione i zabezpieczone przed spadaniem z góry. Taki sposób ułożenia ma na celu wyeliminowanie zagrożenia dla przebywających tam osób.

Dopuszcza się sztaplowanie wyłącznie palet stabilnych, nieprzekrzywionych; w przypadku jednostkowych opakowań szklanych (bezzwrotnych) w zgrzewkach paleta nie może mieć rogów uniesionych do góry.

Dla napojów niegazowanych PET w przypadku składowania na paletach ustawianych jedna na drugiej konieczne jest zastosowanie sztywnej przekładki typu płyta wiórowa.

Szczególnej uwagi wymaga przechowywanie produktów w puszkach, ze względu na możliwość wystąpienia korozji wtórnej. Należy zminimalizować ryzyko korozji wtórnej, która powstaje na skutek przechowywania puszek na wilgotnej tacce lub na skutek przeciekania puszek.

Natychmiast po stwierdzeniu wycieku należy bezwzględnie usuwać z palet pełne tacki z ciekącymi i zamkniętymi puszkami. Puszki nieuszkodzone, pochodzące z mokrych tacek, nie nadają się do dystrybucji ze względu na ryzyko wystąpienia korozji wtórnej.

Szczegółnej uwagi wymaga również przechowywanie i dystrybucja produktu w butelkach szklanych ze względu na możliwość wystąpienia stłuczek. W przypadku wystąpienia stłuczki w produkcie drobiny szkła mogą się przedostać na pozostałe butelki w zgrzewce lub skrzynce i co za tym idzie - mogą stanowić potencjalne zagrożenie dla konsumenta. Aby zminimalizować to zagrożenie, produkt, w którym miała miejsce stłuczka, należy odseparować od produktu pełnowartościowego. Niedopuszczalne jest mycie i ponowne wykorzystanie produktu do sprzedaży ze względu na możliwość dostania się drobin szklanych pod kapsel.

Należy zwrócić szczególną uwagę na zabezpieczenie przez zakurzeniem. Produkty w butelkach szklanych powinny być przechowywane w miejscach jak najmniej narażonych na kurz, przykładowo - produkty słabo rotujące powinny być przechowywane z dala od drzwi ładunkowych i ciągów komunikacyjnych. Niedopuszczalne jest mycie butelek szklanych przy użyciu strumienia wody, czy poprzez zanurzenie w wodzie. Dopuszcza się przetarcie butelek wilgotnym jednorazowym ręcznikiem.

Ważnym elementem składowania jest zabezpieczenie produktów przed kurzem i pyłem. Z tego powodu należy między innymi, utrzymywać zamknięte okna, których otwarcie mogłoby być przyczyną zanieczyszczenia produktów oraz określić harmonogram czyszczenia podłóg i przestrzegać jego wytycznych.

## **6. Substancje chemiczne a napoje**

Ponieważ napoje - głównie w opakowaniach PET, a zwłaszcza wody - łatwo pochłaniają obce zapachy i ulegają degradacji, należy je składować z dala od farb, pochodnych fenoli, rozpuszczalników organicznych, środków dezynfekujących i innych związków o silnym zapachu.

Preparaty chemiczne lub metody fizyczne służące do utrzymywania czystości i poprawnych praktyk w magazynach mogą być stosowane tylko wówczas, gdy nie mają ujemnego wpływu na przechowywane środki spożywcze; przykładowo, niedopuszczalne jest stosowanie rozpuszczalników organicznych w obszarach magazynowych, gdyż kontakt wielu rozpuszczalników z butelkami PET, w których są napoje, powoduje silną zmianę zapachu napoju.

Należy zwrócić uwagę na środki grzybobójcze używane do konserwacji palet; ich „ostry” zapach bardzo często przenika do napojów powodując utratę jakości i skażenie produktu. Substancje chemiczne powinny być przechowywane wyłącznie w przeznaczonym do tego celu odpowiednio zabezpieczonym pomieszczeniu, w opakowaniach znakowanych w sposób widoczny i umożliwiający identyfikację tych substancji, zgodnie z odrębnymi przepisami. Wydawanie i używanie takich substancji powinno być udokumentowane i odbywać się pod nadzorem osoby uprawnionej. W obiekcie należy wydzielić miejsca do przechowywania sprzętu do utrzymania w czystości pomieszczeń i urządzeń w ilości dostosowanej do rodzaju i funkcji pomieszczenia oraz zapasu środków do mycia i dezynfekcji posiadających odpowiednie atesty.

Po to, by wyeliminować możliwość zanieczyszczenia napojów spalinami zaleca się, by nie używać spalinowych wózków widłowych z silnikiem Diesla, o ile nie są one wyposażone w filtr sadzowy.

## **7. Wentylacja**

Wentylacja w pomieszczeniu magazynowania lub ekspozycji produktów spożywczych powinna być odpowiednia do magazynowania produktów. W przypadku napojów wskazane są od 2 do 4 wymian powietrza na godzinę. Wszystkie otwory wlotowe i wylotowe wentylacji powinny być zabezpieczone osłonami przeciwko owadom i szkodnikom.

Jeśli w przedsiębiorstwie odbywa się ładowanie akumulatorów do wózków widłowych, wskazane jest, aby odbywało się z dala od produktów gotowych i surowców.

## 8. Temperatura

Nie należy składować produktu przy źródłach ciepła. Wysoka temperatura powoduje straty karbonacji produktu w butelkach PET i ujemnie wpływa na smak wielu napojów.

Zalecana temperatura składowania wynosi 10-20°C (w tym przedziale, im niższa tym lepiej); minimalna temperatura przechowywania produktów wynosi 5°C. Należy zabezpieczyć produkt przed zamrożeniem (pomieszczenie musi być ogrzewane); szczególnego zabezpieczenia wymaga produkt przechowywany blisko ścian i drzwi. Produkt, który przemarzł nie może być skierowany do sprzedaży.

Magazyny należy wyposażyć w urządzenia o wydajności wystarczającej do utrzymywania żywności w odpowiedniej temperaturze oraz urządzenia do monitorowania i rejestracji temperatury i wilgotności. Zaleca się, by urządzenie monitorujące było umieszczone w okolicy przechowywania produktów najbardziej wrażliwych na te czynniki. Zapisy powinny uwzględniać najwyższą temperaturę w okresie letnim i najniższą w okresie zimowym oraz powinny być przechowywane przez okres przydatności do spożycia produktów + 1 miesiąc.

## 9. Promienie słoneczne

Produktu gotowego nie można przechowywać w miejscach narażonych na bezpośrednie oddziaływanie promieni słonecznych. Jeżeli w dachu lub w ścianach magazynu znajdują się okna, powinny być zabezpieczone przed przepuszczaniem promieni słonecznych, przykładowo poprzez zastosowanie folii z filtrem UV, zamalowanie, lub zaciemnienie.

Na niektóre produkty, tzw. produkty wrażliwe w butelkach PET nie powinny padać nawet rozproszone promienie słoneczne (pod wpływem promieni słonecznych następuje zmiana smaku i wyglądu napoju).

## 10. Czas składowania i ekspozycji

Im krótszy czas magazynowania, tym mniejsza możliwość obniżenia jakości produktu pod wpływem czynników środowiskowych. Podstawą Dobrych Praktyk Magazynowych jest przestrzeganie dwóch zasad: FIFO (First In - First Out) - „pierwsze wchodzi - pierwsze wychodzi” oraz FEFO (First Expire - First Out) - „pierwsze traci ważność - pierwsze wychodzi”, zgodnie z którymi produkt dostarczony jako pierwszy oraz o najkrótszym terminie przydatności do spożycia jest wydawany z magazynu w pierwszej kolejności.

W pomieszczeniu magazynu należy na bieżąco dokonywać kontroli warunków składowania środków spożywczych, ich jakości oraz rotacji towarów, tak by nie dopuścić do ich przeterminowania i psucia się.

Środki spożywcze przeterminowane, w uszkodzonych opakowaniach lub budzące podejrzenie niewłaściwej jakości zdrowotnej należy usunąć z pomieszczenia sprzedaży; takie środki spożywcze nie mogą być wprowadzane do obrotu. Produkty te, do czasu usunięcia ich z miejsca sprzedaży, powinny być składowane w oznaczonym miejscu w sposób jednoznacznie świadczący o wycofaniu ich z obrotu. W razie wątpliwości, co do jakości zdrowotnej przechowywanych środków spożywczych należy zgłosić je producentowi i wstrzymać ich sprzedaż do czasu uzyskania wyników badań o ich przydatności do spożycia.

Środki spożywcze oznakowane datą minimalnej trwałości lub terminem przydatności do spożycia mogą znajdować się w obrocie do tej daty lub terminu. Żywność wprowadzona do obrotu, znakowana terminem przydatności do spożycia poprzedzonym wyrażeniem „należy spożyć do:” lub datą minimalnej trwałości poprzedzoną wyrażeniami „najlepiej spożyć przed...” lub „najlepiej spożyć przed końcem...”, może znajdować się w obrocie do końca dnia podanego po wyrażeniu słownym odnoszącym się do tej daty albo terminu. Po tym dniu żywność nie może znajdować się w obrocie.

## 11. Personel

Osoba mająca kontakt z żywnością powinna uzyskać - określone przepisami o chorobach zakaźnych i zakażeniach - orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.

Żadna osoba cierpiąca na lub będąca nosicielem choroby, która może być przenoszona poprzez żywność, bądź też stwierdza się u niej np. zainfekowane rany, zakażenia skóry, owrzodzenia lub biegunkę, nie może uzyskać pozwolenia na pracę z żywnością ani na wejście do obszaru, w którym pracuje się z żywnością w jakimkolwiek charakterze, jeśli występuje jakiegokolwiek prawdopodobieństwo bezpośredniego lub pośredniego zanieczyszczenia. Każda osoba zatrudniona w przedsiębiorstwie sektora spożywczego i która prawdopodobnie będzie miała kontakt z żywnością musi niezwłocznie zgłosić chorobę lub symptomy, a jeżeli to możliwe, również ich powody.

Personel zatrudniony w placówkach branży spożywczej powinien przestrzegać higieny osobistej, nosić właściwą i czystą odzież. Pracownicy powinni zachowywać stale na stanowisku pracy czystość, porządek i ład, a po zakończeniu pracy danego dnia dokładnie umyć i uporządkować używany sprzęt, pomieszczenia, narzędzia i naczynia oraz usunąć wszelkie odpadki. Spożywanie posiłków jest dozwolone tylko w wydzielonym pomieszczeniu wyposażonym tak, by umożliwiać zjedzenie posiłku i umycie naczyń. Palenie tytoniu jest dozwolone wyłącznie w odpowiednio przystosowanych pomieszczeniach (palarniach) lub w innych wyodrębnionych miejscach wyposażonych w sprawnie działającą wentylację. W każdym czasie powinna być łatwo dostępna dla personelu odpowiednio wyposażona apteczka pierwszej pomocy.

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego powinny zapewnić, żeby:

- personel pracujący z żywnością był nadzorowany i/lub szkolony w sprawach higieny żywności odpowiednio do jego charakteru pracy;
- osoby odpowiedzialne za opracowywanie oraz stosowanie zasad HACCP przeszły odpowiednie szkolenie:

- pracownicy przeszli odpowiednie szkolenia w zależności od kwalifikacji i charakteru pracy, w tym szkolenia z zakresu przepisów BHP.

## 12. Kontrole wewnętrzne, audyty

Dobłą praktyką jest przeprowadzanie kontroli stanu magazynu, co najmniej raz w tygodniu. Sprawdzeniu powinny podlegać jako minimum następujące elementy:

- stan sanitarny produktu – czystość, brak obcego zapachu, brak uszkodzeń mechanicznych, brak wycieków, palety stabilne, obecny i czytelny kod
- brak śladów insektów oraz gryzoni
- utrzymanie porządku w magazynie (podłoga wolna od śmieci, rozlanych płynów, kartonów itp., kosze na odpady - oznakowane zgodnie z przeznaczeniem, ustawione w wyznaczonych (oznakowanych) miejscach
- oświetlenie sprawne, temperatura i wilgotność zgodna z zaleceniami, brak produktu przemrożonego, przechowywanego bezpośrednio na słońcu
- brak obcych zapachów, chemikalia przechowywane w wyznaczonych oddzielonych miejscach
- produkt składowany w obrębie oznaczonych pól, zachowany odstęp od ściany
- przestrzeganie zasad: FIFO - „pierwsze wchodzi - pierwsze wychodzi” oraz FEFO – „pierwsze traci ważność - pierwsze wychodzi”

## 13. Transport i załadunek

Środki transportu muszą być utrzymywane w dobrym stanie technicznym, zabezpieczającym przed zanieczyszczeniem i umożliwiającym zachowanie właściwej jakości zdrowotnej produktów spożywczych. Muszą też posiadać powierzchnię ładunkową dostosowaną do rodzaju przewożonych środków spożywczych i konstrukcję umożliwiającą łatwe utrzymanie czystości i porządku, a także dezynfekcję - w przypadkach, gdy jest to niezbędne.

Pojemniki w pojazdach i/lub kontenerach nie mogą być używane do transportowania niczego poza środkami spożywczymi, jeśli mogłoby to prowadzić do zanieczyszczenia żywności.

Kiedy transporterzy i/lub kontenery są wykorzystywane do przewożenia czegokolwiek poza środkami spożywczymi lub do przewożenia różnych środków spożywczych jednocześnie, musi być zapewnione efektywne rozdzielanie produktów oraz skuteczne sprzątanie między przewożeniem ładunków, tak by uchronić się przed ryzykiem zanieczyszczenia.

Środki spożywcze w transporterach i/lub kontenerach muszą być tak rozmieszczone i zabezpieczone, by zminimalizować ryzyko zanieczyszczenia.

Środki transportu muszą być pod nadzorem właściwej Inspekcji Sanitarnej i spełniać wymagania sanitarne mające zastosowanie dla transportu środków spożywczych określone w rozporządzeniu WE nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych.

Specjalistyczne środki transportu muszą być odpowiednio oznakowane poprzez umieszczenie w sposób trwały na zewnętrznej powierzchni samochodu napisu wskazującego jego przeznaczenie.

W miarę potrzeby, transporterzy i/lub kontenery wykorzystywane do przewożenia środków spożywczych muszą być przystosowane do utrzymania ich właściwej temperatury i, tam gdzie to konieczne, zaprojektowane tak, aby umożliwić kontrolowanie tych temperatur.

Przed załadunkiem napojów należy:

- usunąć resztki poprzednich ładunków (naczepa wewnątrz musi być bez widocznych oznak brudu, tzn. podłoga zamieciona, bez pozostałości poprzedniego załadunku, plandeka i burty powinny być umyte);
- naprawić ewentualne uszkodzenia powierzchni ładunkowej;
- doprowadzić pojazd do stanu należytej czystości przy użyciu właściwych środków myjących i dezynfekujących, przeznaczonych do kontaktu z żywnością, a w razie potrzeby - dokonania dezynsekcji;

- sprawdzić prawidłowość i funkcjonowanie wyposażenia niezbędnego do zachowania odpowiedniej jakości zdrowotnej przewożonej żywności;
- sprawdzić temperaturę komory ładunkowej środka transportu i w razie potrzeby doprowadzić ją do wartości właściwej do transportu danego środka spożywczego. Temperaturę właściwą do przechowywania i przewozu danego produktu określa jego producent.

Wykonanie powyższych czynności należy każdorazowo odnotować w dokumentacji kontroli sanitarnej środka transportu, którą należy posiadać w czasie transportu żywności.

Osoba odbierająca produkt każdorazowo powinna sprawdzić stan przyjmowanego towaru oraz mieć możliwość odmowy jego przyjęcia w przypadku, gdy towar nie spełnia odpowiednich standardów.

Przed przyjęciem środków spożywczych do sprzedaży odbiorca powinien sprawdzić:

- warunki transportu, w tym czystość środka transportu i opakowań, czas transportu i inne warunki mające wpływ na jakość zdrowotną przewożonych środków spożywczych oraz sposób wyładowania zapobiegający ich zanieczyszczeniu,
- dokumentację dotyczącą środków spożywczych, w tym pochodzenia, producenta i daty produkcji,
- opakowania zbiorcze i jednostkowe: obce zapachy, uszkodzenia, zawilgocenie, bombaż puszek, nieobecność szkodników itp.,
- oznakowanie środków spożywczych, a zwłaszcza termin przydatności do spożycia i datę minimalnej trwałości, czytelność i trwałość oznakowania,
- cechy organoleptyczne, widoczne zanieczyszczenia, zapleśnienia, szkodniki itp.

## **14. Inne wymagania**

### ***HACCP***

Zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych a także ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia, wszystkie przedsiębiorstwa sektora spożywczego, w tym także hurtownie ogólnospożywcze, muszą opracować, wykonywać

i utrzymywać procedury zgodne z zasadami systemu HACCP, a także przechowywać i archiwizować dokumentację potwierdzającą wdrażanie systemu.

System analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), to postępowanie mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności poprzez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia jakości zdrowotnej żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów procesu produkcji i obrotu żywnością. System ten ma również na celu określenie metod ograniczania zagrożeń oraz ustalenie działań naprawczych.

System HACCP ma charakter prewencyjny. Opiera się na następujących siedmiu zasadach:

1. Określanie wszelkich zagrożeń, którym należy zapobiec, wyeliminować lub ograniczyć do akceptowalnych poziomów;
2. Określanie krytycznych punktów kontroli w działaniu lub działaniach, w których kontrola jest konieczna do zapobieżenia lub wyeliminowania zagrożenia lub do ograniczenia go do akceptowalnych poziomów;
3. Ustanowienie limitów krytycznych w punktach kontroli krytycznej, które oddzielają poziom akceptowalny od nieakceptowanego w celu zapobieżenia, wyeliminowania lub ograniczenia zidentyfikowanych zagrożeń;
4. Ustanowienie i wprowadzenie w życie skutecznych procedur monitorowania w krytycznych punktach kontroli;
5. Ustanowienie działań naprawczych, gdy monitoring wykazuje, że krytyczny punkt kontroli jest poza kontrolą;
6. Ustanowienie procedur, które powinny być regularnie wykonywane, w celu sprawdzenia, czy środki wyszczególnione w pkt. 1–5 działają skutecznie;
7. Ustanowienie dokumentów i archiwów proporcjonalnych do charakteru i rozmiaru przedsiębiorstwa sektora spożywczego w celu wykazania skutecznego stosowania środków wyszczególnionych w pkt. 1 – 6.

## ***Prawidłowość oznaczania cenami***

W przypadku towarów wystawionych w punkcie sprzedaży należy uwidocznić podwójną ceną (sprzedaży i jednostkową), nazwę handlową oraz jednostkę miary, do której odnoszą się uwidocznione ceny.

## ***Sklepy wielobranżowe***

Środki kosmetyczne i higieniczne mogą być sprzedawane w sklepach spożywczych przy zapewnieniu odpowiedniego oddzielenia tych środków od środków spożywczych w miejscu sprzedaży i magazynie i uwzględnieniu emisji zapachów przez te środki. Przy równoczesnej sprzedaży artykułów przemysłowych i środków spożywczych powinny być dla nich wyodrębnione stanowiska oraz powierzchnie magazynowe.

## **15. Podsumowanie**

Podsumowując: produkty dobrej jakości często tracą swoje walory na skutek nieodpowiedniego magazynowania w hurtowniach i sklepach, dlatego ważne jest, aby standardy przedstawione powyżej były przekazywane naszym odbiorcom. W interesie całej branży napojowej jest, aby każdy klient znał i przestrzegał „9 złotych zasad składowania”, które brzmią:

- Sprawdzaj towar przy dostawie
- Magazynuj w suchym i chłodnym miejscu
- Unikaj ekspozycji promieni słonecznych
- Składuj z dala od ścian oraz nie bezpośrednio na podłodze
- Środki spożywcze magazynuj oddzielnie
- Unikaj mocnych zapachów (farby, oleje)
- Stosuj zasadę „pierwsze wchodzi - pierwsze wychodzi” oraz „pierwsze traci ważność - pierwsze wychodzi”
- Nie przekraczaj bezpiecznej maksymalnej wysokości składowania
- Utrzymuj czystość i porządek



