

Informacja Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Strzelcach Op.

Planujesz otworzyć sklep spożywczy? – Przeczytaj

Aby utworzyć zakład wprowadzający do obrotu środki spożywcze (sklep) należy posiadać obiekt (budynek lub lokal), który musi być lokalem użytkowym, a więc musi posiadać stosowne decyzje administracyjne wynikające z Prawa budowlanego (decyzja o pozwoleniu na użytkowanie lub zgłoszenie zmiany sposobu użytkowania). Obiekt taki musi być wykonany i zagospodarowany w oparciu o dokumentację projektową, która powinna być zaopiniowana pod względem higieniczno-sanitarnym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, bądź przez rzeczoznawcę do spraw sanitarnohigienicznych.

Tworząc stanowisko pracy i zatrudniając pracowników należy również pamiętać, że do obowiązków pracodawcy należy zapewnienie prawidłowej organizacji stanowiska pracy, sprawnych i bezpiecznych urządzeń oraz zapewnienie pracownikowi właściwych pomieszczeń higieniczno-sanitarnych, w szczególności właściwych warunków do przechowywania odzieży własnej (domowej) i roboczej, oraz do higienicznego spożywania posiłków, a także pomieszczenie toalety.

Ogólne zasady dla przedsiębiorstw sektora spożywczego w zakresie higieny środków spożywczych (w tym również wymagania techniczno-sanitarne dla obiektów wprowadzających do obrotu środki spożywcze) określone są w *Rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych*.

Podstawowym obowiązkiem przedsiębiorstw sektora spożywczego jest zapewnienie właściwych wymogów higieny ustanowionych w wyżej wymienionym rozporządzeniu, na wszystkich etapach, począwszy od produkcji poprzez przetwarzanie, kończąc na ostatnim ogniwie łańcucha dostaw - dystrybucji żywności w sklepach.

OGÓLNE WYMAGANIA HIGIENY DLA SKLEPÓW SPOŻYWCZYCH

Pomieszczenia, w których znajduje się żywność muszą być utrzymywane w czystości i zachowane w dobrym stanie i kondycji technicznej.

Wyposażenie, wystrój, konstrukcja, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń żywnościowych musi być tak dobrane, by:

- umożliwić odpowiednie ich utrzymanie, czyszczenie i dezynfekcję,
- zapobiegać lub minimalizować dostawanie się zanieczyszczeń pochodzących z powietrza,
- zapewnić odpowiednią przestrzeń roboczą pozwalającą na higieniczne przeprowadzanie wszelkich działań;
- chronić przed gromadzeniem się brudu, kontaktem z materiałami toksycznymi, strząsaniem cząstek brudu do żywności i tworzeniem się kondensacji niepożądanego pleśni na powierzchni;
- zapewnić właściwe warunki przechowywania środków spożywczych we właściwej temperaturze,

rze, zaprojektowane w ten sposób, aby temperatura ta mogła być monitorowana, zapisywana.

W obiektach wprowadzających do obrotu środki spożywcze musi być dostępna odpowiednia ilość ubikacji splukiwanych wodą, podłączonych do sprawnego systemu kanalizacyjnego. Ubikacje nie mogą łączyć się bezpośrednio z pomieszczeniami, w których pracuje się z żywnością.

Należy także zapewnić odpowiednią liczbę umywalk, właściwie usytuowanych i przeznaczonych do mycia rąk. Umywalki do mycia rąk muszą mieć ciepłą i zimną bieżącą wodę, muszą być zaopatrzone w środki do mycia rąk i do higienicznego ich suszenia. W miarę potrzeby należy stworzyć takie warunki, aby stanowiska do mycia żywności były oddzielone od umywalk.

Pomieszczenia sklepu muszą posiadać odpowiednie systemy grawitacyjnej lub mechanicznej wentylacji, wykluczającej przepływ powietrza z obszarów zanieczyszczonych do obszarów czystych. Systemy wentylacyjne muszą być tak skonstruowane, aby umożliwić łatwy dostęp do filtrów i innych części wymagających czyszczenia lub wymiany.

Odpowiednią wentylację powinny posiadać również wszelkie węzły sanitarne.

Pomieszczenia, w których jest wprowadzana do obrotu żywność muszą posiadać odpowiednie naturalne lub sztuczne oświetlenie.

Sklep musi posiadać odpowiednie zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi, która powinna być używana w każdym przypadku gdy jest to niezbędne w celu zapewnienia że środki spożywcze nie są zanieczyszczone.

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

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

Przechowywanie i magazynowanie surowców i składników musi się odbywać w odpowiednich warunkach, tak aby zapobiegać ich zepsuciu i chronić je przed zanieczyszczeniem.

Należy wdrożyć odpowiednie procedury, aby zapewnić kontrole obecności szkodników. Muszą również istnieć odpowiednie procedury, aby zapobiec dostępowi zwierząt domowych do miejsc, gdzie żywność jest przygotowywana, przetwarzana lub składowana.

WYMAGANIA DLA WYPOSAŻENIA I SPRZĘTU UŻYWANEGO W SKLEPIE

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

- być instalowane w taki sposób, aby pozwolić na odpowiednie czyszczenie sprzętu i otaczającego obszaru;
- być tak skonstruowane, z takich materiałów i utrzymywane w tak dobrym porządku, stanie i kondycji technicznej, aby zminimalizować

lizować jakiejkolwiek ryzyko zanieczyszczenia;

• być skutecznie czyszczone oraz w miarę potrzeby dezynfekowane. Czyszczenie i dezynfekowanie musi odbywać się z częstotliwością zapewniającą zapobieganie jakimkolwiek ryzyku zanieczyszczenia.

ODPADY ŻYWNOSCIOWE

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 zamkniętych pojemnikach. Takie pojemniki muszą być odpowiednio skonstruowane, utrzymywane w dobrym stanie i łatwe do czyszczenia i w miarę potrzeby dezynfekcji.

PERSONEL

Przepisy określają również wymogi stawiane personelowi sklepu. Osoby pracujące w styczności z żywnością powinny utrzymywać wysoki stopień czystości osobistej i nosić odpowiednie i czyste ochronne okrycie wierzchnie.

Osoby wykonujące prace związane z obrotem żywnością muszą posiadać odpowiedni stan zdrowia, potwierdzony badaniami do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz odpowiednim orzeczeniem lekarskim.

ZATWIERDZENIE ZAKŁADU

Zgodnie z obowiązującą *ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006r. Nr 171, poz. 1225)*, przedsiębiorstwa sektora spożywczego, które uczestniczą w jakimkolwiek z etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności (a więc obowiązek dotyczy również sklepów spożywczych), muszą wystąpić z wnioskiem o zatwierdzenie zakładu do właściwego terenowo państwowego powiatowego inspektora sanitarnego. Organ ten na podstawie przeprowadzonej kontroli wpisuje obiekt do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli oraz wydaje decyzję zatwierdzającą zakład.

Wzory dokumentów związanych z rejestrowaniem i zatwierdzaniem zakładów określone są w *rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2007r. Nr 106, poz. 730)*.

Spełnienie wymogów opisanych w niniejszym artykule, a także regularne kontrole urzędowe sklepów spożywczych, mają na celu zapewnienie odpowiednich warunków wprowadzania do obrotu żywności, a przez to ochronę konsumentów czyli nas samych.

Adam Szczerek

Mistrzostwa powiatu chłopców i dziewcząt w piłce ręcznej



10 grudnia na Hali Sportowej w Zawadzkim odbyły się mistrzostwa powiatu w piłce ręcznej dziewcząt i chłopców. W zawodach brały udział trzy szkoły z powiatu strzeleckiego, zarówno w kategorii dziewcząt jak i chłopców: liceum ze Strzelca Opolskich, liceum z Zawadzkiego i Zespół Szkół Zawodowych z Zawadzkiego. Turniej był rozgrywany systemem „każdy z każdym”, a zwycięzcy awansowali do dalszych etapów rozgrywek (wśród chłopców 2 drużyny).

W kategorii chłopców I miejsce zajęła drużyna z liceum z Zawadzkiego przed ZSZ z Zawadzkiego, w kategorii dziewcząt szkoły zamieniły się miejscami na czele - wygrał zespół szkół przed zawadzkańskim liceum.

Marek Binkowski

Drużyna ZSZ Zawadzkie zwyciężyła

Dnia 4 stycznia 2008 roku w Zespole Szkół Ogólnokształcących w Strzelcach Opolskich odbyły się powiatowe rozgrywki piłki siatkowej dziewcząt szkół ponadgimnazjalnych. W zawodach udział wzięły cztery drużyny reprezentujące szkoły: ZSZ Zawadzkie, LO Zawadzkie, ZS nr 1 Strzelce Opolskie oraz ZSO Strzelce Opolskie.

Dominującą ekipą okazała się być drużyna ZSZ Zawadzkie, która w ostatnim, decydującym meczu pokonała drużynę ZSO Strzelce Opolskie. Rozgrywki odbyły się w ramach sportu szkolnego a zwycięska drużyna prowadzona przez Marka Binkowskiego będzie reprezentować powiat strzelecki w 1/4 finału wojewódzkiego. Życzymy powodzenia.

Beata Mehlich

Wystawa dekoracji stołów wigilijnych

Na dziesięć dni przed świętami, uczniowie klas gastronomicznych Zespołu Szkół Zawodowych nr 1 w Strzelcach Opolskich, wraz ze swoim nauczycielem technologii Krystianem Grondesem przedstawili propozycje dekoracji stołów wigilijnych na specjalnie zorganizowanej wystawie.

Ponad sześćdziesięciu uczniów przygotowało dwadzieścia pięć wyjątkowo pomysłowych i pięknych prezentacji w czerwono – złotych, biało – niebieskich i kremowo – zielonych tonacjach.

Nie brakowało tradycyjnych oplatków, świec, świerkowych gałązek oraz innych świątecznych symboli. Najlepsze prace wyróżniono okolicznościowymi dyplomami, które otrzymali:



Sandra Dzieciuchowicz, Sandra Patola i Angelika Konieczna z klasy III, Monika Kucharczyk, Sabina Szefer, Sandra Burda, Katarzyna Kuboń i Ilona Lipok z klasy II b, Liliana Wutke, Roman Szopa, Brygida Piechota i Irena Swoboda z klasy IV oraz Patrycja Szymeczek, Anna Kraka i Ewa Tice z klasy I b.

Po raz kolejny uczniowie technikum gastronomicznego dostarczyli zwiedzającym wielu estetycznych wrażeń, za to jak również za zaangażowanie w przygotowanie wystawy należą się wszystkim podziękowania.