



Kampania „WIEM co JEM”
– jak wdrażać w placówkach oświatowych
od 1 września 2015 r. nowe prawo w zakresie
żywienia

Anna Smolarz
WSSE w Warszawie
Oddział Nadzoru Bezpieczeństwa
Żywności, Żywienia i Kosmetyków

Żywnienie zbiorowe - Zdrowo i Bezpiecznie

— istotne elementy prawa żywnościowego



Tematy prezentacji:

- Ustawa z dnia 28 listopada 2014 r. o zmianie ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 9 stycznia 2015 r., poz. 35).
- Założenia i cele przyjęte w projekcie rozporządzenia Ministra Zdrowia – na podstawie art. 52c ust. 6 w. w. ustawy.
- Najistotniejsze z punktu widzenia bezpieczeństwa żywności wymagania higieniczno-sanitarne.
- Stanowisko Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie w sprawie uruchamiania w szkołach województwa mazowieckiego, punktów z bieżącą wodą, przeznaczoną do bezpośredniego spożycia przez uczniów.



Nowe prawo a wciąż aktualne zalecenia żywieniowe

Karta żywienia i Aktywności Fizycznej Dzieci i Młodzieży w Szkole

Aktualne zalecenia żywieniowe dla dzieci i młodzieży

Publikacje

Programy edukacyjne (m. in. „Trzymaj Formę” – PIS)



Karta żywienia i Aktywności Fizycznej Dzieci i Młodzieży w Szkole

Szkoła nie może być miejscem reklamy produktów żywnościowych. Szkoła nie może być miejscem sprzedaży produktów żywnościowych o nieodpowiedniej jakości zdrowotnej, niezalecanych w żywieniu dzieci.

Asortyment produktów spożywczych i napojów sprzedawanych w szkole powinien odpowiadać zasadom racjonalnego żywienia.

Opracowana w 2007 r. przez Instytut Żywności i Żywienia we współpracy z Instytutem "Pomnik – Centrum Zdrowia Dziecka", podpisana przez Rzecznika Praw Obywatelskich

Publikacje

„Zasady prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży oraz wskazówki dotyczące zdrowego stylu życia” (IŻŻ 2008)

„Obiady szkolne z uwzględnieniem zasad Dobrej Praktyki Higienicznej oraz systemu HACCP dla posiłków szkolnych” (IŻŻ 2008)

„Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja”, pod redakcją naukową prof. dr hab. med. Mirosława Jarosza (IŻŻ 2012)

„Propozycje posiłków dla dzieci w przedszkolach i szkołach” (m.st. Warszawa, 2009)

„Wspólne drugie śniadanie w szkole. Poradnik dla dyrektorów i pracowników szkół oraz rodziców uczniów” (ORE, 2014)

„Jak wspierać rozwój i zdrowie młodzieży. Pakiet edukacyjny zgodny z koncepcją i metodami szkoły promującej zdrowie” (ORE, 2011)

Cele zmian legislacyjnych

Poprawa w zakresie ochrony zdrowia dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym, poprzez **ograniczenie dostępności** na terenie przedszkoli, szkół i placówek opiekuńczo-wychowawczych środków spożywczych zawierających znaczne ilości składników niekorzystnie wpływających na ich zdrowie i rozwój.

Określenie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie będą musiały spełniać środki spożywcze, stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych placówkach

Zobowiązanie placówek oświatowych, aby ofertowana żywniowa skierowana do dzieci i młodzieży, była zgodna z zaleceniami i normami żywienia dla tej grupy wiekowej.



Zmiany w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia

Wchodzi w życie w dniu 1 września 2015 r.

- Ustawa reguluje:
 - zasady sprzedaży, reklamy i promocji środków spożywczych,
 - wymagania w zakresie żywienia dzieci i młodzieży w ramach żywienia zbiorowego (art. 1 ust. 3)
- Delegacja dla Ministra Zdrowia do wprowadzenia rozporządzenia dotyczącego:
 - sprzedaży produktów spożywczych w jednostkach systemu oświaty
 - wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego (Dział II a - art. 52c ust. 6)
- Określa wysokość kar za nieprzestrzeganie ustawy (pkt 8-10 w art. 103 ust. 1)

Zapisy regulujące przestrzeganie ustawy w zakresie wprowadzonych zmian

Ustawa przewiduje nakładanie kar pieniężnych w wysokości do 5000 zł, nie mniej niż 1000 zł na podmioty, które na terenie szkoły:

- sprzedają, reklamują lub promują środki spożywcze inne niż określone w przepisach wydanych na podstawie ust. 6 pkt 1 (zał. 1 rozporządzenia)
- w ramach żywienia zbiorowego stosują środki spożywcze niespełniające wymagań określonych w przepisach wydanych na podstawie ust. 6 pkt 2 (zał. 2 rozporządzenia)

Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dn. 25.08.2006 r. (t. j. Dz. U. z dn. 30 kwietnia 2015 r. poz. 594.)



Nadal obowiązują zapisy ustawy

Art. 3. ust. 3.pkt 56

Definicja zakładu żywienia zbiorowego typu zamkniętego

Art. 72. ust. 1-5

Przechowywanie próbek żywności

Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dn. 17 kwietnia 2007 r w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (DZ.U. z 9 maja 2007r. nr 80, poz. 545).

Art. 72. ust. 6

Minister właściwy do spraw zdrowia może określić, w drodze rozporządzenia, wymagania obowiązujące przy prowadzeniu żywienia zbiorowego typu zamkniętego, mając na względzie normy żywienia oraz wymagania zdrowotne.

Rozporządzenie Ministra Zdrowia



Załącznik nr 1

Określi środki spożywcze, które mogą być sprzedawane na terenie jednostek systemu oświaty

Środki spożywcze, które nie zostały wymienione w załączniku nr 1, nie mogą być sprzedawane w szkolnym sklepie, bufecie automacie

Załącznik nr 2

Określi wymagania, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży

– są to wytyczne wynikające z zasad racjonalnego żywienia w żywieniu zbiorowym, oparte o normy żywienia dzieci i młodzieży oraz wartość odżywczą i zdrowotną środków spożywczych.

Ograniczenia w asortymencie produktów spożywczych



Celem zastosowanych kryteriów dla produktów spożywczych jest:

1. Ograniczenie spożycia:

- cukrów prostych (również substancji słodzących)
- tłuszczu, zwłaszcza pochodzenia zwierzęcego
- soli /sodu

Potrawy nie mogą być dosalane i dosładzane po procesie ich przygotowania

2. Promowanie spożycia:

- owoców i warzyw,
- żywności bogatej w wapń
- wody

Wymagania Sanitarno-Higieniczne

Prawo żywnościowe



- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z dn. 30 kwietnia 2015 r poz. 594.)
- Rozporządzenie (UE) nr 852/2004 z dn. 29.04.2004 r w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 z dn. 28.01.2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.

Jakość surowców – identyfikowalność

Dotyczy każdej działalności – stołówek, bufetów, sklepików (również uczniowskich)

Art. 18 pkt.2. rozporządzenia (WE) nr 178/2002 zobowiązuje do prowadzenia dokumentacji umożliwiającej

- identyfikowalność wszystkich produktów spożywczych
- określenia źródła pochodzenia wszystkich surowców, półproduktów i produktów

Wszystkie produkty spożywcze powinny pochodzić ze sprawdzonego i udokumentowanego źródła.

Wymagania sanitarno-higieniczne



Załącznik II do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 - obowiązuje w części niezbędnej do zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności

Przestrzeganie zasad higieny, wynikających z prawa żywnościowego, jest obowiązkowe i ma na celu:

Unikanie wszelkich sytuacji, mogących doprowadzić do wtórnego zanieczyszczenia żywności

GHP/GMP, HACCP = strategia bezpieczeństwa żywności

Zakład żywienia zbiorowego

– strategia bezpieczeństwa żywności



(1)

Wybrane obszary objęte wymaganiami sanitarno-higienicznymi:

Infrastruktura

- funkcjonalność pomieszczeń
- stan sanitarno-techniczny
- wyposażenie
- jakość wody

Bezpieczeństwo działań

- pozyskiwanie surowców i ich przechowywanie
- obróbka wstępna surowców (brudna)
- procesy technologiczne
- porcjowanie posiłków

Zakład żywienia zbiorowego

– strategia bezpieczeństwa żywności (2)

Wymagania sanitarno-higieniczne

- higiena naczyń stołowych
- postępowanie z odpadami
- materiały przeznaczone do kontaktu z żywnością - urządzenia, drobny sprzęt produkcyjny, naczynia jednorazowe (potrawy zimne, potrawy gorące, potrawy zawierające kwasy organiczne, tłuszczy)

Personel

- stan zdrowia pracowników – orzeczenie lekarskie osób biorących udział w procesie produkcji i porcjowaniu posiłków;
- higiena osobista
- kwalifikacje pracowników - szkolenie z zakresu GHP, GMP i zasad systemu HACCP



Miejsce spożywania posiłków

(1)

Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dn. 31.12.2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz. U. z 2003 r. Nr 6, poz. 69 z późn. zm.):

„§ 10.

1. Kuchnie i jadalnie utrzymuje się w czystości, a ich wyposażenie we właściwym stanie technicznym zapewniającym bezpieczne używanie.
2. Gorące posiłki są spożywane wyłącznie w jadalniach lub innych pomieszczeniach wydzielonych w tym celu”.

Powyższy zapis dotyczy jedynie gorących posiłków (obiad), nie obejmuje natomiast innych posiłków – kanapek, sałatek itd. Posiłki te mogą być spożywane w salach innych niż stołówka.

Miejsce spożywania posiłków

(2)

Jeżeli w placówce nie ma stołówki lub jest zbyt mało miejsc, posiłki przygotowywane w szkolnej i przedszkolnej kuchni mogą być wydawane w salach innych niż stołówka pod warunkiem, że:

- zachowana zostanie właściwa temperatura posiłku gorącego w momencie podania go dzieciom
- użyte naczynia i sztućce będą sprawnie usuwane z sali
- zostanie wyznaczona osoba czuwająca podczas posiłku nad porządkiem w miejscu spożywania posiłku (sala lekcyjna)
- opracowana zostanie **strategia bezpieczeństwa żywności**
- **BHP**

Temperatura posiłków – GHP/GMP:

- gorące zupy: +75°C
- gorące drugie dania: +63°C
- potrawy serwowane na zimno: + 4°C

Miejsce spożywania posiłków

Posiłki dowożone przez firmę zewnętrzną (3)

Jeżeli nie można zapewnić w placówce warunków do prowadzenia żywienia w tradycyjnej formie (przygotowywanie na miejscu) posiłki mogą być dowożone przez firmę zewnętrzną (catering):

- W formie wydzielonych porcji w opakowaniach jednostkowych

Posiłki te mogą być spożywane w salach lekcyjnych, pod warunkiem, że:

- zachowana będzie właściwa temperatura posiłku gorącego w momencie podania go dzieciom
- użyte opakowania i jednorazowe sztucze będą sprawnie usuwane z sali lekcyjnej
- zostanie wyznaczona osoba czuwająca podczas posiłku nad porządkiem w salach lekcyjnych

- W opakowaniach zbiorczych – termosy, bemary (porcjowanie posiłków na miejscu)

Zabezpieczyć
próbki żywności

Powyższe wymagania należy rozszerzyć

- opracować strategię bezpieczeństwa żywności

Miejsce spożywania posiłków

(4)

Strategię bezpieczeństwa żywności dla posiłków porcjowanych i wydawanych w innych salach niż stołówka obejmuje:

- **sposób porcjowania posiłków** – pomieszczenie, niezbędny sprzęt, zachowanie właściwej temperatury posiłków, personel,
- **higiena naczyń stołowych** – prawidłowe prowadzenie procesu zmywania naczyń stołowych i sztućców (mycie i wyparzanie) oraz właściwe warunki ich suszenia i przechowywania,
- **postępowanie z odpadami** (resztki talerzowe),
- **mycie i dezynfekcja** – powierzchnie robocze, sprzęt stosowany podczas porcjowania, ręce pracowników,
- **stan zdrowia pracowników** – dokumentacja potwierdzająca właściwy stan zdrowia osób biorących udział w porcjowaniu posiłków,

BHP



Szkolne sklepiki, bufety

(1)

Forma działalności

Sklepik szkolny może być prowadzony przez:

1. osobę prowadzącą działalność gospodarczą (umowa cywilnoprawna zawarta z władzami szkoły)
2. pracownika szkoły lub rodziców
3. uczniów – edukacja w zakresie higieny żywności i żywienia



Szkolne sklepiki, bufety

Najistotniejsze z punktu widzenia bezpieczeństwa żywności wymagania higieniczno-sanitarne (2)

Pomieszczenia i wyposażenie sklepiku:

- zakres działalności sklepiku musi być dostosowany do warunków sanitarno-technicznych pomieszczenia
 - dostępu do wody
 - wentylacji
 - wyposażenia

Sprzedaż żywności gotowej do spożycia:

- żywności nietrwałej mikrobiologicznie – istnieje konieczność zainstalowania lodówki
- żywności nieopakowanej może odbywać się jedynie pod warunkiem:
 - zapewnienia dostępu do wody – umywalka do mycia rąk
 - spełnienia wymagań co do stanu zdrowia personelu



Szkolne sklepi, bufety

Najistotniejsze z punktu widzenia bezpieczeŃstwa ŹywnoŃci
wymagania higieniczno-sanitarne (3)

Przechowywanie ŹywnoŃci

WłaŃciwa segregacja produktŃw spoŹywczych – oddzielić produkty gotowe do spoŹycia od tych, które bęĄ poddawane wstępnym zabiegom - myciu, czyszczeniu, obieraniu (obróbka wstępną)

ŹywnoŃć opakowana fabrycznie – przechowywać ŃciŃle w/g zaleceŃ producenta

Temperatura przechowywania ŹywnoŃci:

- ŹywnoŃć wymagajĄca chłodniczych warunkŃw przechowywania – temp. od 0°C do + 4°C
- ŹywnoŃć zamroŹona – temp. $\leq -18^{\circ}\text{C}$
- owoce i warzywa – temp. na tyle niska, aby nie dopuŃcić do pogorszenia się ich jakoŃci
- pozostała ŹywnoŃć – temp. $\leq 20^{\circ}\text{C}$

Podstawowa reguła przechowywania nietrwałej ŹywnoŃci
poza zasięgiem temperatury niebezpiecznej **+ 5,5°C do + 63°C**

Szkolne sklepiki, bufety

Sprzedaż żywności przygotowywanej na miejscu⁽⁴⁾
(kanapki, sałatki, napoje)

Przygotowywanie żywności obejmujące mycie i oczyszczanie, krojenie –
konieczne jest zapewnienie dodatkowego zaplecza, które będzie:

- spełniało wymagania higieniczne dla pomieszczeń żywnościowych (zał. II rozp. (WE)852/2004)
- odpowiednio wyposażone w zlewozmywak, blaty robocze, sprzęt pomocniczy

Jeżeli nie ma technicznych możliwości właściwego dostosowania pomieszczenia sklepiku, bufetu do przygotowywania posiłków, należy ograniczyć czynności wykonywane w obrębie tego pomieszczenia do tych, które mogą być wykonywane w sposób bezpieczny, higieniczny i zgodny z przepisami prawa, wówczas można korzystać z:

- dostaw firmy zewnętrznej (NIE z domu!)
- zaplecza kuchennego szkoły lub innego pomieszczenia zaadaptowanego na ten cel

Korzystanie z zaplecza kuchennego szkoły

(5)



W przypadku, gdy szkoła udostępni pomieszczenia zaplecza kuchennego – osoba prowadząca szkolny sklepik, bufet może przebywać na terenie kuchni jedynie po spełnieniu wymagań określonych dla personelu kuchennego

Sprzedaż żywności (kanapki, sałatki, napoje) przygotowywanej w kuchni:

- po przygotowaniu, żywność należy zabezpieczyć przed zanieczyszczeniem,
- czas przechowywania żywności (kanapki, sałatki) poza urządzeniem chłodniczym należy ograniczyć do niezbędnego minimum,
- przygotowana na miejscu żywność może być sprzedawana jedynie w dniu jej przygotowania.



Stanowisko Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie

w sprawie wymagań dotyczących udostępniania w szkołach wody wodociągowej
do bezpośredniego spożycia przez uczniów (1)

Jeżeli woda spełnia wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dn. 29 marca 2007 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (DZ.U., Nr 61, poz.417 z późn. zm.),

- nie ma przeciwwskazań do jej bezpośredniego spożywania i nie są wymagane dodatkowe zezwolenia organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej

Woda przekazywana przez sieć wodociągową jest wodą uzdatnioną, podlegającą stałej kontroli w zakresie parametrów istotnych dla bezpieczeństwa zdrowotnego ludzi (spełnienia wymagania bakteriologicznych, fizykochemicznych i organoleptycznych).

**Jednostki i podmioty dostarczające wodę pitną, odpowiadają
za jej właściwą jakość**



Stanowisko PWIS w Warszawie

w sprawie wymagań dotyczących udostępniania w szkołach wody wodociągowej do bezpośredniego spożycia przez uczniów(2)

Woda, która spełnia wymagania w/w rozporządzenia, dostarczana z wodociągów publicznych, jest bezpieczna dla zdrowia człowieka.

Jednak wiele czynników wpływających na jakość wody, znajduje się poza bezpośrednią odpowiedzialnością dostawcy wody.

Woda w wewnętrznej instalacji budynku może ulec wtórnemu zanieczyszczeniu:

- przez osady nagromadzone w instalacji
- podczas awarii lub ingerencji w instalację

Nieodpowiednia eksploatacja instalacji wodnej w budynku może sprzyjać wzrostowi bakterii, dlatego niezbędne jest odpowiednie zarządzanie jakością wody.



Stanowisko PWIS w Warszawie

w sprawie wymagań dotyczących udostępniania w szkołach wody wodociągowej do bezpośredniego spożycia przez uczniów (3)

Ogólne bezpieczeństwo wody przeznaczonej do spożycia zapewnia się dobrymi praktykami w ramach zarządzania jakością wody:

- dokonując rutynowych konserwacji instalacji w budynku,
- zapewniając regularny przepływ wody w instalacji, w celu unikania zastoju.

Za jakość wody w wewnętrznej instalacji wodnej, odpowiada zarządca budynku, w przypadku jednostki oświatowej – dyrektor

(§ 2 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dn. 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz. U. z 2013 r. Nr 6, poz. 69 z późn. zm).

Stanowisko PWIS w Warszawie

w sprawie wymagań dotyczących udostępniania w szkołach wody wodociągowej do bezpośredniego spożycia przez uczniów (4)

Przed udostępnieniem wody wodociągowej do bezpośredniego spożycia należy:

- dokonać przeglądu stanu wewnętrznej instalacji wodnej
- wykonać badanie jakości wody
- jeśli wynik badania jest pozytywny, podjąć decyzję o rodzaju i lokalizacji urządzenia do udostępniania wody do picia
- zamontować urządzenie oraz wykonać badanie jakości wody (próbka pobrana z urządzenia),
- ustalić w PSSE zakres i częstotliwość badania wody

Zawsze po jakiegokolwiek ingerencji w instalację wodną budynku lub zakończeniu prac naprawczych – należy przeprowadzić płukanie instalacji oraz wykonać badanie jakości wody.



Stanowisko PWIS w Warszawie

w sprawie wymagań dotyczących udostępniania w szkołach wody wodociągowej do bezpośredniego spożycia przez uczniów (5)

W trakcie eksploatacji punktu z wodą do picia – należy cyklicznie powtarzać badania wody w zakresie określonym w załączniku nr 5 do rozporządzenia oraz ustaloną przez dyrektora placówki dobrą praktyką higieniczną.

Zgodnie zał. 6 do rozporządzenia

- częstotliwość wykonywania badań wody zależy od objętości jej dobowego zużycia
- określona jest przez właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego

rozporządzenia Ministra Zdrowia z dn. 29 marca 2007 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (DZ.U., Nr 61, poz.417 z późn. zm.)



Stanowisko PWIS w Warszawie

w sprawie wymagań dotyczących udostępniania w szkołach wody wodociągowej do bezpośredniego spożycia przez uczniów (6)

Organizując miejsce do bezpośredniego spożywania wody, należy zapewnić właściwe warunki higieniczno-sanitarne:

- miejsce czerpania wody (tylko woda zimna) może służyć wyłącznie do tego celu i powinno być zlokalizowane w miejscu widocznym i łatwo dostępnym dla uczniów (nie w toalecie),
- należy utrzymywać w należytym stanie sanitarno-higienicznym i sprawności technicznej urządzenia będące na wyposażeniu punktu picia wody,
- należy opracować i wdrożyć do stosowania procedury dotyczące sprzątania i korzystania ze stanowiska do picia wody,
- w przypadku stosowania kubków jednorazowych, należy zorganizować higieniczny i wygodny sposób ich przechowywania, poboru, usuwania.

Podsumowanie

Zdrowe **czy** bezpieczne – żywienie dzieci i młodzieży podczas pobytu w placówce oświatowej

Mówiąc o konieczności poprawy sytuacji żywieniowej uczniów w szkołach należy rozpatrywać zagadnienie całościowo, biorąc pod uwagę obydwa jednakowo ważne aspekty:

- **Jakość zdrowotną żywności**
- **Bezpieczeństwo żywności**