

Temat : **DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA I DOBRA PRAKTYKA PRODUKCYJNA**

Polecenia do wykonania przez ucznia:

- 1. zapoznanie się z materiałem**
- 2. wykonanie notatki w zeszycie**
- 3. wykonanie zadania domowego:**

Zadanie domowe

Opisz najczęściej występujące nieprawidłowości procesu technologicznego mogące być przyczyną zagrożeń mikrobiologicznych żywności

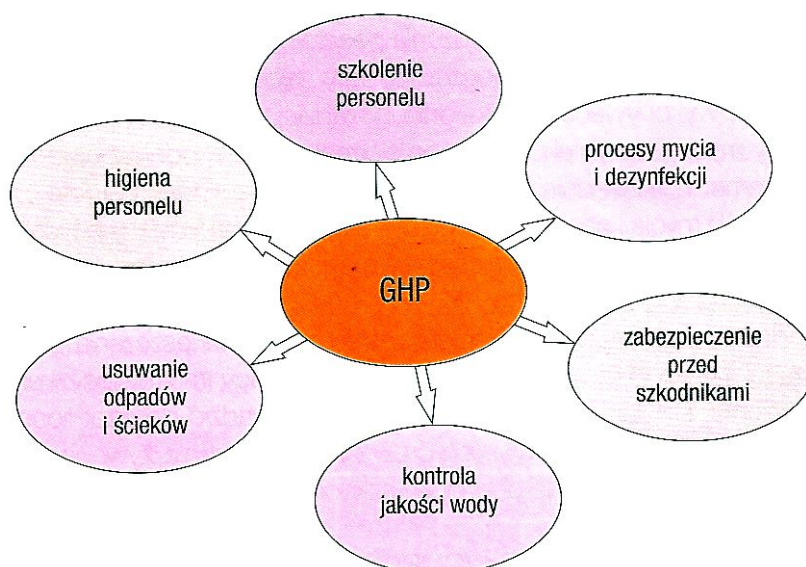
Zdjęcie notatki i wykonane zadanie domowe proszę przesłać na adres dyrektorradymno@onet.pl

MATERIAŁ

GHP (Good Hygiene Practice) –Dobra Praktyka Higieniczna to działania, które muszą być podejmowane i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności.

GHP dotyczy zagadnień związanych z:

- higieną osobistą personelu
- czystością i porządkiem pomieszczeń produkcyjnych i socjalnych, ciągów komunikacyjnych i terenu wokół zakładu
- myciem i dezynfekcją maszyn, urządzeń, opakowań zwrotnych i środków transportu
- środkami do mycia i dezynfekcji i ich rozcieńczenia
- harmonogramem mycia i dezynfekcji



Rys. 3.2. Zakres GHP

Wymagania dotyczące higieny osobistej i warunków zdrowotnych osób zatrudnionych przy produkcji żywności:

- orzeczenie lekarskie o stanie zdrowia
- odsuniecie od produkcji osób chorych lub podejrzanych o chorobę (zakaźna, biegunka, ropne schorzenia skóry, drogi oddechowe)
- zakaz wykonywania czynności mogących przyczynić się do zanieczyszczenia żywności (picie, spożywanie posiłków, żucie gumy, palenie tytoniu, kaszel, czyszczenie nosa)
- obowiązek noszenia czystej, kompletnej odzieży ochronnej (fartuch, czapka, obuwie, rękawiczki, maska)
- zakaz noszenia biżuterii i innych ozdobnych przedmiotów oraz drobnych przedmiotów w kieszeniach fartucha
- przestrzeganie higieny rąk.

Każdy pracownik musi regularnie uczestniczyć w szkoleniach dostosowanych do wykonywanych przez niego czynności organizowanych przez osobę kierującą zakładem. W zakładzie powinien być prowadzony rejestr szkoleń.

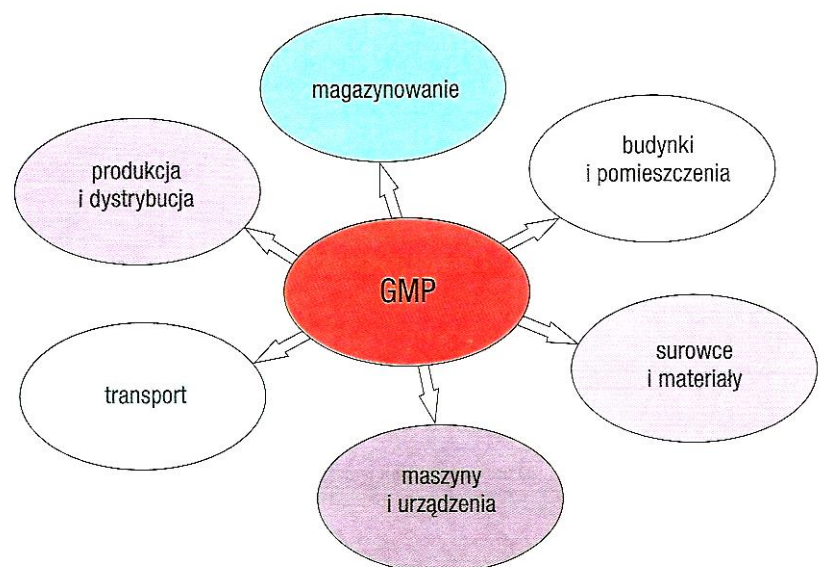
Utrzymanie czystości i porządku w pomieszczeniach można prowadzić na zasadzie prac:

- doraźnych
- codziennych
- okresowych

GMP (Good Manufacturing Practice) –Dobra Praktyka Produkcyjna to wszystkie podstawowe wymagania dotyczące założeń budowlanych, technologicznych, metod produkcji, które są niezbędne do wyprodukowania żywności o odpowiedniej jakości zdrowotnej.

GMP dotyczy zagadnień związanych z:

- zakupem, dostawą, przechowywaniem i magazynowaniem surowców, dodatków i materiałów pomocniczych
- obróbką wstępną i ciepłą(rozmrażanie, czas temperatura, skażenie na skutek nieusuwania odpadów)
- schładzaniem, przechowywaniem odgrzewaniem i ekspedycja potraw
- transportem wyrobów gotowych
- postępowaniem z odpadami i produktami ubocznymi
- badaniem wyrobów gotowych i wody
- naprawa i przeglądem maszyn i urządzeń
- reklamacja i zwrotami
- szkoleniami pracowników
- osobami wizytującymi
- dezynsekcją i deratyzacją



Rys. 3.4. Zakres GMP