

Dobre Praktyki
Magazynowania oraz Ekspozycji
Napojów, Soków i Wód

Warszawa, lipiec 2015

Wstęp.

Z punktu widzenia jakości napojów, soków i wód oraz bezpieczeństwa konsumenta proces składowania i magazynowania jest tak samo ważny, jak proces produkcyjny, a dobro konsumenta jest nadrzędną wartością zarówno producentów, jak i instytucji odpowiedzialnych za bezpieczeństwo żywności.

W niniejszym przewodniku prezentujemy Państwu podstawowe warunki składowania w magazynach, na zapleczach sklepów oraz w salach sprzedaży napojów, soków i wód, 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, soków i wód.

Poradnik, zawierający 10 podstawowych zasad dobrego magazynowania, powstał z inicjatywy Polskiej Federacji Producentów Żywności, zrzeszającej największych producentów artykułów spożywczych i napojów bezalkoholowych w Polsce. Poradnik jest jednym z elementów ogólnopolskiej kampanii edukacyjnej prowadzonej pod honorowym 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 z późn. zm.) oraz Rozporządzeniem (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319) .

1. **Sprawdzaj dostawę.** Zawsze sprawdzaj jakość produktów i opakowań podczas dostawy towaru.

Środki transportu mogą wpłynąć na jakość środków spożywczych, dlatego też tak istotne jest, aby były utrzymywane w dobrym stanie technicznym i higienicznym, zabezpieczającym przed zanieczyszczeniem i umożliwiającym zachowanie właściwej jakości zdrowotnej przewożonych produktów. Muszą posiadać powierzchnię ładunkową dostosowaną do rodzaju przewożonych środków spożywczych, a także konstrukcję umożliwiającą łatwe utrzymanie czystości i porządku oraz dezynfekcję.

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

Przed przyjęciem środków spożywczych do sprzedaży lub magazynu, 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 załadowania zapobiegający ich zanieczyszczeniu,
- dokumentację dotyczącą środków spożywczych, w tym pochodzenia i identyfikowalności, producenta, daty produkcji, ilości i numeru partii,
- opakowania zbiorcze i jednostkowe, w szczególności czy nie występują obce zapachy, uszkodzenia, zawilgocenie, bombaż opakowań, nieobecność szkodników itp.,
- oznakowanie środków spożywczych, a zwłaszcza termin przydatności do spożycia lub datę minimalnej trwałości, czytelność i trwałość oznakowania.

2. **Chłodno i sucho.** Przechowuj napoje, soki i wody w czystym, chłodnym i suchym miejscu. Nie dopuszczaj do przegrzania lub przemrożenia, ani składowania produktów bezpośrednio przy źródłach ciepła (np. grzejnikach).

Przechowywanie w zbyt wysokich jak i zbyt niskich temperaturach może mieć wpływ na pogorszenie jakości produktów, powodując utratę dwutlenku węgla w produktach gazowanych w butelkach PET, zmianę smaku napojów, soków i wód, wytrącenie osadu lub spowodować uszkodzenie opakowań.

Zalecana temperatura składowania napojów, soków i wód wynosi 5-25°C. Jeżeli jednak specyfikacja wyrobu gotowego stanowi inaczej, zalecenia producenta są nadrzędnymi wytycznymi dotyczącymi składowania i przechowywania produktu. Należy zabezpieczyć produkt przed zamarznięciem. Produkt, który przemarzał, nie może być skierowany do sprzedaży.

Istotne jest zapewnienie odpowiedniej cyrkulacji powietrza, która zapobiegnie powstawaniu w magazynie nadmiernych temperatur, wilgotności i zapylenia oraz usunie zanieczyszczone powietrze i ewentualne zapachy pochodzące z niektórych wyrobów gotowych. Otwory wentylacyjne muszą być osłonięte siatkami lub innego rodzaju osłonami zabezpieczającymi przed insektami.

Magazyny należy wyposażyć w urządzenia do monitorowania i rejestracji temperatury i wilgotności powietrza. Zaleca się, by urządzenie monitorujące było umieszczone w okolicy przechowywania produktów najbardziej wrażliwych na te czynniki. Urządzenia monitorujące powinny być umieszczone w taki sposób, aby mogły monitorować warunki składowania produktów w zależności od wysokości składowania (w przypadku regałów wysokiego składowania, warunki panujące przy gruncie mogą się

różnić od tych przy stropie). Urządzenia te powinny być regularnie kalibrowane, a odczyty udokumentowane.

Jeśli w magazynie odbywa się ładowanie akumulatorów do wózków widłowych, musi ono przebiegać z dala od miejsca składowania, w miejscu do tego wskazanym, spełniającym wszelkie wymagania BHP.

3. **Unikaj promieni słonecznych.** Przechowuj napoje, soki i wody w miejscach nie narażonych na bezpośrednie oddziaływanie promieni słonecznych.

Produktu gotowego nie można przechowywać w miejscach narażonych na bezpośrednie oddziaływanie promieni słonecznych. Jeżeli w dachu lub w ścianach magazynu znajdują się okna bezpośrednio nad lub obok składowanych napojów, soków i wód, powinny być one zabezpieczone przed przepuszczaniem promieni słonecznych, np. poprzez zastosowanie folii z filtrem UV.

Działanie promieni słonecznych na środki spożywcze, w tym na napoje, soki i wody, może prowadzić do niekorzystnych zmian smaku, zapachu i wyglądu produktów.

4. **Zachowaj odstęp, nie „na podłodze”.** Nie składuj produktu bezpośrednio na podłodze. Zachowaj odstęp od ściany.

W magazynach zalecane jest zachowanie odstępu około 50 cm pomiędzy ścianami a rzędami palet lub regałami po to, by umożliwić utrzymanie czystości oraz kontrolowanie obecności gryzoni. Pas podłogi o szerokości około 50 cm przylegający do ścian np. pomalowany farbą epoksydową o wysokim połysku umożliwia łatwą kontrolę utrzymania czystości oraz skuteczności używanych środków owadobójczych.

W przypadku składowania na paletach, produkt musi być składowany na paletach czystych i niezniszczonych, najlepiej w sposób uporządkowany.

Dobłą praktyką jest rozmieszczanie produktów zgodnie z aktualnym planem magazynu przedstawiającym pola odkładcze z opisem przeznaczenia, drogi komunikacyjne, drogi ewakuacyjne, miejsca gromadzenia i składowania odpadów, miejsca postoju i ładowania wózków widłowych.

Należy zawsze przestrzegać zasad bezpieczeństwa. Składowane materiały nie mogą zastawiać i blokować dróg komunikacyjnych, dróg oraz wyjść ewakuacyjnych.

5. **Artykuły spożywcze oddzielnie** - unikaj sąsiedztwa intensywnych zapachów.

Napoje, soki i wody - głównie w opakowaniach PET - łatwo pochłaniają obce zapachy. Może to spowodować zmiany organoleptyczne.

Napoje, soki i wody należy bezwzględnie przechowywać oraz eksponować w sprzedaży z dala od produktów o intensywnym zapachu, w szczególności:

- środków chemicznych farb, pochodnych fenoli, rozpuszczalników organicznych, środków dezynfekujących, chemii gospodarczej i innych związków o silnym zapachu,
- karmy dla zwierząt,
- innych artykułów spożywczych, jeżeli te posiadają intensywny zapach, np.: ryby, czosnek.

Środki chemiczne oraz czynności wykonywane w celu utrzymywania czystości w magazynach powinny być stosowane w taki sposób, aby nie miały ujemnego wpływu na jakość przechowywanych produktów spożywczych. Niedopuszczalne jest np. stosowanie rozpuszczalników organicznych w obszarach magazynowych, gdyż kontakt wielu rozpuszczalników z butelkami PET, w których są napoje, soki i wody, powoduje wyraźną zmianę ich zapachu.

Środki chemiczne do utrzymywania czystości 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.

Należy zwrócić uwagę na środki grzybobójcze używane do konserwacji palet, ich intensywny zapach bardzo często przenika do napojów powodując utratę jakości i skażenie produktu.

W przypadku przepakowania produktów, zaleca się użycie przekładki pomiędzy paletą a pierwszą warstwą. Chroni to produkty przed bezpośrednim kontaktem z paletą oraz pomaga równomiernie rozłożyć ciężar ładunku.

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

6. **Rotuj produkty.** Stosuj zasadę FEFO „pierwsze traci ważność - pierwsze wychodzi”. Stawiaj produkty w miejscu składowania i na półce wg tej zasady.

Im krótszy czas magazynowania, tym mniejsza możliwość obniżenia jakości produktu pod wpływem czynników środowiskowych. Podstawą dobrych praktyk magazynowych jest przestrzeganie zasady FEFO (First Expire - First Out) – pierwsze traci ważność - pierwsze wychodzi - zgodnie z którą, produkt o najkrótszym terminie przydatności do spożycia, jest wydawany z magazynu zawsze w pierwszej kolejności. Zasada ta powinna być również zachowana na półce sklepowej, tzn. produkt najstarszy należy ustawiać z przodu półki.

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

7. **Przestrzegaj terminów.** Artykuły spożywcze usuwaj z miejsca sprzedaży, gdy tylko zostanie przekroczona ich „data minimalnej trwałości” lub „termin przydatności do spożycia”.

Środki spożywcze oznakowane są datą minimalnej trwałości lub terminem przydatności do spożycia. 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 sprzedaży do końca dnia

podanego po wyrażeniu słownym odnoszącym się do tej daty albo terminu; po tym dniu żywność nie może znajdować się w obrocie.

Środki spożywcze przeterminowane, 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 przechowywanych środków spożywczych należy zgłosić je producentowi i wstrzymać ich sprzedaż do czasu uzyskania wyjaśnień ze strony producenta (np. wyników badań). Utylizacja produktów spożywczych wycofanych z miejsca sprzedaży powinna być wykonywana przez upoważnione do tego podmioty.

8. Składuj bezpiecznie. Nie przekraczaj bezpiecznej wysokości składowania.

W przypadku składowania artykułów w regałach, masa składowanego ładunku nie może przekraczać ich dopuszczalnego obciążenia; regały powinny mieć stabilną i wytrzymałą konstrukcję oraz być zabezpieczone przed przewróceniem się. Regały należy regularnie sprawdzać. W przypadku uszkodzeń elementu regału zaleca się jego wymianę przez właściwy podmiot, który zapewni bezpieczeństwo procesu. W przypadku uszkodzeń elementów nośnych regałów zaleca się przeprowadzenie kontroli konstrukcji przez wyspecjalizowaną jednostkę. Aby zapewnić bieżącą kontrolę stanu technicznego regałów, należy prowadzić rejestr uszkodzeń.

Nie dopuszcza się składowania palet jedna na drugiej z wyrobem gotowym w opakowaniach kartonowych i PET (wyroby niegazowane). Jednak jeśli specyfikacja wyrobu gotowego stanowi inaczej, zalecenia producenta są nadrzędnymi wytycznymi dotyczącymi składowania produktu.

Napoje, soki i wody składowane na paletach ustawionych jedna na drugiej powinny być zabezpieczone przed spadaniem z góry, aby wyeliminować zagrożenia dla przebywających w pobliżu osób. Dopuszcza się sztaplowanie wyłącznie palet stabilnych i nieuszkodzonych.

Dla napojów niegazowanych w butelkach PET, w przypadku ich 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 tzw. korozji wtórnej. Korozja wtórna jest to najczęstszy powód destrukcji całych palet produktu gotowego, w skrajnych przypadkach całych stoków produktu. Powstaje ona na skutek przechowywania puszek na wilgotnej tacce lub na skutek przeciekania opakowań. Jeżeli korozja wtórna nie zostanie zidentyfikowana w odpowiednim czasie, może doprowadzić do rozprzestrzenienia się zjawiska na cały magazyn. Aby zminimalizować ryzyko korozji należy natychmiast po stwierdzeniu wycieku 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 właśnie korozji wtórnej.

Szczególnej uwagi wymaga również przechowywanie i dystrybucja produktu w butelkach szklanych ze względu na możliwość wystąpienia tzw. stłuczek. W przypadku wystąpienia stłuczki, 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. Skrzynki z produktem w butelkach szklanych powinny być przechowywane w miejscach jak najmniej narażonych na kurz, przykładowo - produkty słabo rotujące powinny być przechowywane z dala od drzwi załadunkowych i ciągów komunikacyjnych. Niedopuszczalne jest mycie butelek szklanych przy użyciu strumienia wody, czy poprzez zanurzenie w wodzie. Dopuszcza się przetarcie butelek wilgotnym jednorazowym ręcznikiem.

W przypadku jakichkolwiek wątpliwości co do postępowania z produktem niepełnowartościowym (np. zalany, zakurzony) należy skontaktować się z producentem.

9. **Czystość i porządek.** Zabezpiecz produkty przed kurzem i pyłem. Chroń przed gryzoniami i insektami.

Budynki i pomieszczenia, w których przechowuje się lub wprowadza do obrotu żywność, w tym napoje, soki i wody, powinny być utrzymywane w dobrym stanie technicznym i higienicznym. Wszystkie podmioty wprowadzające na rynek artykuły spożywcze 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 magazynu zanieczyszczeń tzn.:

- Powinny posiadać utwardzone drogi i parkingi. Powierzchnia dróg, placów i parkingów powinna być nachylona, tak by ułatwiać spływanie wody do systemu odwadniającego i zabezpieczać teren przed występowaniem stojącej wody.
- Wejścia i 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 szybkozamknięte bramy.

Podłogi powinny być gładkie, wodoodporne, wykonane z materiałów niepochlaniających zapachy, zmywalnych, nienasiąkliwych, niegromadzących kurzu, nietoksycznych, twardych i nieścieralnych. Powinny być łatwe w czyszczeniu i utrzymaniu w stanie suchym, nie dopuszcza się powierzchni z asfaltu ani pyłących. Podłoga powinna mieć odpowiedni spadek oraz odpływy wykorzystywane podczas zmywania. Nie powinno być zagłębień, w których może gromadzić się woda zastoinowa po procesie sprzątnięcia. Rekomendowane są zaokrąglone połączenia pomiędzy ścianami oraz pomiędzy ścianą a podłogą. Odpływy podłogowe powinny być właściwie zabezpieczone oraz czyszczone regularnie, zgodnie ze standardową procedurą sprzątnięcia magazynu.

Ściany powinny być zmywalne, niepochlaniające zapachów, nietoksyczne oraz pozbawione niezabezpieczonych otworów.

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

Oświetlenie – należy zapewnić odpowiednie światło naturalne lub sztuczne, aby umożliwić wykonywanie prac zgodnie z zasadami BHP. LAMPY powinny być osłonięte, aby chronić wyroby przed odłamkami w razie awarii; używanie szklanych opraw oświetleniowych jest niedozwolone.

Elementy szklane powinny być odpowiednio zabezpieczone; w przypadku rozbicia szyby, ciała obce (stłuczka szklana) nie mogą stanowić zagrożenia dla składowanych wyrobów gotowych. Zaleca się

regularną kontrolę elementów szklanych w obszarze składowania produktów spożywczych na podstawie np. rejestrów szkła.

Mycie, czyszczenie i dezynfekcja – czynności te powinny być realizowane zgodnie z harmonogramem oraz odpowiednio rejestrowane. Należy używać środków chemicznych przeznaczonych do stosowania w przemyśle spożywczym. Program mycia powinien stanowić integralną część systemu HACCP. Aby zapewnić kontrolę nad stosowanymi środkami chemicznymi zaleca się prowadzenie rejestru środków chemicznych.

Ochrona przed szkodnikami – powinna być realizowana przez odpowiednio przeszkolonych pracowników posiadających potwierdzenie odbycia zewnętrznego szkolenia w zakresie Pest Control lub zewnętrzną specjalistyczną firmę.

Dla ograniczenia dostępu szkodników otoczenie budynków powinno być uporządkowane, bez obecności śmieci, stojącej wody, nieskoszonej trawy lub innych czynników sprzyjających obecności gryzoni. Ściany zewnętrzne budynku powinny być otoczone utwardzonym pasem (np. beton, asfalt, kostka) zabezpieczającym przed gnieźdzeniem się szkodników.

Wszystkie otwory prowadzące na zewnątrz powinny być uszczelnione (otwory wokół rur, przewodów, okien, drzwi). Otwieralne okna zewnętrzne powinny być zabezpieczone siatkami ochronnymi.

W pobliżu często otwieranych drzwi powinny znajdować się lampy owadobójcze. Zaleca się montaż kurtyn powietrznych lub szybkozamykających się drzwi; jeżeli uznano, że kurtyny powietrzne lub szybkozamykające się drzwi nie są konieczne, nie zaleca się również montażu lamp owadobójczych (lampy będą wabiły owady z zewnątrz). Drzwi skrzydłowe powinny otwierać się na zewnątrz oraz być zaopatrzone w samozamykacz.

Środki przeciw szkodnikom oraz stacje deratyzacyjne powinny być odpowiednio oznakowane i zabezpieczone. Należy wprowadzić program regularnego monitoringu aktywności gryzoni i insektów (kontrola pułapek i detektorów) oraz reagować na pojawiające się negatywne trendy zwiększania ich aktywności.

Higiena - właściciel obiektu powinien zapewnić odpowiednią ilość właściwie wyposażonych umywalek dla pracowników, tzn. umywalki do mycia rąk muszą mieć ciepłą i zimną bieżącą wodę, muszą być zaopatrzone w środki do mycia rąk i do ich higienicznego suszenia (jednorazowe ręczniki lub suszarki); zaleca się, by środek do mycia rąk miał właściwości dezynfekujące. Dobrą praktyką jest umieszczenie łatwo widocznych obrazkowych instrukcji mycia i dezynfekcji rąk w takich miejscach, jak np. ściana nad umywalką. 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.

Konieczne jest częste mycie rąk – zawsze przed wstępem do obszaru, w którym znajdują się artykuły spożywcze oraz zawsze po skorzystaniu z toalety.

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 prawdopodobieństwo bezpośredniego lub pośredniego zanieczyszczenia. Każda osoba zatrudniona w przedsiębiorstwie sektora spożywczego, 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 umożliwić zjedzenie posiłku i umycie naczyń. Palenie tytoniu jest dozwolone wyłącznie w wyznaczonych strefach lub pomieszczeniach. 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.

Napoje, soki i wody 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. Czyszczenie musi odbywać się z częstotliwością zapewniającą zapobieganie jakimkolwiek ryzyku zanieczyszczenia. Należy przy tym określić minimalną częstotliwość procesu czyszczenia,
- być skonstruowane z takich materiałów i utrzymywane w tak dobrym porządku, stanie i kondycji technicznej, aby zminimalizować jakiegokolwiek ryzyko zanieczyszczenia,
- być instalowane w taki sposób, aby pozwolić na odpowiednie czyszczenie sprzętu i otaczającego obszaru.

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 i ekspozycji napojów, soków i wód 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.

10. Nie dopuść do wysyłki lub sprzedaży produktów niezgodnych.

W części magazynowej należy wyodrębnić i oznaczyć miejsce przechowywania produktów niezgodnych, czyli np. : w uszkodzonych opakowaniach lub budzących podejrzenie niewłaściwej jakości zdrowotnej, przeterminowanych oraz tzw. zwrotów i produktów reklamowanych. Obszar magazynowania produktów niezgodnych powinien być oznaczony w sposób widoczny i uniemożliwiający pomyłkowe pobranie produktów niepełnowartościowych do wysyłki czy sprzedaży oraz zaprojektowany i wykonany w sposób zabezpieczający przed zanieczyszczeniem produktów pełnowartościowych.

Należy wdrożyć procedurę postępowania z produktami niezgodnymi.

===== KONIEC =====