



Postęp prac w Activity 3

Bank pytań



cel



- rozwój kompetencji wśród pracowników urzędowej kontroli żywności;
- stworzenie podręcznika na potrzeby projektu Focus on Food, który będzie zawierał jednolity, powszechny model wiedzy i wymagań dla osób przeprowadzających kontrole żywności



W Activity 3 bierze udział po 2 inspektorów przeprowadzających kontrole w sektorze spożywczym z każdego państwa, które uczestniczy w projekcie (Szwecja, Niemcy, Polska).



Podczas spotkania w Polsce 9-11.05.2012r.
w ramach activity 3 ustalono:

- jednakowy sposób opracowywania zagadnień;
- szczegółowo omówiono przykładowe tematy, ustalając sposób ich opracowania;
- termin opracowania wszystkich tematów tj. 30.09.2012r.;
- przyjęto dalszą formę komunikacji (elektroniczną) dot. zagadnień merytorycznych, które będą opracowane w przewodniku.



Opracowywany przewodnik w ramach activity 3 będzie obejmował następujące zagadnienia:

- ogólne aspekty prawne urzędowej kontroli żywności;
- ogólne zasady dla przedsiębiorstw sektora spożywczego w zakresie higieny środków spożywczych;
- wymagania dla pracowników sektora spożywczego dot. zapewnienia bezpieczeństwa i higieny produkcji;



- urzędowe sprawdzanie systemów kontroli wewnętrznej w zakładach (GHP, GMP, HACCP);
- utrwalanie żywności;
- nadzór nad zanieczyszczeniami żywności z uwzględnieniem analizy ryzyka;
- zatrucia pokarmowe;
- nadzór nad dodatkami do żywności;



- nadzór nad GMO;
- nadzór nad żywnością napromieniowaną promieniowaniem jonizującym;
- system RASFF;
- traceability;
- graniczna kontrola sanitarna;
- nadzór nad grzybami;
- nadzór nad suplementami diety,



- nadzór na środkami specjalnego przeznaczenia żywniowego;
- nadzór nad nową żywnością;
- nadzór nad wzbogacaną żywnością;
- znakowanie produktów gotowych;
- zasady racjonalnego żywienia;
- wymagania dot. materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością.

Przykład / Example



Food poisoning

What is food poisoning?

This is acute affection of an infection toxicoinfection occurring after consumption of food:

- a) that contain specific types of microorganisms or toxins produced by them, or microorganisms and toxins,
- b) contain poisonous substances, organic and inorganic compounds of different origin, or contaminated with such substances.

What factors can cause food poisoning?

Factors that cause food poisoning are:

- Bacteria and their toxins
- Viruses
- Protozoa
- Worms
- Poisonous mushrooms
- Toxic chemicals
- Poisonous plants
- Toxic products of animal origin.

What are the main carriers of food infection?

etiologial factor	Source of infection / carrier	Terms of microbial growth	
		Temperature range. ° C	pH range
Salmonella	Raw meat, poultry, raw milk, eggs	5 - 47	4,0 – 9,0
Clostridium perfringens	Meat, poultry, dried foods, herbs, spices, vegetables	10 - 50	5 – 8,9
Staphylococcus aureus	Dishes served cold (especially processed manually), cheese from raw milk	7 - 48	4 - 10
Bacillus cereus i Bacillus sp.	Grain, groats, milk, herbs, spices	5 - 50	4,4 – 9,3
Eschericha coli	A lot of raw vegetables (salads with fresh vegetables)	3 -46	4,4 – 9,5
Vibrio parahaemolyticus	Raw undercooked fish, shellfish and other	3 - 43	4,5 – 11,0
Yersinia enterocolitica	Raw meat, poultry, milk, dairy products, vegetables	0 - 44	4,6 – 9,0
		25 - 46	4,9 – 9,5

Campylobacter jejuni	Fresh poultry, meat, milk and dairy products, crude water	0 - 45	4,4 – 9,5
Listeria monocytogenes	Meat, poultry, dairy, crustaceans	-	-
Viruses	Crustaceans, cold food prepared by people with dirty hands.	-	-

What promotes food poisoning and infections?

- Using for the production the raw materials of poor quality and their inappropriate preparation prior to production - a particular risk are the eggs.
- Poor sanitary condition of the plant, storage facilities. Improper organization of the plant, the lack of separation clean and dirty areas.
- Incorrect way of cleaning and disinfecting equipment and utensils. No specific cleaning and disinfection installation on individual workplaces. The use of inadequate cleaners.
- Failure to comply with the rules of hygiene by personnel employed by the production of food.
- Faulty way to store finished products, inadequate technology of production and food protection.
- Lack of adequate protections of areas and food against flies, cockroaches, rodents and other pests.

What are the actions of the authorities of official food control in your country in case of food poisoning?



The actions taken by the State Sanitary Inspection in the case of food poisoning:

The first stage - development of outbreaks of food poisoning

- adoption the notice from consumer or district doctor;
- immediate action;
- preliminary information on the outbreak of poisoning;

Second stage - development of outbreaks of food poisoning, detailed information

- epidemiological investigation;
- the sanitary control;
- sampling;
- preparation of documentation





Propozycja przewodnika w formie
zapewnienia możliwości uzupełniania,
aktualizowania materiałów np. segregator
z zakładkami tematycznymi



Plan dalszych działań w ramach activity 3

- opracowanie poszczególnych tematów na podstawie wszystkich materiałów zebranych od wszystkich partnerów;
- przesłanie do partnerów Szwecji i Niemiec gotowych propozycji opracowanych tematów do dnia 31.01.2013r. w celu uzupełnienia zagadnień o krajowe regulacje prawne lub wytyczne;
- przesłanie partnerowi z Polski uzupełnionych materiałów do dnia 28.02.2013r.;
- przesłanie partnerom projektu wersji roboczej przewodnika w celu ostatecznej weryfikacji przed spotkaniem w Greifswald (do końca 30.04.2013r.);
- przedstawienie wszystkim uczestnikom projektu przewodnika na spotkaniu w maju 2013r. w Greifswald;
- przekazanie przewodnika do tłumaczenia i druku;
- przekazanie przewodników na konferencji w Malmö w 2013r.



Na spotkaniu w Szczecinie 9-11.05.2012r. przeprowadzono warsztaty szkoleniowe – sprawdzające wiedzę uczestników, w których wzięły udział osoby zajmujące się urzędową kontrolą żywności w nadzorowanych zakładach.

Tematyka warsztatów obejmowała szeroki zakres wiedzy dot. nadzoru nad bezpieczeństwem żywności realizowanego przez wszystkie służby kontrolne uczestniczące w projekcie.



Tematy warsztatów



- znajomość przepisów prawa;
- postępowanie po stwierdzeniu nieprawidłowości;
- nadzór w zakresie kontroli wewnętrznej (GHP, GMP, HACCP);
- zanieczyszczenia żywności, analizę zagrożeń;
- system RASFF.

Warsztaty potraktowano jako sprawdzenie wiedzy, a ich wyniki oceniono pozytywnie i omówiono ze wszystkimi uczestnikami spotkania w Polsce w dniu 11.05.2012r.

Na zakończenie spotkania w Polsce uczestnicy warsztatów otrzymali certyfikaty potwierdzające posiadaną wiedzę w zakresie bezpieczeństwa żywności.