

STANDARD 3.2.3

MIEJSCA PRZYGOTOWYWANIA I SPRZEDAWANIA ŻYWNOŚCI ORAZ ICH WYPOSAŻENIE

(Wyłącznie dla Australii)

Cel

Standard określa szczególne wymagania dotyczące miejsc przygotowywania i sprzedawania żywności oraz ich wyposażenia, których przestrzeganie ułatwia osiągnięcie zgodności w wymaganiami Standardu 3.2.2 – Praktyki bezpieczeństwa dla produktów spożywczych i ogólne wymagania.

Celem niniejszego Standardu jest zagwarantowanie, o ile to możliwe, że wyposażenie miejsc przygotowywania i sprzedawania żywności minimalizuje ryzyko zanieczyszczenia żywności. Przedsiębiorstwa spożywcze mają obowiązek zagwarantować, że elementy wyposażenia, instalacji, sprzęt oraz środki transportu zostały zaprojektowane i wykonane w sposób, który umożliwi ich czyszczenie, a w razie konieczności, także dezynfekcję. Przedsiębiorstwa muszą także zapewnić, że miejsca takie mają dostęp do wody, światła, wentylacji, koszy na odpady, środków czyszczących i higienicznych, pomieszczeń magazynowych oraz toalet.

Spis treści

Sekcja 1 – Interpretacja i zakres stosowania

1. Interpretacja
2. Zakres stosowania

Sekcja 2 – Projekt i budowa miejsc przygotowywania i sprzedawania żywności

3. Ogólne wymagania
4. Zaopatrzenie w wodę
5. Odprowadzanie ścieków i zużytej wody
6. Przechowywanie odpadów i surowców wtórnych
7. Wentylacja
8. Oświetlenie

Sekcja 3 – Podłogi, ściany i sufity

9. Zakres stosowania
10. Podłogi
11. Ściany i sufity

Sekcja 4 – Wyposażenie, instalacje i sprzęty

12. Ogólne wymagania
13. Podłączenia konkretnych typów wyposażenia, instalacji i sprzętów
14. Miejsca mycia rąk

Sekcja 5 – Postanowienia dodatkowe

15. Pomieszczenia do przechowywania
16. Toalety
17. Środki transportu

Postanowienia

Sekcja 1 – Interpretacja i zakres stosowania

1. Interpretacja

W niniejszym Standardzie:

właściwe zaopatrzenie w wodę to woda pitna dostarczana w odpowiedniej dla sposobu jej wykorzystania ilości, o właściwym ciśnieniu i temperaturze;

woda pitna to woda, która może być spożywana przez ludzi;

Nota redakcyjna:

Australian Drinking Water Guidelines z 2004 r. (ADWG) został udostępniony przez National Health and Medical Research Council (NHMRC).

dezynfekcja to poddanie powierzchni działaniu wysokiej temperatury i/lub środków chemicznych lub innym procesom, które gwarantują, że poziom mikroorganizmów na tej powierzchni:

- a) nie zagraża bezpieczeństwu produktów spożywczych, które mogłyby mieć z tą powierzchnią kontakt; oraz
- b) uniemożliwiają przenoszenie chorób zakaźnych;

ścieki to zużyta woda z toalet, pisuarów, umywalek, pryszniców, zlewów i zmywarek, niezależnie od tego, czy jest odprowadzana do sieci kanalizacyjnej czy usuwana w inny sposób;

2. Zakres stosowania

- 1) Niniejszy Standard, w zgodzie ze Standardem 3.1.1 – Interpretacje i zakres stosowania, stosuje się do wszystkich przedsiębiorstw spożywczych działających na terenie Australii.

Nota redakcyjna:

Przedsiębiorstwa spożywcze będące farmami, winnicami, sadami, a także gospodarstwa wodne, powinny upewnić się, czy spełniają warunki określone w definicji zawartej w Standardzie 3.1.1, a tym samym, czy spełniają określone tam postanowienia. W przypadku, gdy część ich działalności stanowi istotne przetwarzanie produktów spożywczych, bezpośrednia sprzedaż lub świadczenie usług związanych z żywnością, przedsiębiorstwa te muszą postępować zgodnie z tym Standardem.

- 2) Przedsiębiorstwa spożywcze są zobowiązane do korzystania wyłącznie z pomieszczeń i środków transportu, które spełniają postanowienia niniejszego Standardu.
- 3) Przedsiębiorstwa spożywcze są zobowiązane, na terenie gdzie przygotowywane i/lub sprzedawane są produkty spożywcze oraz w środkach transportu, do korzystania wyłącznie z wyposażenia, instalacji i sprzętu, które spełniają postanowienia niniejszego Standardu.

Nota redakcyjna:

Standards Australia opublikował dokument AS 4674-2004 Design, Construction and Fit-out of Food Premises¹. Standard ten jest pomocny w postępowaniu zgodnym z wymaganiami projektowania, budowania i wyposażania miejsc produkcji i sprzedaży żywności, a także dla renowacji i przebudowy takich miejsc.

Sekcja 2 – Projekt i budowa miejsc przygotowywania i sprzedawania żywności

3. Ogólne wymagania

Projekt i budowa miejsc przygotowywania i sprzedawania żywności, muszą:

- a) być odpowiednie do rodzaju prowadzonej w nich działalności;
- b) zapewniać odpowiednią ilość miejsca dla prowadzonej działalności związanej z żywnością a także dla wyposażenia, instalacji i wykorzystywanych sprzętów;
- c) umożliwiać ich efektywne sprzątanie oraz, w razie potrzeby, dezynfekcję; oraz
- d) w zakresie, w jakim jest to możliwe:
 - i. usuwanie brudu, kurzu, oparów, dymu i innych substancji zanieczyszczających;
 - ii. uniemożliwiać przedostawanie się szkodników; oraz
 - iii. uniemożliwiać zagnieżdżanie się szkodników.

4. Zaopatrzenie w wodę

- 1) W przypadku, gdy podczas dowolnych działań w miejscach przygotowywania i sprzedawania żywności konieczne jest wykorzystanie wody, miejsca te muszą mieć zapewnione właściwe zaopatrzenie w wodę.

Nota redakcyjna:

Termin “właściwe zaopatrzenie w wodę” zostało zdefiniowane w punkcie 1.

- 2) W zgodzie z podpunktem (3), przedsiębiorstwa spożywcze są zobowiązane do wykorzystywania wyłącznie wody pitnej we wszystkich procesach przeprowadzanych na terenie miejsc, gdzie przygotowywana i sprzedawana jest żywność.
- 3) Jeśli przedsiębiorstwo spożywcze wykaże, że wykorzystanie wody innej, niż pitna nie wpłynie niekorzystnie na bezpieczeństwo żywności obecnej w tego typu obiektach, może ono wykorzystywać wodę inną, niż zdatna do picia.

5. Odprowadzanie ścieków i zużytej wody

Miejsca, w których przygotowywana i sprzedawana jest żywność muszą posiadać system odprowadzania ścieków i zużytej wody, który;

- a) pozwala na efektywne usuwanie ścieków i zużytej wody, oraz
- b) jest skonstruowany i zlokalizowany w sposób, który wyklucza możliwość zanieczyszczenia zasobów wody lub produktów spożywczych.

¹ AS 4674-2004 Projektowanie, budowa i wyposażenie miejsc produkcji i sprzedaży żywności [przyp. tłum.];

6. Przechowywanie odpadów i surowców wtórnych

Miejsca, w których przygotowywana i sprzedawana jest żywność muszą być wyposażone w odpowiednie systemy składowania odpadów i surowców wtórnych, które:

- a) będą dostosowane do ilości i typu odpadów i surowców wtórnych obecnych w tych miejscach;
- b) zagwarantują szczelne zamknięcie śmieci lub surowców wtórnych, w sposób, który uniemożliwi dostanie się szkodników i zwierząt do nich; oraz
- c) zostały zaprojektowane i zbudowane w sposób, który umożliwia ich łatwe i efektywne czyszczenie.

7. Wentylacja

Miejsca, w których przygotowywana i sprzedawana jest żywność muszą być wyposażone w odpowiednie systemy naturalnej lub mechanicznej wentylacji, by efektywnie usuwać z nich opary, dym oraz parę wodną.

8. Oświetlenie

Miejsca, w których przygotowywana i sprzedawana jest żywność muszą być wyposażone w odpowiednie systemy oświetleniowe, które zapewniają właściwe naturalne lub sztuczne oświetlenie niezbędne dla efektywnego prowadzenia działalności spożywczej.

Sekcja 3 – Podłogi, ściany i sufity

9. Zakres stosowania

Wymagania dotyczące podłóg, ścian i sufitów określone w niniejszej Sekcji stosują się do wszystkich podłóg, ścian i sufitów we wszystkich pomieszczeniach wykorzystywanych do pracy z żywnością, czyszczenia, dezynfekcji i zachowywania higieny osobistej, z wyjątkiem:

- a) pomieszczeń przeznaczonych do spożywania posiłków;
- b) pomieszczeń przeznaczonych do spożywania napojów; oraz
- c) innych pomieszczeń, do których zwykle dostęp mają osoby „postronne”.

10. Podłogi

- 1) Podłogi muszą być projektowane i wykonywane w sposób właściwy dla działalności prowadzonej w danym obiekcie.
- 2) W zgodzie z podpunktem (3), podłogi muszą:
 - a) umożliwiać ich efektywne czyszczenie;
 - b) nie chłonać tłuszczu, fragmentów żywności lub wody;
 - c) być kładzione w sposób uniemożliwiający zbieranie się wody;
 - d) w zakresie, w jakim jest to możliwe, uniemożliwiać zagnieżdżanie się szkodników.

- 3) Następujące rodzaje podłóg nie muszą być zgodne z wymaganiami podpunktu (2):
 - a) podłogi w tymczasowych punktach przygotowywania i sprzedawania żywności, dotyczy to także powierzchni ziemi, które nie stwarzają zagrożenia zanieczyszczenia żywności obecnej w takich miejscach; oraz
 - b) podłogi w miejscach przygotowywania i sprzedawania żywności, które nie stwarzają zagrożenia zanieczyszczenia żywności, pod warunkiem, że przedsiębiorstwo spożywcze uzyskało na to pisemną zgodę odpowiedniego organu administracyjnego.

11. Ściany i sufity

- 1) Ściany i sufity muszą być zaprojektowane i wykonane w sposób, który będzie odpowiedni do działalności prowadzonej na terenie danego obiektu.
- 2) Ściany i sufity muszą spełniać funkcję ochrony żywności przed zanieczyszczeniem.
- 3) Ściany i sufity w zgodzie z podpunktem (2) muszą:
 - a) być szczelne, by uniemożliwić przedostawanie się brudu, kurzu i szkodników;
 - b) być wykonane w sposób, który uniemożliwi przywieranie tłuszczu, fragmentów żywności lub chłonięcie wody; oraz
 - c) umożliwiać ich łatwe i efektywne czyszczenie.
- 4) Ściany i sufity muszą:
 - a) umożliwiać ich łatwe i efektywne czyszczenie; oraz
 - b) w zakresie, w jakim jest to możliwe, uniemożliwiać zagnieżdżanie się szkodników.

Sekcja 4 – Wyposażenie, instalacje i sprzęty

12. Ogólne wymagania

- 1) Wyposażenie, instalacje i sprzęty muszą:
 - a) być dostosowane do potrzeb produkcji bezpiecznej i zdanej do spożycia żywności; oraz
 - b) spełniać przewidziane dla nich funkcje.
- 2) Wyposażenie, instalacje oraz sprzęty muszą być zaprojektowane, wykonane, umiejscowione i zainstalowane w sposób, który:
 - a) wyklucza ryzyko, że staną się one źródłem zanieczyszczenia żywności;
 - b) umożliwia ich łatwe i efektywne czyszczenie;
 - c) umożliwia łatwe i efektywne czyszczenie przylegających podłóg, ścian, sufitów i innych powierzchni; oraz
 - d) w zakresie, w jakim jest to możliwe, uniemożliwiać zagnieżdżanie się szkodników.
- 3) Powierzchni wyposażenia, instalacji lub sprzętów, które mogą mieć kontakt z żywnością muszą być zaprojektowane w sposób, który:
 - a) umożliwia ich łatwe i efektywne czyszczenie, a w przypadku, gdy stwarzają one ryzyko zanieczyszczenia żywności, także dezynfekcję;

- b) uniemożliwia przywieranie tłuszczu, fragmentów żywności i chłonięcia wody, w przypadku, gdy stwarza do ryzyko zanieczyszczenia żywności; oraz
 - c) przewiduje wykorzystanie wyłącznie materiałów nie stwarzających ryzyka zanieczyszczenia żywności.
- 4) Przyrządy wykorzystywane do serwowania posiłków i napojów muszą umożliwiać ich łatwe i skuteczne czyszczenie i dezynfekowanie.

13. Podłączenia konkretnych typów wyposażenia, instalacji i sprzętów

- 1) Wyposażenie, instalacje i sprzęt, który wymaga wody do procesów związanych z żywnością lub innych funkcji oraz został zaprojektowany, by być podłączonym do źródła wody, musi być podłączony do właściwego źródła zaopatrzenia w wodę.

Nota redakcyjna:

Termin "właściwe zaopatrzenie w wodę" zostało zdefiniowane w punkcie 1.

- 2) Wyposażenie, instalacje i sprzęt, który wymaga podłączenia do systemu odprowadzania ścieków i zużytej wody, musi być podłączony do takiego systemu.
- 3) Zautomatyzowany sprzęt wykorzystujący wodę do dezynfekcji przyborów kuchennych może działać wyłącznie, gdy woda ma temperaturę, która gwarantuje, że przybory i wyposażenie zostaną zdezynfekowane.

14. Miejsca mycia rąk

- 1) W zgodzie z podpunktem (4) miejsca, w których przygotowuje i sprzedaje się żywność muszą być wyposażone w odpowiednie środki i urządzenia przeznaczone do mycia rąk, zlokalizowane tak, by były łatwo dostępne dla osób mających kontakt z żywnością:
- a) w pomieszczeniach, w których pracują osoby mające kontakt z żywnością, jeśli ich ręce mogą stwarzać zagrożenie zanieczyszczenia żywności; oraz
 - b) jeśli w obiektach znajdują się toalety, muszą znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie toalet lub kabin toaletowych.
- 2) Zgodnie z następującymi podpunktami, środki i urządzenia przeznaczone do mycia rąk muszą:
- a) być sprawne;
 - b) być podłączone do sieci wodnej, lub innych urządzeń zapewniających dostęp ciepłej bieżącej i zdatnej do picia wody;
 - c) mieć wymiary umożliwiające ich łatwe i efektywne czyszczenie; oraz
 - d) być w wyraźny sposób oznaczone, jako przeznaczone do mycia dłoni, ramion i twarzy.
- 3) Paragraf 2(a) nie stosuje się do tymczasowych miejsc przygotowywania i sprzedawania żywności.
- 4) Za pisemną zgodą odpowiedniego organu, miejsca, w których przygotowywana i sprzedawana jest żywność nie muszą spełniać żadnego spośród niniejszych postanowień. Postanowienia, z których spełniania obiekt został zwolniony, muszą być wyraźnie wypunktowane w takim dokumencie.

- 5) Wyłącznie obiekty, które spełniają przede wszystkim funkcję prywatnych domostw lub są tymczasowymi obiektami, w których przygotowuje się i sprzedaje żywność, mogą zostać objęte zgodą, o której mowa w podpunkcie (4).

Sekcja 5 – Postanowienia dodatkowe

15. Pomieszczenia do przechowywania

- 1) W obiektach, w których przygotowywana i sprzedawana jest żywność, muszą znajdować się pomieszczenia do przechowywania przedmiotów, które mogą stać się źródłem zanieczyszczenia żywności, w tym środków chemicznych, ubrań i rzeczy osobistych należących do pracowników.
- 2) Pomieszczenia takie muszą być zlokalizowane w miejscach, gdzie nie będą stwarzać zagrożenia zanieczyszczenia żywności lub powierzchni, które mają kontakt z żywnością.

16. Toalety

Przedsiębiorstwa spożywcze muszą zapewnić pracownikom mającym kontakt z żywnością dostęp do odpowiednio przystosowanych toalet.

17. Środki transportu

- 1) Pojazdy wykorzystywane do transportu produktów spożywczych muszą być zaprojektowane i wykonane w sposób, który gwarantuje ochronę żywności przed ryzykiem zanieczyszczenia podczas ich transportowania.
- 2) Elementy pojazdów wykorzystywane do transportu produktów spożywczych muszą być zaprojektowane i wykonane w sposób umożliwiający ich efektywne czyszczenie.
- 3) Powierzchnie wewnątrz pojazdów, które mają kontakt z żywnością muszą być zaprojektowane i wykonane w sposób umożliwiający ich efektywne czyszczenie a w razie potrzeby, także dezynfekcję.