

Ewa Cieślik, Piotr Pokrzywa¹⁾, Kinga Topolska

STOPIEŃ WDROŻENIA ZASAD GHP, GMP ORAZ HACCP W STOŁÓWKACH PRZEDSZKOLNYCH I SZKOLNYCH WOJEWÓDZTWA MAŁOPOLSKIEGO

Małopolskie Centrum Monitoringu i Atestacji Żywności Akademii Rolniczej w Krakowie
Kierownik: prof. dr hab. *E. Cieślik*

¹⁾ Oddział Nadzoru Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku
Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Krakowie
Kierownik: mgr *S. Pawlus*

Celem pracy było określenie stopnia wdrożenia zasad GHP, GMP oraz HACCP w stołówkach przedszkolnych i szkolnych woj. małopolskiego. Zasady GHP/GMP są wdrożone i stosowane w 80% przebadanych stołówek. Stwierdzono, że zaledwie w 5 placówkach wdrożono zasady systemu HACCP, a 66% stołówek przedszkolnych oraz 59% stołówek szkolnych rozpoczęło proces jego wprowadzania.

Hasła kluczowe: zasady GHP, GMP, system HACCP, stołówki szkolne i przedszkolne.

Key words: GHP/GMP principles, HACCP system, canteens in nursery schools and schools.

Żywienie, szczególnie zbiorowe nie może być realizowane w sposób przypadkowy. Zarówno ze względów zdrowotnych, jak i ekonomiczno-organizacyjnych musi ono spełniać szereg wymogów. Bezpieczeństwo i wysoka jakość zdrowotna posiłków i potraw wydawanych w placówkach żywienia zbiorowego stanowią podstawowy cel i kryterium przy ich produkcji (1).

Zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego, a także szeroko rozumianej jakości żywności uzyskuje się poprzez wdrażanie w zakładzie systemów zarządzania jakością. Jednym z takich systemów jest system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP). Jest on nierozdzielnie związany z realizacją zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP). Z punktu widzenia producenta i przetwórcy żywności można je powiązać w jeden zintegrowany system bezpieczeństwa żywności (2). Celem wyżej wymienionych zasad jest zmniejszenie zagrożeń zdrowia ludności powodowanych przez żywność, na drodze skutecznego nadzoru i ograniczenia w znacznym stopniu biologicznych, chemicznych i fizycznych zanieczyszczeń związanych z przetwarzaniem, dystrybucją i magazynowaniem żywności oraz przygotowywaniem posiłków (2, 3).

Wymóg wdrażania zasad systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego obowiązuje od dnia 1 maja 2004 r. (4, 5, 6).

Celem pracy była ocena stopnia wdrożenia zasad Dobrej Praktyki Higienicznej oraz Dobrej Praktyki Produkcyjnej, jak również systemu HACCP w stołówkach przedszkolnych i szkolnych woj. małopolskiego.

MATERIAŁ I METODY

Badaniami objęto 615 stołówek przedszkolnych oraz 587 stołówek szkolnych zlokalizowanych na terenie woj. małopolskiego. Ocena stopnia wdrażania zasad GHP, GMP i HACCP została przeprowadzona w 2005 r.; łącznie przebadano 1202 zakładów żywienia zbiorowego.

Do oceny wykorzystano następującą skalę stopnia wdrożenia:

- 1) brak wprowadzonych zasad,
- 2) zakład w trakcie wdrażania systemu,
- 3) proces wdrażania zakończono.

WYNIKI I ICH OMÓWIENIE

Badania wykazały, że w województwie małopolskim 79% stołówek przedszkolnych stosuje zasady dobrej praktyki higienicznej oraz produkcyjnej, natomiast ok. 20,5% jest w trakcie ich opracowywania. W 8 przebadanych placówkach (1,32%) nie podjęto się jeszcze opracowywania i wdrażania tych zasad. W ujęciu szczegółowym, zasady GHP/GMP zostały wdrożone we wszystkich stołówkach przedszkolnych w 8 powiatach: bocheńskim, chrzanowskim, dąbrowskim, limanowskim, miechowskim, pro-

Tabela I
Stopień wdrożenia zasad GHP, GMP oraz HACCP w stołówkach przedszkolnych (%)

Table I
The extent of implementation of GHP, GMP and HACCP in nursery school canteens (%)

Nazwa powiatu	Liczba placówek	Zasady GHP, GMP			Zasady HACCP		
		brak	w trakcie	wdrożone	brak	w trakcie	wdrożone
bocheński	35	–	–	100	31,4	68,6	–
brzeski	32	–	6,3	93,7	–	93,7	6,3
chrzanowski	31	–	–	100	–	100	–
dąbrowski	21	–	–	100	–	100	–
gorlicki	36	13,9	13,9	72,2	80,6	19,4	–
krakowski	113	–	16,8	83,2	2,7	97,3	–
limanowski	24	–	–	100	–	100	–
miechowski	5	–	–	100	–	100	–
myślenicki	25	4	64	32	92	8	–
nowosądecki	38	2,6	15,8	81,6	18,4	81,6	–
nowotarski	22	–	100	–	100	–	–
olkuski	28	–	7,1	92,9	–	100	–
oświęcimski	48	–	60,4	39,6	41,6	56,3	2,1
proszowicki	5	–	–	100	–	100	–
suski	13	–	69,2	30,8	69,2	30,8	–
tarnowski	86	1,2	17,4	81,4	58,1	41,9	–
wadowicki	24	–	–	100	50	50	–
wielicki	20	–	–	100	100	–	–
tatrzański	9	–	11,1	88,9	11,1	88,9	–

szowickim, wadowickim i wielickim (tab. I). Największa ilość zakładów żywienia zbiorowego, w których nie rozpoczęto wdrażania tych zasad znajduje się w powiecie gorlickim (13,9%), a także w myślenickim, nowosądeckim i tarnowskim – odpowiednio 4, 2, 6 oraz 1,2%.

Zaledwie 3 stołówki przedszkolne w województwie małopolskim ukończyły wdrażanie systemu HACCP, a 66% jest w trakcie realizacji tego procesu. Spośród przebadanych obiektów aż 33,6% nie rozpoczęło prac nad dostosowaniem zakładu do wymagań sanitarno-technicznych oraz opracowaniem właściwej dokumentacji. W żadnej ze stołówek przedszkolnych zlokalizowanych na terenie powiatu wielickiego (20) i nowotarskiego (22) proces wdrażania zasad HACCP nie został nawet rozpoczęty. Tylko 6,3% placówek w powiecie brzeskim oraz 2,1% w oświęcimskim posiada ten system wdrożony. Na uwagę zasługuje fakt, że aż w 6 powiatach (chrzanowski, dąbrowski, limanowski, myślenickim, olkuskim i proszowickim) wszystkie stołówki są w trakcie procesu dostosowywania zakładu do wymagań systemu (tab. I).

Analizując wyniki badań przeprowadzonych w stołówkach szkolnych województwa małopolskiego można stwierdzić, że ponad 67% zakładów stosuje zasady GHP oraz GMP, natomiast 28% jest w trakcie ich wdrażania. Wyniki oceny zakładów w poszczególnych powiatach wykazały, że najwięcej placówek, w których nie podjęto działań w celu ich dostosowywania do zasad Dobrej Praktyki Higienicznej oraz Dobrej Praktyki Produkcyjnej znajduje się w powiecie gorlickim – 33,3%. Tymczasem wdrożone zasady we wszystkich placówkach mają powiaty bocheński, chrzanowski, dąbrowski, wadowicki i wielicki (tab. II).

Tabela II
Stopień wdrożenia zasad GHP, GMP oraz HACCP w stołówkach szkolnych (%)

Table II
The extent of implementation of GHP, GMP and HACCP in school canteens (%)

Nazwa powiatu	Liczba placówek	Zasady GHP, GMP			Zasady HACCP		
		brak	w trakcie	wdrożone	brak	w trakcie	wdrożone
bocheński	24	–	–	100	45,8	54,2	–
brzeski	26	–	26,9	73,1	–	100	–
chrzanowski	32	–	–	100	–	100	–
dąbrowski	11	–	–	100	–	100	–
gorlicki	30	33,3	20	46,7	90	10	–
krakowski	76	–	30,3	69,7	6,6	93,4	–
limanowski	33	–	6,1	93,9	6,1	93,9	–
miechowski	8	12,5	–	87,5	12,5	87,5	–
myślenicki	30	16,7	63,3	20	86,7	13,3	–
nowosądecki	61	8,2	19,7	72,1	42,6	57,4	–
nowotarski	29	–	100	–	100	–	–
olkuski	20	–	10	90	–	100	–
oświęcimski	25	–	68	32	20	80	–
proszowicki	9	–	100	–	–	100	–
suski	29	10,3	55,2	34,5	65,5	27,6	6,9
tarnowski	65	1,5	30,8	67,7	67,7	32,3	–
wadowicki	43	–	–	100	65,1	34,9	–
wielicki	11	–	–	100	100	–	–
tatrzański	11	9,1	–	90,9	9,1	90,9	–

System HACCP został wprowadzony w zaledwie 2 placówkach, natomiast 336 (58,6%) stołówek szkolnych jest w trakcie jego wdrażania. Aż 235 obiektów (41%) nie rozpoczęło w ogóle działań związanych z dostosowaniem do wymogów systemu. Na szczeblu powiatowym należy wskazać, że stołówki szkolne z wdrożonym systemem HACCP znajdują się tylko w powiecie suskim (6,9%).

Natomiast w powiatach nowosądeckim i wielickim w żadnej stołówce nie podjęto starań o dostosowanie zakładu do wymagań systemu, niewiele lepsza sytuacja jest w powiatach gorlickim i myślenickim – brak w odpowiednio 90 i 86,7% placówek. Tymczasem w 5 powiatach: brzeskim, chrzanowskim, dąbrowskim, olkuskim i proszowickim wszystkie stołówki szkolne są w trakcie wdrażania systemu HACCP.

Otrzymane wyniki świadczą o niskim poziomie świadomości kierownictwa zakładów polegającym na lekceważeniu obowiązku wdrażania zasad HACCP. Jest to tym bardziej niepokojące, że placówki te przygotowują posiłki dla dzieci. Podobnie niepokojące wyniki dla zakładów żywienia zbiorowego stwierdzono w innych województwach (7). Można przypuszczać, że podstawową trudnością jest niezrozumienie idei i zagadnień związanych z zasadami GHP, GMP oraz HACCP, a także zbyt małe nakłady finansowe przeznaczane na ich wdrażanie (5, 7). Główne problemy z wdrażaniem zasad GHP/GMP i systemu HACCP to niedostateczna wiedza, ograniczenia finansowe, brak pracowników o odpowiednich kwalifikacjach mogących nadzorować proces wdrażania, obciążenie dodatkowymi obowiązkami jak konieczność systematycznych zapisów (np. ocena towarów, temperatura, awarie itd.), niedocenianie roli szkoleń pracowników w kształtowaniu nawyków sanitarno-higienicznych (7, 9, 10, 11).

PODSUMOWANIE

Stwierdzić należy, że w większości powiatów woj. małopolskiego liczba placówek z wdrożonymi zasadami GHP i GMP stanowi od 70–100% obiektów. Zaobserwowano, że placówki, które wdrożyły zasady GHP, GMP dopiero rozpoczynają wprowadzanie systemu HACCP. Uzyskane wyniki wskazują także na poważne nieprawidłowości dotyczące faktu, że pomimo ustawowego obowiązku aż 41% stołówek nie zaczęło wdrażać zasad HACCP. Stanowi to poważne zagrożenie dla bezpieczeństwa zdrowotnego przygotowywanych w tych stołówkach posiłków dla dzieci. Wynika stąd konieczność wzmocnienia nadzoru i skłonienia zakładów żywienia zbiorowego do szybkiego wdrożenia powyższych zasad.

E. Cieślík, P. Pokrzywa, K. Topolska

THE IMPLEMENTATION OF GHP, GMP AND HACCP PRINCIPLES IN NURSERY SCHOOL AND SCHOOL CANTEENS OF CRACOW PROVINCE

Summary

The aim of this study was to assess the extent to which Good Hygienic Practice (GHP) and Good Manufacturing Practice (GMP) principles and Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) system was implemented in nursery school and school canteens of Cracow province. The study was carried out in 2005 in 615 nursery school and 587 school canteens. The estimation of the extent to which GHP, GMP and HACCP had been implemented was done using the following score: no principles implemented, implementation in progress, implementation completed. It was found that only 5 canteens complied with HACCP system principles, 66% nursery school and 59% school canteens were in the course of putting the new law into the practice. The principles of Good Hygienic Practice and Good Manufacturing Practice were implemented in 80 of all studied canteens. The results of the study show serious deficiencies in the 41% of the canteens which had not started implementation of the HACCP, even though it was required by law. Food safety of the meals served to the children at those facilities could be, therefore, adversely affected.

PIŚMIENNICTWO

1. *Turlejska H., Pelzner U., Konecka-Matyjek E.*: Kuchnia serwuje system HACCP. Gastropol group. Sp. z o.o., Warszawa 2004. – 2. *Kołożyn-Krajewska D.*: Higiena produkcji żywności. SGGW, Warszawa 2003. – 3. *Ciborowska H.*: Poradnik zasad higieny dla osób zatrudnionych w procesie produkcji i obrocie. EURPEX, Kraków 2003. – 4. Ustawa z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. Nr 31 poz. 265 z późn. zm.). – 5. *Trafiałek J., Kołożyn-Krajewska D.*: HACCP w małych i średnich przedsiębiorstwach spożywczych. *Przemysł spożywczy* 2005; 3: 40-44. – 6. *Konecka-Matyjek E., Pelzner U., Turlejska H.*: HACCP w małych firmach cz. 1. Bezpieczeństwo i Higiena Żywności, 2005; 12: 30-31. – 7. HACCP, GHP, GMP – co to oznacza dla operatorów żywności. WSSE, Gorzów Wielkopolski <http://www.wsse.gorzow.pl> – 8. *Kołożyn-Krajewska D.*: Do Unii daleko...?. Bezpieczeństwo i Higiena Żywności, 2004; 2: 8-10. – 9. *Szczawiński J., Szczawińska M.*: GMP, GHP i HACCP w produkcji żywności – stan aktualny i oczekiwane zmiany. Biuletyn Polskiego Stowarzyszenia Pracowników DdiD. 2005; 3: 4-7. – 10. *Turlejska H.*: Zasady GHP/GMP/ oraz system HACCP jako narzędzia zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Poradnik dla przedsiębiorcy. Wyd.: Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa (FAPA). Warszawa 2003.

11. *Turlejska H., Pelzner U.*: Wdrażanie systemu HACCP w małych i średnich przedsiębiorstwach sektora żywnościowego. Poradnik dla przedsiębiorcy. Wyd.: Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa (FAPA), Warszawa 2003.

Adres: 30-149 Kraków, ul. Balicka 122.