

Prawo żywieniowe w schronisku dla osób bezdomnych/noclegowni oraz ogrzewalni

I. Czy ośrodek może prowadzić kompostownik z wytworzonych odpadów?

Tylko osoba fizyczna bez zezwolenia na przetwarzanie odpadów może je kompostować w przydomowym kompostowniku. Wynika to z rozporządzenia Ministra Środowiska z 10.11.2015 r. w sprawie listy rodzajów odpadów, które osoby fizyczne lub jednostki organizacyjne niebędące przedsiębiorcami mogą poddawać odzyskowi na potrzeby własne, oraz dopuszczalnych metod ich odzysku.

II. Czy można zamrażać produkty żywnościowe w ośrodku

Zachowując zasadę zapewnienia bezpieczeństwa żywienia i żywności zamrażaniu mogą ulec tylko produkty, które można wg wskazania producenta poddawać zamrożeniu.

III. Co należy zrobić z pozostającymi posiłkami, np. obiadem

Odpady gastronomiczne z przygotowania posiłków i resztki pokonsumpcyjne powinny być klasyfikowane w grupie 20 – odpady komunalne.

IV. Wymagania wobec placówki związane ze spożywaniem przez osoby bezdomne na terenie ośrodka żywności powszechnego spożycia/suplementów diety oraz środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego/Oświadczenia żywieniowe składane przez osoby bezdomne/Spożywanie przez osoby bezdomne probiotyków należy traktować jako spożywanie leków czy żywności ?

Podawanie przez ośrodek suplementów diety/środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego jest możliwe tylko w sytuacji gdy placówka posiada takowe zlecenie od lekarza/pielegniarki lub dietetyka. Jest to spowodowane zachowaniem standardów bezpieczeństwa osoby bezdomnej, ponieważ każdy z ww. produktów może mieć negatywny wpływ na organizm człowieka. W sytuacji probiotyków należy mieć świadomość czy jest to lek czy suplement diety.

Osoba bezdomna powinna złożyć oświadczenie czy przyjmuje na terenie ośrodka suplementy diety/ środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, jeżeli przyjmuje ponosi odpowiedzialność za wnoszone ww produkty. Osoba bezdomna powinna złożyć oświadczenie także w zakresie alergii pokarmowej- czy jest uczulony i dokładnie na jakie produkty żywnościowe.

V. Wymagania dotyczące przechowywania żywności w ośrodku

Sanepid dokładnie określa, jak powinna wyglądać przestrzeń magazynowa, przystosowana do przechowywania żywności. Przede wszystkim musi być to miejsce wydzielone, przeznaczone wyłącznie do składowania artykułów spożywczych.

Zazwyczaj powinno być ono wyłożone ceramicznymi płytkami – ułatwia to dokładne umycie całej powierzchni oraz minimalizuje ryzyko gromadzenia się brudu, a także zagnieżdżenia się insektów lub gryzoni.

Żywność można układać wyłącznie na regałach. Niedozwolone jest magazynowanie jej

bezpośrednio na ziemi, nawet jeśli znajduje się ona na zabezpieczonych paletach. Same regały, podobnie jak wnętrze, muszą być gładkie i proste do utrzymania w sterylnej czystości. Rozmieszczenie towarów na półkach nie jest ściśle regulowane, choć najczęściej sugeruje się stosowanie zasady FIFO, czyli te produkty, które pierwsze umieszczono w magazynie, jako pierwsze mają go opuścić. Pomaga to przeciwdziałać zepsuciu podczas zbyt długiego przechowywania.

Wiele świeżych artykułów spożywczych wymaga stosowania chłodni wyposażonych w agregaty oraz urządzenia wentylacyjne. To one utrzymują żywność w optymalnej kondycji. Oprócz nich należy również zamontować termohigrometry do nieustannego kontrolowania parametrów w pomieszczeniu oraz na powierzchni artykułów spożywczych. W razie zbliżenia się wartości do wskazanych parametrów granicznych, w magazynach uruchamia się alarm, co daje pracownikom czas na szybką i zdecydowaną reakcję.

Zazwyczaj wyróżnia się dwa typy przestrzeni magazynowych, przeznaczonych do przechowywania żywności. Możemy mówić o magazynach:

☐ żywnościowych niechłodzonych, ☐ żywnościowych chłodzonych.

Magazyny żywnościowe niechłodzone wykorzystuje się do przetrzymywania produktów gotowych oraz surowców, które mogą znajdować się w konkretnych dla danej grupy warunkach (temperatura i wilgotność), jednak nie wymagają chłodzenia. Do tej kategorii zalicza się choćby napoje, alkohole, warzywa korzeniowe oraz kiszonki.

Z kolei w magazynach chłodzonych umieszcza się artykuły spożywcze, które łatwo ulegają zepsuciu. W komorach chłodniczych trzeba magazynować choćby produkty mięsne, nabiał, tłuszcze oraz nietrwałe warzywa i owoce.

Odrębną kategorię stanowią mrożonki, które należy składować w pomieszczeniach, w których temperatura osiąga wartości poniżej -18 stopni Celsjusza.

VI. Wymagania prawne dla materiałów do kontaktu z żywnością

Głównym zadaniem opakowań przeznaczonych do kontaktu z żywnością wciąż jest zabezpieczenie jej przed czynnikami zewnętrznymi, takimi jak wilgoć, zanieczyszczenia, temperatura czy promieniowanie słoneczne.

Wszelkiego rodzaju pojemniki i jednorazowe pudełka do żywności muszą zatem charakteryzować się:

- ☐ szczelnością,
- ☐ odpornością mechaniczną,
- ☐ higienicznością,
- ☐ odpornością na degradację mikrobiologiczną.

Oprócz tego, opakowania na żywność muszą być wykonane w taki sposób i z takich materiałów, które uniemożliwią zanieczyszczenie jedzenia przez same opakowanie.

Składniki tworzywa, z którego wykonane jest opakowanie nie mogą zatem:

- ☐ w warunkach użytkowania, wnikać w żywność, w ilości, która mogłaby zaszkodzić

zdrowiu konsumenta,

- ☐ powodować niemożliwych do przyjęcia zmian składu żywności,
- ☐ zmieniać smaku, aromatu i wyglądu produktu. Niedopuszczalna jest m.in. sytuacja, w której opakowanie ukrywało by np. zepsucie żywności lub w jakikolwiek inny sposób wprowadzały konsumentów w błąd,
- ☐ być wyprodukowane z materiałów zawartych w wykazie substancji dozwolonych do kontaktu z żywnością (chyba, że prawo lokalne stanowi inaczej).

W przypadku opakowań zadrukowanych, niedopuszczalne jest, aby powierzchnia pokryta farbą drukarską miała bezpośrednią styczność z żywnością.

Również opakowania papierowe i tekturowe muszą spełnić wyśrubowane standardy, m.in.:

- ☐ Niedopuszczalne jest produkowanie opakowań z wykorzystaniem barwników azowych;
- ☐ Rozjaśniacze optyczne nie mogą migrować do żywności;
- ☐ Opakowanie nie może mieć konserwującego wpływu na zawartość;
- ☐ Zawartość substancji takich jak chlorki, metale i inne, nie mogą przekraczać norm określonych w prawie.

VII. Żywność pochodząca od osób spoza ośrodka konsumowana przez osobę bezdomną na terenie ośrodka

Osoba bezdomna ma prawo spożywać na terenie placówki posiłki przyniesione spoza placówki, z zaznaczeniem, iż nie powinien częstować innych ze względu na bezpieczeństwo w zakresie zatrucia pokarmowych. Oczywistym jest, iż produkty są przynoszone w oryginalnym zamkniętym, wcześniej nieotwieranym opakowaniu. Podczas podawania pokarmów przez pracownika (karmienie osoby bezdomnej) jest możliwe, tylko i wyłącznie gdy osoba bezdomna w formie pisemnej zwróci się do placówki z prośbą o wykonywanie takich działań przez pracowników placówki.

VIII. Outsourcing żywienia – na co musi zwrócić uwagę Dyrektor od strony formalnoprawnej

Ważne w outsourcingu żywieniowym jest to, aby w umowie precyzyjnie określić zakres powierzonych czynności i związane z nimi prawa i obowiązki stron, a także odpowiedzialność insourcera. Ma to istotne znaczenie dla ustalenia, czy umowa ma charakter starannego działania (usługi, zlecenie), czy jej efektem ma być konkretne dzieło bądź rezultat. Wybór firmy cateringowej to bardzo odpowiedzialna decyzja, przy której podejmowaniu warto zwrócić uwagę na kilka istotnych kwestii. Podstawą powinno być sprawdzenie, czy firma dostarczająca posiłki dopełniła obowiązku zatwierdzenia i rejestracji swoich standardów przez Państwową Inspekcję Sanitarną. Taka rejestracja oznacza, że firma przy produkcji posiłków spełnia wymagania sanitarno-higieniczne. Można to zweryfikować, prosząc o dokument wpisu firmy do PIS oraz listę oceny podmiotu z ostatniej kontroli wykonanej przez inspekcję. Jeżeli wystąpiły jakieś uchybienia lub odstępstwa, na pewno zostało to zawarte w protokole pokontrolnym. Warto także sprawdzić, czy podczas transportu posiłków do placówki zachowane są właściwe warunki (higiena transportu, temperatura transportu, odpowiednie pojemniki transportowe itd.). Istotne znaczenie ma również to, czy firma cateringowa

uwzględnia specyfikę żywienia przeznaczonego dla Uczestników pod względem wartości odżywczej, odpowiednio dobranych produktów (kaloryczność posiłków zbilansowana w stosunku do ich ilości; zawartość białka, tłuszczów, węglowodanów, błonnika, witamin itd.). Przy żywieniu masowym kluczowe znaczenie będzie miał wdrożony system HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Points, czyli system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli), potwierdzony certyfikatem niezależnej jednostki certyfikującej. Stanowi to dodatkowy atut dla firmy cateringowej – dowód spełnienia wszelkich wymagań bezpieczeństwa, legalności i jakości sporządzanych posiłków. Poza tym każda placówka oferująca wyżywienie jest zobowiązana do opracowania własnego zakładowego programu Dobrej Praktyki Cateringowej (ang. Good Catering Practice). Firma cateringowa wybierana jest w trybie zamówień publicznych. Wymagania, jakie musi spełniać wykonawca, często w praktyce określane są szczegółowo już na etapie sporządzania specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Z analizy treści tych dokumentów wynika, że zamawiający zastrzegają, iż wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Zobowiązuje się także firmę cateringową do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z normami HACCP. W umowie z firmą cateringową placówka powinna zawrzeć także konkretne wymagania wobec wykonawcy usługi, wynikające z zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP, ang. Good Hygiene Practice) i dobrej praktyki produkcyjnej (GMP, ang. Good Manufacturing Practice) oraz zasad systemu HACCP przy sporządzaniu potraw w żywieniu zbiorowym.