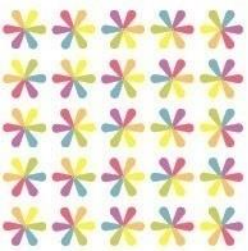




6. konferenca učiteljev/-ic naravoslovnih predmetov – NAK 2021

IZZIVI AVTENTIČNOSTI V NARAVOSLOVNEM IZOBRAŽEVANJU

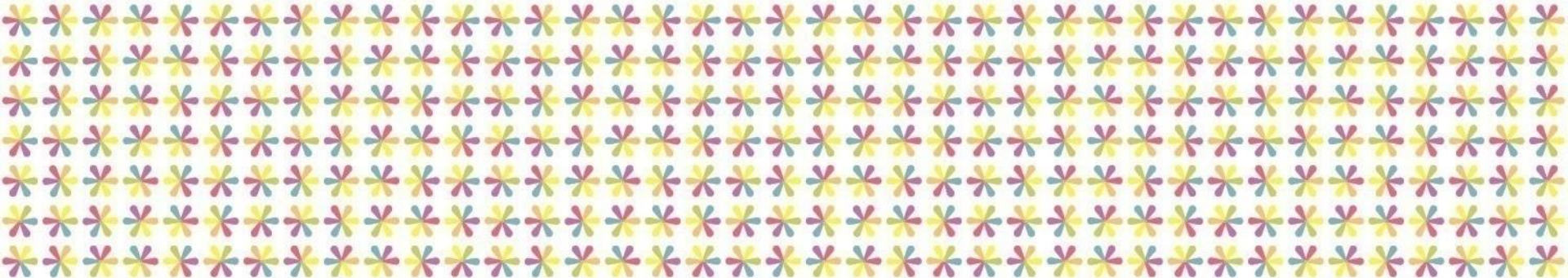


REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,
ZNANOST IN ŠPORT



EVROPSKA UNIJA
EVROPSKI
SOCIALNI SKLAD
NALOŽBA V VAŠO PRIHODNOST

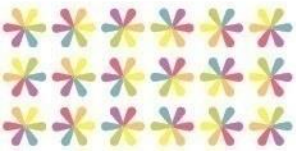
Naložbo sofinancirata Republika Slovenija in Evropska unija iz Evropskega socialnega sklada



POMEN HIGIENSKIH ZAHTEV Z RAZLIČNIH IN AKTUALNIH VIDIKOV

Dr. MOJCA JEVŠNIK

Zdravstvena fakulteta, Univerza v Ljubljani



6. konferenca učiteljev/-ic naravoslovnih predmetov – NAK 2021

IZZIVI AVTENTIČNOSTI V NARAVOSLOVNEM IZOBRAŽEVANJU

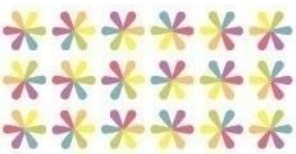


REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,
ZNANOST IN ŠPORT



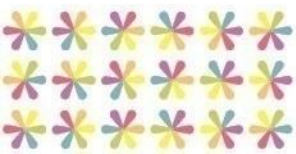
Nekaj uvodnih besed

- Higiena kot veda o zdravju je ena od temeljnih medicinskih ved, ki **se ukvarja s preučevanjem različnih vplivov na človekovo zdravje in podaja navodila za njegovo ohranjanje in krepitev.**
- Higiena je opredeljena tudi kot **niz vedenj**, ki jih podpremo z dokazi in neposrednimi izkušnjami, s pomočjo katerih **družbo ozaveščamo o zdravju** in o tem, kaj je za naše telo dobro, in kaj ne.



Nekaj uvodnih besed

- Številni zgodovinarji in antropologi so pokazali številna prizadevanja in debate na račun tega, **katere aktivnosti ali predmete opredelimo kot nečiste, in če sploh obstaja kakršnakoli korelacija z boleznijo.**
- Temeljna načela, so nastajala sovpadajoče z razvojem človeške družbe. Od nekdanj so ljudje čutili in se zavedali, da se je potrebno ravnati po določenih higienskih načelih (Likar, 2006).

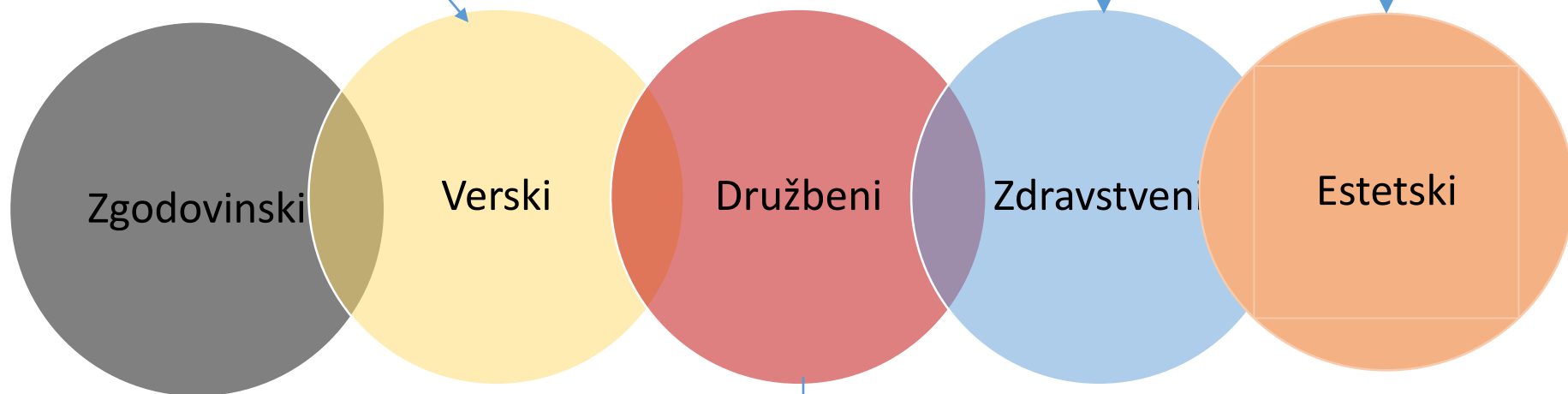


Različni vidiki higiene

Voda kot ritualni simbol očiščenja igra ključno vlogo v skoraj vseh religijah.

Na življenje posameznika 21. stoletja v veliki meri vplivajo mediji in družba - pritisk kako ugajati. Družba od nekdanj narekuje norme, kaj je lepo in kaj ne.

Higiena je niz praks, ki se izvajajo za ohranjanje in krepitev zdravja.

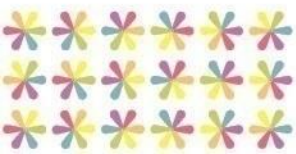


Velika učiteljica higiene je evolucija.

Izpostavimo socialni in ekonomski vidik. Higiena v sodobnem svetu ni na zadovoljivi ravni - povečujejo se občutljive skupine, Higiena je ključni dejavnik blaginje ljudi.

Higienski in epidemiološki vidik

- Na področju varnosti živil sta zato pomembna predvsem dva vidika:
 - **higienski in**
 - **epidemiološki** vidik, ki vsak na svoj način prispevata k varnosti živila.
- Z ustrezno higieno živil morajo biti **dosežene določene zahteve in ukrepi**, ki so potrebni za zagotavljanje zdravstvene ustreznosti ter varnosti živil v proizvodnji in prometu živil (ZZUZIS, 2000).



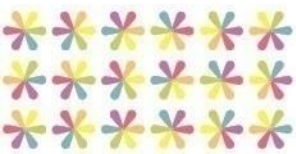
Higienski in epidemiološki vidik

HIGIENSKI VIDIK

- Pri higienem vidiku je najpomembnejša **splošna higiena okolja in osebna higiena vseh**, ki prihajajo v neposreden stik z žvili.

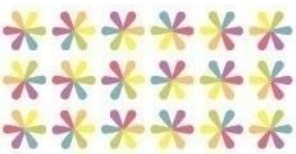
EPIDEMIOLOŠKI VIDIK

- Pri epidemiološkem vidiku pa je v ospredju **preprečevanje in obvladovanje nalezljivih bolezni**, ki se prenašajo s hrano.



O čem bo tekla beseda ... novosti

- **Codex Alimentarius** – aprila 2020 je komisija CA izdala posodobitev (dopolnitev) splošnih načel higiene živil (CXC 1-1969).
- Uradni list EU - **sprememba prilog Uredbe o higieni živil**, ki del teh dopolnitev uvaja v evropski in posledično tudi slovenski pravni red:
 - Spremembe podrobneje opredeljujejo pogoje za obvladovanje alergenov,
 - pogoje pod katerimi se lahko izvaja doniranje (prerazporejanje) hrane in
 - povsem na novo zahteve po vzpostaviti in vzdrževanju kulture varnosti hrane.



Sprememba Uredbe o higieni živil

- 3. marca 2021 je Evropska komisija sprejela novo **Uredbo Komisije (EU) 2021/382 z dne 3. marca 2021 o spremembi prilog k Uredbi Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 852/2004 o higieni živil v zvezi z upravljanjem na področju živilskih alergenov, prerazporejanjem hrane in kulturo varnosti hrane.**



1. del - Kultura varnosti hrane

- V praksi dobro izpopolnjeni in primerni sistemi vodenja varnosti živil **ne zagotavljajo vedno najvišje ravni varnosti hrane** in higiene ter stabilnega sistema (Jacxsens et al., 2015).
- Na človekovo obnašanje (npr. dejansko izvajanje postopkov v praksi) in izvajanje odločitev, **vpliva dojemanje kulture varnosti hrane oz. vedenje in odnos ljudi**, ki delajo z živili v organizaciji (Yiannas, 2009).



„ . . . Če želimo izboljšati kulturo zaposlenih do zagotavljanja varnih
živil, moramo spremeniti način, kako ljudje delajo stvari.
Spremeniti moramo njihov odnos«. „Varnost živil = odnos.“

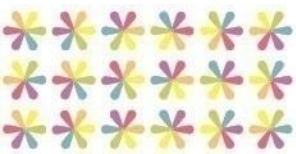
Frank Yiannas

- „Kultura zagotavljanja varnosti živil vključuje **odnos, vrednote in prakse povezane z varnostjo živil**, ki so direktno ali indirektno prenesene novozaposlenim.“

Joanne Taylor

- Kultura zagotavljanja varnosti živil ni nekaj, kar delaš samo danes in jutri ne več... **Zgrajena je na vrednotah podjetja...** in je potrebno o njej govoriti...

Sterling Crew



Kultura varnosti hrane

- Na **vedenje in odnos**, ki se izraža v **doslednosti, natančnosti in pravilnosti izvajanja opredeljenih nalog in postopkov dela, vplivajo:**
 - posameznikovo znanje in motivacija,
 - usposobljenost,
 - razumevanje,
 - stopnja higienske ozaveščenosti,
 - odnos do dela,
 - zadovoljstvo pri delu,
 - samo-učinkovitost,
 - časovna, človeška ter materialna razpoložljivost.



Vodstvo mnogih organizacij se je začelo zavedati, da kljub vlaganju v zagotavljanje varnosti živil (redna usposabljanja, redne validacije in verifikacije sistema), **nekaj manjka**. To „nekaj“ je ocena njihove kulture varnosti živil, ki se v podjetjih ni merila.

Nekateri vidiki kulture varnosti živil so jasno in enostavno prepoznani (objekti, dokumentacija, in vidno vedenje).

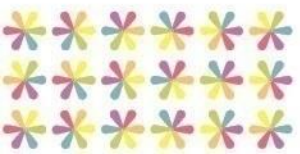
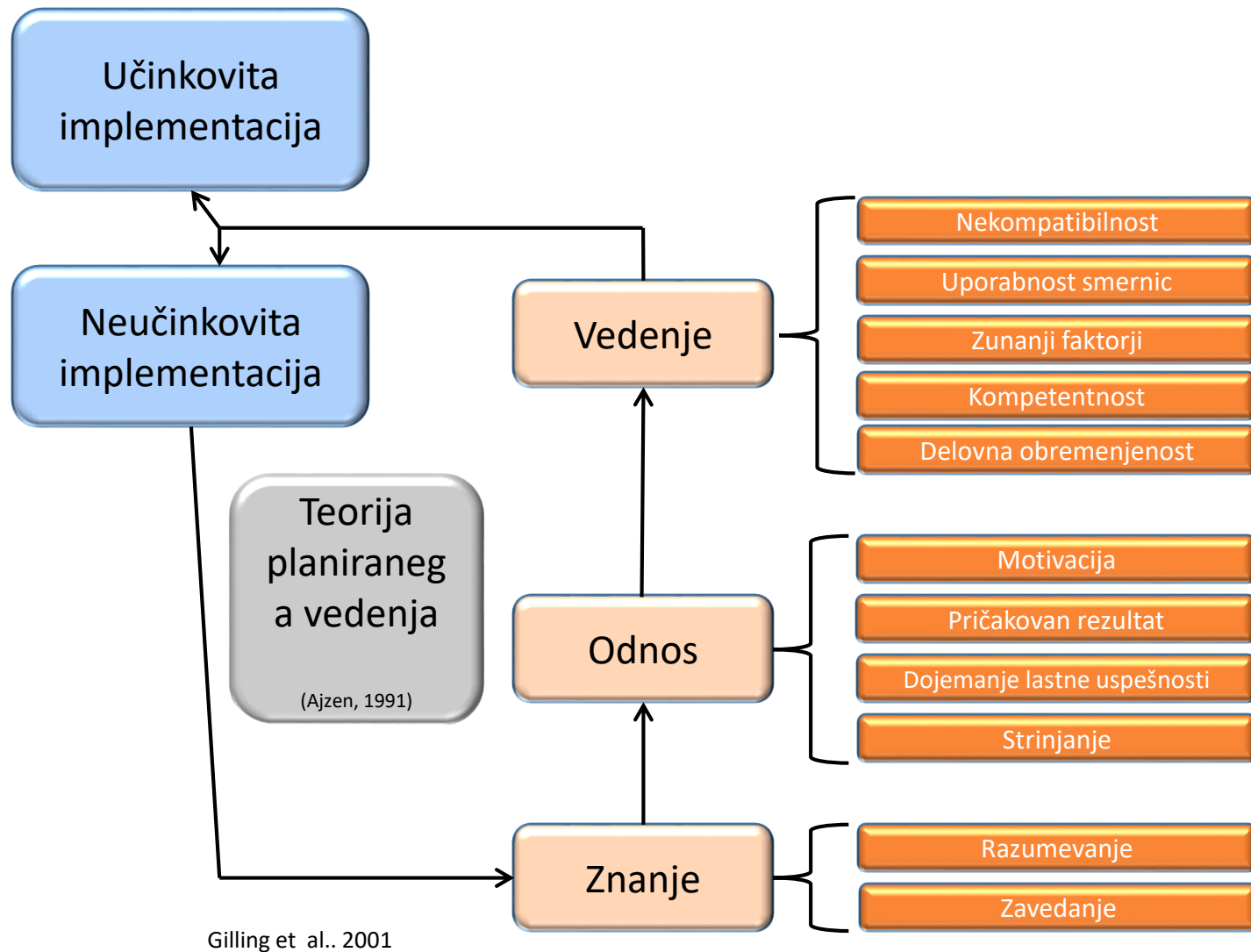


"LAHKO IMAŠ NAJBOLJE DOKUMENTIRANE POSTOPKE O VARNOSTI IN KAKOVOSTI ŽIVIL, VENDAR, ČE LE TI NISO DOSLEDNO IZPELJANI V PRAKSI, SO NEUPORABNI".



Mnogi vidiki kulture varnosti živil niso vidni in ležijo pod površino (nenapisana pravila, prioritete, vrednote,...).

Človek kot dejavnik tveganja



Izobraževanje in usposabljanje **ni** **vedno** pogojeno z **vedenjskimi** **spremembami !**

Nekaj razlogov, zakaj zaposleni ne ravnajo odgovorno, ne glede na to, koliko jih usposabljam.



Optimistično nagnjenje

Meni se to ne bo zgodilo.



Iluzija kontrole

Nič se ne more zgoditi, saj
vem, kaj delam.



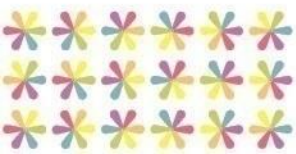
Kognitivna disonanca

Nekaj delam narobe,
vendar imam razlog.

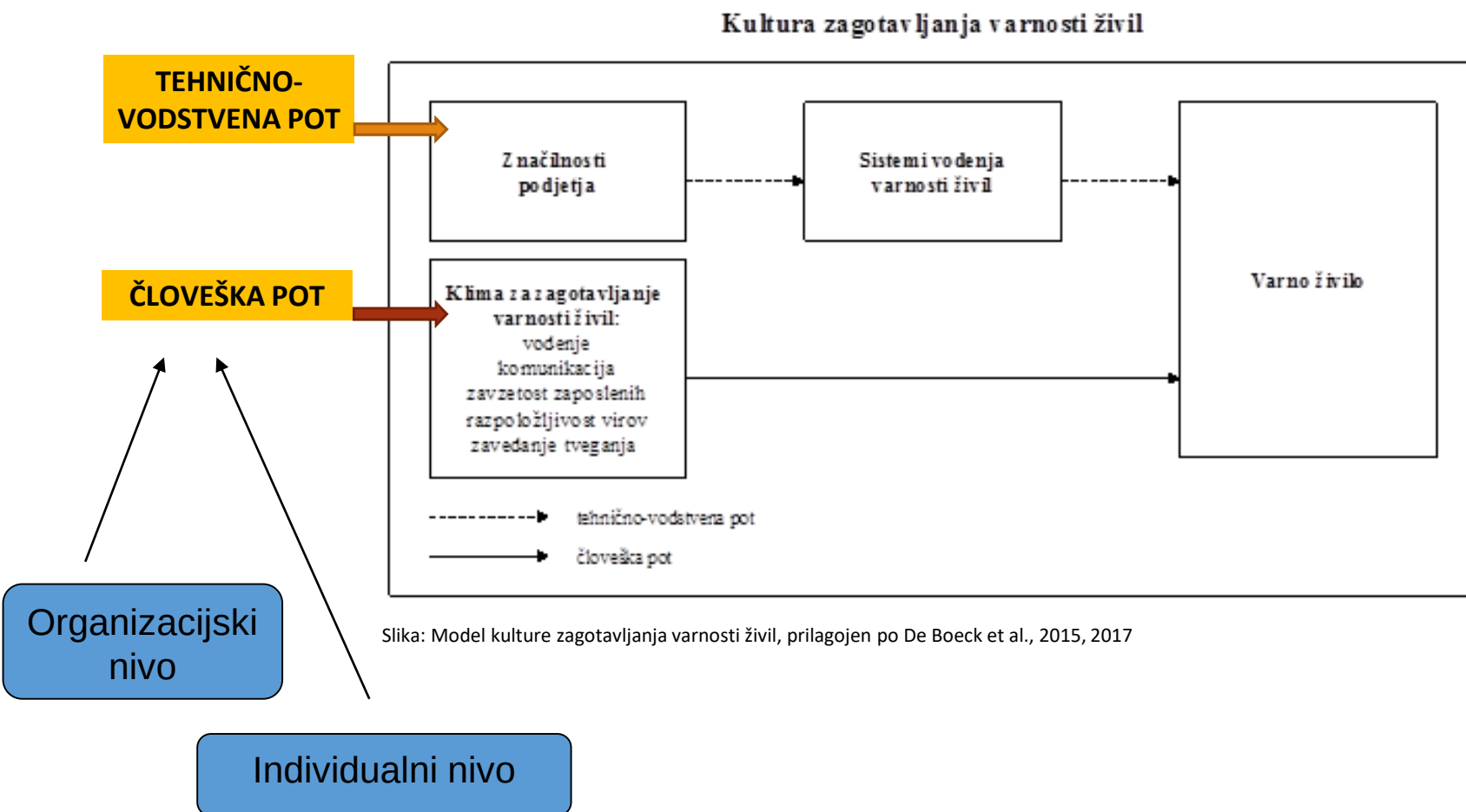


Odnosna ambivalenca

Naj se drugi odločijo
namesto mene.



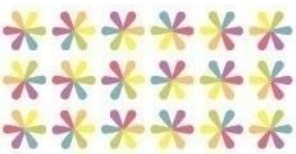
Shematski prikaz konceptualnega modela kulture varnosti živil



Slika: Model kulture zagotavljanja varnosti živil, prilagojen po De Boeck et al., 2015, 2017

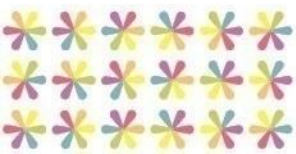
Kaj kažejo raziskave ...

- Raziskave so pokazale, da je za **napake pri delu z živili krivo predvsem nepravilno rokovanje zaposlenih** in vstop **premalo usposobljenega** in **premalo motiviranega zaposlenega** v delovni proces.
- **Tudi če so zaposleni ustrezno izobraženi in usposobljeni**, se v praksi pogosto zgodi, da živila **ne dosežejo zelenih standardov varnosti živil**, zato so raziskave v zadnjem obdobju usmerjene v preučevanje KVŽ.
- Le-te v ospredje postavljajo **človeka, ki s svojim odnosom in odgovornostjo ustvarja KVŽ.**



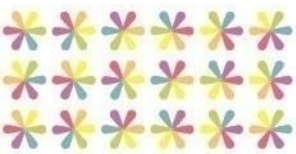
Kaj kažejo raziskave ...

- V nekaterih študijah je že dokazano, da izobraževanje vpliva na izboljšanje zagotavljanja varnosti živil. Ugotovili so, da **tradicionalni pristopi izobraževanj na področju varnosti živil niso vedno učinkoviti.**
- V ta namen so se pričeli razvijati **novi pristopi, ki vključujejo izobraževanje zaposlenih kot del kulture organizacije.**



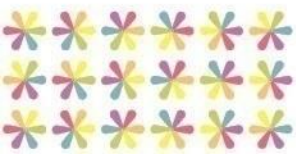
Kaj kažejo raziskave ...

- To zahteva **od vodstva** na organizacijski ravni **nove veščine in pristope**.
- KVŽ je treba v podjetju razviti in graditi v prihodnje. Pri tem je ključnega pomena **strateško usmerjeno vodenje, pozitiven odnos do KVŽ, zavezanost in odgovornost vodstva**.
- **Zaposlene je treba postaviti na prava delovna mesta** in jim poleg **odgovornosti**, ponuditi tudi **možnost soodločanja**.
- Vodstvo podjetja mora z zaposlenimi komunicirati o KVŽ, jih motivirati in spodbujati.



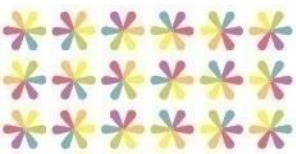
Kaj kažejo raziskave ...

- **Vsakodnevni odnos ter vedenje zaposlenih in vodstva** v objektih proizvodnje in prometa z živili opredeljuje in **odraža KVŽ**.
- Ko obrat implementira in izvaja KVŽ, je **pogosto potrebno spremeniti vedenje vseh zaposlenih** v organizaciji.
- Zaposlenim je potrebno dokazati, da so **tveganja v povezavi z varnostjo živil resnična in da imajo lahko resne posledice** na zdravje ljudi (*Yiannas, 2008*).
- Zaposleni bodo glede na posledice, ki so jim predstavljene, **bolj verjetno sledili zahtevam in pravilom dobrih praks pri ravnanju z živili**.
- **Odnosi in prepričanja o KVŽ** znotraj organizacije so **skoraj v celoti odvisni od vodstva in motiviranosti zaposlenih, komunikacije in zaupanja** zaposlenih pri delu z živili v njihovo vodstvo (*Griffith, 2006*).



Kaj kažejo raziskave ...

- Za vzpostavitev KVŽ je potrebno **izobraževati / usposablјati zaposlene in preobraziti posameznike**, ki ne ravnaјo v skladu s pravili higiene in varnosti živil.
- *Predvideti in prepoznati je potrebno, kaj vsak zaposleni (ne)razume, narobe razume, misli, da razume, ter predvideti, kdo od zaposlenih bo ravnal pravilno in kdo ne* (GFSI, 2013).



Zakonodaja

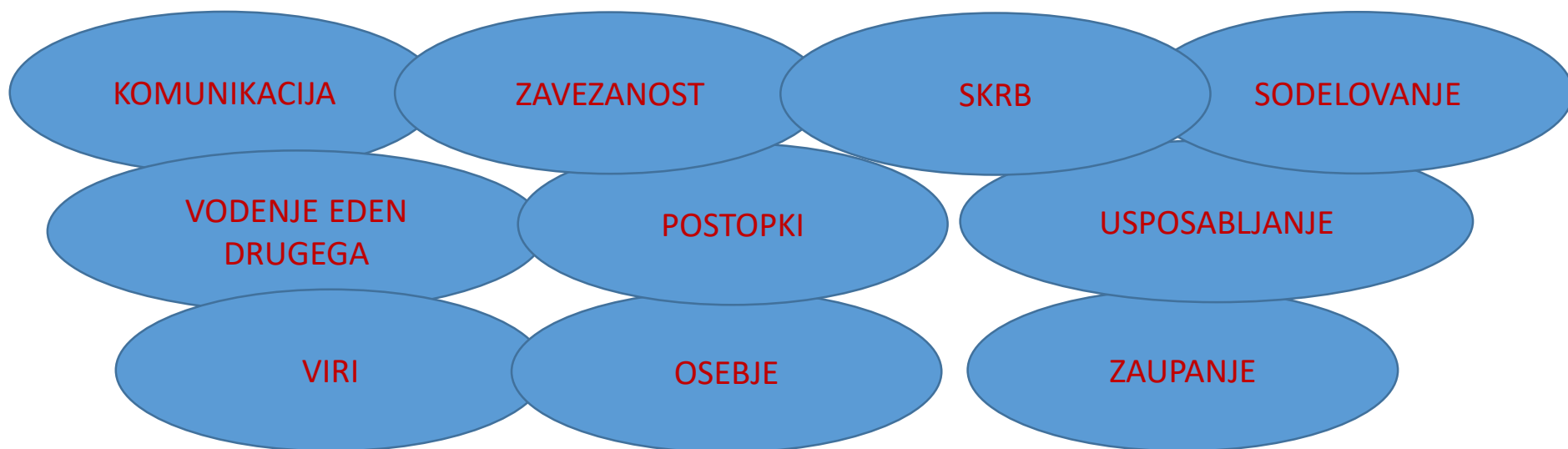
„POGLAVJE XIa

Kultura varnosti hrane

1. Nosilci živilske dejavnosti vzpostavijo in vzdržujejo ustrezno kulturo varnosti hrane ter predložijo dokaze o njej z izpolnjevanjem naslednjih zahtev:
 - (a) zavezanost vodstva v skladu s točko 2 in vseh zaposlenih k varni proizvodnji in distribuciji hrane;
 - (b) vodenje v smeri proizvodnje varne hrane in vključevanja vseh zaposlenih v prakse v zvezi z varnostjo hrane;
 - (c) ozaveščenost vseh zaposlenih v podjetju o nevarnostih v zvezi z varnostjo hrane ter pomenu varnosti in higiene živil;
 - (d) odprta in jasna komunikacija med vsemi zaposlenimi v podjetju, znotraj dejavnosti in med zaporednimi dejavnostmi, vključno s sporočanjem odstopanj in pričakovanj;
 - (e) razpoložljivost zadostnih virov za zagotovitev varnega in higienskega ravnanja z živili.
2. Zavezanost vodstva vključuje:
 - (a) zagotavljanje jasnega obveščanja o vlogah in odgovornostih v okviru vsake živilske dejavnosti;
 - (b) ohranjanje celovitosti sistema higiene živil, kadar se načrtujejo in izvajajo spremembe;
 - (c) preverjanje, ali se nadzor izvaja pravočasno in učinkovito ter ali je dokumentacija posodobljena;
 - (d) zagotavljanje ustreznega usposabljanja in nadzora osebja;
 - (e) zagotavljanje skladnosti z ustreznimi regulativnimi zahtevami;
 - (f) spodbujanje stalnega izboljševanja sistema upravljanja varnosti hrane v podjetju, kjer je to primerno, ob upoštevanju razvoja znanosti, tehnologije in najboljše prakse.
3. Pri izvajanju kulture varnosti hrane se upoštevata narava in obseg živilske dejavnosti.“

Značilnosti močne kulture varnosti hrane

- Vzpostaviti sisteme, ki zagotavljajo, da je vsak od teh spodnjih elementov med drugim dobro delujoč in v celoti vključen v običajne prakse organizacije.



Pri KVŽ obvladovati tudi nevidno in skrito ...

Vidno: prostori, oprema, procesi, navodila in zapisi

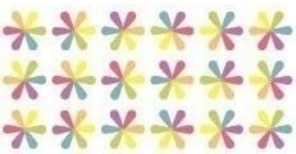
Napisana pravila: odnosi, komunikacija, usposabljanje, organizacija, planiranje, nagrade

Nenapisana pravila: vrednote, sodelovanje, zavedanje, prevzemanje odgovornosti, prepričanje



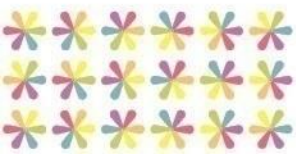
Tradicionalno / vedenjsko upravljanje

- **Tradicionalno upravljanje varnosti živil** je osredotočeno na oblikovanje programa za zagotavljanje varnosti živil.
- **Vedenjsko zasnovano upravljanje varnosti živil** je usmerjeno v oblikovanje kulture zagotavljanja varnosti živil.
- Vodje področja varnosti živil pripravijo zaposlene do tega, da jim sledijo oziroma **sledijo njihovem programu, ker imajo avtoriteto nad njimi** in se zanašajo na svoja pravila.
- Našli so način, kako pridobiti zaposlene na vseh nivojih organizacije, da pravilno delajo, ne zato, ker se lahko na njih zanesejo, ampak **zato, ker v to verjamejo in so k temu zavezani**. Ustvarjajo kulturo zagotavljanja varnosti živil.



Procesi spodbujanja

- Katerakoli izbrana odločitev, ki spreminja vedenje ljudi na predvidljiv način, ne da bi pri tem prepovedali kakršno koli možnost izbire.
- Spodbujanje pomaga ljudem sprejemati boljše odločitve in na minja njihovo vedenje z nam ravja in počutja.



Spodbujevalci higienskega vedenja

Slika moških oči nad dozirniki razkužil
(razkuževanje se je izboljšalo za 18 %)



Moške oči nad dozirnikom razkužila.

(Birnbach et al., 2016)

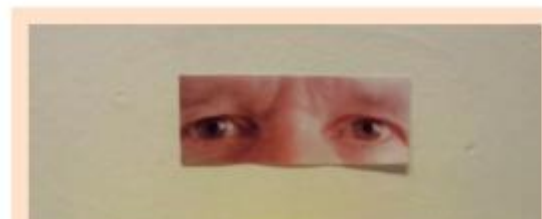


Figure 3:
Picture of male eyes above
automatic alcohol dispenser
(Photo: Mlakar, 2017)

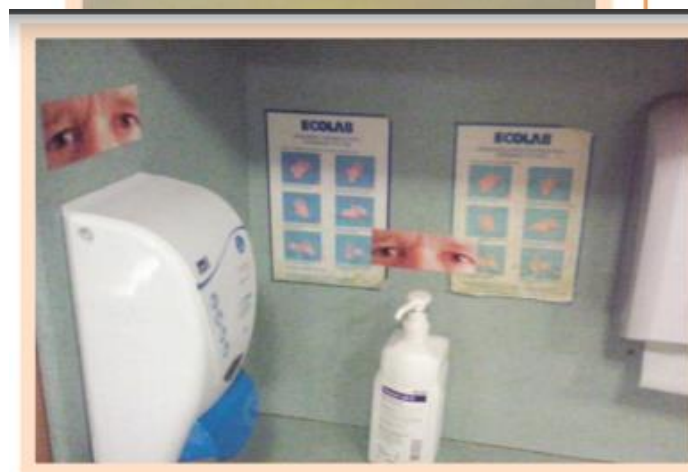


Figure 4:
Picture of male eyes next
to the alcohol dispenser
and the soap dispenser
(Photo: Mlakar, 2017)

Original scientific article

© Inštitut za sanitarno inženirstvo, 2017

**Use of a nudge tool for
improving hand hygiene in
a nursing team in home for
elderly people – case study**

Received: 12. 12. 2017
Accepted: 19. 12. 2017

Tjaša MLAKAR¹, Andreja MIHELIČ ZAJEC¹, Mojca JEVŠNIK^{2*} EVANJU

- NAK 2021



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,
ZNANOST IN ŠPORT



Spodbujevalci higienskega vedenja

Vonj po citrusih in napis, da **vonj pozitivno vpliva na higieno rok**, sta bistveno izboljšala higieno rok zaposlenih v vseh kritičnih fazah priprave živil.

Slika vbodnega termometra je bistveno **izboljšala upoštevanje kritičnih kontrolnih točk in nadzor nad njimi**.

Nudge tools for improving hygiene behavior among food handlers: case study

Valentina Štefančič and Mojca Jevšnik*

The image of a probe thermometer as a nudge tool significantly improved compliance with and control of the critical control points. Citrus scent with a short inscription significantly

CITRUS
SCENT
HAS A POSITIVE
EFFECT ON
HAND
HYGIENE



improved the
hygiene behavior of
the food handlers at
all critical stages of
food preparation.
Pictures and short
inscriptions turned



out to be the most effective nudge tools to improve
the food handlers' hygiene behavior.

Received: 25 April 2020 | Revised: 3 June 2020 | Accepted: 16 June 2020
DOI: 10.1111/jfs.12836

ORIGINAL ARTICLE

Journal of
Food Safety

WILEY

Nudge tools for improving hygiene behavior among food handlers: Case study

Valentina Štefančič | Mojca Jevšnik

Mini Review

Nudge tools: Are they effective to improve hygiene behavior of food handlers?

Mojca Jevšnik*

– NAK Department of Sanitary Engineering, Faculty of Health Sciences, University of Ljubljana, SI-Ljubljana, Slovenia

EVANJ

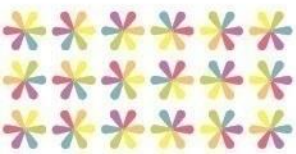
J Food Technol Pres 2021 Volume 5 Issue 3

2. del

Prerazporejanje hrane



<https://www.filantropija.org/Razdeljevanje-viskov-hrane/>



Prerazporejanje hrane

Novosti uredbe

- (5) Strategija „od vil do vilic“ za pravičen, zdrav in okolju prijazen prehranski sistem, ki jo je sprejela Komisija, je ključni element pobude o evropskem zelenem dogovoru. Zmanjšanje razmetavanja s hrano je eden od ciljev strategije „od vil do vilic“, ki bo prispeval tudi k doseganju krožnega gospodarstva. Prerazporejanje presežne hrane za prehrano ljudi, zlasti z donacijami hrane, kadar je to varno, zagotavlja najkoristnejšo uporabo užitne hrane, hkrati pa preprečuje razmetavanje z njo.
- (6) Agencija je 27. septembra 2018 sprejela drugo znanstveno mnenje o pristopih k oceni nevarnosti za nekatere male obrate za prodajo na drobno in donacijo hrane ⁽³⁾. V mnenju navaja, da donacija hrane predstavlja več novih izzivov v zvezi z varnostjo hrane na maloprodajni ravni, zato priporoča več dodatnih splošnih higienskih zahtev. Zato je treba določiti nekatere zahteve, da se spodbudi in olajša prerazporejanje hrane, ob tem pa zagotovi varnost za potrošnike.



**SMERNICE
DOBRE HIGIENSKE PRAKSE
ZA NOSILCE ŽVILSKÉ DEJAVNOSTI,
KI PROSTOVOLJNO
ZBIRAJO,
SHRANJUJEJO,
PREVAŽAJO,
RAZDELJUJEJO
OZIROMA POSREDUJEJO ŽVILA**



Ljubljana, februar 2017

UVOD

Smernice dobre higienske prakse za nosilce živilske dejavnosti, ki prostovoljno zbirajo, shranjujejo, prevažajo, razdeljujejo oziroma posredujejo hrano ponujajo osnovne usmeritve in pomoč pri izpolnjevanju zahtev Uredbe 852/2004 ES o higieni živil. Smernice niso nadomestilo za navedeno Uredbo in drugo živilsko zakonodajo, ki ureja varnost živil. Ob upoštevanju določb smernic, pa predstavljajo osnovno orodje za ustrezno izvajanje te dejavnosti v praksi za vse nosilce živilske dejavnosti doniranja hrane.

Ob izvajanju uradnega nadzora (inšpekcijski pregled) se nosilec živilske dejavnosti doniranja hrane lahko sklicuje na te smernice. V tem primeru bo inšpektor ocenjeval izvajanje zahtev smernic v obratu in preverjal ali v praksi zagotavljajo varnost doniranih živil.

Izvajanje Smernic dobre higienske prakse za nosilce živilske dejavnosti, ki prostovoljno zbirajo, shranjujejo, prevažajo, razdeljujejo oziroma posredujejo hrano je predložila Veterinarska Fakulteta v Ljubljani, Uprava za varno hrano, veterinarstvo in varstva rastlin pa jih je uradno odobrila.

Glede na nova strokovna dognanja in izkušnje iz prakse se smernice lahko dopolnijo in jih ponovno potrdi Uprava za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin.

Veterinarska Fakulteta v Ljubljani
prof. dr. Andrej Kirbiš, dekan



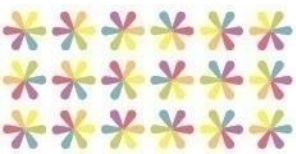
Uprava RS za varno hrano,
veterinarstvo in varstvo rastlin
dr. Janez Posedi, generalni direktor



Prerazporejanje hrane

Obveznosti NŽD, ki donira hrano:

- Registracija obrata
- Odgovorna oseba (usposobljenost)
- Splošne zahteve
- Sledljivost in označevanje
- Usmeritve za opredelitev in obvladovanje tveganj v povezavi z donirano hrano (pozor – nesprejemljiva hrana)
- Postopki ravnanja s hrano naj vključujejo pravila dobre higienske in proizvodnje prakse
- Postopki merjenja temperature



PROJEKT DONIRANA HRANA

Že več kot pet let sodelujemo v akciji DONIRANA HRANA, kjer sodelujemo z dobrodelno organizacijo Zveza Lions klubov, distrikt 129 – Slovenija. Pomoči potrebnim doniramo izdelke, ki niso bili prodani in so še vedno varni za uživanje. Tako smo v letu 2019 iz naših trgovin donirali hrano v vrednosti več kot milijon evrov.

V Sparu z rednim spremljanjem prodaje omogočamo optimalno naročanje in s tem minimalna vračila hrane. Z izdelki, ki se bližajo izteku roka uporabe, ravnamo nadvse skrbno, saj jim že nekaj dni prej znižamo cene. Tako so naše količine za odpis karseda majhne.

Poskrbimo, da hrana pride do tistih, ki jo najbolj potrebujejo

Kot velik slovenski trgovec čutimo veliko odgovornost. Zato v akciji Donirana hrana že več kot pet let sodelujemo z dobrodelno organizacijo Zveza Lions klubov, distrikt 129 – Slovenija.

Naše sodelovanje poteka tako, da izdelke, ki so ob koncu dneva ostali neprodani in so



<https://www.spar.si/skupaj-za-boljsi-jutri/dobro-med-nami/dobrodelnost/projekt-doniranahrana>



SOCIO Donirana hrana - Celje

08. december 2020 · 🌐

...

V Celju se hrana po zaprtju trgovin zbira in razdeli tistim, ki jo rabijo.



3. del

Upravljanje na področju živilskih alergenov



Upravljanje na področju živilskih alergenov

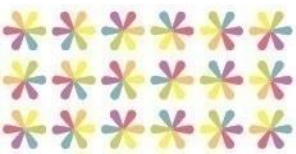
Kodeks (CXC 80-2020) daje napotke NŽD, vključno s primarnimi proizvajalci, da razvijejo politike in postopke za prepoznavanje alergenov na vseh področjih pridelave, priprave in priprave hrane, ter uvedbe postopkov za obvladovanje alergenov v praksi.

- (3) Septembra 2020 je Komisija za Codex Alimentarius sprejela kodeks ravnanja o upravljanju na področju živilskih alergenov za nosilce živilske dejavnosti (CXC 80-2020), vključno s priporočili o blažitvi živilskih alergenov s harmoniziranim pristopom v prehranski verigi, ki temelji na splošnih higienskih zahtevah.
- (4) Ob upoštevanju sprejetja svetovnega standarda CXC 80-2020 ter pričakovanj potrošnikov in trgovinskih partnerjev, da so živila, proizvedena v EU, skladna vsaj s takim svetovnim standardom, je treba uvesti zahteve, ki uvajajo dobro higiensko prakso, da se prepreči ali omeji prisotnost snovi, ki povzročajo alergije ali intoleranco iz Priloge II k Uredbi (EU) št. 1169/2011, v opremi, prevoznih sredstvih in/ali posodah, ki se uporabljajo za pobiranje, prevoz ali skladiščenje živil. Ker lahko do kontaminacije živil pride na ravni primarne proizvodnje in v fazah po navedeni proizvodnji, je treba spremeniti prilogi I in II k Uredbi (ES) št. 852/2004.

Upravljanje na področju živilskih alergenov

Za prehranske obrate je lahko problem:

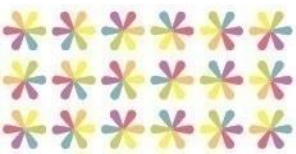
- če obrat **ne dobi točnih informacij** iz dobavne verige glede prisotnosti alergenov;
- če **dobavitelj ni pravočasno obvestil NŽD** o spremembah sestavin;
- **napačno označevanje** alergenov v živilih;
- **pomanjkanje ustreznih prostorov** za shranjevanje ali pripravo, da bi preprečili ali zmanjšali možnost navzkrižnega stika z alergeni;
- **neustrezen potek ali ločevanje postopkov** ali neustrezna postavitve opreme ali pripomočkov;
- **neustrezen postopek priprave in postrežbe hrane**, da bi se izognili navzkrižnemu stiku z alergeni; itd.



Upravljanje na področju živilskih alergenov

Odgovornosti NŽD:

- NŽD naj imajo **dokumentirane postopke** upravljanja z alergeni (vključno s politiko varnosti živil).
- Izvajanje politike in postopkov za obvladovanje alergenov in skladnost z njimi podjetju omogoča,
 - da dokaže, da sprejema vse potrebne ukrepe za odpravo ali zmanjšanje verjetnosti alergenov, ki so nenamerno prisotni v hrani;
 - povečanje natančnosti navajanja alergenih sestavin;
 - podjetjem priložnost, da pokažejo ustrezne veščine in znanje o alergenih;
 - zmanjšanje tveganja za potrošnika z alergijo na hrano zaradi prisotnosti nenamerne alergena.



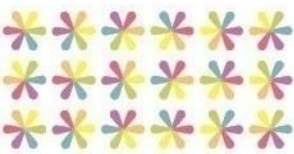
Upravljanje na področju živilskih alergenov

Priloga II k Uredbi (ES)
št. 852/2004 se spremeni:

POGLAVJE IX

Živila

1. Nosilec živilske dejavnosti ne sme sprejemati surovin ali sestavin, razen živih živali, ali katerih koli drugih materialov, ki se uporabljajo pri predelavi proizvoda, za katere je znano ali se lahko predvideva, da so kontaminirani s paraziti, patogenimi mikroorganizmi ali toksičnimi, razkrojnimi ali tujimi snovmi v taki meri, da bi bil končni izdelek po standardnih postopkih sortiranja in/ali priprave ali predelave, ki jih higiensko ustrezno opravi nosilec živilske dejavnosti, še vedno neprimeren za prehrano ljudi.
2. Surovine in vse sestavine, ki jih skladišči nosilec dejavnosti, je treba shranjevati v ustreznih pogojih, da se prepreči škodljivo kvarjenje in kontaminacija.
3. V vseh stopnjah proizvodnje, predelave in distribucije je treba živila zaščititi pred kontaminacijo, zaradi katere bi bila neprimerna za prehrano ljudi, bi lahko škodovala zdravju ali bila kontaminirana tako, da bi bilo nerazumno pričakovati, da bi jih zaužili v takem stanju.
4. Vzpostaviti je treba ustrezne postopke za obvladovanje škodljivcev. Vzpostaviti je treba tudi ustrezne postopke, s katerimi se prepreči dostop domačih živali v prostore, v katerih se hrana pripravlja, se z njo ravna ali se shranjuje (ali kadar pristojni organ v posebnih primerih to dovoli, za preprečitev, da bi tak dostop povzročil kontaminacijo).
5. Surovine, sestavine, vmesni in gotovi proizvodi, na katerih lahko rastejo patogeni mikroorganizmi ali nastajajo toksini, se ne smejo shranjevati pri temperaturah, ki bi lahko povzročile tveganje za zdravje. Temperaturna veriga mora biti neprekinjena. Dovoljena so omejena obdobja, ko temperatura ni nadzorovana zaradi izvajanja postopkov ravnanja z živali med pripravo, prevozom, skladiščenjem, razstavljanjem ali strežbo živil, pod pogojem, da to ne predstavlja tveganja za zdravje. Nosilci živilske dejavnosti, ki proizvajajo, ravnaajo s predelanimi živali in jih embalarajo, morajo imeti primerne prostore, ki so dovolj veliki za ločeno shranjevanje surovin in predelanih materialov ter zadostno ločeno hladjeno skladišče.
6. Kadar je treba živila hraniti ali postreči pri nizkih temperaturah, jih je treba po fazi toplotne obdelave ali po končni fazi priprave, če se ne uporabi toplotni postopek, čim hitreje ohladiti na temperaturo, ki ne predstavlja tveganja za zdravje.
7. Živila je treba odmrzniti tako, da se čim bolj zmanjša tveganje za rast patogenih mikroorganizmov ali nastajanje toksinov v živilih. Pri odmrzovanju morajo biti živila izpostavljena temperaturah, ki ne povzročijo tveganja za zdravje. Kadar odtekanje tekočine med odmrzovanjem lahko predstavlja tveganje za zdravje, jo je treba ustrezno odvajati. Po odmrzovanju je treba z živali ravnati tako, da se čim bolj zmanjša tveganje za rast patogenih mikroorganizmov ali nastajanje toksinov v živilih.
8. Nevarne in/ali neužitne snovi, tudi živalsko krmo, je treba ustrezno označiti in shranjevati v ločenih in varnih posodah.

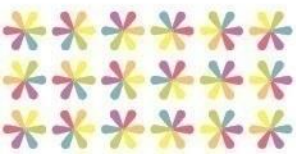


Upravljanje na področju živilskih alergenov

Priloga II k Uredbi (ES) št. 852/2004 se spremeni:

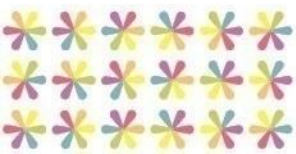
v Poglavlje IX se vstavi naslednja točka 9:

„9. Oprema, prevozna sredstva in/ali posode, ki se uporabljajo za predelavo, prevoz ali skladiščenje ene od snovi ali proizvodov, ki povzročajo alergije ali intoleranco iz Priloge II k Uredbi (EU) št. 1169/2011, ali za ravnanje z njimi, se ne uporabljajo za predelavo, prevoz ali skladiščenje živil, ki ne vsebujejo navedene snovi ali proizvoda, ali za ravnanje z njimi, razen če so bili oprema, prevozna sredstva in/ali posode očiščeni in pregledani vsaj glede odsotnosti vidnih odpadkov navedene snovi ali proizvoda.“;



Zaključek

- **Področje živilstva je dinamično** in zahteva **nenehno izpopolnjevanje** in sledenje dobrim praksam ter novostim zakonodaje.
- **NŽD** in njegova **odgovorna oseba so ključni akterji** na področju varnosti živil!
- Zavedati se je potrebno **resnosti tveganj, zaradi prisotnosti alergenih snovi**.
- Formalni postopki pri urejanju **procesa doniranja** ne smejo ustavi dobre namere.
- Tudi na **področju živilstva se naravoslovne znanosti prepletajo z vedenjskimi znanostmi**. Slednje odpira razvoj kulture varnosti živil.



Komentarji, vprašanja, predlogi ...

