



GLOBAL FOOD MANAGEMENT

CO W TRAWIE PISZCZY?

newsletter dla managerów
wyd. 2 (8)/2010



PROGRAM OCHRONY przed szkodnikami

W niniejszym artykule przedstawiamy skrót kilku najważniejszych punktów, którymi powinniśmy kierować się przy wyborze firmy DDD. Cały artykuł dostępny jest w kwietniowym (tom 64) czasopiśmie „Przemysł spożywczy” <http://www.przemyslspozywczy.eu>.



ODKOMARZANIE i dezodoryzacja

Artykuł ten przybliży tematykę coraz bardziej popularnych zabiegów odkomarzania i dezodoryzacji, które są przeprowadzane przez firmy zajmujące się DDD. W jaki zatem sposób pozbyć się uciążliwych komarów, albo jak zlikwidować nieprzyjemny zapach? Odpowiedź znajdziecie Państwo w prezentowanym numerze gazetki.



ISO 22716:2007 – DOBRA PRAKTYKA produkcyjna dla producentów kosmetyków

Norma ISO 22716:2007 to przewodnik, który ma na celu dostarczenie wskazówek dotyczących GMP (Good Manufacturing Practices) dla produktów kosmetycznych. Więcej na ten temat przeczytacie Państwo w artykule trzecim. Zapraszamy.



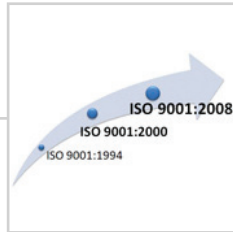
Szanowni Państwo,

Przed Wami ósmy (drugi w tym roku) numer newslettera dla managerów „Co w trawie piszczy?”, wydawanego przez Global Food Management. Pragniemy na bieżąco informować Państwa o nowościach i zmianach związanych z rynkiem, na którym Państwo działacie. W niniejszym wydaniu podpowiadamy, czym powinniśmy się kierować przy wyborze firmy oferującej usługi DDD, a także opisujemy na czym polegają zabiegi dezodoryzacji i odkomarzania. Ostatni artykuł przybliży Państwu tematykę związaną z normą ISO 22716:2007.

Wszelkie pytania, na które chętnie odpowiemy, prosimy kierować na adres: redakcja@gfm.com.pl

**Życzymy miłej
lektury.**





Program ochrony przed szkodnikami

Szkodniki są odpowiedzialne za rozprzestrzenianie wielu bakterii, wirusów, pasożytów oraz pierwotniaków przyczyniających się do powstawania takich chorób, jak dżuma, szczyrca gorączka czy leptospiroza. Są również niepożądane ze względów ekonomicznych i prestiżowych. Mogą doprowadzić do dużych strat. Szczury i myszy mogą przyczyniać się do powstawania pożarów (obgryzają przewody instalacji elektrycznej) lub powodzi (przegryzają rury). Szkodniki mogą również wyjadać zapasy surowców, półproduktów czy wyrobów gotowych. Owady mogą spowodować zatrzymanie procesu produkcyjnego, odrzucenie partii produkcyjnej, całkowite wycofanie produktu lub w najgorszym przypadku utratę kontraktu przez producenta. Odchody ptaków szpecą budynki, a ich gniazda mogą zapychać rynny i kominy.

Zgodnie z przepisami polskiego i unijnego prawa oraz wymaganiami zawartymi w normach dla branży spożywczej, każda firma zajmująca się produkcją oraz obrotem żywności i pasz powinna ustanowić, udokumentować, wdrożyć i ciągle doskonalić system ochrony przed szkodnikami.

Współpracę z firmą DDD należy usankcjonować dobrze skonstruowaną umową. W umowie takiej powinny znaleźć się zapisy o gatunkach zwalczanych szkodników, odpowiedzialności wszystkich stron i osób biorących udział w działaniach związanych z ochroną przed szkodnikami, a także inne szczegółowe informacje opisane poniżej. Ze względu na cykle rozwojowe szkodników, wizyta firmy DDD powinna odbywać się nie rzadziej niż raz na miesiąc, w przeciwnym razie skuteczność jej działania będzie prawdopodobnie mniejsza mimo najwyższej jakości wykonywanych usług. Należy o tym pamiętać zwłaszcza w okresach wzmożonej aktywności szkodników, czyli w przypadku owadów w okresie wiosenno-letnim, a w przypadku gryzoni – w okresie jesiennym i zimowym.

Warto pamiętać, że powierzając firmie DDD monitorowanie i zwalczanie szkodników obdarzamy ją pełnym zaufaniem. Do zwalczania szkodników firmy te używają pestycydów, które niejednokrotnie są bardzo toksyczne. Musimy więc mieć pewność, że pracownicy tej firmy wiedzą doskonale jak działają używane przez nich środki, gdzie i w jakich okolicznościach mogą używać odpowiednich substancji aktywnych nie zagrażających ani osobom przebywającym na terenie zakładu, ani produktom.

Firma świadcząca usługi DDD powinna mieć polisę ubezpieczeniową, która gwarantuje, że z powodu popełnionych przez nią ewentualnych błędów nie będziemy ponosić konsekwencji finansowych tych błędów. Firma DDD powinna również dysponować wiedzą nt. systemów zarządzania jakością, gdyż nie może działać w sposób sprzeczny z wytycznymi GMP/GHP, HACCP, BRC, IFS, ISO 22000:2005 czy AIB. Mogłoby to prowadzić do niezgodności w audytach związanych z działaniami dotyczącymi ochrony przed szkodnikami. Warto też sprawdzić, czy firma ma wewnętrzne wytyczne dotyczące swoich usług oraz szczegółowo zapoznać się z procedurą działania, która powinna znajdować się w jej dokumentacji.

Na skuteczność działania firm przeprowadzających dezynsekcję, dezynfekcję czy deratyzację mają

również wpływ urządzenia do monitorowania i zwalczania szkodników zainstalowane w zakładzie spożywczym. Przy zakupie tych urządzeń nie należy kierować się wyłącznie ceną, trzeba ocenić ich jakość, materiał, z jakiego zostały wykonane oraz gwarancję.

W artykule przedstawiono tylko kilka kryteriów ochrony przed szkodnikami, jakich należy bezwzględnie przestrzegać. Zadbanie o profesjonalną ochronę pozwoli uniknąć kłopotów związanych ze szkodnikami, a tych w Polsce nie brakuje.

Odkomarzenie i dezodoryzacja

Pytając kogokolwiek z branży spożywczej o usługi świadczone przez firmy DDD, większość osób odpowiedziałaby krótko, że chodzi tu o zwalczanie gryzoni, zwalczanie owadów w zakładach oraz zabiegi dezynfekcji. Mało osób wie o specjalistycznych zabiegach takich jak odkomarzenie zwykłymi metodami oraz poprzez zamglawianie, czy dezodoryzacja. Dlatego chcielibyśmy przybliżyć Państwu te dwa, coraz bardziej popularne zabiegi.

Pierwszy z nich, czyli odkomarzenie, jak sama nazwa wskazuje polega na zwalczaniu komarów (również meszek). Ostatnio po majowych i czerwcowych wydarzeniach w Polsce związanych z powodzią, zabieg ten stał się niezbędny na terenach popowodziowych. Jednak nie tylko tam problem komarów dotyka producentów żywności i pasz. Komary są wektorami żółtej febry, a nakłucia, które samice pozostawiają na naszej skórze są często bolesne lub swędzą. Im więcej zabijemy dorosłych samic, tym mniej jaj komarów przetrwa, gdyż krew, którą od nas i innych ssaków pobierają zapewnia jajom odpowiednie składniki. Teraz więcej o zabiegu. Zabiegi odkomarzenia przeprowadza się w dwóch porach dnia. Wczesnym rankiem lub wieczorem, ze względu na osłabienie owadów oraz na ich zwiększoną aktywność. Zabieg można przeprowadzać zwykłymi metodami oprysku, tj. standardowymi grubokroplistymi opryskiwaczami – jednak jest to czasochłonne, mniej efektywne, a także zużywamy wtedy wielokrotnie więcej preparatu niż podczas metody zamglawiania. Ta właśnie metoda pozwala nam na niskie zużycie preparatu (nawet ok. 1l/1000m²) oraz zapewnia lepszą penetrację i osadzanie się na powierzchniach zielonych, tym samym zwiększając skuteczność zabiegu. Zwykle zabieg trzeba powtórzyć 1-2 razy w sezonie, w zależności od położenia odkomarzanego miejsca. Jeżeli na terenie odkomarzanym mamy do czynienia ze zbiornikami wodnymi, czyli siedliskami jaj komarów, możemy zwiększyć zabieg poprzez potraktowanie powierzchni wody specjalnym preparatem ze szczepem bakterii *Bacillus thuringiensis*, które to są jedyną metodą zwalczania jaj komarów. Niestety w Polsce nie jest on w tej chwili dopuszczony do stosowania.

Kolejny zabieg, który chcielibyśmy Państwu przybliżyć, to dezodoryzacja, czy likwidowanie nieprzyjemnych zapachów. Jest to sposób na pozbycie się różnego rodzaju brzydkich zapachów, włącznie z tymi powstałymi w wyniku procesów gnilnych związków organicznych. Zabiegi te stosuje się często w szatniach, korytarzach, pomieszczeniach biurowych, recepcji, zsypanych i śmietnikach, oczyszczalniach ścieków, w przemyśle tłuszczowym podczas wyrobów tłuszczów jadalnych, często też w połączeniu z dezynfekcją np. w mieszkaniach po zmarłych lub w innych pomieszczeniach, w których przypadkowo zmarło dzikie zwierzę. Specjalne środki chemiczne dezaktywują związki odorocynnne, powodujące przykry zapach. W zależności od intensywności neutralizowanego odoru,

możemy cieszyć się z wybranego przez nas zapachu przez kilka dni, natomiast być pewnym, że nie wróci przynajmniej przez kilka tygodni, bądź miesięcy. I tak w miejscach, które dotychczas kojarzyły nam się z nieprzyjemnym zapachem, możemy cieszyć się np. zapachem cytrynowym, bądź świeżym leśnym aromatem niczym z choinki zapachowej w samochodzie.

ISO 22716:2007 - Dobra praktyka produkcyjna dla producentów kosmetyków

ISO 22716:2007 – przewodnik, który ma celu dostarczenie wskazówek dotyczących GMP (Good Manufacturing Practices) dla produktów kosmetycznych.

Norma została opracowana na potrzeby przemysłu kosmetycznego i uwzględnia specyficzne potrzeby i wymagania branży. Przewodnik zawiera porady i wskazówki w jaki sposób zarządzać zasobami ludzkimi, technicznymi oraz administracyjnymi, które mają wpływ i wpływają na jakość produkcji i produktu.

Wskazówki zawarte w ISO 22716 mogą i powinny być wykorzystywane w całym zakresie począwszy od przygotowania receptury, poprzez produkcję, aż po wysyłkę wyrobów gotowych.

Głównym celem normy jest zdefiniowanie działań umożliwiających uzyskanie produktu spełniającego określone charakterystyki.

Przewodnik składa się z 17 rozdziałów, które dotyczą między innymi takich obszarów jak:

- Pracownicy,
- Pomieszczenia,
- Urządzenia,
- Surowce i materiały opakowaniowe,
- Produkcja,
- Wyroby gotowe,
- Laboratorium kontroli jakości,
- Postępowanie z produktem, który jest poza specyfikacją,
- Odpady,
- Podwykonawstwo,
- Odstępstwa,
- Reklamacje i wycofanie z rynku,
- Kontrola zmian,
- Audit wewnętrzny,
- Dokumentacja.

Norma ISO 22716:2007 została opracowana przez Komitet Techniczny ISO/TC 217 „Kosmetyki” we współpracy z Komitetem Technicznym CEN/SS H99. Po raz pierwszy norma ukazała się w 2007 roku. Wydanie polskie zostało opracowane przez PKN i wydane dwa lata później.

Niniejsza norma określa wytyczne w zakresie produkcji, kontroli, magazynowania i wysyłki wyrobów kosmetycznych. Wytyczne dotyczą aspektów jakościowych, nie obejmują natomiast sfer związanych z bezpieczeństwem zatrudnionego personelu i ochroną środowiska naturalnego.

Wytycznych zawartych w ISO 22716 nie stosuje się do badań i rozwoju oraz dystrybucji wyrobów gotowych.