

## INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI

### UWAGI OGÓLNE:

Instrukcja dotyczy przewożonej żywności lub pasz. Zadaniem kierowcy jest zapewnienie wszelkich działań by przewożona żywność lub pasza nie pogorszyła swojej jakości a co najistotniejsze by nie zostały wprowadzone nowe zagrożenia dla bezpieczeństwa zdrowotnego przewożonego towaru.

### PODSTAWOWE WARUNKI:

1. Kierowca ma obowiązek przewozić żywność lub pasze tylko z aktualnym dopuszczeniem Inspekcji Sanitarnej odnotowywanej w książce kontroli sanitarnych.
2. Kierowca jest obowiązany posiadać książkę mycia i dezynfekcji pojazdu.

Książka mycia i dezynfekcji jest dowodem na wykonywanie odpowiednich zabiegów mycia i dezynfekcji przez uprawnione stacje mycia. Po każdym zabiegu kierowca powinien dopilnować dokonania wpisu.

By zastosować odpowiedni zabieg należy sugerować się poniższą kategoryzacją towarów i odpowiednim zabiegiem dla danej kategorii. Ostatecznym decydem co do zabiegu jaki zastosować jest Spedytor znający wymagania klienta, znający historię ładunków przewożonych danym środkiem transportu.

**KATEGORIA 1:** Ładunek o bardzo wysokim ryzyku (nawozy organiczne, azbest, materiały radioaktywne), ogólnie towary wydzielające dużą ilość obcych zapachów, zanieczyszczeń.

Po przewiezieniu takich towarów a przed załadunkiem towarów spożywczych powinien być środek transportu wymyty i zdezynfekowany.

**KATEGORIA 2:** Ładunek o ryzyku mikrobiologicznym (mączka zwierzęca, mączka rybna), ogólnie towary co do których wiemy o ich zagrożeniu mikrobiologicznym.

Po przewiezieniu takich towarów a przed załadunkiem towarów spożywczych powinien być środek transportu wymyty i zdezynfekowany.

**KATEGORIA 3:** Towary zanieczyszczające fizyko-chemicznie, ogólnie towary w przerwanym lub nieuszczelnionych opakowaniach lub bez opakowań silnie brudzące.

Po przewiezieniu takich towarów a przed załadunkiem towarów spożywczych powinien być środek transportu, w przypadku zanieczyszczeń stałych, dokładnie zamieciony na sucho, w przypadku zanieczyszczeń płynnych wymyty.

**KATEGORIA 4:** Towary o niskim ryzyku, ogólnie towary przemysłowe nie wydzielające zapachów i nie brudzące.

Po przewiezieniu takich towarów a przed załadunkiem towarów spożywczych powinien być środek transportu zamieciony z ewentualnych zanieczyszczeń.

**KATEGORIA 5:** Towary zanieczyszczone szkodnikami, ogólnie towary co do których uzyskano wiedzę lub stwierdzono że zawierają szkodniki.

Po przewiezieniu takich towarów a przed załadunkiem towarów spożywczych powinien być środek transportu wymyty i należy wykonać zabieg dezynsekcji przez specjalistyczną firmę zwalczającą szkodniki.

3. Kierowca odpowiada za odpowiednie przygotowanie środka transportu do przewozu danego towaru.

Należy szczególnie zwrócić uwagę na odpowiednie wychłodzenie środka transportu pod załadunek towarów wymagających odpowiedniej temperatury przewozu.

4. Kierowca uzyskuje wytyczne co do przygotowania środka transportu od spedytora.
5. Kierowca podczas załadunku nadzoruje proces by nie dopuścić do uszkodzeń towarów, powinien towary uszkodzone wskazywać i eliminować.
6. Kierowca powinien dbać o prawidłowe zasztauowanie towaru by uniknąć uszkodzeń
7. Operacje przeładunkowe na towarach spożywczych powinny być wykonywane w korzystnych warunkach pogodowych lub pod osłoną od nich. Jeżeli warunki są niekorzystne i brak jest osłony (dachu, śluzu za/wyładunkowej) kierowca powinien wykonać przerwę.
8. Kierowca podczas operacji za i wyładunkowych oraz podczas przewozu i postojów zapewnia obronę żywności przed ingerencją osób z zewnątrz mogących wpłynąć niekorzystnie na ładunek żywności w tym dokonać jej skażenia.