

# SVETOVNI DAN VARNOSTI HRANE 2020

## WORLD FOOD SAFETY DAY 2020

2. konferenca ob svetovnem dnevu varnosti hrane 2020

2<sup>nd</sup> Conference On World Food Safety Day 2020

Ljubljana, Državni svet, 8. junij 2020

### Izzivi za usposabljanje o higieni živil v izrednih razmerah *Challenges for food hygiene training in emergencies*

Mojca Jevšnik\*, Andrej Ovca, Peter Raspor

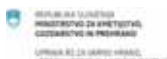
doc. dr.\*

UL- ZF, Ljubljana

mojca.jevsnik@zf.uni-lj.si

Za javnost/For public dissemination

Svetovni dan varnosti hrane 2020



World Food Safety Day 2020

## Uvod

ZAŠČITA ŽIVIL

Food defence

GOLJUFIJE ŽIVIL

Food fraud

Zap

stroj

Unintentional /  
Accidental Adulteration

Science based  
Food borne illness

Economically driven  
Motivation is 'GAIN'

Intentional  
Adulteration

Food Fraud

Food Quality

Food Defence

Food Safety

Ideologically driven  
Motivation is 'HARM'

Za javnost/For public dissemination

Svetovni dan varnosti hrane 2020



World Food Safety Day 2020

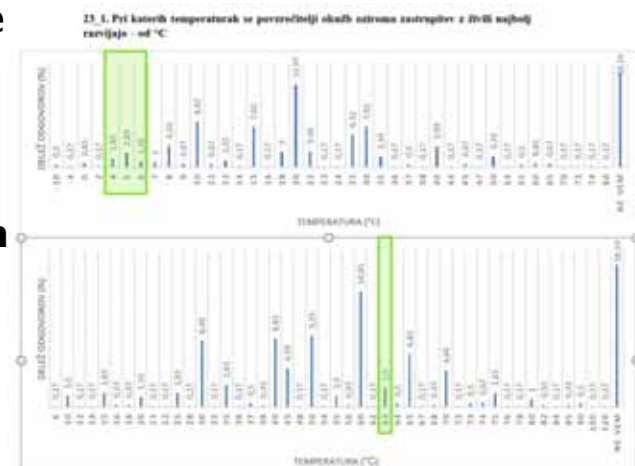
<https://mygfsi.com/wp-content/uploads/2019/09/Food-Fraud-GFSI-Position-Paper.pdf>

## Uvod

- Neustrezno ravnanje zaposlenih v živilskih obratih je med glavnimi vzroki za pojav bolezni, ki se prenašajo z živali (Cunha in sod., 2015).
- **Zaposleni imajo ključno vlogo pri prenosu patogenih MO.**
- **V času izrednih razmer** je potrebno zaposlene pri delu z živali in vse strokovne delavce, ki prihajajo v stik z živil, na vseh ravneh živilske verige

**dodatno usposobiti za delo.**

Svetovni dan varnosti hrane 2020



Jevšnik, M., Kavčič, M., Grebenc, S., Kirbiš, A., Jamnikar Ciglenečki, U., Šaula, T.  
Znanje zaposlenih v živilskih obratih  
Ljubljana: Zdravstvena fakulteta, 2018. 40 str.

**Za javnost/For public dissemination**

World Food Safety Day 2020

Tabela 1: Delež potrjenih izbruhov okužb in/ali zastrupitev s hrano (%) v EU glede na mesto pojava v letih 2013–2018 (povzeto po Jevšnik, Godič Torkar, 2017; EFSA, 2017; EFSA, 2018a; EFSA, 2019)

**Izziv**

Table 1

Early 1920s

Mid-1920s

Before 1935

1943-45

1959

Early 1960s

Leto	Domače gospodinjstvo	Gostinski obrati	Javne ustanove*	Drugo**	Neznanega izvora
2013	38,5	22,2	15,6	14,7	6,3
2014	37,3	26,0	11,5	19,3	5,9
2015	44,3	19,0	23,0	9,0	4,7
2016	39,3	25,5	16,7	11,3	7,1
2017	34,2	30,0	16,0	12,4	7,3
2018	40,5	27,6	13,4	11,3	7,2

**ega !**

of liquid

found in

food reg-

ns recog-

ni, Yersin-

ichia coli

e, Listeria

of salmo-

pasteurized

Legenda: \*Javne ustanove: šole in vrtci, bolnišnice in drugi zdravstveni objekti, interni obrati javne prehrane; \*\*Drugo: zapori, pikniki, kampiranje, transportna sredstva.

**Za javnost/For public dissemination**

Svetovni

y 2020

## EU zakonodaja in usposabljanje za delo z živili

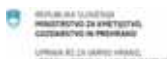
- Problem neurejenosti področja **usposabljanja o higieni živil z obstoječim modelom evropske zakonodaje** (Uredba, 178/2002; Uredba, 852/2004) se lahko v času izrednih razmer še poveča.

?

- 1. Ali so **zaposleni pri delu z živili dovolj usposobljeni o higieni živil**, skladno z zahtevnostjo njihovega dela?
- 2. Ali so **NŽD ali njihove odgovorne osebe primerno usposobljene** za uporabo načel HACCP in za **izvajanje usposabljanja zaposlenih**?

Za javnost/For public dissemination

Svetovni dan varnosti hrane 2020



World Food Safety Day 2020

## Podatki o usposabljanju o higieni živil

- 5,8 % se jih še nikoli ni udeležilo izobraževanja s področja varnost

- Na tren

- 22 %
- 40 %
- 34 %

- **Najma**

- možr
- izobr
- ter z

- **ugodnostni**, ki jim jim tudi podjetje ter z osebnimi ugotovitmi.

**NIJZ** Nacionalni inštitut  
za javno zdravje

HIGIENSKA STALIŠČA ZA HIGIENO  
ŽIVIL ZA ZAPOSLENE NAMENJENA  
DELAVCEM  
V ŽIVILSKI DEJAVNOSTI  
2. STOPNJA

Čakalno sprejemalnik (vredn.)

vajanje dobre higienske prakse treba zagotoviti:

1. Splošne higienske in tehnične pogoje v okolici obrata in v samem obratu
2. Ustrezno opremo
3. Oskrbo z zdravstveno ustrezno pitno vodo
4. Dosledno izvajanje osebne higiene zaposlenih
5. Spremljanje zdravstvenega stanja zaposlenih
6. Redno usposabljanje zaposlenih
7. Varnost živil
8. Pravočasni odpoklic in umik živil
9. Pravilen transport živil
10. Pravilno ravnanje z odpadki
11. Čiščenje in razkuževanje prostorov, opreme, pribora..
12. Preprečiti dostop in razmnoževanje škodljivcev
13. **Obvladovanje izrednih razmer**

Jevšnik, M, Kavčič, M, Grebenc, S, Kirbiš, Aj, Jamnikar Ciglenečki, U, Šaula, T. Znanje zaposlenih v gostinskih obratih o higieni in varnosti živil: poročilo. Ljubljana: Zdravstvena fakulteta, 2018. 40 str.  
JEVŠNIK, Mojca, KAVČIČ, Matic, GREBENC, Stanka, JAMNIKAR CIGLENEČKI, Urška, KIRBIŠ, Andrej. Predstavitev izsledkov raziskave higienskega stanja v gostinskih objektih Slovenije. V: KRULEC, Aleš (ur.).  
Book of articles = Zbornik prispevkov. Ljubljana: Inštitut za sanitarno inženirstvo = Institute of Public and Environmental Health, 2019. Str. 9-20.

Za javnost/For public dissemination

Svetovni dan varnosti hrane 2020



World Food Safety Day 2020

## Usposabljanje v

- V času izrednih razmer se n **delu z živili osredotočiti** **obstojećih delovnih navc** zahtev dobre higienske pral

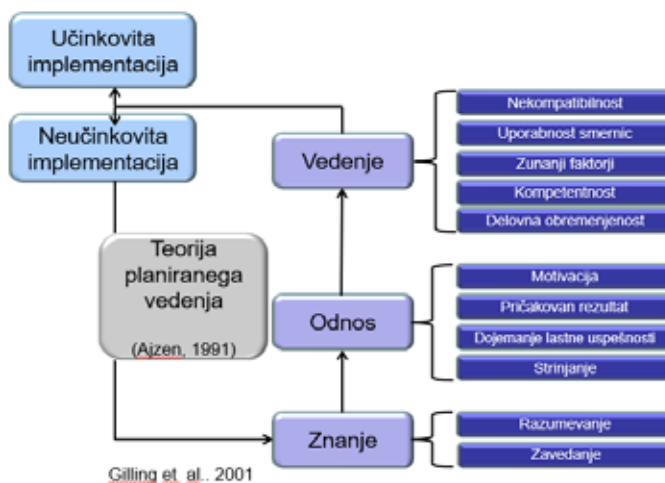
- Pomembno je, da zaposleni **preventivnih ukrepov**.

- Biti morajo **predmet obravr** **pregleden način**, da jih **raz** **nivojih**.

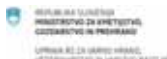
- Le tako **dosežemo potrebno vedenje in znanje** kako ustaviti, **preprečiti in odpraviti (potencialno) okužbo**. Za javnost/For public dissemination

## Človek kot dejavnik tveganja

Učinkovitost sistema HACCP



Svetovni dan varnosti hrane 2020



World Food Safety Day 2020

## Usposabljanje v času izrednih razmer

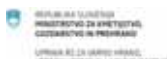
- Vzpostavljeni morajo biti **poostreni higienski ukrepi**, da ne pride do širjenja bolezni – primer COVID-19.
- Namreč **okuženi zaposleni lahko poleg kapljičnega prenosa kontaktno onesnažijo različne površine**.
- Virus SARS-CoV-2 lahko ostane na različnih površinah aktiven od **4 do 72 ur glede na vrsto materiala** (van Doremalen in sod., 2020), lahko tudi več.

- Na osnovi laboratorijskih raziskav novi koronavirus SARS-CoV-2:
  - na **tiskarskem in tekstilnem papirju preživi 3 ure**,
  - na **kartonu 24 ur**,
  - na gladkih površinah kot so **steklo in bankovci 4 dni**,
  - na gladkih površinah kot sta **jeklo in plastika 7 dni**.

Vir:  
file:///C:/Users/mojca/Documents/CORO  
NAS%20VIRUS/FORUM%20MEDIA%2028%  
20%2020%20higiena%20površin

Za javnost/For public dissemination

Svetovni dan varnosti hrane 2020



World Food Safety Day 2020

## Usposabljanje v času izrednih razmer

- Zaposleni morajo **dosledno upoštevati tudi dodatne ukrepe**, ki zmanjšajo širjenje virusa:
  - razkuževanje rok** in
  - uporaba rokavic** tam, kjer je to res potrebno,
  - varnostna razdalja** med zaposlenimi,
  - uporaba zaščitne maske** ter
  - postopki **pravilne uporabe delovne obleke**.
- V praksi je potrebno spremljati dosledn izvajanja ukrepov v času izrednih razmer in sistematično ponavljati ciljana usposabljanja.**



Za javnost/For public dissemination  
<http://www.os-ronavirus-navodila.jpg>

Svetovni dan varnosti hrane 2020



World Food Safety Day 2020

## Način usposabljanja za prenos znanj v prakso

- Način usposabljanja je zelo pomemben element za prenos znanja v prakso.**

### Tradicionalni sistem varnosti živil

- Procesna orientiranost
- Temelji na živilski znanosti
- Poenostavljen pogled na spremembo vedenja
- Linearno razmišljanje o končnih izidih
- Vzpostavi program varnosti živil



**Zavzeti zaposleni**

### Zagotavljanje varnosti živil na podlagi vedenja

- Orientiranost na proces in na ljudi
- Temelji na živilski in behavioristični znanosti ter na organizacijski kulturi
- Kompleksno obravnavanje sprememb vedenja
- Sistemske razmišljanje
- Vzpostavi kulturo zagotavljanja varnosti živil

Svetovni dan varnosti hrane 2020



World Food Safety Day 2020

## Način usposabljanja za prenos znanj v prakso

Ustrezna higiena se začne z  
ustrezno **motiviranimi**  
**zaposlenimi**  
(Pellegrino et al., 2015).

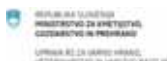
- Bolj kot kognitivna usposabljanja so za **prenos znanj v prakso pomembne vedenjske metode** (npr. vedenjsko modeliranje, metoda igre in simulacije, študija primerov in igra vlog), ki so usmerjene v praktično usposabljanje (Miri in sod., 2014).
- Udeležencem usposabljanja dajejo možnost učenja v realnih situacijah**, zato so najbolj uporabne za razvoj potrebnih veščin, ki so nujne za doseganje vseh ciljev higiene živil tako v običajnih, kot tudi v izrednih razmerah.

**Varnost živil naj postane socialna norma** (Yiannas, 2015)



Za javnost/For public dissemination

Svetovni dan varnosti hrane 2020



World Food Safety Day 2020

## Primer: One Health i A curricular framework

- Pred nami je izziv, kako zagotoviti dovolj hrane za pričakovani milijard ljudi do leta 2050.
- Ta model odkriva načine usposabljanj zaposlenih v varnosti živil ne samo na nivo tradicionalnih sistemov zagotavljanja varnosti in zaščite živil ter javnega zdravja, ampak tudi na **nivoju modernih sistemov proizvodnje živil, trajnostnih praks in ekosistemskega zdravja**.
- Učni načrt: „Izobraževanje in usposabljanje za prihodnjo generacijo zaposlenih pri živilih“**

Suggested Foundational Sciences	Food Safety/Security Foundations		Food Safety/Security Leadership & Management	
	Topic	Subtopic	Topic	Subtopic
Cell Biology	Food and Food Systems	Global Food Supply	Food Systems	Agricultural Dynamic Management
Cross Cultural Competency/Antropology		Regulatory Oversight of Food & Food Safety		Risk Analysis
Economics	Food and Food Systems Science & Technology	Food- and Waterborne Diseases		Epidemiology
Food Science		Public Health	Food Safety	Biosecurity
Genetics (Animal & Plant)		Health & Hygiene		Food Safety Plans
Inorganic Chemistry		Sanitation & Disinfection		Pest Management
Math		Food & Food Adulterants and Contaminants		Sanitation & Disinfection
Microbiology		Pre- and Post-Harvest Food Safety	Agroecosystem	Food Manufacturing
Molecular Biology		Food Safety Diagnostics		Ecosystem Monitoring
Nutrition (Animal & Human)	Food Safety	Trace Residues & Antibiotic Resistance		Water & Waste Management
Organic Chemistry		Emerging Zoonotic & Regulatory Diseases		Impact Assessment
Parasitology	Food Production	Threats to Food Availability		Habitat Conservation
Pharmacology		Animal & Plant Production	Food & Food Systems	Sustainable Agricultural Practices
Plant Biology	Food Production	Genetically Modified Organisms		Poverty and Food
Soil Science		Workplace Safety		Susceptible Populations
Statistics	Food Safety	Animal Welfare		Agroecology
Toxicology		Workplace Contamination	Food & Food Systems	
Zoology	Food Safety	Ecosystem Services		

Za javnost/For public dissemination

Svetovni dan varnosti hrane 2020



One Health Core

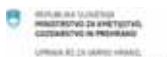


## Pobude in zaključki

- Če želimo **izboljšati sistem usposabljanja in usposobljenost zaposlenih pri delu z živil**, moramo sistemsko spremeniti dosednji model in se **osredotočiti na ljudi in na okoljsko zdravje, ki vključuje izredne razmere**.
- Spremeniti moramo odnos do usposabljanja in način izvajanja le-tega. Na ta način bomo vplivali tudi na **vedenje zaposlenih** in posledično na:
  - **ODNOS DO DELA Z ŽIVILI ter**
  - **SKRB ZA ZDRAVJE in OKOLJE.**



Svetovni dan varnosti hrane 2020

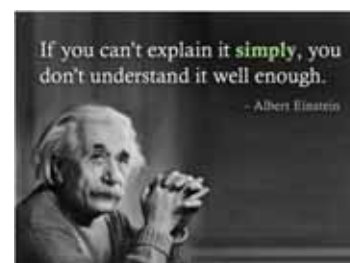


World Food Safety Day 2020

Za javnost/For public dissemination

## HVALA LEPA! Thank you

KONTAKT:

Mojca Jevšnik, Zdravstvena fakulteta UL, [mojca.jevsnik@zf.uni-lj.si](mailto:mojca.jevsnik@zf.uni-lj.si)Andrej Ovca, Zdravstvena fakulteta UL, [andrej.ovca@zf.uni-lj.si](mailto:andrej.ovca@zf.uni-lj.si)Peter Raspor, [peter.raspor@quest.arnes.si](mailto:peter.raspor@quest.arnes.si)

Za javnost/For public dissemination

Svetovni dan varnosti hrane 2020



World Food Safety Day 2020