Wyżywienie pracowników fermy trzody chlewnej

Kwestia posiłków dla pracowników sektora rolniczego jest konieczna do przemyślenia i zorganizowania w każdym gospodarstwie, przede wszystkim ze względu na bezpieczeństwo ludzi, higienę posiłków, jak i zdrowotność stada zwierząt.

Karolina Krasicka-Maciorowska
VestIn

Jak wiadomo, zainfekowana żywność i odpadki kuchenne mogą być przyczyną zakażenia stada wieloma chorobami, w tym ASF. W niniejszym materiale rozważymy zarówno aspekty sanitarne, techniczne, jak i organizacyjne, związane z wyżywieniem pracowników ferm trzody chlewnej.

Wymogi sanitarne dotyczące wyżywienia pracowników regulowane są Kodeksem Pracy, wymogami BHP oraz odpowiednimi Rozporządzeniami, niemniej przy opracowaniu tego tematu skupialiśmy się na praktycznym aspekcie zagadnienia oraz na utrzymaniu biobezpieczeństwa stad świń.

Dodatkowo, w związku z publikacją w Dz. U KE L 129/1 z dnia 15 kwietnia 2021 r. rozporządzenia Wykonawczego Komisji (UE) 2021/605 z dnia 7 kwietnia 2021 r., ustanawiającego szczególne środki zwalczania afrykańskiego pomoru świń, fermy znajdujące się w obszarach objętych ograniczeniami mają obowiązek do 31 października 2021 r. opracować tzw. Plan bezpieczeństwa biologicznego „zatwierdzony" przez właściwego PLW, uwzględniający profil gospodarstwa i ustawodawstwo krajowe. Plan będzie musiał być sporządzony dla tych gospodarstw, w których pracuje minimum jedna osoba z zewnątrz. W myśl wytycznych GIW: Plan bezpieczeństwa biologicznego musi obejmować co najmniej: (...) opracowane zasady zapewnienia żywności dla pracowników na terenie gospodarstwa oraz zakazu trzymania świń przez osoby pracujące bezpośrednio przy świniach.

Pomijając kwestie prawne, warto uregulować zasady spożywania posiłków oraz palenia papierosów w gospodarstwie, gdyż niezrobienie tego może kosztować pracodawcę zaburzenie organizacji pracy oraz niepotrzebne koszty, zwłaszcza w większych podmiotach.

Ile razy mamy się kąpać? – sprawy techniczno-organizacyjne

Zacznijmy od tego, iż w każdym gospodarstwie powinna być wydzielona strefa socjalna, gdzie pracownicy w odpowiednich warunkach mogą posilić się i odpocząć podczas przerwy w pracy. Wyposażenie stołówki zależy od potrzeb i możliwości gospodarstwa, z praktycznego punktu widzenia dobrze, aby była ona wyposażona przynajmniej w lodówkę, zlew oraz punkt dezynfekcji rąk.

Ważniejszym tematem od wyposażenia jest umiejscowienie stołówki, gdyż to warunkuje organizację pracy i może wpływać zarówno na bioasekurację, jak i na wydajność pracy.

Przy podziale gospodarstwa na strefy mamy dwie opcje: umiejscowić ją w czystej lub brudnej strefie gospodarstwa. Obie opcje mają oczywiście wady i zalety.

Umiejscowienie stołówki w strefie brudnej pozwala na łagodniejsze podejście do rodzaju pokarmów, jakie mogą spożywać na terenie fermy pracownicy. Niemniej, taka lokalizacja wymusza ruch pracowników z czystej do brudnej strefy przynajmniej raz do dwóch razy w ciągu dnia. Powoduje to skrócenie czasu pracy, ponieważ pracownicy za każdym razem muszą przejść procedurę wejścia na fermę, a jeżeli wymusza ona np. wzięcie prysznica, będzie powodowała wydłużenie przerwy oraz niechęć pracowników do wielokrotnych kąpieli, co może spowodować łamanie procedury i narażenie gospodarstwa na niepotrzebne ryzyko.

Umiejscowienie stołówki w czystej strefie gospodarstwa wiąże się z wprowadzeniem ostrzejszych wymogów dotyczących zarówno pokarmów, jak i opakowań, a także sposobu postępowania przy przenoszeniu posiłków do czystej strefy.

Kiełbasa nie wchodzi w grę – jakie wymogi odnośnie pokarmów?

Rekomendacje GIW dla ferm ubiegających się o odstępstwo od badań laboratoryjnych świń w kierunku ASF przed ich przemieszczeniem ze stref objętych restrykcjami mówią o zakazie wnoszenie na strefę czystą fermy wszystkich produktów pochodzenia zwierzęcego lub wdrożenie tzw. cateringu właścicielskiego.

Z doświadczenia wynika, iż utrzymanie diety wegańskiej dla pracowników obsługujących trzodę chlewną jest bardzo trudne. Po pierwsze, z punktu widzenia dostępności zamienników mięsa i produktów pochodzenia zwierzęcego na terenach

wiejskich, a po drugie, ze względu na trudność w optymalnym zbilansowaniu tego typu diety dla pracowników, którzy nierzadko wykonują prace fizyczne i potrzebują odpowiednio kalorycznego pożywienia.

Optymalnym kompromisem wydaje się wprowadzenie zakazu spożywania wieprzowiny oraz dziczyzny. Niekiedy bywają problemy z identyfikacją pokarmów, dlatego nierzadko wprowadzane są również zapisy, o tym, że jeżeli pracownik przynosi pokarm mięsny, musi on być możliwy do rozpoznania, czyli np. cała noga z kurczaka, a nie gulasz, gołąbki czy kiełbasa.

W co mam włożyć tą sałatkę? – rzecz o opakowaniach

Kolejną ważną kwestią są opakowania oraz wszelkiego typu torby śniadaniowe. Pamiętajmy, że nie można żadnych parcianych, materiałowych czy skórzanych toreb, śniadaniówek i innych tego typu rzeczy wnosić i wynosić ze strefy czystej każdego dnia, gdyż są one niemożliwe do dezynfekcji i po skończonej pracy „lądują" na siedzeniach samochodów, na kuchennym blacie, a niekiedy nawet jadą z nami do sklepu. Wnoszenie tego typu rzeczy musi być zakazane, jeżeli zależy nam na bezpieczeństwie gospodarstwa. Jaka jest zatem alternatywa – opakowania jednorazowe – z punktu widzenia środowiska, niekorzystne, najlepiej więc używać papierowych lub szklanych, w ostateczności wielorazowych, ale możliwych do umycia i dezynfekcji. W każdym z wymienionych przypadków warto zastosować dezynfekcję na mokro lub UV przy przechodzeniu przedmiotów ze strefy brudnej do czystej.

Pani, ile ja za to zapłacę? – czyli ile kosztuje catering dla pracowników

Warto przemyśleć możliwość zapewnienia posiłków przez właściciela. Jesteśmy wtedy pewni, że jedzenie jest bezpieczne i mamy pełną kontrolę nad sposobem wnoszenia przedmiotów na fermę.

VestIn
Agro Consulting

KONTRAKT MANAGERSKI

- analiza produkcyjna i finansowa
- plan ulepszeń
- strategia operacyjna
- wdrażanie zmian i programów
- szkolenia dla pracowników
- prowadzenie fermy

www.vest-in.com
info@ www.vest-in.com
+48 530 252 710
Ketlinga 3, 77-300 Człuchów, Poland

Fot 1. Stołówka dla pracowników fermy trzody chlewnej (Polska, 2021)

Fot 3. Opakowania z jedzeniem powinny być poddane dezynfekcji na granicy strefy czystej i brudnej gospodarstwa (Polska, 2021)

W wielu miejscach rozwiązanie takie jest już stosowane z dużym powodzeniem. Najczęściej spotykanym wariantem jest gotowanie posiłków przez zdolną panią domu i dzielenie się jedzeniem z pracownikami. W większych gospodarstwach częściej funkcjonuje system wspólnych zakupów, które nadzoruje osoba zarządzająca. Zakupy robi się raz w tygodniu, do wspólnej puli kupuje się pieczywo, mleko, masło i inne tego typu towary, a dodatkowo każdy pracownik może wybrać sobie preferowane produkty z ustalonej listy. Zwykle budżet na pracownika wynosi około 10 zł/osobę/dzień.

Fot 2. Przykład „śniadaniówki" niemożliwej do dezynfekcji (Polska, 2020)

Fot 4. Po zakończonym posiłku należy zdezynfekować ręce. Taki dozownik z płynem dezynfekcyjnym warto umieścić przy wejściu/wyjściu ze stołówki (Polska, 2021)

W jeszcze większych podmiotach spotyka się także profesjonalne kuchnie dla pracowników, które wykorzystują mięso zwierząt wyhodowanych w gospodarstwie na potrzeby wyżywienia personelu – takie rozwiązania częściej spotykane są na wschodzie – Rosja, Ukraina – niemniej, przy dużej liczbie osób warte do rozważenia.

Fot. Archiwum VestIn