



PRODUKCJA I OBRÓT ŻYWNOSCIĄ NIEZWIERZĘCEGO POCHODZENIA W RAMACH ROLNICZEGO HANDLU DETALICZNEGO

21 marzec 2024 roku - PODR w Lubaniu

WSSE w Gdańsku – Regina Szymańska



PODSTAWY PRAWNE – USTAWA O BEZPIECZEŃSTWIE ŻYWNOSTCI I ŻYWIENIA

Rolniczy handel detaliczny – handel detaliczny w rozumieniu art. 3 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 178/2002, polegający na:

- a) produkcji żywności zawierającej co najmniej jeden składnik pochodzący w całości z własnej uprawy, hodowli lub chowu podmiotu działającego na rynku spożywczym oraz
- b) zbywaniu żywności, o której mowa w lit. a, konsumentowi finalnemu, o którym mowa w art. 3 ust. 18 rozporządzenia nr 178/2002, lub zakładom prowadzącym handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego

(art. 3 ust. 3, pkt 29b ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2023 poz. 1448)

Konsument finalny – oznacza ostatecznego konsumenta środka spożywczego, który nie wykorzystuje żywności w ramach działalności przedsiębiorstwa spożywczego (rozporządzenie nr 178/2002)



PODSTAWY PRAWNE - USTAWA O BEZPIECZEŃSTWIE ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA - ROZDZIAŁ 10A

Ustawa wprowadza następujący podział kompetencji w nadzorze nad rolniczym handlem detalicznym:

Państwowa Inspekcja Sanitarna – nad żywnością pochodzenia niezwierzęcego,

Inspekcja Weterynaryjna – nad żywnością pochodzenia zwierzęcego oraz produktami złożonymi – bez względu na ilość produktów pochodzenia zwierzęcego przetworzonych lub nieprzetworzonych,

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych – nad jakością handlową żywności



POSTAWY PRAWNE – USTAWA Z DNIA 25 SIERPNIA 2006 R.
O BEZPIECZEŃSTWIE ŻYWNOSTCI I ŻYWIENIA (Dz. U. z 2023 R. POZ. 1448)

**Produkcja i zbywanie żywności w ramach rolniczego handlu
detalicznego:**

- ☐ nie mogą stanowić zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności i wpływać niekorzystnie na zdrowie publiczne
- ☐ podlegają urzędowej kontroli żywności przeprowadzanej odpowiednio przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej albo Inspekcji Weterynaryjnej
- ☐ są prowadzone zgodnie z przepisami prawa żywnościowego, w szczególności rozporządzenia nr 178/2002 i rozporządzenia nr 853/2004 oraz przepisami UE wydanymi w trybie tych rozporządzeń



POSTAWY PRAWNE - USTAWA Z DNIA 25 SIERPNIA 2006 R. O BEZPIECZEŃSTWIE ŻYWNOSTCI I ŻYWIENIA (Dz. U. z 2023 R. POZ. 1448)

Zbywanie żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego:

- ☐ **do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego:**
 - zbywanie tej żywności odbywa się wyłącznie na terytorium RP (ograniczenia terytorialne nie dotyczą żywności pochodzenia niezwierzęcego)
 - podlega limitom ilościowym dostosowanym do potrzeb konsumentów finalnych
 - jest dokumentowane w sposób umożliwiający określenie ilości żywności zbywanej w ramach RHD
- ☐ **nie może być dokonywane z udziałem pośrednika, z wyjątkiem zbywania takiej żywności podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszów, organizowanych w celu promocji żywności, jeżeli pośrednik zbywa żywność:**
 - wyprodukowaną przez tego pośrednika w ramach rolniczego handlu detalicznego,
 - wyprodukowaną przez inny podmiot prowadzący rolniczy handel detaliczny na obszarze powiatu, w którym pośrednik ten prowadzi produkcję żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego, lub na obszarze powiatu sąsiadującego z tym powiatem.



POSTAWY PRAWNE - USTAWA Z DNIA 25 SIERPNIA 2006 R.
O BEZPIECZEŃSTWIE ŻYWNOSTCI I ŻYWIENIA (Dz. U. z 2023 R. POZ. 1448)

W miejscu zbywania żywności konsumentowi finalnemu przez podmiot prowadzący RHD, w tym przez pośrednika:

- umieszcza się w sposób czytelny i widoczny dla konsumenta napis „rolniczy handel detaliczny”,
- imię i nazwisko albo nazwę i siedzibę podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny,
- adres miejsca prowadzenia produkcji tej żywności.

Sprzedaż odbywa się wyłącznie w miejscach, w których produkty te zostały wytworzone, lub przeznaczonych do prowadzenia handlu

(ustawa z dnia 16 listopada 2016 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników Dz. U. z 2016 r. poz. 1961)



PODSTAWY PRAWNE - DEFINICJE - LICZBY

Liczba zakładów nadzorowanych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2023 roku:

Rodzaj zakładu	Liczba zakładów, w tym RHD	Liczba przeprowadzonych kontroli	Liczba pobranych próbek żywności do badań
Producenci pierwotni	1688	187	33 (1)
Rolniczy handel detaliczny	16	2	0
Dostawcy bezpośredni	44	6	1
Producenci pierwotni i rolniczy handel detaliczny	42	10	3
Producenci pierwotni i dostawcy bezpośredni	1156	188	47
Producenci pierwotni, rolniczy handel detaliczny, dostawcy bezpośredni	91	19	11
RAZEM	3037/149	412/31	95/14



SUROWCE I ŻYWNOSĆ - RHD

RODZAJE SUROWCÓW POCHODZENIA NIEZWIERZĘCEGO ZBYWANYCH W RAMACH RHD

- ☐ **owoce miękkie** - truskawki, borówka amerykańska, porzeczki, maliny, agrest,
- ☐ **warzywa liściaste** - szpinak, sałata, rukola, roszponka,
- ☐ **owoce pozostałe** – jabłka, gruszki, wiśnie, czereśnie, morele, śliwki, itp.
- ☐ **warzywa pozostałe** - kapusta, ogórki, warzywa strączkowe, ziemniaki, buraki, marchew, pomidor, cebula marchew, pietruszka, seler, dynia, itp.
- ☐ **Zboża, zioła**

RODZAJE ŻYWNOSCI ZBYWANEJ W RAMACH PRODUKCJI RHD

- ☐ **przetwory owocowe, warzywne i owocowo-warzywne** – soki owocowe i warzywne, konfitury, dżemy, powidła, kompoty, syropy, galaretki, przeciery, marynowane owoce i warzywa, kiszone ogórki, kapusta, buraczki, ketchupy, zakwasy warzywne, sałatki warzywne, czosnek i jego przetwory, tarty chrzan, octy owocowe, suszone owoce
- ☐ **oleje tłoczone na zimno** (len, rzepak, czarnuszka, ostropest),
- ☐ **Pieczyno**
- ☐ **Suszone zioła**

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 12 września 2022 roku w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania (Dz. U. z 2022 roku, poz. 1971)



OBOWIĄZKI ROLNIKÓW – REJESTRACJA

Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia wprowadziła dla podmiotów prowadzących **rolniczy handel detaliczny**, dostawy bezpośrednie, produkcję pierwotną żywności niezwierzęcego pochodzenia

jedynie obowiązek rejestracji we właściwym organie Państwowej Inspekcji Sanitarnej



OBOWIĄZKI ROLNIKÓW

- ☐ **Wzór wniosku o rejestrację RHD dla produktów pochodzenia niezwierzęcego, który należy złożyć do terenowo właściwej powiatowej lub granicznej stacji sanitarno-epidemiologicznej, określa załącznik nr 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2007 r. Nr 106, poz. 730 ze zm.).**
- ☐ **Wniosek powinien być złożony 14 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności**
- ☐ **Poprzez rejestrację rolniczego handlu detalicznego rozumie się automatycznie rejestrację produkcji pierwotnej dokonywanej przez rolników**

(pieczęć i podpisy wnioskodawcy
lub osoby reprezentującej wnioskodawcę)



OBOWIĄZKI PODMIOTÓW - REJESTRACJA

Poprawne złożenie wniosku o wpis do rejestru zakładów jest podstawą do dokonania przez właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego wpisu do rejestru zakładów – zakład otrzymuje kolejny numer w rejestrze (art. 65 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia)

Tryb rejestracji oznacza, że nie przeprowadza się kontroli sanitarnych przed wpisaniem do rejestru zakładów.

Państwowy powiatowy inspektor sanitarny wydaje zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów.

Kontrole sanitarne przeprowadzane są po wpisie zakładu do rejestru, częstotliwość kontroli ustalana jest na podstawie przeprowadzonej analizy ryzyka dla zakładu.

Wykreślenie z rejestru – na wniosek podmiotu lub z urzędu (zaprzestanie prowadzenia działalności).



REJESTRACJA

Pytanie: Przez jaką inspekcję będzie rejestrowany rolnik prowadzący zarówno produkcję/ sprzedaż surowców oraz żywności pochodzenia niezwierzęcego oraz zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego?

Odpowiedź: Rejestracja przez obie inspekcje – Inspekcja Weterynaryjna (produkty złożone i pochodzenia zwierzęcego) i Państwowa Inspekcja Sanitarna (produkty pochodzenia niezwierzęcego)



REJESTRACJA

- **Pytanie:** Czy rolnika wpisanego już wcześniej do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej jako podmiot prowadzący działalność w ramach dostaw bezpośrednich np. kiszanej kapusty, kiszonych ogórków, należy obecnie traktować jako podmiot prowadzący działalność według przepisów dotyczących rolniczego handlu detalicznego?
- **Odpowiedź:** Nie można przyjąć automatycznego przekwalifikowania. Jest to uzależnione od woli rolnika, którą działalność wybrać.

Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 112, poz. 774)



REJESTRACJA

Pytanie: Czy środki transportu do przewozu żywności wprowadzanej na rynek w ramach RHD można traktować jako element całości działalności zgłoszonej „wnioskiem o wpis do rejestru zakładów” w w/w zakresie?

Czy środki transportu wykorzystywane przez rolników prowadzących działalność w ramach rolniczego handlu detalicznego np. do przewożenia wyrobów gotowych (kiermasze, festyny), bądź transportu surowców, podlegają rejestracji czy zatwierdzeniu przez właściwego, ze względu na siedzibę zakładu, państwowego powiatowego inspektora sanitarnego?

Odpowiedź: Tak, środki transportu należy traktować jako element działalności. Tak, podlegają wyłącznie rejestracji.



PODSTAWY PRAWNE – ROZPORZĄDZENIE RAMOWE

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 roku ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności:
- **Zapewnienie bezpieczeństwa żywności**
Żaden niebezpieczny środek spożywczy nie może być wprowadzony do obrotu.
- **Odpowiedzialność**
Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze zapewniają na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji w przedsiębiorstwach będących pod ich kontrolą, zgodność tej żywności z wymogami prawa żywnościowego właściwymi dla ich działalności i przestrzegania tych wymogów.
- **Możliwość śledzenia produktu (monitorowania)**
Przedsiębiorcy powinni mieć możliwość ustalenia danych każdego dostawcy bądź odbiorcy żywności (krok w przód, krok w tył) i przekazanie tych informacji na żądanie właściwych władz.



ZNAKOWANIE ŻYWNOSCI

Znakowanie żywności opakowanej i nieopakowanej – podawanie informacji konsumentom

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304/18 z 22.11.2011 ze zm.).

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 ze zm.).

- **Obowiązkowe informacje na temat żywności** – art. 9. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011
- **Dobrowolne informacje na temat żywności** – oświadczenia żywieniowe i zdrowotne - rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 roku sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności (Dz. U. L 404 z 30.12.2006, s.9 ze zm.).
- **Informacje na temat żywności nie mogą przypisywać jakiegokolwiek środkowi spożywczemu właściwości zapobiegania chorobom lub leczenia chorób ludzi bądź też odwoływać się do takich właściwości (art. 7 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011)**



Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych

Załącznik 1

Produkcja pierwotna
(surowce i działania powiązane)

Załącznik 2

Wszystkie zakłady produkujące, przetwarzające i wprowadzające do obrotu żywność, w tym handel detaliczny

Uregulowane na poziomie krajowym

Nie podlega Rozporządzeniu (WE) nr 852/2004

środki spożywcze produkowane, przetwarzane i przechowywane
w gospodarstwie domowym na potrzeby własne oraz do własnego spożycia w tym gospodarstwie

Dostawy bezpośrednie - dokonywane przez producenta, małych ilości surowców do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego
Rolniczy handel detaliczny





PRODUKCJA ŻYWNOŚCI

- ❑ Produkcja/wytwarzanie żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego może być prowadzona m.in. w kuchniach domowych i pomieszczeniach przydomowych (pomieszczeniach używanych jako prywatne domy mieszkalne).
- ❑ Działalność ta może być też prowadzona w małym przydomowym zakładzie.
- ❑ Możliwe jest też wykorzystywanie do wytworzenia takiej żywności tzw. „inkubatorów przetwórstwa lokalnego”.
- ❑ Inkubator przetwórstwa lokalnego - zakład przetwórczy udostępniany jest lokalnym rolnikom w celu przetwarzania produktów pierwotnych pochodzących z ich gospodarstw. W miejscu tym rolnik korzysta z usługi udostępniania pomieszczeń oraz urządzeń inkubatora.
- ❑ Odpowiedzialność za produkt końcowy ponosi podmiot, który ten produkt wytworzył, a nie podmiot prowadzący inkubator. Ponadto zarówno podmiot prowadzący inkubator jak i podmiot prowadzący rolniczy handel detaliczny, powinny być pod nadzorem PIS. Rolniczy handel detaliczny wymaga rejestracji przez właściwy organ Inspekcji, a inkubator wymaga zatwierdzenia i rejestracji PIS.



WYMAGANIA HIGIENICZNE

- ❑ Wymagania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych stosuje się do zakładów produkcji żywności, handlu detalicznego, w tym rolniczego handlu detalicznego.
- ❑ Przepisy te powinny być stosowane w sposób elastyczny biorąc pod uwagę zakres prowadzonej działalności, wielkość zakładu i jego specyfikę.
- ❑ W szczególności dla rolniczego handlu detalicznego, który będzie dotyczył produkcji żywności **w warunkach domowych**, ma zastosowanie **rozdział III załącznika II (i pozostałe rozdziały w miarę potrzeb)**, tj. pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzania do obrotu.
- ❑ Do innych pomieszczeń, w których produkowana będzie żywność w ramach RHD obowiązują wymagania zał. II rozdz. I i II (bez rozdz. III i pozostałe rozdziały).



WYMAGANIA HIGIENICZNE

- **Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zapewniają, że na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności odbywających się pod ich kontrolą, spełniane są właściwe wymogi higieny ustanowione w niniejszym rozporządzeniu (art. 3 rozporządzenia 852/2004)**
- **Są to wymagania podstawowe**, określające ogólne wymagania, pozostawiające dużą swobodę w ich spełnianiu - określają kryteria, które muszą być spełnione, aby został osiągnięty cel jakim jest bezpieczeństwo żywności.
- Niezbędne jest wdrożenie i stosowanie procedury opartej na zasadach systemu HACCP, o której mowa w **art. 5 rozporządzenia (WE) nr 852/2004**, w celu identyfikacji, analizy i kontroli zagrożeń dla bezpieczeństwa żywności, które mogą powstać na etapie produkcji lub obrotu. Procedura powyższa jest opracowywana na potrzeby kontroli wewnętrznej i ma zapewnić bezpieczeństwo żywności poprzez przestrzeganie zasad higieny. Zasady określone w ww. procedurze powinny być przestrzegane przez wszystkie osoby mające kontakt z żywnością, a na żądanie organów urzędowej kontroli żywności muszą być przedstawiane dowody potwierdzające wdrożenie i stosowanie tej procedury w zakładzie.

ROZPORZĄDZENIE 852/2004 – wymagania higieniczne

ZAŁĄCZNIK I	PRODUKCJA PODSTAWOWA/PIERWOTNA
ZAŁĄCZNIK II	OGÓLNE WYMOGI HIGIENY DLA WSZYSTKICH PRZEDSIĘBIORSTW SEKTORA SPOŻYWCZEGO (z wyjątkiem przypadków gdy ma zastosowanie załącznik I)
ROZDZIAŁ I	OGÓLNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE POMIESZCZEŃ ŻYWNOŚCIOWYCH (INNYCH NIŻ WYMIENIONE W ROZDZIALE III)
ROZDZIAŁ II	SZCZEGÓLNE WYMAGANIA DLA POMIESZCZEŃ, W KTÓRYCH SIĘ PRZYGOTOWUJE, PODDAJE OBRÓBCE LUB PRZETWARZA ŚRODKI SPOŻYWCZE (nie dotyczy obiektów wymienionych w rozdziale III)
ROZDZIAŁ III	WYMAGANIA DOTYCZĄCE RUCHOMYCH I/LUB TYMCZASOWYCH POMIESZCZEŃ (JAK DUŻE NAMIOTY, STRAGANY, RUCHOME PUNKTY SPRZEDAŻY), POMIESZCZEŃ UŻYWANYCH GŁÓWNIJE JAKO PRYWATNE DOMY MIESZKALNE, ALE GDZIE REGULARNIE PRZYGOTOWUJE SIĘ ŻYWNOŚĆ W CELU WPROWADZANIA DO OBROTU, I AUTOMATÓW ULICZNYCH
ROZDZIAŁ IV	TRANSPORT
Rozdziały V - XII mają zastosowanie do wszystkich etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności	
ROZDZIAŁ V	WYMAGANIA DLA SPRZĘTU; ROZDZIAŁ Va – REDYSTRYBUCJA ŻYWNOŚCI
ROZDZIAŁ VI	ODPADY ŻYWNOŚCIOWE
ROZDZIAŁ VII	ZAOPATRZENIE W WODĘ
ROZDZIAŁ VIII	HIGIENA OSOBISTA
ROZDZIAŁ IX	PRZEPISY ODNOSZĄCE SIĘ DO ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH
ROZDZIAŁ X	PRZEPISY ODNOSZĄCE SIĘ DO OPAKOWAŃ JEDNOSTKOWYCH I OPAKOWAŃ ZBIORCZYCH ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH
ROZDZIAŁ XI	OBRÓBKA CIEPLNA; ROZDZIAŁ XIa - KULTURA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI
ROZDZIAŁ XII	SZKOLENIE



WYMAGANIA HIGIENICZNE – ART. 5 ROZP. 852/2004

W Głównym Inspektoracie Sanitarnym opracowane zostały:

„Wytyczne Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej przy produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw oraz w ramach rolniczego handlu detalicznego”

Wytyczne dotyczą produkcji żywności, która stanowi potencjalnie niskie ryzyko zagrożenia dla zdrowia.

Stosowanie przez podmioty ww. wytycznych zapewni spełnienie przepisów rozporządzenia (WE) nr 852/2004.



WYMAGANIA HIGIENICZNE – ANALIZA PROWADZONEJ DZIAŁALNOŚCI

Aby ocenić czy ww. ryzyko związane produktem jest niskie a także wyznaczyć krytyczne parametry produkcji, które wpływają na bezpieczeństwo zdrowotne produktu **należy opracować szczegółową recepturę**, która powinna zawierać:

- **wykaz składników** – z podaniem ilości użytych składników
- **opis procesu** – szczegółowy sposób przygotowania produktu, z podaniem kolejnych kroków; warunki produkcji, w tym rodzaj, parametry i czas obróbki cieplnej, wymagania i postępowania np. ze słoikami; w recepturze należy wskazać krytyczne parametry, których należy przestrzegać np. czas i temp. pasteryzacji
- **informacje dotyczące sposobu i warunków przechowywania** – temperatury przechowywania surowców i produktu gotowego
- **przewidywany termin przydatności do spożycia lub data minimalnej trwałości**



WYMAGANIA HIGIENICZNE

Pojęcie warunków domowych oznacza możliwość wytworzenia takiej ilości żywności, którą można wyprodukować z zachowaniem zasad bezpieczeństwa żywności i higieny **w kuchni domowej z wykorzystaniem sprzętu i artykułów gospodarstwa domowego**

Produkcja odbywa się w obrębie przestrzeni mieszkalnych





WYMAGANIA HIGIENICZNE

- **Rozdział III - WYMAGANIA DOTYCZĄCE RUCHOMYCH I/LUB TYMCZASOWYCH POMIESZCZEŃ (JAK DUŻE NAMIOTY, STRAGANY, RUCHOME PUNKTY SPRZEDAŻY), POMIESZCZEŃ UŻYWANYCH GŁÓWNIEJAKO PRYWATNE DOMY MIESZKALNE, ALE GDZIE REGULARNIE PRZYGOTOWUJE SIĘ ŻYWNOSĆ W CELU WPROWADZANIA DO OBROTU, I AUTOMATÓW ULICZNYCH**
- pomieszczenia będą tak usytuowane, zaprojektowane i skonstruowane oraz utrzymywane w czystości i dobrym stanie i kondycji technicznej, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia, w szczególności przez zwierzęta i szkodniki.
- muszą być dostępne odpowiednie urządzenia, aby utrzymać właściwą higienę personelu (włącznie ze sprzętem do higienicznego mycia i suszenia rąk, higienicznymi urządzeniami sanitarnymi i przebieralniami);
- powierzchnie w kontakcie z żywnością muszą być w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji. Wymaga to stosowania gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję i nietoksycznych materiałów, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie;



WYMAGANIA HIGIENICZNE – ROZDZIAŁ III CD.

- należy zapewnić warunki do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji narzędzi do pracy i sprzętu;
- należy ustanowić odpowiednie przepisy/zasady, aby dokonywać tego w sposób higieniczny;
- należy zapewnić odpowiednią ilość gorącej i/lub zimnej wody pitnej;
- należy zapewnić odpowiednie warunki i/lub udogodnienia dla higienicznego składowania i usuwania niebezpiecznych i/lub niejadalnych substancji i odpadów (zarówno płynnych, jak i stałych);
- należy zapewnić odpowiednie udogodnienia i/lub warunki dla utrzymywania i monitorowania właściwych warunków termicznych żywności;
- środki spożywcze muszą być tak umieszczone, aby unikać, na tyle, na ile jest to rozsądnie praktykowane, ryzyka zanieczyszczenia.



WYMAGANIA HIGIENICZNE –CD.

- środki spożywcze muszą być tak umieszczone, aby unikać, na tyle, na ile jest to rozsądnie praktykowane, ryzyka zanieczyszczenia.

ROZDZIAŁ IV - **TRANSPORT**

Transportery i/lub kontenery używane do przewozu środków spożywczych muszą być utrzymywane w czystości i w dobrym stanie i kondycji technicznej, aby chronić środki spożywcze przed zanieczyszczeniem i muszą, w miarę potrzeby, być tak zaprojektowane i skonstruowane, by umożliwić właściwe czyszczenie i/lub dezynfekcję.

ROZDZIAŁ VII - **ZAOPATRZENIE W WODĘ**

Należy zapewnić odpowiednie zaopatrzenie w wodę pitną, która powinna być używana w każdym przypadku gdy jest to niezbędne w celu zapewnienia, że środki spożywcze nie są zanieczyszczone.



WYMAGANIA HIGIENICZNE

ROZDZIAŁ VIII – **HIGIENA OSOBISTA**

Każda osoba pracująca w styczności z żywnością powinna utrzymywać wysoki stopień czystości osobistej i nosić odpowiednie, czyste i gdzie stosowne, ochronne okrycie wierzchnie

Żadna osoba cierpiąca na chorobę lub będąca jej nosicielem, która może być przenoszona przez żywność, lub też stwierdza się u niej zainfekowane rany, zakażenia skóry, owrzodzenia lub biegunkę nie może uzyskać pozwolenia na pracę z żywnością ani na wejście do obszaru, w którym pracuje się z żywnością w jakimkolwiek charakterze, jeśli występuje jakiekolwiek prawdopodobieństwo bezpośredniego lub pośredniego zanieczyszczenia.

Osoby pracujące w styczności z żywnością powinny posiadać orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych (art. 59 ust.2 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia)



WYMAGANIA HIGIENICZNE

ROZDZIAŁ XII - SZKOLENIE

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zapewniają, że:

- personel pracujący z żywnością jest nadzorowany i/lub szkolony w sprawach higieny żywności odpowiednio do jego charakteru pracy;
- osoby odpowiedzialne za opracowywanie i stosowanie procedury określonej w art. 5 ust. 1 niniejszego rozporządzenia lub za funkcjonowanie właściwych wytycznych, przeszły odpowiednie szkolenie ze stosowania zasad HACCP



DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA - GHP

Dobra Praktyka Higieniczna GHP – działania, które muszą być podjęte i warunki higieniczne, które muszą być spełnione i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności.

1. **Kontrola dostaw**
2. **Budynki i układ funkcjonalny pomieszczeń i wyposażenie**
3. **Czyszczenie urządzeń oraz sprzętu (w tym dezynfekcja), czyszczenie urządzeń sanitarnych i zaplecza produkcyjnego**
4. **Czyszczenie obszaru produkcji i przechowywania żywności**
5. **Higiena procesu produkcji, w tym rozdzielenie czynności w celu zabezpieczenia przed przeniesieniem zanieczyszczenia na żywność**
6. **Higiena osobista i stan zdrowia osób produkujących żywność ,**
7. **Jakość stosowanej wody**
8. **Kontrola i zabezpieczenie przed szkodnikami**
9. **Postępowanie z odpadami żywnościowymi,**
10. **Przechowywanie, dystrybucja i transport**



DOBRA PRAKTYKA PRODUKCYJNA - GMP

Zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP – działania, które muszą być podjęte i warunki, które muszą być spełniane, aby produkcja żywności odbywała się w sposób zapewniający bezpieczeństwo żywności, zgodnie z jej przeznaczeniem.

1. Magazynowanie surowców i produktów gotowych
2. Procesy obróbki żywności – zamrażanie, rozmrażanie, gotowanie, pasteryzacja, chłodzenie
3. Znakowanie
4. Pakowanie



WYMAGANIA HIGIENICZNE

ROZDZIAŁ I - stosuje się do wszystkich pomieszczeń żywnościowych, z wyjątkiem tych, do których stosuje się rozdział III.

Wymagania dotyczą pomieszczeń (konstrukcji, wielkości), sprzętu i wyposażenia, systemów wentylacyjnych, kanalizacyjnych, oświetlenia, umywalek, ubikacji,

ROZDZIAŁ II - stosuje się do wszystkich pomieszczeń, gdzie przygotowuje się, poddaje obróbce lub przetwarza żywność, z wyjątkiem miejsc spożywania i pomieszczeń, do których stosuje się rozdział III. (szczegółowe wymagania dla podłóg, ścian, sufitów, okien, drzwi, powierzchni, urządzeń do mycia sprzętu i żywności)

- np. powierzchnie ścian - muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, oraz tam gdzie jest to konieczne, do dezynfekcji i wymaga to stosowania nieprzepuszczalnych, niepochłaniających, zmywalnych raz nietoksycznych materiałów oraz gładkiej powierzchni aż do wysokości niezbędnej do działania, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie;



**DZIĘKUJE ZA
UWAGĘ**