



# Bezpieczeństwo żywności przygotowywanej przez Koła Gospodyń Wiejskich

Regina Szymańska

Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Gdańsku

Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Lubaniu, 12.02.2025 r.



Bezpieczeństwo żywności ...

**Bezpieczeństwo żywności** - pewność, że żywność nie spowoduje negatywnych skutków dla zdrowia u konsumenta, gdy jest przygotowana i/lub spożywana zgodnie z przeznaczeniem

(def. WHO – Światowej Organizacji Zdrowia)

Żaden **niebezpieczny środek spożywczy** nie może być wprowadzany na rynek

(art. 14 rozporządzenia (WE) PE i R z dnia 28 stycznia 2002 r. nr 178/2002 r ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności)

## Okazjonalna sprzedaż żywności

**Wymagania prawa żywnościowego, w tym obowiązek rejestracji nie dotyczy:**  
**okazjonalnego przygotowywania** przechowywania i podawania żywności przez osoby prywatne, sporadycznie i na małą skalę  
**(np.. pikniki, spotkania, wystawy, konkursy itp.)**

(źródło - prezentacja GIS pt. „Sprzedaż żywności przez Koła Gospodyń Wiejskich, a nadzór organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej” – Kielce, 24.09.2019 r.)

## Produkcja i sprzedaż żywności w sposób nieokazjonalny

Przepisy prawa żywnościowego dotyczą produkcji / obrotu żywnością, tam gdzie jest:

- pewna ciągłość
- pewien stopień organizacji

Np. stała lub sezonowa produkcja domowa żywności i jej sprzedaż w lokalnym sklepie, produkcja żywności w wynajętych pomieszczeniach (np. w stołówce szkolnej) np. pierogów, ciast, które są sprzedawane klientom lub do sklepów.

(źródło - prezentacja GIS pt. „Sprzedaż żywności przez Koła Gospodyń Wiejskich, a nadzór organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej” – Kielce, 24.09.2019 r.)

## Żywność przygotowywana w warunkach domowych (wymaga rejestracji w PSSE)

- Dla takiej działalności wymagania higieniczne są zawarte w rozporządzeniu nr 852/2004
- Podmioty te **podlegają rejestracji** przez terenowo właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej\*

*\* Podstawa prawna: ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r. poz. 1252) – art. 63*

(źródło - prezentacja GIS pt. „Sprzedaż żywności przez Koła Gospodyń Wiejskich, a nadzór organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej” – Kielce, 24.09.2019 r.)

## Tryb rejestracji kuchni domowych

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).**

Ogólne wymagania higieniczne w produkcji i obrocie żywnością określa:

**rozporządzenie *Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych***

**w tym załącznik II rozdział III, który ustanawia**

**wymagania dla tzw. „pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzania do obrotu”**



## Wytyczne dot. wymagań higienicznych

Osoby produkujące żywność na małą skalę w warunkach domowych oraz prowadzące rolniczy handel detaliczny mogą stosować:

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

Ww. wytyczne są dostępne na stronie internetowej  
Głównego Inspektoratu Sanitarnego

<https://gis.gov.pl/wp-content/uploads/2018/04/Poradnik-Dobrej-Praktyki-Higienicznej-i-Produkcyjnej-przy-produkcji-%C5%BCywno%C5%9Bci-niezwięz%C4%99cego-pochodzenia-w-warunkach-domowych-z-wykorzystaniem-surowc%C3%B3w-ro%C5%9Blinnych.pdf>



# Poradnik Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej

**przy produkcji żywności zwierzęcego pochodzenia  
w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców  
roślinnych z własnych upraw oraz w ramach rolniczego  
handlu detalicznego**



## Bezpieczeństwo żywności ...

- **Wytyczne odnoszą się do produkcji żywności, która stanowi potencjalnie niskie ryzyko zagrożenia dla zdrowia (trwała mikrobiologicznie)** np.: makaron bezjajaeczny, przetwory z owoców, przetwory z warzyw (dżemy, soki, marmolady, powidła, kompoty, pasty warzywne - poddane obróbce termicznej), zagęszczone soki owocowe poddane obróbce termicznej, soki pasteryzowane, produkty marynowane, pieczywo, bułki bez dodatku jaj, mleka i jego przetworów, mięsa i jego przetworów.
- W warunkach domowych może być produkowana **żywność o wyższym ryzyku, z użyciem surowców pochodzenia zwierzęcego (np. jaja, śmietana, mięso, drób)**, żywność złożona, co wymaga zapewnienia odpowiednich warunków, właściwego postępowania z surowcami oraz uwzględnienia zagrożeń mikrobiologicznych związanych z tymi surowcami.

## Warunki domowe

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

Z założenia jest to produkcja żywności na małą skalę, ograniczona wielkością powierzchni roboczych oraz dostępnością i liczbą wykorzystywanych sprzętów gospodarstwa domowego.

Produkcja odbywa się w obrębie przestrzeni mieszkalnych.

Nie każde warunki domowe pozwalają na prowadzenie takiej działalności.

# Przykłady zagrożeń

## Zagrożenia biologiczne:

- laseczka jadu kiełbasianego (*Clostridium botulinum*) – zanieczyszczenia ziemią, np. przetwory warzywne (wypukłe denko!),
- pałeczka *Escherichia coli* (niemyte warzywa i owoce, woda z niepewnego źródła),
- pałeczki *Salmonella* (drób, jaja),
- gronkowiec złocisty (*Staphylococcus aureus*) – choroby skórne ludzi, nieżyty gardła i nosa,
- wirusy (rotawirusy, norowirusy, wirus zapalenia wątroby typu A) – brak zachowania higieny podczas zbioru, produkcji),
- pleśnie (niewłaściwe warunki przechowywania)
- szkodniki i ich pozostałości.

## Przykłady zagrożeń

**Zagrożenia chemiczne** – mikotoksyny (toksyny produkowane przez niektóre rodzaje grzybów), dotyczy głównie zbóż i przetworów zbożowych (mąki, kasze) oraz metale ciężkie, środki ochrony roślin, nawozy sztuczne, pozostałości środków myjących, zanieczyszczenia pochodzące z opakowań.

**Zagrożenia fizyczne** – ciała obce, np. szkło (słoiki), metal, drewno, piasek lub przypadkowe, np. biżuteria).



## WYMAGANIA HIGIENICZNE - GHP

### Domowe warunki produkcji środków spożywczych:

- nie dopuszczamy do zbioru płodów rolnych, zwłaszcza owoców miękkich, czy **produkcji żywności** osób z widocznymi objawami chorobowymi (wymioty, biegunka, zmiany skórne, kaszel, katar, infekcje gardła, uszu, w przypadkach gdy domownicy chorują – grypa, dolegliwości żołądkowo – jelitowe – przerywamy produkcję),
- nie wykonujemy typowo „domowych” czynności porządkowych w obszarze produkcji środków spożywczych (nie włączamy odkurzacza, nie przesadzamy kwiatów, nie bawimy się ze zwierzętami, nie prasujemy, nie przygotowujemy innych posiłków), **kuchnia przed przystąpieniem do produkcji/przetwarzania surowców powinna być sprzątnięta i w razie potrzeby zdezynfekowana**

## WYMAGANIA HIGIENICZNE GHP

### Domowe warunki produkcji środków spożywczych:

- **zapewniamy prawidłowy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń produkcji** – utrzymujemy ściany, podłogi, sufity, okna, drzwi w dobrym stanie technicznym oraz w czystości, np. nie dopuszczamy do „łuszczenia” się farby na powierzchniach ścian, nie dopuszczamy do gromadzenia się kurzu, pozostałości żywności i innych zanieczyszczeń w szczelinach, połączeniach płytek, w pomieszczeniach powinno być jak najmniej bibelotów, ozdób),
- **zapewniamy prawidłową wentylację pomieszczeń, w których przygotowuje się żywność** – **jeśli otwieramy okna w celu wietrzenia dbamy o to, aby posiadały siatki eliminujące możliwość przedostania się much i innych owadów (szkodników), zanieczyszczeń, przestrzegamy „szczelności” pomieszczeń.**

## WYMAGANIA HIGIENICZNE GHP

### Domowe warunki produkcji środków spożywczych:

- **zachowujemy właściwą higienę produkcji** (*mycie rąk, mycie i dezynfekcja sprzętu i powierzchni kontaktujących się z żywnością – np. wyparzenie w strumieniu wrzącej wody sprzętu produkcyjnego i pomocniczego – noże, deski, stolnice; właściwa obróbka wstępna surowca - np. dokładne mycie warzyw liściastych*),
- **nie akceptujemy obecności niepożądanych osób** (*nie mamy pewności, czy dana osoba nie jest nosicielem – nosiciel – chory bezobjawowo*), **zwierząt lub szkodników w obszarach produkcyjnych,**





## WYMAGANIA HIGIENICZNE GHP

### Domowe warunki produkcji środków spożywczych:

- **zapewniamy odpowiednią przestrzeń roboczą i powierzchnię produkcyjną, nie dopuszczamy do „krzyżowania się” dróg „czystych” i „brudnych” – nie dokonujemy czyszczenia surowca przyniesionego bezpośrednio z pola na powierzchniach produkcyjnych, nie wychodzimy w fartuchu, w którym produkujemy żywność do innych, zewnętrznych pomieszczeń gospodarskich (np. po jaja do „kurnika”), w trakcie produkcji nie wykonujemy innych „brudnych” czynności, np. nie palimy papierosów,**

## WYMAGANIA HIGIENICZNE GHP

### Domowe warunki produkcji środków spożywczych:

- **przestrzegamy zasady prawidłowej segregacji w urządzeniu chłodniczym** - np. surowe mięso nie może być przetrzymywane w sposób dający możliwość zanieczyszczenia sokiem surowiczym innych środków spożywczych, w tym przede wszystkim do bezpośredniego spożycia, podobnie jaja, czy surowce roślinne przyniesione bezpośrednio z pola, nie poddane wstępnej obróbce nie przechowujemy w bezpośrednim sąsiedztwie innych środków spożywczych, w tym przede wszystkim przeznaczonych do bezpośredniego spożycia – możliwość wtórnego zanieczyszczenia Salmonellą lub ziemią – E. coli),

## WYMAGANIA HIGIENICZNE GHP

### Domowe warunki produkcji środków spożywczych:

- produkujemy odpowiednią ilość środków spożywczych, dostosowaną do warunków jakie posiadamy (*dot. np. możliwości przechowywania żywności nietrwałej mikrobiologicznie w warunkach chłodniczych, zbyt duża ilość środków spożywczych przetrzymywanych w urządzeniu chłodniczym obniża jego wydajność*)



# WYMAGANIA HIGIENICZNE GHP

## 1. Sprzęt i wyposażenie:

- **Utrzymujemy właściwy stan sanitarno-techniczny:**
- powierzchni kontaktujących się z żywnością (blaty, stoły, deski, stolnice),  
*powierzchnie powinny być gładkie, nienasiąkliwe, nieuszkodzone – w „rowkach”, szczelinach mogą gromadzić się resztki żywności,*
- *używamy sprzętu typu: miski, pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością, (znak: „kieliszek i widelec”),*
- *nie wykorzystujemy sprzętu z uszkodzoną powierzchnią lub sprzętów zużytych – garnków „obitych” z odpryskami emalii, sitek, sit z ubytkami, drewnianych łyżek z ubytkami drewna „drzazgi”, patelnie nie mogą być porysowane, z ubytkami teflonu.*



## WYMAGANIA HIGIENICZNE GHP

### Sprzęt i wyposażenie:

#### **właściwy stan sanitarno-techniczny:**

- *nie stosujemy garnków aluminiowych do kontaktu z żywnością kwaśną, zwracamy uwagę na gumowe końcówki np. baterii przy zlewozmywakach, sokowników, sokowirówek), zapewniamy właściwe warunki do mycia i dezynfekcji sprzętu (mycie, suszenie),*
- *sprawdzamy, czy w lodówkach, zamrażarkach są odpowiednie temperatury (wyświetlacz, termometry - ale nie rtęciowe) – dla żywności chłodzonej do 5°C w zamrażarkach -18°C, należy kontrolować stopień „oblodzenia”, „oszlony” lodówek, zamrażarek,*
- *nie wykorzystujemy do przetrzymywania żywności, wiader, opakowań po zużytych środkach chemicznych (np. farby malarskie), bądź po innych środkach spożywczych (wydzielających intensywne zapach, np. śledzie).*

## WYMAGANIA HIGIENICZNE GHP

### 2. Woda:

stosujemy do produkcji środków spożywczych lub procesów czyszczenia surowców, procesów obróbki żywności, mycia rąk, sprzętu wodę, która spełnia wymagania wody pitnej – woda z własnych ujęć głębinowych powinna mieć udokumentowaną jakość zdrowotną (badania laboratoryjne), powinna być określona częstotliwość takich badań.

Woda pochodząca z wodociągu nie musi być badana w przypadku produkcji żywności o niskim ryzyku.

W przypadku produkcji żywności o wysokim ryzyku, badania bakteriologiczne wody powinny zostać przeprowadzone.

(wymagania dotyczą kuchni domowych **zgłoszonych do rejestru zakładów** podlegających urzędowej kontroli żywności prowadzonego przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego)



## WYMAGANIA HIGIENICZNE GHP

### 3. Zabiegi czyszczenia:

#### **Jak prawidłowo oczyścić sprzęt lub wyposażenie kuchenne:**

- Usunąć odpady, resztki żywności.
- Umyć powierzchnie płynem do mycia naczyń.
- Wypłukać sprzęt pod strumieniem bieżącej wody.
- Przeprowadzić (o ile to konieczne) dezynfekcję z wykorzystaniem wrzącej wody lub środka dezynfekującego (zwrócić uwagę na wskazany czas kontaktu środka z powierzchnią), podczas wykorzystywania zmywarek zwrócić uwagę, czy posiadają funkcję wyparzania.
- Wysuszyć sprzęt (suszenie samoistne na suszarce, wycieranie jednorazowymi ręcznikami papierowymi lub czystymi ręcznikami bawełnianymi).
- **Najlepszym rozwiązaniem jest posiadanie zlewu dwukomorowego. W przypadku zlewu jednokomorowego powinny zostać wdrożone i respektowane zasady mycia i dezynfekcji zlewu pomiędzy działaniami – po każdej czynności mycia, która niesie ze sobą ryzyko zanieczyszczenia.**

## WYMAGANIA HIGIENICZNE GHP

### 3. Zabiegi czyszczenia:

- utrzymujemy w czystości powierzchnie robocze (*blaty, deski, stolnice*), sprzęt (*piekarniki, lodówki, garnki oraz okapy*) oraz sprzęt pomocniczy, *np. pojemniki stosowane do przetrzymywania mąki, cukru i produktów podobnych* – czyścimy tak często, jak to będzie konieczne,
- usuwamy wszelkie pozostałości, rozlane płyny, wysypane produkty najszybciej jak to możliwe (*pozostawiając resztki „zapraszamy” szkodniki*)
- zapewniamy, aby środki czyszczące, dezynfekujące były oznakowane i przechowywane w sposób, który nie zagraża bezpieczeństwu produkowanych środków spożywczych (*środki te stosujemy zgodnie z instrukcją, nie „przelewamy” do pojemników zastępczych*),
- myjemy i dezynfekujemy ściereczki do naczyń, zmywaki (*brudne ściereki, zmywaki, „szmatki” do podłóg, mopy sprzyjają rozwojowi mikroorganizmów*)
- nie stosujemy sprzętu wykorzystywanego w kuchni do czyszczenia innych obszarów (*np. toalet, podwórka*).



## WYMAGANIA HIGIENICZNE GHP

### 4. Kontrola i zabezpieczenie przed szkodnikami:

- w przypadku wykrycia szkodników w przestrzeni roboczej podejmuje działania mające na celu ich eliminację (skuteczne pułapki, deratyzacja, dezynsekcja – ale nie w trakcie produkcji),
- podczas produkcji żywności nie stosujemy w kuchni oprysków do zwalczania owadów, lepów na muchy lub lepów ze środkiem chemicznym (zalecane są moskitiery p/owadom).



Bezpieczeństwo żywności...  
**WYMAGANIA HIGIENICZNE GHP**



## WYMAGANIA HIGIENICZNE GHP

### 5. Utylizacja odpadów:

- systematycznie opróżniamy kosze na odpady (*nie dopuszczamy do ich przepełniania*)
- kosze na odpady utrzymujemy w czystości (*staramy się nie myć tych pojemników w zlewozmywaku wykorzystywanym w trakcie produkcji środków spożywczych*)
- nie pozostawiamy „resztek, okruchów” żywności w miejscach produkcyjnych, ponieważ mogą one „wabić” szkodniki.

Niewłaściwe przechowywanie i postępowanie z odpadami może być powodem obecności szkodników, które mogą zanieczyszczać żywność.





## WYMAGANIA HIGIENICZNE GHP

### 6. Higiena osobista:

- nie prowadzimy prac związanych z produkcją żywności w trakcie choroby naszej lub domowników,
- **myjemy ręce tak często jak to możliwe**, a zwłaszcza po wykonaniu „brudnych” czynności, a przed kontaktem z żywnością (*po przerwie, po kontakcie z surową żywnością „brudną”, po wyniesieniu śmieci, po wyjściu z toalety, po kichnięciu, kaszlnięciu, po skorzystaniu z telefonu, po kontakcie z pieniędzmi, po kontakcie ze zwierzętami*),
- Umywalka/zlew z ciepłą i zimną wodą bieżącą zaopatrzona w środki do higienicznego mycia rąk oraz możliwość ich higienicznego wysuszenia.
- dbamy o prawidłową higienę osobistą, a przede wszystkim o prawidłowe, higieniczne zachowanie.

## WYMAGANIA HIGIENICZNE GHP

### 6. Higiena osobista:

- nosimy czysty fartuch, lub odzież ochronną przeznaczoną tylko dla „strefy produkcyjnej”, podczas opuszczania ww. „strefy” pozostawiamy w niej odzież ochronną,
- utrzymujemy w czystości paznokcie (*powinny być krótko obcięte, nie stosujemy lakierów do paznokci, nie nosimy „sztucznych” paznokci, tipsów*),
- nie nosimy biżuterii (*może stanowić przypadkowe, fizyczne zanieczyszczenie produkowanej żywności, np. spinki do włosów, kolczyki, pierścionki*),
- jeśli uznamy za konieczne możemy stosować: rękawiczki jednorazowego użytku, maseczki, czepki na włosy (długie włosy bezpieczniej jest związać).
- skaleczenia zabezpieczamy wodoodpornym plastrem i jednorazową rękawiczką, podczas produkcji posiłków,
- jeśli „degustujemy” potrawy, to każdorazowo zmieniamy łyżkę, czy widelec lub przenosimy niewielką ilość potrawy na talerzyk i próbujemy

## WYMAGANIA HIGIENICZNE GHP

### 6. Stan zdrowia - nosicielstwo

Art. 59 ust. 2. Osoba pracująca w styczności z żywnością powinna uzyskać określone przepisami o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi **orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych** o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.

- nie dotyczy to innych osób np. domowników, którzy nie zajmują się przygotowaniem żywności przeznaczonej do wprowadzenia do obrotu

(wymagania dotyczą kuchni domowych **zgłoszonych do rejestru zakładów** podlegających urzędowej kontroli żywności prowadzonego przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego)

W przypadku braku rejestracji kuchni domowej – zalecane.

## WYMAGANIA HIGIENICZNE GHP

### 7. Szkolenia:

- wszystkie osoby wykonujące prace związane z produkcją żywności powinny posiadać wiedzę w zakresie podstawowych zasad higieny (*przyczyny i sposoby zapobiegania zanieczyszczaniu żywności i jej psuciu, higiena osobista, mycie i czyszczenie, dezynfekcja*).



Bezpieczeństwo żywności...

## **GMP – Dobra Praktyka Produkcyjna**

Osoba produkująca żywność w warunkach domowych i wprowadzająca ją do obrotu winna objąć dobrą praktyką produkcyjną wszystkie obszary, w których mogą wystąpić potencjalne nieprawidłowości.





# WYMAGANIA GMP

## 1. Surowce z własnego gospodarstwa oraz z innych źródeł

- przed wniesieniem surowców do kuchni pozbywamy się z nich, np. ziemi, części niejadalnych, owadów, zanieczyszczeń,
- zapobiegamy wnoszeniu zanieczyszczeń z ogrodu, gospodarstwa, budynków gospodarczych, kurników do kuchni (np. na odzież, butach)
- jeśli stosujemy środki ochrony roślin, winniśmy postępować zawsze zgodnie z zaleceniami podanymi na etykiecie środka (*bezwzględnie przestrzegamy okresu karencji dla środków ochrony roślin*),
- zamknięte puszki lub słoiki z żywnością własnej produkcji lub zakupione należy umyć i osuszyć przed otwarciem
- wszystkie środki spożywcze stosowane do przygotowywania potraw (zakupione w sklepie i z własnego gospodarstwa) powinny być zdatne do spożycia – dżemy, przeciery w słoikach porażone pleśnią nie powinny być użyte do produkcji potraw
- surowce i środki spożywcze powinny pochodzić z legalnych źródeł

## WYMAGANIA GMP

### 2. Magazynowanie/przechowywanie surowców (składników):

- zapewniamy prawidłową segregację przechowywanej żywności: surowce – produkty gotowe, nie przetrzymujemy żywności bezpośrednio na podłodze,
- **w lodówce utrzymujemy temperaturę maksymalną 5°C, w zamrażarce maksymalnie: -18°C**
- żywność nie wymagającą przechowywania w obniżonych temperaturach należy przechowywać **w temperaturze maksymalnej 20°C**
- **drobnoustroje chorobotwórcze mogą namnażać się w żywności w temperaturze pomiędzy 5°C a 63°C – należy unikać przechowywania żywności w tym przedziale temperatur**
- środki spożywcze przetrzymujemy zgodnie z zaleceniami producenta (*parametry: temperatura, wilgotność*),
- monitorujemy warunki przechowywania żywności (z ustaloną częstotliwością),
- nie wykorzystujemy surowców po upływie terminu przydatności do spożycia, oraz takich, które wykazują zmienione cechy organoleptyczne.

## WYMAGANIA GMP

### 3. Obróbka wstępna (mycie, rozmrażanie, obróbka wstępna jaj, mięsa):

- używamy czystego sprzętu kuchennego – stosujemy oddzielne deski do krojenia dla surowców (mięso, warzywa) oraz produktów gotowych do spożycia
- dokładnie myjemy surowce (*warzywa, owoce, mięso*), obieramy, kroimy
- surowce po obróbce wstępnej winny być jak najszybciej przetworzone, nie powinno się ich pozostawiać na dłużej w temperaturze otoczenia,
- **w przypadku wykorzystywania jaj (*np. do produkcji ciasta*) należy jaja dokładnie umyć pod bieżącą wodą (*pozbywając się kału oraz piór, pozostałości ściółki*) i zdezynfekować w celu pozbycia się ewentualnego zanieczyszczenia pałeczkami *Salmonella* - w tym celu należy jaja sparzyć wrzącą wodą).**

## WYMAGANIA GMP

### 2. Rozmrażanie żywności:

- żywność rozmrażamy w urządzeniu chłodniczym, kuchence mikrofalowej (posiadającej opcję rozmrażania), pod strumieniem bieżącej zimnej wody, w jak najkrótszym czasie,
- nie zamrażamy ponownie żywności raz rozmrożonej,



## WYMAGANIA GMP

### 3. Obróbka właściwa (gotowanie, pieczenie):

Zachowujemy właściwe parametry procesów termicznych (temperatura, czas), drobnoustroje, które przetrwały mogą namnażać się w sprzyjających warunkach:

**- pasteryzacja przetworów owocowo-warzywnych i soków – 30 min. lub 3-krotna pasteryzacja w odstępie 24 godzin dla produktów z długim okresem przechowywania.**



## WYMAGANIA GMP

### 4. Chłodzenie żywności:

- po zakończeniu gotowania, pieczenia schładzamy żywność **najszybciej jak to możliwe, w sposób eliminujący możliwość wtórnego zanieczyszczenia** (*aby szybko żywność schłodzić można ją umieścić w pojemniku umieszczonym w naczyniu z lodem lub przenosić do chłodnych miejsc – należy pamiętać aby wychładzanie odbywało się w sposób higieniczny, np. nie na dworze „pod chmurką” zimą lub nie na zakurzonym parapecie, przy otwartym, niezabezpieczonym oknie*),

## WYMAGANIA GMP

### 5. Przechowywanie wyprodukowanej żywności:

- Wyprodukowane środki spożywcze przechowujemy w sposób gwarantujący zabezpieczenie przed zanieczyszczeniem wtórnym
- w celu zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem, wysychaniem lub psuciem się, żywność należy pakować w opakowania, należy zakrywać, przechowywać w czystych pojemnikach np. z tworzywa sztucznego, zawijając w opakowania typu papier, folia przeznaczone do kontaktu z żywnością,
- najwcześniej wyprodukowaną żywność należy wykorzystać w pierwszej kolejności,
- zapewnić warunki temperatury i wilgotności gwarantujące zachowanie możliwie najwyższej jakości zdrowotnej i odżywczej.

## WYMAGANIA GMP

### 6. Transport wyprodukowanych środków spożywczych:

Wyprodukowane środki spożywcze transportujemy w warunkach higienicznych, z zachowaniem parametrów temperatury właściwych dla rodzaju przewożonej żywności,

- jeśli środki spożywcze nietrwałe mikrobiologicznie - to transport z zachowaniem ciągłości „łańcucha chłodniczego” np. izoterma, lub torby izolacyjne, mroźnie, a jeśli transport dotyczy żywności „gorącej” należy wykorzystać pojemniki zabezpieczające przed utratą ciepła (pojemniki styropianowe z wkładem), (temp. powyżej 63°C)
- transport powinien odbywać się w sposób zabezpieczający przed wtórnym zanieczyszczeniem (w opakowaniach jednostkowych, bądź w higienicznych pojemnikach oddzielających produkt od ewentualnych zanieczyszczeń),
- etap transportu do odbiorcy można pominąć, jeśli konsument indywidualny odbierze produkt sam, lub środek spożywczy zostanie odebrany przez właściciela np. sklepu, z wykorzystaniem środka transportu sklepu.



## WYMAGANIA GMP

### **6. Transport wyprodukowanych środków spożywczych:**

Transport gotowej żywności jest bardzo ważnym etapem mającym istotny wpływ na bezpieczeństwo zdrowotne wyprodukowanego środka spożywczego odnotowywano przypadki zbiorowych zatruc pokarmowych spowodowanych nieprawidłowym transportem żywności (np. przewóz żywności nietrwałej mikrobiologicznie zbyt długo, latem, w temperaturze około 30°C, co skutkowało namnożeniem się mikroflory chorobotwórczej obecnej w wyjściowym środku spożywczym w nieznacznej ilości).

## WYMAGANIA GMP

### 6. Znakowanie opakowanych środków spożywczych:

Środki spożywcze wyprodukowane w warunkach domowych muszą być oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

**Sposób znakowania gotowego produktu** – etykieta powinna umożliwiać identyfikację środka spożywczego (nazwa i adres wytwórcy, wykaz składników, w tym alergenów, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.

Załącznik 2 do „Wytycznych...” zawiera wzór przykładowej etykiety oraz wykaz substancji powodujących alergię lub reakcje nietolerancji)

**Osoba oferująca konsumentom żywność nieopakowaną powinna posiadać informacje nt. wykazu składników użytych do produkcji żywności (z receptury) ze wskazanymi składnikami powodującymi alergię lub reakcje nietolerancji), np. orzechy, sezam, migdały,**

## WYMAGANIA GMP

### 7. Oferowanie żywności do sprzedaży na festynach, jarmarkach:

- powierzchnie kontaktujące się z żywnością muszą być w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia lub w miarę potrzeby do dezynfekcji
- zapewnić warunki do czyszczenia i w miarę potrzeby do dezynfekcji narzędzi do pracy i sprzętu
- zabezpieczenie żywności przed warunkami środowiska (słońce, wiatr, kurz) oraz od strony klienta
- zapewnienie odpowiedniej temperatury dla wyrobów chłodzonych,
- wyposażenie w sprzęt (noże, szczypce, serwetki)
- higiena personelu (ubiór, zabezpieczenie włosów, rękawiczki jednorazowe)
- zapewnić możliwość higienicznego mycia i osuszenia rąk
- zabezpieczyć żywność przed ryzykiem zanieczyszczenia przez zwierzęta i szkodniki
- higieniczne usuwanie odpadów

# PODSUMOWANIE

Obowiązki producenta:

- ✓ zapewnienie **bezpieczeństwa** wprowadzanej do obrotu żywności – zakaz wprowadzania do obrotu żywności szkodliwej dla zdrowia
- ✓ **odpowiedzialność** za bezpieczeństwo żywności, którą produkuje, transportuje, przechowuje lub sprzedaje
- ✓ **śledzenie pochodzenia produktów (traceability)** - możliwość natychmiastowego ustalenia danych każdego dostawcy bądź odbiorcy
- ✓ **oznakowanie opakowanych środków spożywczych** lub udostępnienie informacji dla konsumentów zgodnie z wymogami rozporządzenia PE i R (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności

# PRIORYTET TO BEZPIECZNA ŻYWNOSĆ

