



## **Produkcja i obrót żywnością pochodzenia roślinnego w ramach rolniczego handlu detalicznego**

Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Lubaniu  
Regina Szymańska – WSSE w Gdańsku  
11.03.2025 r.

# PRZEPISY PRAWNE

- **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
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych

## **Obowiązki podmiotów działających na rynku spożywczym:**

- **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**  
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.

## Możliwość śledzenia

**Należy zapewnić możliwość śledzenia żywności, oraz wszelkich substancji, przeznaczonych do dodania do żywności, bądź które można do nich dodać na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji.**

W odniesieniu do podmiotów prowadzących rolniczy handel detaliczny należy przechowywać dane dotyczące surowców pozyskanych od innego producenta rolnego oraz informacje dotyczące innych środków spożywczych (np. cukier, sól, ocet, przyprawy) oraz dane dotyczące przedsiębiorców, do których zostały dostarczone środki spożywcze.

**(nazwa i adres dostawcy/producenta danego surowca, dane dotyczące produktu, terminu dostawy/zakupu)**

W celu spełnienia tego obowiązku wystarczające będzie przechowywanie faktur, rachunków lub innych dokumentów, które dostawca, producent dołącza do swoich towarów.

(art. 18 rozporządzenia (WE) nr 178/2002)

# ZNAKOWANIE ŻYWNOŚCI

**Znakowanie żywności opakowanej i nieopakowanej – przekazywanie informacji konsumentom**

**Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...)**

**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 – wykaz danych szczegółowych.**

Prezentowanie w wykazie składników w odpowiedni sposób informacji o **wszelkich składnikach żywności powodujących alergie lub reakcje nietolerancji** wymienionych w zał. II do rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.

# ZNAKOWANIE ŻYWNOSCI

## **Dobrowolne informacje na temat żywności:**

**oświadczenia zdrowotne** – każde oświadczenie, które stwierdza, sugeruje lub daje do zrozumienia, że istnieje związek pomiędzy kategorią żywności, daną żywnością lub jednym z jego składników, a zdrowiem

(wykaz dopuszczonych oświadczeń zdrowotnych - rozporządzenie (UE) nr 432/2012)

*Przykład:* Witamina C pomaga w prawidłowej produkcji kolagenu w celu zapewnienia prawidłowego funkcjonowania kości

## **Znakowanie, prezentacja i reklama środków spożywczych:**

**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 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, ze zm.).*



## **PODSTAWY PRAWNE**

**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)**

**Wejście w życie – 1 stycznia 2017 r.**

**Cel - ułatwienie rolnikom sprzedaży produktów, które pochodzą głównie z ich gospodarstwa.**

**Ustawa z dnia 9 listopada 2018 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników do sklepów i restauracji (Dz. U. z 2018 r. poz. 2242)**

**Wejście w życie – 1 stycznia 2019 r.**

**Ustawa z dnia 15 grudnia 2021 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia prowadzenia przez rolników rolniczego handlu detalicznego (Dz. U. z 2021 r., poz. 138)**

**Wejście w życie - 4 luty 2022 r.**

## USTAWA O BEZPIECZEŃSTWIE ŻYWNOSCI I ŻYWIENIA - DEFINICJA

**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 (art.3 ust. 18 rozporządzenia (WE) nr 178/2002)*

*Handel detaliczny – oznacza obsługę i/lub przetwarzanie żywności i jej przechowywanie w punkcie sprzedaży lub w punkcie dostaw dla konsumenta finalnego; określenie to obejmuje terminale dystrybucyjne, działalność cateringową, stołówki zakładowe, catering instytucjonalny, restauracje i podobne działania związane z usługami żywnościowymi, sklepy, centra dystrybucji w supermarketach i hurtownie (art. 3 ust.7 rozporządzenia (WE) nr 178/2002)*



# USTAWA O BEZPIECZEŃSTWIE ŻYWNOSCI I ŻYWIENIA

## 1. 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 w zakresie bezpieczeństwa żywności przeprowadzanej odpowiednio przez: organy **Państwowej Inspekcji Sanitarnej** albo **Inspekcji Weterynaryjnej**: **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** – nadzór nad jakością handlową żywności
- są prowadzone zgodnie z przepisami prawa żywnościowego, w szczególności rozporządzenia nr 178/2002 i rozporządzenia nr 852/2004 oraz przepisami UE wydanymi w trybie tych rozporządzeń







## **USTAWA O BEZPIECZEŃSTWIE ŻYWNOSCI I ŻYWIENIA**

### **2. Zbywanie żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego:**

- odbywa się wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej
- w przypadku żywności pochodzenia niezwierzęcego – na terytorium całego kraju,
- w przypadku pozostałych rodzajów żywności (pochodzenia zwierzęcego i złożonej) wyłącznie na obszarze, który obejmuje obszar województwa, w którym ma miejsce prowadzenie produkcji żywności w ramach RHD, lub na obszarach powiatów lub miast stanowiących siedzibę wojewody lub sejmiku województwa, sąsiadujących z tym województwem,
- podlega limitom ilościowym dostosowanym do potrzeb konsumentów finalnych
- jest dokumentowane w sposób umożliwiający określenie ilości żywności zbywanej w ramach RHD

### **3. Zbywanie żywności konsumentom finalnym może odbywać się bez ograniczeń ilościowych i obszarowych.**



## USTAWA O BEZPIECZEŃSTWIE ŻYWNOSCI I ŻYWIENIA

**4. Zbywanie żywności nie może być dokonywane z udziałem pośrednika, z wyjątkiem zbywania takiej żywności podczas **wystaw, festynów, targów lub kiermaszów, organizowanych w celu promocji żywności.**** Pośrednik może zbywać żywność wyprodukowaną przez inny podmiot prowadzący RHD, o ile sam prowadzi sprzedaż żywności w ramach RHD, podczas takich imprez. Żywność zbywana w ramach pośrednictwa pochodzi od podmiotów prowadzących produkcję w tym samym powiecie, w którym pośrednik prowadzi działalność, lub w powiecie sąsiadującym z tym powiatem.

**5. 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**”, oraz dane obejmujące:
- imię i nazwisko albo nazwę i siedzibę podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny,
- adres miejsca prowadzenia produkcji tej żywności
- weterynaryjny numer identyfikacyjny podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny, o ile taki numer został nadany.

# ŻYWNOŚĆ POCHODZENIA ROŚLINNEGO W RAMACH RHD

Rodzaje żywności pochodzenia roślinnego produkowanej i zbywanej w ramach RHD:

1. SUROWCE - owoce, warzywa, ziarna zbóż, pieczarki, boczniaki, zioła, orzechy i inne

2. ŻYWNOŚĆ PRZETWORZONA:

- 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),
- pieczywo, ciastka
- suszone zioła
- przetwory zbożowe (mąka, kasze)
- potrawy (bez dodatku surowców lub przetworzonych produktów zwierzęcego pochodzenia)
- inne produkty
- napoje alkoholowe - NIE

# REJESTRACJA

Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia wprowadziła obowiązek rejestracji dla podmiotów prowadzących **rolniczy handel detaliczny** żywności pochodzenia niezwierzęcego (art. 63 ust. 1 i ust. 2 pkt 13)

**obowiązek rejestracji we właściwym organie  
Państwowej Inspekcji Sanitarnej**

## REJESTRACJA – OBOWIĄZEK ROLNIKA

- ❑ Wzór wniosku o rejestrację podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny produktów pochodzenia niezwierzęcego, który należy złożyć do terenowo właściwej powiatowej 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 (...)*
- ❑ Wniosek należy złożyć co najmniej 14 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności
- ❑ We wniosku należy podać wszystkie wymagane dane i informacje – **RODZAJ PRODUKOWANEJ ŻYWNOŚCI ! ADRES STRONY INTERNETOWEJ!**
- ❑ Poprzez rejestrację rolniczego handlu detalicznego rozumie się automatycznie **rejestrację produkcji pierwotnej** dokonywanej przez rolników
- ❑ W przypadku zmiany np. podmiotu prowadzącego zakład, rodzaju produkowanej żywności należy powiadomić właściwego PPIS wypełniając wniosek o dokonanie zmian w rejestrze zakładów (zał. nr 4)

*ROZPORZĄDZENIE 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*

**WZÓR**  
**WNIOSEK**  
**O WPIS ZAKŁADU DO REJESTRU ZAKŁADÓW PODLEGAJĄCYCH URZĘDOWEJ KONTROLI ORGANÓW**  
**PAŃSTWOWEJ INSPEKCJI SANITARNEJ**

.....  
*(miejscowość, data)*

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny  
w .....

Na podstawie art. 64 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225), w związku z art. 6 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319):

.....  
*(imię, nazwisko/nazwa wnioskodawcy)*

.....  
*(adres/siedziba wnioskodawcy wg KRS lub EDG, lub numeru identyfikacyjnego ARMR<sup>1)</sup>)*

.....  
*(PESEL<sup>2)</sup>/numer identyfikacji podatkowej NIP)*

wnosi o wpis do rejestru zakładów

.....  
*(należy wymienić odrębnie nazwy i siedziby wszystkich zakładów objętych wnioskiem<sup>3)</sup>)*

.....  
*(należy wymienić i opisać zmiany objęte wnioskiem odrębnie dla każdego zakładu)*

Rodzaj i zakres prowadzonej działalności, zgodnie z Polską Klasyfikacją Działalności (PKD), określonej w Krajowym Rejestrze Sądowym (KRS) lub Ewidencji Działalności Gospodarczej (EDG)<sup>4)</sup>

Rodzaj żywności będącej przedmiotem produkcji lub obrotu<sup>5)</sup>:

.....  
*(pieczęć i podpis wnioskodawcy lub osoby reprezentującej wnioskodawcę)*

Załączniki do wniosku<sup>6)</sup>

1.	Aktualny odpis z Krajowego Rejestru Sądowego	
2.	Kopia zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE	
3.	Zaświadczenie o wpisie do Ewidencji Działalności Gospodarczej	
4.	Zaświadczenie o wpisie do ewidencji gospodarstw rolnych – dotyczy działalności w zakresie dostaw bezpośrednich	
5.	Wykaz urządzeń dystrybucyjnych	

Objaśnienia:

- <sup>1)</sup> Wypełniają producenci rolni objęci ewidencją gospodarstw rolnych na podstawie ustawy z dnia 18 grudnia 2003 r. o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności (Dz. U. z 2004 r. Nr 10, poz. 76, z późn. zm.), którzy posiadają numer identyfikacyjny nadany przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. W imieniu pozostałych podmiotów działających na rynku spożywczym prowadzących działalność w zakresie produkcji lub obrótu żywnością podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej występują z wnioskami organy lub osoby reprezentujące podmiot zgodnie z odpisem z Krajowego Rejestru Sądowego (KRS) lub z zaświadczeniem z Ewidencji Działalności Gospodarczej (EDG).
- <sup>2)</sup> Wypełnia się w przypadku osoby fizycznej. W przypadku gdy osobie nie nadano tego numeru, należy wpisać serię i numer paszportu albo numer identyfikacyjny innego dokumentu, na podstawie którego możliwe jest ustalenie danych osobowych.
- <sup>3)</sup> Należy wpisać zakłady podmiotu działającego na rynku spożywczym podlegające właściwości państwowego powiatowego inspektora sanitarnego, do którego jest składany wniosek. Jeżeli podmiot posiada zakłady produkujące lub wyprawdzające do obrotu żywność podlegające właściwości różnych państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych, należy złożyć odrębne wnioski do każdego właściwego ze względu na siedzibę zakładu państwowego powiatowego inspektora sanitarnego. Jeżeli podmiot produkuje lub wyprawdza do obrotu żywność z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, właściwość państwowego powiatowego inspektora sanitarnego jest określana według miejsca prowadzenia działalności przez zakład.
- <sup>4)</sup> Należy wymienić wszystkie rodzaje działalności w zakresie produkcji lub obrotu żywnością zgodnie z Polską Klasyfikacją Działalności (PKD) określone w Krajowym Rejestrze Sądowym (KRS) lub Ewidencji Działalności Gospodarczej (EDG). Producenci rolni prowadzący działalność w zakresie dostaw bezpośrednich wpisują określenie „działalność w zakresie dostaw bezpośrednich”.
- <sup>5)</sup> Należy wymienić rodzaje żywności produkowanej przez zakład, a jeżeli wnioskiem objętych jest kilka zakładów produkujących różne rodzaje żywności, należy je wymienić dla każdego zakładu we wniosku lub dodatkowo w formie załączników do wniosku. Zakłady prowadzące działalność gospodarczą w zakresie pośrednictwa w sprzedaży żywności „na odległość” (sprzedaży wysyłkowej lub sprzedaży przez Internet) wpisują właściwy rodzaj i sposób sprzedaży z podaniem adresu e-mail i strony internetowej w przypadku tej formy działalności gospodarczej.
- <sup>6)</sup> **Zaznaczyć właściwe.**  
Jako załączniki do wniosku, zgodnie z art. 64 ust. 3 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, należy dołączyć:  
1) aktualny odpis z Krajowego Rejestru Sądowego;  
2) zaświadczenie o wpisie do Ewidencji Działalności Gospodarczej;  
3) kopię zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE udzielonego przez inne państwo członkowskie Unii Europejskiej w przypadku, gdy wnioskodawca będący cudzoziemcem, w rozumieniu przepisów o cudzoziemcach, zamierza prowadzić działalność gospodarczą zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi, lub  
4) zaświadczenie o wpisie do ewidencji gospodarstw rolnych, w rozumieniu przepisów o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności, z nadanym numerem identyfikacyjnym — w odniesieniu do podmiotów prowadzących działalność w zakresie dostaw bezpośrednich;  
5) wykaz urządzeń dystrybucyjnych obejmujący typ urządzenia, nazwę producenta, rok produkcji oraz datę uruchomienia — w odniesieniu do podmiotów prowadzących obrót żywnością z tych urządzeń.

## REJESTRACJA – OBOWIĄZEK ROLNIKA

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 oceny ryzyka dla zakładu**

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

## PRODUKCJA ŻYWNOŚCI w RAMACH RHD

- 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.



# PRODUKCJA ŻYWNOŚCI w RAMACH RHD

- **Pojęcie warunków domowych oznacza możliwość wytworzenia takiej ilości żywności, którą można wyprodukować z zachowaniem zasad bezpieczeństwa żywności i higieny z wykorzystaniem sprzętu i artykułów gospodarstwa domowego.**
- Kuchnia (stan techniczny, powierzchnia, wyposażenie, układ funkcjonalny) powinna być dostosowana do rodzaju i wielkości prowadzonej produkcji, tak aby zapewnić, że wszystkie operacje będą wykonywane w sposób higieniczny, minimalizujący ryzyko zanieczyszczenia krzyżowego.

Należy zwrócić uwagę, że:

- nie każdy rodzaj żywności ze względu na ryzyko, jakie ze sobą niesie, może być wytwarzany w warunkach domowych
- nie każde warunki domowe pozwalają na wytworzenie każdego rodzaju środków spożywczych

Każdy przypadek produkcji domowej powinien być rozpatrywany indywidualnie biorąc pod uwagę stan kuchni, wyposażenie oraz warunki prowadzenia przetwórstwa.

# Wymagania higieniczne

## Produkcja w warunkach domowych – najistotniejsze zagrożenia

1. Zanieczyszczenie żywności w wyniku: typowych czynności domowych, niewłaściwej higieny, obecności niepożądanych osób, zwierząt lub szkodników w obszarach produkcyjnych, zbyt małej powierzchni produkcyjnej, zbioru, przetwórstwa i/lub obróbki żywności przez osoby chore na choroby zakaźne lub manifestujące takie objawy.
2. Produkcja zbyt dużej ilości środków spożywczych niedostosowana do wielkości kuchni
3. Niewystarczająca ilość urządzeń chłodniczych przeznaczonych do przechowywania żywności
4. Brak urządzeń i/lub procedur niezbędnych do szybkiego schłodzenia żywności po zakończeniu gotowania
5. Rodzaj produkowanej żywności lub zastosowany proces może powodować duże ryzyko związane z prowadzeniem prac w warunkach domowych.



## PRODUKCJA PODSTAWOWA

**Surowce roślinne** powinny spełniać wymagania w zakresie:

- pozostałości pestycydów
- azotanów
- mikotoksyn (toksyny wytwarzane przez niektóre mikroorganizmy pochodzenia grzybowego)

Świeże owoce i warzywa nie powinny stanowić **zagrożenia mikrobiologicznego dla konsumenta**, w szczególności gdy zostaną spożyte na surowo np. truskawki, maliny, brokuł

**PRZYKŁADOWE PATOGENY:** Norowirusy, wirus zapalenia wątroby typu A, *Escherichia coli* szczep werotoksyczny, *Clostridium botulinum*

**Przestrzeganie wymagań higienicznych oraz dobrej praktyki rolniczej eliminuje lub ogranicza występowanie ww. zanieczyszczeń.**



## PRODUKCJA ŻYWNOSCI W RAMACH RHD

- Do produkcji żywności w ramach RHD stosuje się wymagania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych
- W szczególności dla rolniczego handlu detalicznego, który będzie dotyczył produkcji żywności w warunkach domowych, zastosowanie ma 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 (**uproszczone wymagania higieniczne**) (dodatkowe rozdziały wg potrzeb)
- 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).
- Przepisy te powinny być stosowane w sposób elastyczny biorąc pod uwagę zakres prowadzonej działalności, wielkość zakładu i jego specyfikę.

# ROZPORZĄDZENIE 852/2004 – wymagania higieniczne

<b>ZAŁĄCZNIK I</b>	<b>PRODUKCJA PODSTAWOWA/PIERWOTNA</b>
<b>ZAŁĄCZNIK II</b>	<b>OGÓLNE WYMOGI HIGIENY DLA WSZYSTKICH PRZEDSIĘBIORSTW SEKTORA SPOŻYWCZEGO</b> (z wyjątkiem przypadków gdy ma zastosowanie załącznik I)
<b>ROZDZIAŁ I</b>	<b>OGÓLNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE POMIESZCZEŃ ŻYWNOŚCIOWYCH (INNYCH NIŻ WYMIENIONE W ROZDZIALE III)</b>
<b>ROZDZIAŁ II</b>	<b>SZCZEGÓLNE WYMAGANIA DLA POMIESZCZEŃ, W KTÓRYCH SIĘ PRZYGOTOWUJE, PODDAJE OBRÓBCE LUB PRZETWARZA ŚRODKI SPOŻYWCZE (nie dotyczy obiektów wymienionych w rozdziale III)</b>
<b>ROZDZIAŁ III</b>	<b>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</b>
<b>ROZDZIAŁ IV</b>	<b>TRANSPORT</b>
<b>Rozdziały V - XII mają zastosowanie do wszystkich etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności</b>	
<b>ROZDZIAŁ V</b>	<b>WYMAGANIA DLA SPRZĘTU; ROZDZIAŁ Va – REDYSTRYBUCJA ŻYWNOŚCI</b>
<b>ROZDZIAŁ VI</b>	<b>ODPADY ŻYWNOŚCIOWE</b>
<b>ROZDZIAŁ VII</b>	<b>ZAOPATRZENIE W WODĘ</b>
<b>ROZDZIAŁ VIII</b>	<b>HIGIENA OSOBISTA</b>
<b>ROZDZIAŁ IX</b>	<b>PRZEPISY ODNOSZĄCE SIĘ DO ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH</b>
<b>ROZDZIAŁ X</b>	<b>PRZEPISY ODNOSZĄCE SIĘ DO OPAKOWAŃ JEDNOSTKOWYCH I OPAKOWAŃ ZBIORCZYCH ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH</b>
<b>ROZDZIAŁ XI</b>	<b>OBRÓBKA CIEPLNA; ROZDZIAŁ XIa - KULTURA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI</b>
<b>ROZDZIAŁ XII</b>	<b>SZKOLENIE</b>

## WYMAGANIA HIGIENICZNE

- **Rozdział III - WYMAGANIA DOTYCZĄCE RUCHOMYCH I/LUB TYMCZASOWYCH POMIESZCZEŃ (JAK DUŻE NAMIOTY, STRAGANY, RUCHOME PUNKTY SPRZEDAŻY), POMIESZCZEŃ UŻYWANYCH GŁÓWNIEMO JAKO PRYWATNE DOMY MIESZKALNE, ALE GDZIE REGULARNIE PRZYGOTOWUJE SIĘ ŻYWNOŚĆ 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.

## **POZOSTAŁE ROZDZIAŁY – IV – XII wg potrzeb**

# 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, niepochlaniających, 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;



## WYMAGANIA HIGIENICZNE

**Zgodnie z art. 5 rozporządzenia 852/2004 podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze opracowują, wykonują i utrzymują stałą procedurę lub procedury na podstawie systemu HACCP (System Analizy i Krytycznych Punktów Kontroli).**

W przypadku domowej produkcji żywności - na małą skalę - można rozważyć zastosowane tzw. elastycznego podejścia do wdrażania wymagań higienicznych i zasad systemu HACCP, zgodnie z wytycznymi KE:

pt. „Zbiór wytycznych w zakresie wdrażania procedur opartych na zasadach HACCP oraz ułatwień we wdrażaniu zasad HACCP w niektórych przedsiębiorstwach sektora spożywczego”



## WYMAGANIA HIGIENICZNE

W Głównym Inspektoracie Sanitarnym opracowane zostały:

***„Poradnik 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**. Są to produkty, dla których istnieje małe ryzyko rozwoju drobnoustrojów chorobotwórczych i/lub produkty poddane obróbce cieplnej:

np. dżemy, marmolady, powidła, kompoty, przeciery warzywne poddane obróbce termicznej, zagęszczone syropy owocowe poddane obróbce termicznej, soki pasteryzowane, produkty marynowane o wydłużonym okresie przydatności do spożycia, z wyjątkiem przetworów z grzybów dzikorosnących, cukierki, chleb i bułki bez dodatku produktów pochodzenia zwierzęcego

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

# WYMAGANIA HIGIENICZNE

W przypadku produkcji ww. środków spożywczych należy wyznaczyć parametry krytyczne dla danego procesu produkcji, które wymagają kontroli a w przypadku ich przekroczenia ustalić działania naprawcze. Parametr krytyczny (np. czas, temperatura) to taki, którego niedotrzymanie może spowodować, że otrzymany produkt będzie niezdatny do spożycia.

Aby wyznaczyć **krytyczne parametry produkcji**, które wpływają na bezpieczeństwo produktu należy **opracować szczegółową recepturę** , która powinna zawierać:

- **nazwę środka spożywczego**
- **wykaz składników** – z podaniem ilości składników użytych do wytworzenia produktu np. ilość truskawek i cukru użytych do wytworzenia dżemu
- **opis procesu:**
  - szczegółowy sposób przygotowania produktu, z podaniem kolejnych kroków, np. 1. czyszczenie i mycie truskawek, 2. wyparzanie słoików i pokrywek, 3. napełnianie słoików, 4.pasteryzacja

## WYMAGANIA HIGIENICZNE

- warunki produkcji, w tym rodzaj, parametry i czas obróbki cieplnej, np. pasteryzacja 30 min.
- wymagania i postępowanie z opakowaniami (np. słoikami, pokrywkami) – np. kontrola wizualna w celu wyeliminowania słoików uszkodzonych, wyparzenie słoików w piekarniku (180°C/10 min.), używanie zawsze nowych pokrywek, wyparzenie pokrywek wrzącą wodą.
- receptura powinna wskazywać, jakie są krytyczne parametry, które wymagają przestrzegania i ewentualnej weryfikacji (np. czas i temperatura pasteryzacji, kontrola hermetycznego zamknięcia)
- **informacje dotyczące sposobu i warunków przechowywania – w tym wymagania dotyczące** temperatury przechowywania surowców i produktu gotowego (parametr krytyczny), a także przewidywany termin przydatności do spożycia lub datę minimalnej trwałości wyprodukowanego środka spożywczego.

# WYMAGANIA HIGIENICZNE

**Parametry wskazane jako krytyczne powinny być monitorowane.**

W związku z tym dla receptury każdego produktu należy wskazać **przy każdym parametrze krytycznym, jak często i w jaki sposób będzie on weryfikowany** (np. temperatura w miejscu przechowywania żywności będzie sprawdzana codziennie, dla każdej partii słoików będzie zapisywany czas pasteryzacji).

Dokumentacja dotycząca danego produktu powinna także zawierać informacje na temat **przewidywanych działań, jakie powinny być podjęte, jeśli parametr krytyczny nie zostanie spełniony** np. jeśli lodówka przestała działać w nocy.

W przypadku zbyt krótkiego czasu pasteryzacji (poniżej parametru krytycznego) - przedłużenie czasu, odrzucenie produktu w przypadku nie hermetycznego zamknięcia.

## Ustalanie terminu przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości

- Datę przydatności do spożycia lub termin przydatności do spożycia w odniesieniu do żywności ustala producent na podstawie wyników **własnych badań przechowalniczych dla danego produktu, który otrzymany jest według określonego procesu technologicznego**. Wykonując badania przechowalnicze przedsiębiorca może posługiwać się dostępną literaturą naukową i wynikami badań naukowych dotyczącymi rozwoju i przeżywalności mikroorganizmów. Jednakże przepisy prawa żywnościowego nie precyzują i nie narzucają producentowi sposobu postępowania w tym zakresie, gdyż jest to obowiązek przedsiębiorcy wykonywany w ramach wewnętrznej kontroli w zakładzie.
- Celem przeprowadzania badań przechowalniczych jest określenie warunków oraz długości okresu przechowywania żywności, co jest podstawą do wyznaczenia ww. daty lub terminu. O sposobie ich przeprowadzania decyduje przedsiębiorca uwzględniając rodzaj i trwałość mikrobiologiczną poszczególnych produktów. Dotyczy to również wyboru laboratorium w którym przeprowadzone zostaną badania przechowalnicze oraz częstotliwości wykonywania tych badań.
- Można w tym zakresie, z dużą ostrożnością, posilkować się normami branżowymi.

# DEKALOG ROLNIKA

1. Przed rozpoczęciem produkcji żywności w kuchni domowej w ramach rolniczego handlu detalicznego zarejestruj się w Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
2. Produkuj żywność w warunkach higienicznych i zapewnij możliwość identyfikacji składników.
3. Stosuj czysty, sprawny, nieuszkodzony sprzęt do produkcji/dystrybucji.
4. Do mycia i produkcji używaj wyłącznie pitnej wody.
5. Powierzchnie mające kontakt z żywnością myj roztworem środka chemicznego, a następnie płukaj pitną wodą.
6. Do kuchni w czasie produkcji żywności nie wpuszczaj osób postronnych, zwierząt domowych i szkodników.
7. Odpady przechowuj w koszu i usuwaj je codziennie.
8. Nie podejmuj pracy w zakresie produkcji i obróbki żywności jeśli masz gorączkę, biegunkę, wymioty, katar, zakażenie skóry i nie zezwalaj na pracę domownikowi, jeśli ma takie same objawy.
9. Urządzenia i powierzchnie produkcyjne myj i dezynfekuj po użyciu, przed ponownym zastosowaniem i w razie konieczności, a ściereczki do naczyń i zmywaki myj i dezynfekuj przynajmniej raz dziennie.
10. Dbaj o higienę osobistą tj. myj często ręce, stosuj odzież ochronną, zwiąż długie włosy, skaleczenia zabezpieczaj wodoszczelnym opatrunkiem.

# TRANSPORT

## Transport:

- Wnętrze pojazdu, skrzynie, pojemniki powinny być czyste i w dobrym stanie technicznym.
- Żywność zamrożoną lub wymagającą warunków chłodniczych transportuje się z zachowaniem łańcucha chłodniczego.
- Żywność gorąca zachowuje temperaturę powyżej 63 °C
- Żywność surowa, która potencjalnie może zawierać drobnoustroje chorobotwórcze powinna być oddzielona od innych produktów spożywczych
- Przewożona żywność gotowa do spożycia jest oddzielona od innych produktów niebędących żywnością w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie.
- Substancje chemiczne stosowane w domu, ogrodzie oraz inne chemikalia, w tym detergenty i przybory toaletowe, nie są transportowane z żywnością.



# WPROWADZANIE DO OBROTU NA TARGOWISKU

## Warunki higieniczne:

- Sprzedaż żywności gotowej do spożycia powinno się prowadzić rozdzielnie z produktami surowymi.
- Żywność nie może znajdować się bezpośrednio na ziemi.
- Żywność należy utrzymywać w odpowiedniej dla niej temperaturze.
- Należy zapobiegać powstawaniu zanieczyszczeń podczas pakowania i przechowywania towarów.
- Pojemniki i materiały do pakowania żywności powinny być przeznaczone do kontaktu z żywnością powinny być czyste i chronione przed zanieczyszczeniem.
- Osoby prowadzące sprzedaż powinny posiadać czystą odzież ochronną, zabezpieczone włosy.
- Stan zdrowia osób prowadzących sprzedaż nie może powodować zanieczyszczenia żywności.

## URZĘDOWE KONTROLE ŻYWNOSCI

Spełnianie przez przedsiębiorców wymagań wynikających z przepisów prawa żywnościowego kontrolują organy urzędowej kontroli żywności.

- Kontrola ta odbywa się na podstawie rozporządzenia (WE) nr **2017/625 w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem żywnościowym (...)**
- Urzędowe kontrole żywności obejmują wszystkie aspekty prawa żywnościowego i paszowego.
- Poszczególne inspekcje działają w tym zakresie na podstawie przepisów ustawowych.



**Dziękuję za  
uwagę**