Niezbędne wymagania jakie należy spełnić produkując żywność w warunkach domowych określono w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

W przypadku produkcji żywności na niewielką skalę można rozważyć zastosowanie tzw. elastycznego podejścia do wymagań higienicznych, zgodne ze stanowiskiem zawartym w dokumencie pt. „Zbiór wytycznych w zakresie wdrażania procedur opartych na zasadach HACCP oraz ułatwień we wdrażaniu zasad HACCP w niektórych przedsiębiorstwach sektora spożywczego” opublikowanym na stronie internetowej Komisji Europejskiej oraz dostępnym na stronie internetowej Głównego Inspektoratu Sanitarnego w linku poniżej.

<https://www.gov.pl/web/gis/produkcja-zywnosci-w-warunkach-domowych>

**Jednakże, również w przypadku produkcji żywności na małą skalę, decydująca jest ocena ryzyka bezpieczeństwa produkowanej żywności.**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

Необхідні вимоги, яких необхідно дотримуватися під час виробництва харчових продуктів у домашніх умовах, визначені в Регламенті (ЄС) № 852/2004 Європейського Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 року щодо гігієни харчових продуктів.

У разі невеликого виробництва харчових продуктів можна розглянути можливість використання т. зв гнучкий підхід до гігієнічних вимог, відповідно до положення, що міститься в документі під назвою «Набір вказівок щодо впровадження процедур, заснованих на принципах НАССР, та сприяння впровадженню принципів НАССР на певних підприємствах харчової галузі», опублікований на веб-сайті Європейської Комісії та доступний на веб-сайті Головної санітарної інспекції за посиланням нижче .

<https://www.gov.pl/web/gis/produkcja-zywnosci-w-warunkach-domowych>

**Однак і у випадку дрібномасштабного виробництва харчових продуктів оцінка ризику та масштаб загроз щодо безпеки вироблених харчових продуктів є вирішальним.**