



Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Poznaniu



Dobre praktyki produkcyjne

dla

DOMOWYCH PIEKARNI I DOMOWYCH CUKIERNI

Poradnik dla przedsiębiorców

Opracowanie:
Redakcja - Emilia Bąk
Oprawa graficzna i tłumaczenie - Aleksandra Maciejewska

Poznań, 2016



Spis treści:

Wstęp.

Rozdział I

Domowe piekarnie i domowe cukiernie.....	str. 5
1.1. Przewodnik inspekcji.....	str. 6
1.2. Higiena żywności i wymogi bezpieczeństwa.....	str. 13
1.3. Rady dla początkujących przedsiębiorców w branży spożywczej....	str. 16

Rozdział II

Poradnik dla prowadzących domowe przedsiębiorstwo spożywcze.....	str. 17
------------------------------------------------------------------	---------



Wstęp

Opracowanie niniejszej publikacji wynika z inicjatywy pracowników Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu, umotywowanej licznymi pytaniami kierowanymi przez przedsiębiorców wyrażających chęć prowadzenia przedsiębiorstwa spożywczego polegającego na wytwórstwie ciast i innych wyrobów piekarskich w warunkach domowych.

Jest to tłumaczenie materiałów poglądowych pochodzących z brytyjskich stron internetowych, stworzonych z myślą o osobach zainteresowanych prowadzeniem tego typu działalności.

Przedstawiony tekst ma charakter poglądowy i stanowi jedynie tłumaczenie zagranicznych materiałów. Nie należy traktować go dosłownie, ponieważ nie przekształcono go w sposób odpowiadający krajowym standardom. Odnosi się to przede wszystkim do nazw urzędów, procedur, systemu podatkowego etc. Nie mniej jednak, stosowane i sprawdzone w praktyce zagraniczne rozwiązania stanowią cenną wskazówkę do stworzenia własnych, przystosowanych do polskich realiów wytycznych.

Publikacja składa się z dwóch rozdziałów.

Rozdział I zatytułowany "Domowe piekarnie i domowe cukiernie" zawiera opracowanie treści dotyczących inspekcji, wytycznych z zakresu higieny żywności i wymogów bezpieczeństwa oraz cenne rady dla początkujących przedsiębiorców w branży spożywczej.

Rozdział II zatytułowany "Poradnik dla prowadzących domowe przedsiębiorstwa spożywcze" odpowiada na istotne i powtarzalne pytania osób chcących prowadzić domowe przedsiębiorstwo spożywcze.



Rozdział I

Domowe piekarnie
i
domowe cukiernie

Domowe piekarnie i domowe cukiernie - Przewodnik inspekcji

HOME BAKERS & CAKE MAKERS INSPECTION GUIDE

INSPEKCJA

THE INSPECTION

Catering w domu podlega regulacjom z zakresu bezpieczeństwa higieny żywności z 2013 rok (Anglia) i rozporządzeniu (WE) nr 852/2004. Przepisy te określają wymogi w stosunku do osób uczestniczących w obrocie żywnością, metod oraz praktyki stosowanych w przedsiębiorstwach sektora spożywczego i aranżacji pomieszczeń żywnościowych.

Podzielone są na trzy obszary : zarządzanie, higiena i aranżacja.

Wymogi, które należy spełniać uzależnione są od szeregu czynników, takich jak rodzaj i ilość przygotowywanych posiłków oraz od tego, do czego dodatkowo wykorzystywana jest kuchnia, jednakże zostały opracowane jako przewodnik, po tym czego oczekuje się w większości przypadków, aby spełnić wymagania prawa żywnościowego.

Catering from home falls under the Food Safety and Hygiene (England) Regulations 2013 and Regulation (EC) No 852/2004. These Regulations lay down the requirements relating to persons engaged in the handling of food, the methods and practices used in food businesses and structural matters in food premises.

This is broken down into three areas: Management, Hygiene and Structure

The standards you will have to meet depend upon a number of factors such as the type and quantity of food you intend to prepare, and what else the kitchen is used for, however the following has been produced as a guide on what is expected in most cases to meet the requirements of food law.

ZARZĄDZANIE : System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności

MANAGEMENT : FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM

Wszystkie przedsiębiorstwa sektora spożywczego są zobowiązane do opracowania sposobu na zabezpieczenie przygotowywanej żywności przed zanieczyszczeniem i zapewnienie, że jest bezpieczna. Zanieczyszczenia można podzielić na trzy kategorie : chemiczne, fizyczne i mikrobiologiczne.

All food businesses are required to think about how you will prevent the food that you prepare from being contaminated and ensure it is safe to eat. Contamination falls into three categories: Chemical; Physical and Microbiological.

ZAGROŻENIE <i>Hazard</i>	PRZYKŁAD <i>Example</i>
Zanieczyszczenie chemiczne <i>Chemical Contamination</i>	Używanie środków czyszczących , które nie są „bezpieczne dla żywności”/ przechowywanie chemikaliów w pobliżu żywności <i>Using cleaning materials that are not 'food safe' / storing chemicals around food</i>
Zanieczyszczenie mikrobiologiczne <i>Microbiological Contamination</i>	Nieprawidłowe przygotowywanie żywności / pozostawianie żywności łatwo psującej się (stanowiącej wysokie ryzyko, takich jak świeża śmietana) w temperaturze pokojowej / przechowywanie wypieków poniżej surowych pokarmów powodujących skażenie krzyżowe. <i>Not cooking food properly / leaving high risk food (such as fresh cream) out at room temperature / storing baked goods below raw foods causing cross contamination</i>
Zanieczyszczenie fizyczne <i>Physical Contamination</i>	Produkty wpadające do wypieków (włosy / lakier do paznokci) / zły stan techniczny lub kondycja kuchni (łuszcząca się farba/ uszkodzone uszczelki zlewozmywaka) / kontrola szkodników. <i>Items falling into bakes (hair/nail varnish) / poor structure of the kitchen (peeling paint/damaged sink seals) / pest control</i>



Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Poznaniu

Przedsiębiorca musi mieć opracowany system, który pokazuje w jaki sposób można kontrolować te problemy. Zespół Bezpieczeństwa Żywności udostępnił krótki dokument, który można wykorzystać by spełnić ten wymóg. Wypełnij puste pola w tym dokumencie, by stworzyć system zarządzania bezpieczeństwem żywności.

You are required to have a simple written system in place which shows how you will control these problems. The Food Safety team have produced a short document which you can use to meet this requirement. Complete the blanks in this document to form a food safety management system.

IDENTYFIKOWALNOŚĆ

TRACEABILITY

Musisz się upewnić, że jesteś w stanie wskazać, skąd pochodzą wszystkie użyte składniki i dokąd trafiają twoje ciasta. Zachowuj wszystkie paragony za dostarczane składniki, a także prowadź ewidencję (rejestr) klientów wraz z datami sprzedaży.

You need to make sure that you can show where all of your ingredients have come from and where your cakes have gone to. Keep hold of all receipts for ingredients brought and keep a record of your customers and dates sold.

SZKOLENIA

TRAINING

Prawo wymaga, aby mieć odpowiednią i dostateczną wiedzę, by zagwarantować bezpieczeństwo przygotowywanych posiłków. Możesz podjąć kurs z zakresu higieny żywności, który pomoże osiągnąć ten cel. Kursy można odbywać online lub osobiście.

The law requires you to have suitable and sufficient knowledge to ensure that you prepare food safely. You may wish to undertake a food hygiene training course to help achieve this. Courses can be done online or in person.

NAJLEPIEJ ŻUŻYĆ PRZED UPŁYWEM TERMINU

USE BY/BEST BEFORE DATES

Ciasta i ciastka sprzedawane w supermarketach często są pełne konserwantów i powinny być specjalnie zapakowane, aby uznać je, jako produkty o przedłużonej trwałości.

Datę przydatności do spożycia można ustalić jedynie poprzez mikrobiologiczne badanie produktu.

Ponieważ jest to dość kosztowne, dla zachowania szczególnej ostrożności proponujemy krótki okres przydatności do spożycia. Nawet gdy jest to produkt niskiego ryzyka, może dojść do rozwoju pleśni, co obniży jakość ciasta. Jeśli chcesz, to możesz spróbować zrobić kilka prób (smak i jakość), które pomogą Ci to potwierdzić, choć trzeba mieć na uwadze fakt, że nie można zobaczyć bakterii. Zgodnie z ogólną zasadą zalecamy, by podawać datę trwałości produktu do 2 dni od wyprodukowania.

Cakes and biscuits sold in supermarkets are often full of preservatives and may have been specially packed to allow the products to have an extended shelf life.

Best before/use by dates can only be established by microbiological testing of a product.

As this is something which is costly, we suggest a short shelf life erring on the side of caution. Whilst this is a low risk product, there could be mould growth and loss of cake quality. You may wish to do some trials (taste and quality) which will help you to confirm this, although you must bear in mind the fact that you can not see bacteria. As a general rule, we would recommend that products are given a shelf life of day of production +2.

HIGIENA

Hygiene

ZLEWOZMYWAKI I MYCIE RĄK

SINKS AND HAND WASHING

Większość ludzi nie ma oddzielnej umywalki w kuchni. Musisz upewnić się, że masz jednak " odpowiednie przybory do czyszczenia naczyń i utrzymywania odpowiedniej higieny osobistej " .

Jeśli masz szczęście posiadać nową kuchnię lub zamontowany zlew, zaleca się zainstalowanie 1½ lub podwójnej umywalki . Jedna z części może być przeznaczona wyłącznie do mycia rąk.

Jeśli posiadasz jednokomorowy zlew, pomyśl nad sposobem spełnienia tego wymogu.

Jeśli chcesz używać zlewu w swoim gospodarstwie domowym do codziennych czynności, upewnij się, że zanim podejmiesz się jakiegokolwiek pieczenia, że dokładnie oczyściłeś zlew, krany i ich okolice. Następnie może być stosowany do mycia rąk podczas pieczenia.

Jeśli naczynia są myte w zlewie, musisz zapewnić, że realizujesz procedurę czyszczenia i odkażania zlewu po użyciu.

Most people do not have a separate wash hand basin in their kitchen. You must ensure that you do however have "adequate facilities for the cleaning of utensils and maintaining adequate personal hygiene".

If you are fortunate enough to be having a new kitchen or sink fitted, we recommend that you install a 1½ or double sink unit. One of these units can then be designated solely for hand washing.

If you only have one sink, you need to consider how you can meet this requirement.

As you will be using your sink in your household's day to day activities, you must ensure that before you start undertaking any baking that you thoroughly clean and disinfect the sink, taps and surrounding area. It can then be used for hand washing whilst you bake.

If utensils are washed in the sink, you must ensure that again the procedure for cleaning and sanitising the sink after use are implemented.

NOROWIRUS I PRZYDATNOŚĆ DO PRACY

NOROVIRUS AND FITNESS TO WORK

Nie chcesz przyczynić się do "wybuchu" norowirusa lub zatrucia pokarmowego (nudności i ostra biegunka) działaniami, które podejmujesz przygotowując ciasta.

Jeśli cierpisz na nudności i / lub biegunki należy upewnić się , że objawy ustąpią (brak nudności i / lub biegunki) przez 48 godzin , zanim podejmiesz jakąkolwiek próbę pieczenia lub przygotowania ciasta.

Poświęć trochę czasu, aby teraz rozważyć, jak byś postąpił, gdybyś otrzymał duże zamówienie do realizacji i zachorowałbyś.

You do not want to be the cause of an outbreak of norovirus or food poisoning (sickness and diarrhoea illness) at a function you have prepared cakes for!

If you suffer from sickness and/or diarrhoea you must ensure that you are symptom free (no sickness and/or diarrhoea) for 48 hours before you undertake any baking or cake preparation.

Take the time to consider now what you would do if you had a large order to fulfil and came down ill.

PIECZENIE OBARCZONE DUŻYM RYZYKIEM

HIGH RISK BAKING

Chociaż większość pieczywa , ciast i ciastek jest klasyfikowana jako produkty niskiego ryzyka , niektóre nadzienia i wykończenia są bardziej ryzykowne. Świeże kremy, ciasta serowe i lukier królewski wykonany z surowych białek stanowią duże zagrożenie i wymagają dodatkowych środków, aby zapewnić ich bezpieczną produkcję.

Ciasta, które wymagają chłodzenia muszą być przechowywane w temperaturze poniżej 8 ° C przez cały czas, ograniczając czas pozostawiania poza kontrolą temperatury(w sumie maksymalnie do 4 godzin).

Lukier królewski jest to tradycyjny produkt wytwarzany z surowych białek jaj. Ta metoda może być nadal stosowana, jednak poleca się używać oznakowanych jaj, oraz nie podawać takich produktów grupom szczególnie narażonym (małym dzieciom, osobom starszym lub kobietom w ciąży). Obecnie można nabyć suszone, pasteryzowane białka jaj lub pasteryzowaną mieszkanką lukru królewskiego, które eliminują to ryzyko.



Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Poznaniu

Although most baked goods, cakes and biscuits are classed as low risk products, some fillings and finishes are more high risk. Fresh cream, some cheese cakes and royal icing made from raw egg whites are all high risk and require extra thought to ensure they are prepared safely.

Cakes that require refrigeration must be kept at or below 8°C at all times with limited time out of temperature control (maximum 4 hours in total).

Royal icing is traditionally produced using raw egg whites. This method can still be used, however we would recommend that lion marked eggs are used, and that these products are not given to vulnerable groups (the young, elderly or pregnant). You can now purchase pasteurised dried egg whites or pasteurised royal icing mixes which remove this risk.

ŁODÓWKA

FRIDGE

Wszelkie przedmioty trzymane w lodówce muszą być przechowywane w taki sposób, który nie spowoduje skażenia. Surowe mięso i nieumyte sałaty i warzywa muszą być cały czas przechowywane z dala od żywności gotowej do spożycia.

Musisz upewnić się, że lodówka jest dobrze zorganizowana i działa w temperaturze 8 ° C lub niższej. Używaj termometru lodówkowego by regularnie sprawdzać temperaturę. Nie przeładuj lodówki. Efektywność lodówki zmaleje jeśli ciąg chłodnego powietrza nie będzie po niej swobodnie krążył.

Trzymaj zamknięte drzwi lodówki tak długo, jak to możliwe. Pozostawienie otwartych drzwi lodówki podnosi temperaturę.

Jeśli przygotowujesz duże ilości jedzenia, które musi być przechowywane w lodówce, możesz potrzebować oddzielnej lodówki, używanej jedynie w ramach przedsiębiorstwa.

Any items being kept in the fridge must be stored in a way which does not cause contamination. Raw meat and unwashed salad and vegetables must be stored below ready to eat foods at all times.

You must ensure that your fridge is well organised and running at a temperature of 8°C or below. Use a fridge thermometer to check the temperature regularly.

Don't overload your fridge. The efficiency of the fridge will suffer if the cooling air circulating within it cannot flow freely.

Keep the fridge door closed as much as possible. Leaving the fridge door open raises the temperature.

If you prepare a large amount of food that needs to be kept in the fridge you may need a separate fridge which is only used for your business

E-COLI

E-COLI

Produkcja tortów jest działalnością niskiego ryzyka jednakże, gdy pracujesz z surowym mięsem oraz nieumytymi sałatkami i warzywami w swoim domu stwarzasz potencjalne zagrożenie e - coli. Należy zachować ostrożność podczas przygotowywania jedzenia w domu, musisz zagwarantować, że surowe mięso nie jest przygotowane na tych samych powierzchniach, co żywność gotowa do spożycia.

Zanim zaczniesz pracę w kuchni, upewnij się, czy jest przygotowana jako „kuchnia robocza”. Na ogół oznacza to usunięcie wszystkiego co zbędne w kuchni oraz dokładne czyszczenie i dezynfekcję powierzchni.

Bakterie e - coli i inne bakterie wywołujące zatrucia pokarmowe mogą rozwijać się na najdrobniejszych źródłach żywności na brudnej powierzchni roboczej. Prawidłowe czyszczenie i dezynfekcja powinny również usunąć wszystkie bakterie z powierzchni i urządzeń biorących udział w przygotowywaniu żywności.

Making cakes is a low risk activity, however if you prepare raw meat and unwashed salad and vegetables in your home you could be causing an e-coli risk. You must take care when preparing your food at home to ensure that raw meat is never prepared on the same surfaces as ready to eat foods.

You must make sure that before you begin work that your kitchen is prepared to be your "working kitchen". This will generally mean removing anything not required in the kitchen and thoroughly cleaning and sanitising the surfaces.

E. coli bacteria and other food poisoning bacteria can grow on the tiniest food source on a dirty work surface. Proper cleaning and sanitising should also remove all the bacteria from surfaces and equipment involved in food preparation.

ŚRODKI CZYSZĄCE

CLEANING CHEMICALS

Należy upewnić się, czy masz odpowiednie środki czyszczące, aby utrzymać kuchnię w czystości oraz dezynfekować powierzchnie i sprzęty. Spraye antybakteryjne i do dezynfekcji powinny spełniać odpowiednie standardy British Standard (BS EN : 1276 lub 13697), jeśli nie jesteś pewien, czy aktualne spraye spełniają te wymogi, możesz odwiedzić: www.disinfectant-info.co.uk

Różne rodzaje preparatów dezynfekujących wymagają innego rozcieńczenia i czasu działania. Są one określone i zatwierdzone przez producenta, także należy przestrzegać zaleceń producenta odnośnie rozcieńczania i czasu kontaktu, by zapewnić skuteczność procesu.

You must ensure that you have appropriate cleaning chemicals to keep the kitchen clean and sanitise surfaces and equipment. Antibacterial sprays and sanitisers should meet a certain British Standard (BS EN: 1276 or 13697) if you are unsure whether your current sprays meet this requirement you may wish to visit: www.disinfectant-info.co.uk

Different types of disinfectants require different dilutions and contact times. These are specified and validated by the manufacturer and you must follow the manufacturer's instructions for dilution and contact time to ensure the product is effective.



ARANŻACJA

STRUCTURE

TWOJA KUCHNIA

YOUR KITCHEN

Musisz mieć pewność, że aranżacja kuchni jest utrzymana w czystości oraz dobrym stanie i kondycji technicznej, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia.

Ściany muszą być gładko wykończone, nieprzepuszczalne (na przykład kafelki lub gładki tynk malowany na połysk lub jedwabną farbą winylową).

Podłogi muszą być gładkie, nienasiąkliwe, ze zmywalnych i nietoksycznych materiałów (na przykład uszczelnione linoleum lub płytki podłogowe z wodoodpornymi spoinami).

Sufit musi być gładki, nienasiąkliwy, ze zmywalnych i nietoksycznych materiałów.

You must ensure that the structure of your kitchen is kept clean and maintained in good repair and condition as to avoid the risk of contamination.

Walls need to be a smooth impervious finish (for example tiled or smooth plaster painted with a gloss or silk vinyl paint);

Floors need to be smooth, impervious, non-absorbent, washable and of non-toxic material (for example sealed lino or sealed floor tiles with water proof joints);

Ceiling need to be smooth, impervious, non-absorbent, washable and of non-toxic material.

TOALETY

TOILETS

Toalety nie powinny otwierać się bezpośrednio do twojej kuchni. Jednakże, w niektórych domach, takich jak zbudowanych w czasach wiktoriańskich toalety wychodzą prosto do kuchni i nie da się ich uniknąć. W takich sytuacjach należy się upewnić, że toaleta jest dobrze wentylowana, a drzwi do toalety pozostają zamknięte. Ludzie nie powinni korzystać z toalety podczas pieczenia.

Toilets should not open directly into your kitchen. However in some houses, such as those built in Victorian times the toilet leads straight from the kitchen and can not be avoided. In these situations you must ensure that the toilet is well ventilated and the door to the toilet kept shut. People should not use the toilet whilst you are baking.

WENTYLACJA

VENTILATION

Musisz mieć pewność, że masz w kuchni odpowiednią wentylację, aby zapobiec skraplaniu, pleśni oraz uszkodzeniu dekoracji - ale upewnij się, czy otwarte okna nie stwarzają problemu z muchami i szkodnikami!

You must ensure that you have adequate ventilation in place in the kitchen to prevent condensation, mould growth, and damage to decoration – but make sure open windows don't create a problem with flies and pests!

KONTROLA SZKODNIKÓW

PEST CONTROL

Musisz upewnić się, że w twojej kuchni nie ma szkodników. Można to osiągnąć regularnym sprawdzaniem kuchni w celu wykrycia szkodników (odchody / nadgryziona żywność). Upewnij się, że nie zostawiłeś żywności na zewnątrz, a kuchnia jest utrzymywana w czystości przez cały czas.

Wszelkie oznaki aktywności szkodników powinny być zwalczane od razu. Jest to dobry sposób, aby rejestrować problemy, z jakimi się borykasz i jak im zaradziłeś.

You must ensure that your kitchen is always pest free. This can be achieved with regular checking of the kitchen for evidence of pests (droppings/nibbled food). Making sure that no food is left out and that the kitchen is kept in a clean condition at all times.

Any signs of pest activity should be treated straight away. It is a good idea to record any problems you have and what you did about the problem.



PRZECHOWYWANIE/ MAGAZYNOWANIE

STORAGE

Musisz upewnić się, że na wszystkich etapach produkcji, przechowywania i dostarczania, ciasta są wolne od mikrobiologicznych, chemicznych i fizycznych zanieczyszczeń.

Przechowywane sprzęty, puszki i składniki powinny być w miarę możliwości przechowywane oddzielnie od przedmiotów codziennego użytku. Pojemniki z pokrywkami są pomocne przy zapobieganiu zanieczyszczeniom wpadającym do puszek / urządzeń, podczas przechowywania.

Żywność w lodówce powinna być opakowana / przykryta, by zapobiec zanieczyszczeniom wpadającym do wewnątrz / kapaniu na inne produkty.

You need to ensure that at all stages of storage, production and delivery the cakes that you produce are free from microbiological, chemical and physical contamination.

Storing equipment, tins and ingredients should be kept separately from your day to day items wherever possible. Lidded containers are useful for preventing contaminants falling into tins/equipment whilst it is being stored.

Food in the fridge should be wrapped/covered to prevent items falling/dripping onto others.

INNE UWAGI

OTHER CONSIDERATIONS

ZWIERZĘTA DOMOWE

PETS

Posiadanie zwierząt jest jak najbardziej w porządku ! Jednak trzeba wziąć pod uwagę to, jak uniknąć przedostawaniu się sierści zwierzęcia itp. do przygotowywanej przez siebie żywności.

Zwierzęta nie powinny być w kuchni podczas przygotowywania żywności .

Wszystkie powierzchnie / wyposażenie, które mogą mieć kontakt ze zwierzęciem muszą być starannie oczyszczone i zdezynfekowane zanim zaczniesz proces pieczenia.

Having pets is absolutely fine! However you must consider this as part of how you prevent any animal hair etc from ending up in the food you prepare.

Pets must not be allowed in the kitchen when you are preparing food.

All surfaces/equipment that they may have come into contact with must be thoroughly cleaned and sanitised prior to you beginning a baking session.

PRALKI

WASHING MACHINES

Powszechnym jest zapytanie dotyczące pralki w kuchni. Zdajemy sobie sprawę, że zazwyczaj znajdują się w kuchniach domowych, w związku z tym należy wziąć pod uwagę i zapewnić, że pranie nie jest podejmowane w tym samym czasie, co przygotowywanie żywności w ramach prowadzonej działalności.

A common query is that of having a washing machine in the kitchen. We understand that washing machines are generally in domestic kitchens, you therefore need to consider this and ensure that no washing is undertaken at the same time as you prepare food for the business.



JADALNE DEKORACJE

EDIBLE DECORATIONS

Food Standards Agency wydała wytyczne dotyczące stosowania brokatów i pyłów na ciasta. Tylko brokat lub pył wyraźnie oznaczony jako " jadalne " może być dodane do żywności przeznaczonej do spożycia. Dodatkowe wskazówki można znaleźć na stronie internetowej FSA : Food standards agency edible Glitter.

The Food Standards Agency have issued guidance on the use of glitters and dusts on cakes. Only glitter or dust clearly labelled as 'edible' should be applied to food for consumption. Further advice can be found on the FSA website: Food standards agency edible glitter.

JAJKA

EGGS

Wszyscy wiemy, że producenci ciast wolą używać jajek, które mają temperaturę pokojową. Najlepiej jest trzymać jajka w lodówce i wyjąć je na kilka godzin przed pieczeniem, aby osiągnęły temperaturę pokojową. Pozostawienie jaj na działanie temperatury pokojowej w kuchni, wystawia jaja na duże zmiany temperatury, przechowując je w lodówce utrzymujesz je w stałej temperaturze .

Jaja, które oznaczono znakiem Lion spełniają określone standardy bezpieczeństwa. Zaleca się stosowanie jaj z tym oznaczeniem.

We all know that cake makers prefer to use eggs that are at room temperature. It is best to keep eggs in the fridge and to get them out a few hours prior to baking to bring them up to room temperature. Leaving eggs out at room temperature in your kitchen exposes the eggs to lots of changes in temperature, keeping them in the fridge keeps them at a constant temperature.

Eggs which are Lion Marked meet a specific safety standard. We recommend that you use eggs with this marking.

REGULACJE Z 2014 R. DOT. INFORMOWANIA O ŻYWNOŚCI

FOOD INFORMATION REGULATIONS 2014

Od 13 grudnia 2014 roku, prawnym wymogiem jest udzielanie informacji klientom o wykorzystaniu któregośkolwiek artykułu spożywczoego/ składnika z poniżej listy:

- Orzeszki ziemne i inne orzechy
- Jajka
- Seler
- Mięczaki i skorupiaki
- Sezam
- mleko
- Ryba
- Łubin
- Zboża zawierające gluten
- Musztarda
- Soja
- Dwutlenek siarki / Siarczyny

Dalsze wskazówki można znaleźć tutaj :

<http://www.food.gov.uk/business-industry/allergy-guide/allergen-resources#toc-2>

From 13th December 2014, it is a legal requirement for all caterers to provide information if any of the foods/ingredients listed below are used:

- Peanuts & Other Nuts
- Eggs
- Celery
- Molluscs & Crustaceans
- Sesame
- Milk
- Fish
- Lupin
- Cereals containing gluten
- Mustard
- Soya
- Sulphur dioxide/Sulphites

Further advice can be found here:

<http://www.food.gov.uk/business-industry/allergy-guide/allergen-resources#toc-2>

Domowe piekarnie i domowe cukiernie - higiena żywności i wymogi bezpieczeństwa

HOME BAKERS & CAKE MAKERS FOOD HYGIENE & SAFETY REQUIREMENTS

Normy prawa żywnościowego stosuje się odpowiednio do przedsiębiorstw prowadzonych w domu, tak jak do pozostałych nieruchomości handlowych. Będziesz podlegał regularnym kontrolom przez urzędników Rady Środowiskowej Służby Zdrowia, możesz wejść na drogę sądową, jeśli okaże się, że łamiesz przepisy prawa żywnościowego. Odnosi się to również do korzystania z kuchni w innym miejscu by przygotować posiłki, na przykład należące do wsi lub wspólnoty kuchnie (tj. remizy, świetlice).

The laws on food safety apply in the same way to a business run from home as they do to all other commercial premises. You will be liable to regular inspections by officers from the Council's environmental health service, and you may face legal action if you are found to be breaking the food hygiene laws. This also applies if you use a kitchen somewhere else to prepare food, for example a village or community hall kitchen.

REJESTRACJA

Registration

Twój dom musi być zarejestrowany w Radzie, jako przedsiębiorstwo spożywcze. Jest to nieodpłatne i należy wypełnić tylko jeden formularz, nie mniej jednak jest to wymóg prawny. Po otrzymaniu wypełnionego formularza wyślemy Ci list potwierdzający odbiór. Następnie, urzędnik skontaktuje się z tobą by ustalić rodzaj działalności, którą zamierzasz prowadzić i gdzie. Odwiedź: Rejestracja przedsiębiorstwa spożywczego/ Sandwell Council – do pobrania formularza aplikacyjnego/zgłoszeniowego.

Your home will need to be registered with the Council as a food business. This is free, and there is only one form to fill in, but it is a legal requirement. Once we receive your completed form we will send you a letter confirming receipt. Following this an officer will contact you to clarify the type of business you intend to start and when. Visit Register a food business | Sandwell Council – to download an application form.

KONTROLA

Inspection

Sprawdzimy twoją domową kuchnię i inne obiekty, które będą używane w ramach prowadzonej działalności, by upewnić się, czy spełniają wymagania w zakresie bezpieczeństwa żywności. Pod tym linkiem znajdziesz dodatkowe informacje o kontroli bezpieczeństwa żywności. Pamiętaj, że zawsze wstępnie umawiamy wizyty z domowymi piekarzami.

We will need to inspect your domestic kitchen and any other facilities that are used for your food business to ensure that they meet with food safety requirements. Follow this link for further information about food safety inspections. Please note that we will always pre-arrange visits with home bakers.

DOKUMENTACJA Z ZAKRESU BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCI

Food safety documentation

Wszyscy biznesmeni przedsiębiorstw spożywczych są zobowiązani do zachowania formy pisemnej systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności. Food Standards Agency udostępniła darmowe pakiet biznesowy o nazwie "Safer Food Better Business - dla cateringu", aby pomóc przedsiębiorstwom spożywczym spełnić ten wymóg. Od domowych piekarzy wymaga się jedynie sporządzenia zwykłego systemu zarządzania, jeśli chcesz to możesz użyć 'Food Safety Hazard Analysis for Cake Makers', który jest obecnie dostępny w Sandwell Rady by pomóc podmiotom gospodarczym spełnić ten wymóg. Jeśli nie otrzymałeś kopii tego dokumentu, prosimy o kontakt z nami.

All operators of food businesses are now required to maintain a written food safety management system. The Food Standards Agency has provided a free food business pack called 'Safer Food Better Business - for Caterers' to help food businesses meet with this requirement. As home bakers only require a simple written management system you may wish to use the 'Food Safety Hazard Analysis for Cake Makers' which is now available from Sandwell Council to help business operators meet with this requirement. If you have not received a copy of this document please contact us.



SZKOLENIA Z ZAKRESU HIGIENY ŻYWNOSCI

FOOD HYGIENE TRAINING

Przedsiębiorca musi mieć odpowiednią wiedzę i przeszkolenie z zakresu higieny żywności, jeśli przygotowuje i prowadzi otwarte żywienie. Gwarancja " Poziomu 2 Bezpieczeństwa Żywności w gastronomii" szkolenia jest zwykle uważane za wystarczającą dla domowego cateringu/piekarni. Szkolenie powinno uwzględniać zanieczyszczenia krzyżowe , bezpieczne przechowywanie , gotowanie, podgrzewanie i utrzymanie ciepła i czyszczenie.

W Anglii istnieją trzy akredytowane instytucje podnoszące kwalifikacje w zakresie bezpieczeństwa żywności :

- Chartered Institute of Environmental Health - CIEH Course Finder
- Highfield Instytucja przyznająca zgodności ze standardem - Highfield Course Finder
- Królewskie Towarzystwo Zdrowia Publicznego - RSPH Course Finder

Listę aktualnych lokalnych szkoleniowców jest dostępna, skontaktuj się z tym działem na 0121 569 6000 .

Zaleca się, aby uczestniczyć w szkoleniach uaktualniających z zakresu higieny żywności, które są przeprowadzane co trzy lata . Szkolenia te można odbyć w Internecie na przykład na:
www.itrainingcourses.co.uk , www.highspeedtraining.co.uk lub www.virtual-college.co.uk

You are required to have adequate food hygiene knowledge and training if you prepare and handle open foods. Undertaking 'Level 2 Food Safety in Catering' training is normally considered appropriate for food home caterers/bakers. Training should include cross contamination, safe storage, cooking, reheating and hot holding, and cleaning.

In England there are three Accredited Awarding Bodies for food safety qualifications:

- Chartered Institute of Environmental Health – CIEH Course Finder
- Highfield Awarding Body for Compliance - Highfield Course Finder
- Royal Society for Public Health - RSPH Course Finder

A list of current local training providers is available by contacting this Department on 0121 569 6000.

It is recommended that refresher food hygiene training is undertaken every three years. This training can be undertaken online for example: www.itrainingcourses.co.uk, www.highspeedtraining.co.uk or www.virtual-college.co.uk

ETYKIETOWANIE ŻYWNOSCI I ALERGENY

Food Labelling and Allergens

ETYKIETOWANIE

LABELLING

Prawidłowe etykietowanie żywności stanowi wymóg prawny egzekwowany przez Trading Standards Department w Sandwell. Oznakowanie jest bardzo ważne, ponieważ umożliwia konsumentowi dowiedzieć się, dokładnie co to jest za żywność, którą spożywają. Regulacje 1996 z zakresu znakowania żywności, stanowią że wszystkie fabrycznie zapakowane artykuły żywnościowe (pre-packed – opakowania jednostkowe) muszą być oznaczone niektórymi informacjami odnoszącymi się do składników: nazwa producenta, data przydatności do spożycia itp. Stosowne informacje są zawarte w ulotce informacyjnej Trading Standards "Food Composition and Labelling".

The correct labelling of food is legal requirement enforced by Sandwell's Trading Standards Department. Labelling is very important as it enables a consumer to know exactly what the food is that they are eating. The Food Labelling Regulations 1996 that state that all pre-packed foods must be labelled with certain information relating to ingredients, name of producer, best before dates etc. Relevant information is included in the Trading Standards information leaflet 'Food Composition and Labelling'.

ALERGENY

ALLERGENS

Przepisy z 2014 roku z zakresu informowania o żywności, które weszły w życie w dniu 13 grudnia 2014 roku wprowadziły wymóg prawny na wszystkich przedsiębiorstwach spożywczych i dostawców żywności, aby zapewnić klientom informacje na temat obecności 14 alergenów w żywności, którą serwują, jeśli o to poproszą.

The Food Information Regulations 2014 that came into force on 13th December 2014 have placed a legal requirement on all food businesses and caterers to provide customers with information on the presence of the 14 allergens opposite in food they serve if they request it.



Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Poznaniu

Ten akt prawny wymaga od dostawców żywności zapewniających tzw. "żywność sprzedawaną luzem" (na przykład ciastka, herbatniki, które nie są wstępnie opakowane), by podali informacje na prośbę klienta o składnikach alergicznych użytych w każdym serwowanym posiłku i napojach, albo:

Oznaczyć lub wyświetlić, powiadomić klientów, że informacja o alergenach jest dostępna. (informacje o alergenach powinny być przechowywane i dostępne do wglądu w zestawionych tabelach lub etykietach artykułów spożywczych);

Lub
Informacje o alergenach może być pokazane na wyświetlaczu obok żywność;

Lub
Informacja o alergenach może być podana obok twojej listy produktów.

Food Standards Agency przygotowała szereg broszur, plakatów, kart informacyjnych i innych przydatnych materiałów, których można użyć za darmo. Zajrzyj na:

<http://www.food.gov.uk/business-industry/allergy-guide/allergen-resources#toc-2>.

Jeśli życzysz sobie dalszych informacji, prosimy o kontakt telefoniczny z Trading Standards Duty Officer pod numerem 0121 569 6628.

This legislation requires any caterer providing 'loose food' (e.g. cakes, biscuits that are not pre-wrapped) to give information, if asked, about allergenic ingredients used in any food and drink served. Either by:

A sign or displayed, telling customers that allergen information is available. (The allergen information should then be collated in a table or food labels kept for reference);

*Or
Allergen information could be shown on a display board by the food;*

*Or
Allergen information could be shown on next to your product list.*

The Food Standards Agency has produced a variety of booklets, posters, information cards and other useful material that is free for you to use. Go to:

<http://www.food.gov.uk/business-industry/allergy-guide/allergen-resources#toc-2>.

If you still require further information please phone the Trading Standards Duty Officer on 0121 569 6628.

PROGRAM OCENY HIGIENY ŻYWNOŚCI

FOOD HYGIENE RATING SCHEME

Rada Sandwell opracowała narodowy program oceny higieny żywności. Po kontroli bezpieczeństwa żywności w twojej działalności, zostanie przyznana ci ocena higieny żywności. Wynik ten zostanie opublikowany na Food Standards Agency Ratings Website. Otrzymasz także naklejki okienne prezentujące przyznany wynik. Należy pamiętać, że prywatne adresy domowe, które normalnie nie są podawane do publicznej wiadomości, nie zostaną wymienione na stronie internetowej, w takich przypadkach pojawia się tylko nazwa przedsiębiorstwa spożywczego.

Informacja uzupełniająca

- W celu uzyskania dalszych informacji i porad, by zaspokoić potrzeby biznesowe, włączając planowanie, wyszukiwanie usług, odwiedź naszą stronę internetową www.thinksandwell.com

- Ulotka Sandwell Trading Standards " Giving Your Customers a Healthy Choice "

Sandwell Council have adopted the national food hygiene rating scheme. Following a food safety inspection of your business, you will be awarded a food hygiene rating score. This score will be published on the food standards agency ratings website. You will also receive a window sticker showing the score that has been awarded. Note that private home addresses which are not normally advertised to the public will not be listed on the website, in these cases only the name of the food business will appear.

Further Information

- *For further information and advice to meet your business needs including planning, property searches, visit our website www.thinksandwell.com*

- *Sandwell Trading Standards Leaflet 'Giving Your Customers a Healthy Choice'*

Domowe piekarnie i domowe cukiernie - rady dla początkujących przedsiębiorców w branży spożywczej

HOME BAKERS & CAKE MAKERS FOOD BUSINESS START UP ADVICE

Zanim zaczniesz upewnij się, czy uwzględniłeś następujące czynniki:

UBEZPIECZENIE

INSURANCE

Na wypadek, gdyby coś poszło nie tak, zalecamy Ci wziąć ubezpieczenie na wypadek roszczeń przeciwko tobie (ubezpieczenie OC osób trzecich), tak samo w przypadku innych przedsięwzięć. Niestety, mogą okazać się dość drogie. Powinieneś zasięgnąć porady radcy prawnego albo agenta ubezpieczeniowego w tym zakresie.

Just in case things go wrong, we strongly recommend you to take out insurance to cover claims against you (third party insurance) in the same way as any other business. Unfortunately this can be quite expensive. You should consult with a solicitor or insurance agent about this.

RESTRYKCYJNE (ograniczające) POSTANOWIENIA

RESTRICTIVE COVENANTS

W przypadku starszych nieruchomości może się okazać, że akty prawne zawierają klauzule, które uniemożliwiają podjęcie pewnych działań, a prowadzenie działalności spożywczej może być jednym z nich. Należy skonsultować się z prawnikiem, jeśli masz jakiegokolwiek pytania na ten temat.

Especially in older properties, you may find that the deeds contain clauses that prevent you from carrying out certain activities, and running a food business may be one of them. You should consult your own solicitor if you have any queries about this.

OBCIĄŻENIA NA HIPOTECE

MORTGAGE RESTRICTIONS

Jeżeli masz hipotekę na swojej nieruchomości, musisz skontaktować się ze swoim pożyczkodawcą i wyjaśnić mu swoje zamiary.

If you have a mortgage on your property you must contact your lender and talk to them about your intentions.

PODATKI OD LOKALNYCH PRZEDSIĘBIORSTW

BUSINESS RATES

Niekiedy nie musisz płacić podatków lokalnych od przedsiębiorstw w przypadku działalności prowadzonej w domu, jeżeli:

- używasz nieznacznej jego części do prowadzenia działalności
- prowadzisz sprzedaż wysyłkową

Musisz płacić podatki od lokalnych przedsiębiorstw tak samo, jak w przypadku podatków lokalnych, jeśli:

- sprzedajesz produkty lub usługi ludziom, którzy przychodzą do twojego domu
- zatrudniasz pracownika do pracy na twojej nieruchomości.

You don't usually have to pay business rates for home-based businesses if you:

- use a small part of your home for your business
- sell goods by post

You may need to pay business rates as well as Council Tax if:

- you sell goods or services to people who visit your property
- you employ other people to work at your property.



Rozdział II

PORADNIK
dla prowadzących domowe
przedsiębiorstwo spożywcze



Poradnik dla prowadzących domowe przedsiębiorstwo spożywcze

A GUIDE TO RUNNING A FOOD BUSINESS FROM HOME

Niniejszy poradnik odpowie na niektóre z najważniejszych pytań, jakie możesz mieć i dostarczy informacji potrzebnych by bezpiecznie przygotowywać i pracować z żywnością w domu.

This guidance will answer some of the important questions you may have and provide information you need to prepare and handle food safely at home.

WPROWADZENIE

INTRODUCTION

Jeżeli regularnie przygotowujesz i obrabiasz żywność w domu, która może być spożywana w innym miejscu lub przez kogoś innego to przewodnik ten kierowany jest do Ciebie.

Porady te pomogą Ci spełnić wymagania norm higienicznych. Dostarczy także wszelkich informacji potrzebnych do bezpiecznej produkcji żywności.

Jeśli przygotowujesz lub obrabiasz żywność w domu i zjadają ją mieszkańcy danej społeczności (nawet, gdy jest darmowa dla klientów) twoim obowiązkiem jest upewnić się, że podawana żywność nie wywoła u nich choroby.

Musisz zachować szczególną ostrożność, gdy serwujesz żywność wrażliwym grupom społecznym. Należą do nich małe dzieci poniżej 5 roku życia, kobiety w ciąży, osoby starsze powyżej 65 roku życia lub każdy kto jest chory lub ma obniżoną odporność.

If you are preparing or handling food on a regular basis at home that is to be consumed somewhere else or by someone else, then this guide applies to you.

This guidance will help you meet the requirements of the hygiene regulations. It will also provide the information you need to show you produce safe food.

If you are preparing or handling food at home and it is eaten by members of the public (even if it is free to consumers), it is your responsibility to make sure your food does not make people ill.

Extra care must be taken if you provide food for vulnerable groups. These include young children under 5, pregnant women, older people over 65 or anyone who is ill or immuno-compromised.

DO KOGO TO KIERUJEMY?

Who does this apply to?

Przewodnik skierowany jest do wszystkich, którzy przygotowują lub pracują z żywnością w domu, na weselach, przyjęciach, spotkaniach grupowych, takich jak kluby obiadowe, wiejskie sale, kluby towarzyskie, które zapewniają wyżywienie dla członków, cukierników, ośrodków kultury, opiekunów do dzieci, rolników, „bagażnikowych” jarmarków, rynkowe stragany sprzedające żywność.

This applies to everyone who prepares or handles food at home whether for weddings, parties, group meetings such as lunch clubs, church and village halls, social clubs who provide food for members, cake makers, community centre's, child minders, farmers markets and boot fair or market stalls that sell food.

CZY BĘDĘ SKONTROLOWANY?

Will I be inspected?

Każda osoba, która przygotowuje lub pracują z żywnością w domu będzie indywidualnie oceniona, by ustalić czy przedsięwzięcie jest uważane za przedsiębiorstwo spożywcze o charakterze handlowym. South Ayrshire Council Environmental Health Office udzieli Ci porad w tej kwestii. Dane kontaktowe znajdują się na końcu niniejszego poradnika.

Jeżeli twoje przedsiębiorstwo zostanie uznane za działające komercyjnie na rynku spożywczym, to twoja kuchnia zostanie skontrolowana.



Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Poznaniu

Each person preparing or handling food at home will be assessed individually to determine if your operation is deemed to be a commercial food business. South Ayrshire Council Environmental Health Office will advise you on this. Contact details are provided at the end of this guidance. If your business is considered to be a commercial food business, then your kitchen will be inspected.

If you prepare food at the site where it is to be eaten, then your business can be registered at that premises address and your home will not be inspected – your business will be covered by that premises registration.

WYTYCZNE Z ZAKRESU BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI

Food safety guidance

Istnieją kwestie dotyczące bezpieczeństwa żywności, które trzeba kontrolować, by zapewnić bezpieczeństwo produkowanej żywności. Powinieneś rozumieć zagrożenia występujące w twoim przedsiębiorstwie i dokonać wszelkich starań, by zminimalizować ryzyko z nimi związane. Kwestie te nazywa się HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point – Analiza Zagrożeń Krytycznych Punktów Kontroli).

Na przykład: zagrożenie przetrwania bakterii spowodowane nieodpowiednim gotowaniem. Kontrola powinna gwarantować dokładne gotowanie potraw (min. 75 oC lub wyższa). Zapisy temperatur powinny być zachowywane jako dowód na to, że żywność osiągnęła bezpieczną temperaturę.

South Ayrshire Council Environmental Health oferuje dodatkowe wsparcie w spełnianiu tego wymogu prawnego. Dodatkowe informacje można znaleźć także w poradniku Food Standards Agency's CookSafe, równocześnie można się z nimi zapoznać na stronie internetowej <http://www.food.gov.uk/scotland/safetyhygienescot/cooksafe/>.

Food safety guidance

There are food safety issues that you need to control to ensure food is produced safely. You should have an understanding of the hazards in your business and do all you can to minimise the risks from these hazards. This is called HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

For example: Risk of bacterial survival due to inadequate cooking. The control would be to ensure food is cooked thoroughly (i.e. 75oC or above). Temperature records should therefore be kept as evidence that food has reached a safe temperature.

South Ayrshire Council Environmental Health can offer additional support to assist in compliance with this legal requirement. Further information can also be found in the Food Standards Agency's CookSafe guidance or equivalent which can be viewed at <http://www.food.gov.uk/scotland/safetyhygienescot/cooksafe/>.

PYTANIA I ODPOWIEDZI

Questions and answers

Czy potrzebuję szkoleń z zakresu higieny żywności?

Do I need food hygiene training

Jeżeli zamierzasz prowadzić przedsiębiorstwo spożywcze w domu musisz zagwarantować, że posiadasz odpowiednią wiedzę z zakresu higieny żywności.

Masz obowiązek dysponować odpowiednią wiedzą z zakresu higieny żywności, współmienią do charakteru prowadzonej działalności, dodatkowo powinieneś móc wykazać, że odbyłeś odpowiednie szkolenia.

Certyfikat poświadczający wiedzę z higieny żywności (n.p. REHIS Elementary Food Hygiene) jest powszechnie akceptowany. By uzyskać więcej informacji na temat lokalnych kursów skontaktuj się z Royal Environmental Health Institute of Scotland nr. tel. 0131 229 2968 lub odwiedź stronę internetową: www.rehis.com/community-training/training-centres/south-west-scotland by zapoznać się z listą prowadzących lokalne kursy.

Na pokrycie kosztów podjętych szkoleń można skorzystać z dostępnych dofinansowań od Scottish Executive. Jest to znane jako Individual Learning Account, taki sposób dofinansowania jest uzależniony od dochodów wnioskodawcy. Więcej informacji można uzyskać pod adresem : <http://www.ilascotland.org.uk/> lub Tel: 0808 100 1090.

If you intend to run a food business from home, you must ensure you have good knowledge of food hygiene.

You are required to have adequate food hygiene knowledge commensurate with your work activity and should be able to show that you have had suitable training.

A certificate in food hygiene (i.e. REHIS Elementary Food Hygiene) is generally accepted. For further information on local courses, contact the Royal Environmental Health Institute of Scotland on 0131 229 2968 or alternatively visit www.rehis.com/community-training/training-centres/south-west-scotland for a list of local course providers.

Funding is available from the Scottish Executive to help towards the cost of undertaking training courses. This is known as an Individual Learning Account and, as such, the level of funding is dependent on the applicant's income. Further information can be obtained at <http://www.ilascotland.org.uk/> or Tel: 0808 100 1090.

Co z rejestracją?

What about registration?

Wymagane jest, by wszystkie przedsiębiorstwa sektora spożywczego były zarejestrowane w ewidencji władz lokalnych. Nowe przedsiębiorstwa muszą być zarejestrowane co najmniej 28 dni przed rozpoczęciem działalności. Rejestracja jest darmowa i stanowi załącznik. Ewentualnie, możesz dokonać rejestracji online na stronie: <http://www.south-ayrshire.gov.uk/environmentalhealth/foodsafety/food-premises-registration.aspx>.

Po zakończeniu i odesłaniu, urzędnik skontaktuje się z tobą, by umówić się na przeprowadzenie wstępnej kontroli. Po tej kontroli kolejne, w zależności od potrzeby, mogą być niezapowiedziane.

It is a requirement that all food businesses have to register their business with the Local Authority. New businesses must register at least 28 days before starting up. Registration is free and a form is attached. Alternatively, you can complete the registration form online at <http://www.south-ayrshire.gov.uk/environmentalhealth/foodsafety/food-premises-registration.aspx>.

Once completed and returned, an officer will contact you to make an appointment to carry out an initial inspection. After this, inspections, if required, may be unannounced.

Czy potrzebuję nowej kuchni?

Do I need to have a new kitchen?

Odpowiedź nie jest prosta, ponieważ będzie to uzależnione od żywności, którą przygotowujesz i w jakich ilościach. Jednakże, w większości przypadków kuchnie, którymi dysponujecie są zazwyczaj akceptowalne.

Umywarka z ciepłą wodą, mydło oraz ręczniki muszą być łatwo dostępne w kuchni, przeznaczone jedynie do mycia rąk. E.coli 0157 Control of Cross-Contamination Guidance sporządzone przez Food Standards Agency zaleca używać do mycia rąk dezynfekującego mydła w płynie, które spełnia unijne normy BS EN 1499:1997.

Odpowiednie urządzenia do mycia i dezynfekcji urządzeń powinny być dostępne. Na ogół oznacza to zlew dwukomorowy lub jednokomorowy oraz zmywarkę. Środki odkażające nadające się do kontaktu z żywnością lub dezynfekujące powinny spełniać normy europejskie BS EN 1276:1997 lub BS EN 13697:2001 zostały skrótkowo przedstawione na końcu poradnika. Informacja ta powinna być zawarta etykiecie produktu. By środek dezynfekujący skutecznie zwalczał bakterie, należy go odpowiednio rozcieńczyć i zostawić na określony czas na czyszczonej powierzchni, zgodnie z zaleceniami producenta.

Na rynku dostępnych jest wiele różnych środków czyszczących, pomylenie ich może skutkować niewystarczającą dezynfekcją, która pozwoli na rozwój na powierzchniach szkodliwych bakterii.

Ogólne zalecenia to:

- Detergentów używa się do ogólnego czyszczenia. Nie mają one właściwości dezynfekujących.
- Środki dezynfekujące skutecznie niszczą bakterie, gdy nanosimy je na oczyszczone powierzchnie.
- Preparaty do dezynfekcji są kombinacją środków dezynfekcyjnych i detergentów. Oznacza to, że ten sam produkt można stosować zarazem do czyszczenia i dezynfekcji powierzchni.

Powierzchnie powinny być w dobrym stanie technicznym, niepochłaniające i łatwe do wyczyszczenia, w tym także podłogi (dywany nie są wskazane przez wzgląd na swoje chłonne właściwości). Środki do dezynfekcji powierzchni należy stosować mając na uwadze wspomniane standardy.

Kuchnia powinna być dobrze oświetlona i wentylowana, by zapobiec gromadzeniu się ciepła i skraplaniu, co może przyczynić się do rozwoju pleśni.

Najlepszym sposobem, by dowiedzieć się, czy twoja kuchnia jest dopuszczalna, to zatelefonowanie do urzędnika, zanim zdecydujesz się wystartować z działalnością. Otrzymane rady okażą się pomocne i nie trzeba za nie płacić.

This is very difficult to answer as it will depend on what food you are doing and how much you are producing. However in the majority of cases the kitchen you have is normally acceptable.

A wash hand basin, with hot water, soap and towels, must be easily accessible from the kitchen, preferably in the kitchen itself, and should be designated for hand-washing only. The E.coli 0157 Control of Cross-Contamination Guidance produced by the Food Standards Agency recommends the use of a liquid hand wash that has disinfectant properties conforming to European Standards BS EN 1499:1997.

There should be adequate facilities available for washing and sanitising equipment. This will generally mean a double sink or a single sink and dishwasher. A suitable food grade sanitizer or disinfectant should be used that meets the European Standards BS EN 1276:1997 or BS EN 13697:2001 as outlined in the above guidance. This information will appear on the product label. For a disinfectant to be effective in destroying bacteria, the correct dilution and contact time must be followed according to the manufacturer's instructions.

There are a number of different types of cleaning products on the market and confusion between these can lead to poor disinfection, allowing harmful bacteria to remain on a surface.

As a general guide:

- Detergents are used for general cleaning. These do not have disinfectant properties.
- Disinfectants are capable of destroying harmful bacteria when applied to visibly clean surfaces.
- Sanitisers are a combination of disinfectant and detergent. This means the same product can be used to clean and disinfect the surface.



Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Poznaniu

Surfaces should be in good repair, non-absorbent and capable of being cleaned, including floor surfaces (carpets are not recommended due to their absorbent nature). A surface sanitiser should also be used having regard to the standards above.

The kitchen should be well lit and ventilated to prevent the build-up of heat and condensation which could cause mould growth. The best way to find out if your existing kitchen is acceptable is to allow an officer to call before you decide to start your business. They will help and advise you and there is no fee.

Czy potrzebuję oddzielnej przestrzeni magazynowej?

Do I need separate storage?

Tak, trzeba przechowywać żywność i składniki do produkcji w ramach działalności oddzielnie od domowej żywności. Nie wpadaj w panikę, ponieważ może to być osobna szafka, wydzielona półka w lodówce lub oddzielna szuflada w zamrażarce.

Yes, you must keep food you prepare and ingredients for your business separate from domestic food. Don't panic as this can be a separate cupboard, separate shelves in a fridge, or a separate compartment in a freezer.

Mam zwierzęta; czy nadal mogę przygotowywać posiłki w moim domu?

I have pets; can I still cater from my home?

Idealnie by było, gdyby zwierzęta były trzymane cały czas poza kuchnią. Muszą być jednak trzymane poza kuchnią podczas przygotowywania posiłków, natomiast kuchnia musi być dokładnie umyta i zdezynfekowana zanim zaczniesz przygotowywać żywność.

Ideally all pets should be kept out of the kitchen at all times. However, they must be kept out of the kitchen while food is being prepared and the kitchen must be thoroughly washed and disinfected before preparation begins.

Czy mogę mieć pralkę i suszarkę w mojej kuchni?

Am I allowed to have my washing machine and dryer in my kitchen?

Idealnie by było, gdyby pralki i suszarki były usytuowane poza pomieszczeniami żywnościowymi. W niektórych okolicznościach nie jest to możliwe, w takim wypadku pranie brudnej odzieży nie powinno odbywać się podczas, gdy przygotowujesz posiłki. Wszelkie pranie, które należy wykonać w ramach prowadzonej działalności, czyli kombinezony, fartuchy, obrusy, ścierki, etc., powinny być prane oddzielnie od domowych ubrań.

Ideally washing machines and dryers should be located outside food rooms. In some circumstances this is not possible, and in these instances, NO laundry should be done while food is being prepared. Any laundry that is needed for the food business such as overalls, aprons, cloths, tea towels, etc should be washed separately from domestic laundry.

Czy moje dzieci mogą mi pomagać?

Can my children help me?

Małe dzieci i brzdące nie powinny przebywać w kuchni podczas, gdy przygotowujesz żywność w ramach działalności.

Young children and toddlers should be kept out of the kitchen while you prepare food for your business.

Mam zamówienie na przygotowanie posiłków, ale nie czuję się dobrze, czy nadal mogę się tym zająć?

I have orders; can I still cater from my home?

Jeśli nie czujesz się dobrze, nie powinieneś przygotowywać posiłków, zwłaszcza jeśli masz zatrucie pokarmowe lub biegunkę i inne stany chorobowe. Należy poczekać do momentu, w którym objawy ustąpią na co najmniej 48 godzin przed przygotowaniem żywności w ramach przedsiębiorstwa.

If you are unwell then you should not prepare food, particularly if you have food poisoning or a diarrhoea and sickness illness. You should wait until you have been free of all symptoms for at least 48 hours before preparing food for your business.

ZANIECZYSZCZENIE KRZYŻOWE

Cross contamination

Dlaczego tak ważna jest prewencja przed zanieczyszczeniem krzyżowym?

Why is it important to prevent cross-contamination?

Żywność, taka jak surowe mięso, skorupki jaj, nieumyte surowe warzywa, mogą zawierać szkodliwe bakterie. Mogą one przedostać się do przygotowywanych i gotowych do spożycia posiłków poprzez bezpośredni kontakt lub za pośrednictwem ludzi, zwierząt i powierzchni. Postępowanie zgodnie z zasadami zminimalizuje ryzyko przenoszenia szkodliwych bakterii z surowej żywności do ugotowanej/gotowej do spożycia. Określa się to, jako działania zapobiegające zanieczyszczeniom krzyżowym.

Foods such as raw meats, shell eggs and unwashed raw vegetables can contain harmful bacteria. These can be spread to ready to eat foods by direct contact or via people, animals and surfaces. Safe handling practices will reduce the chance of transferring harmful bacteria from raw food to cooked/ready to eat food. This is known as cross-contamination prevention.

Jak można zapobiec zanieczyszczeniom krzyżowym?

How can I prevent cross-contamination?

Należy wziąć pod uwagę poniższe punkty:

- Ciągłe utrzymywanie dobrej higieny osobistej.
- Dokładne mycie rąk po kontakcie z surową żywnością i przed kontaktem z innymi środkami spożywczymi lub sprzętem.
- Przechowywać surową żywność w dolnych partiach lodówki, pod ugotowanymi/gotowymi do spożycia.
- Zlewozmywak przeznaczony do mycia żywności musi być odpowiednio czyszczony i dezynfekowany po użyciu wraz z najbliższym otoczeniem, które jest narażone na rozpryski.
- Należy stosować osobne urządzenia i naczynia do surowych i ugotowanych/gotowych do spożycia dań.
- Należy upewnić się, że posiadasz oddzielne deski do krojenia do oddzielnych zadań.

Na przykład: surowa i gotowana żywność. Kolorowe deski powinny pomóc w zachowaniu wyraźnego podziału. Np. czerwony = surowe, niebieski = ryby, zielony = warzywa etc. Tak długo, jak masz wystarczającą ilość osobnych desek do krojenia i są one wyraźnie oznaczone, nie ma potrzeby zaopatrywać się w kolorowe deski do krojenia.

The following points should be considered:

- *Maintain good personal hygiene at all times*
- *Thoroughly wash hands after handling raw foods & before touching other food or equipment. Effective hand-washing takes time and requires effective technique (see attached poster).*
- *Store raw food in the bottom of the fridge below cooked/ready to eat foods*
- *Sinks for washing food must be adequately cleaned & disinfected after use along with surrounding areas which may be affected by splashes.*
- *Separate equipment and utensils must be used for raw & cooked/ready to eat foods*
- *You must ensure you have separate chopping boards for separate tasks.*

For example, raw and cooked foods. Coloured boards help you keep clear separation. E.g. red = raw, blue = fish, green = veg etc. As long as you have enough boards to prepare food separately and safely and they are clearly marked then you do not have to purchase coloured chopping boards.

JAKIE SĄ PODSTAWOWE ZASADY?

What are the basic rules?

Pamiętaj:

- Podczas przygotowywania żywności noś odpowiednią, czystą, nadającą się do prania odzież ochronną.
- Często myj ręce, w szczególności po obrabianiu surowej żywności, po skorzystaniu z toalety, dotknięciu zwierzęcia i po pracy w ogrodzie.
- Nie pal papierosów podczas przygotowywania posiłków.
- Trzymaj zwierzęta poza kuchnią.
- Przechowuj surową żywność na dnie lodówki, a ugotowaną na górze.
- Przechowuj żywność w lodówkach w temperaturze od 0,5 oC do 8 oC.
- Przechowuj żywność w zamrażarkach w temperaturze -18 oC.
- Używaj oddzielnych naczyń dla surowych i ugotowanych potraw.
- Nie zostawiaj nie przykrytej żywności lub w temperaturze pokojowej przez dłuższy czas.



Remember:

- Wear suitable, clean, washable, protective clothing when preparing food.
- Wash your hands frequently but especially after handling raw foods, after using the toilet, touching pets, and gardening.
- Do not smoke while preparing food.
- Keep pets out of the kitchen.
- Store food in fridges at 0-5°C, maximum 8°C.
- Store food in freezers at -18°C.
- Store raw food at the bottom of your fridge and cooked food at the top.
- Use separate utensils for raw and cooked foods.
- Do not leave food uncovered or at room temperature for long periods of time.

OZNAKOWANIE I PAKOWANIE ŻYWNOSCI

Labelling and packaging of food

• Każda żywność, która jest wstępnie pakowana lub wyprodukowana do sprzedaży w innym przedsiębiorstwie, musi być odpowiednio oznakowana i opakowana. Dalsze porady można uzyskać od lokalnego Environmental Health Office.

• Odwiedź Food Standards Agency website po więcej informacji o etykietowaniu.

• Any food that is pre-packed or produced for sale to another business must be properly labelled and packaged. Further advice can be obtained from your local Environmental Health Office.

• Visit the Food Standards Agency website for more information on labelling.

REGULACJE PRAWNE

The law and regulations

Jeżeli przygotowujesz lub przetwarzasz żywność w domu, obowiązują cię Food Hygiene Regulations.

Najważniejsze regulacje to:

- Rozporządzenie UE Nr. 178/2002
- Food Hygiene (Scotland) Regulations 2006
- Rozporządzenie UE Nr. 852/2004

Regulacje są dostępne pod adresem: <http://www.legislation.gov.uk/>

If you do prepare or handle food at home then the Food Hygiene Regulations apply to you.

The main regulations are as follows:

- Regulation EC No. 178/2002
- Food Hygiene (Scotland) Regulations 2006
- Regulation EC No. 852/2004

The above legislation can be viewed at: <http://www.legislation.gov.uk/>