



**Informacje dla przedsiębiorców
rozpoczynających działalność
w sektorze spożywczym**

Przedsiębiorcy prowadzący produkcję lub obrót żywnością są zobowiązani do przestrzegania przepisów prawa żywnościowego, w tym m.in.:

- rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności;
- rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych;
- ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia i rozporządzeń wykonawczych wydanych na podstawie tej ustawy.

Zgodnie z przepisami art. 61 i 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, przedsiębiorca zajmujący się produkcją lub obrotem żywnością jest **zobowiązany do rejestracji lub rejestracji i zatwierdzenia zakładu** przez państwowego powiatowego/granicznego inspektora sanitarnego.

Zatwierdzenie zakładu dokonywane jest na podstawie kontroli przeprowadzonej w obiekcie przez pracowników stacji sanitarno - epidemiologicznej, w trakcie której sprawdza się m.in.:

- opracowaną dokumentację stałych procedur opartych na zasadach systemu HACCP;
- funkcjonalność i ilość pomieszczeń oraz ich wyposażenie;
- podłączenie punktów wodnych do sieci wodno-kanalizacyjnych;
- stan sanitarno – techniczny zakładu.

Wzory stosownych wniosków (tj. o wpis do rejestru, bądź zatwierdzenie i wpis do rejestru zakładów, o wykreślenie zakładu lub dokonanie zmian) określa rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Zgodnie z art. 64 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia wniosek o wpis do rejestru, bądź o zatwierdzenie i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej należy złożyć co najmniej 14 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności.



Natomiast w przypadku zmiany danych podmiot działający na rynku spożywczym lub na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością składa wnioszek o dokonanie zmian w rejestrze zakładów, w formie pisemnej, w terminie 30dni od dnia powstania zmiany.

Ogólne wymagania dotyczące pomieszczeń żywnościowych

1. Pomieszczenia żywnościowe muszą być utrzymywane w czystości i zachowane w dobrym stanie i kondycji technicznej.
2. Wyposażenie, wystrój, konstrukcja, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń żywnościowych:
 - pozwala na odpowiednie utrzymanie, czyszczenie i/lub dezynfekcję, zapobieganie lub minimalizowanie dostawania się zanieczyszczeń pochodzących z powietrza, oraz zapewnia odpowiednią przestrzeń roboczą pozwalającą na higieniczne przeprowadzanie wszelkich działań;
 - ma chronić przed gromadzeniem się brudu, kontaktem z materiałami toksycznymi, strząsaniem cząstek brudu do żywności i tworzeniem się kondensacji niepożądanego pleśni na powierzchni;
 - umożliwia dobrą praktykę higieny, włącznie z ochroną przed zanieczyszczeniem oraz, w szczególności, ze zwalczaniem szkodników;
 - w miarę potrzeby, zapewnia warunki przetwarzania i składowania o odpowiednich warunkach termicznych wystarczające do odpowiedniego utrzymywania środków spożywczych we właściwej temperaturze oraz zaprojektowane w ten sposób, aby temperatura ta mogła być monitorowana i, w razie potrzeby, zapisywana.
3. Musi być dostępna odpowiednia ilość ubikacji splukiwanych wodą, podłączonych do sprawnego systemu kanalizacyjnego. Ubikacje nie mogą łączyć się bezpośrednio z pomieszczeniami, w których pracuje się z żywnością.
4. Musi być dostępna odpowiednia liczba umywalk, właściwie usytuowanych i przeznaczonych do mycia rąk. Umywalki do mycia rąk muszą mieć ciepłą i zimną bieżącą wodę, muszą być zaopatrzone w środki do mycia rąk i do higienicznego ich suszenia. W miarę potrzeby należy stworzyć takie warunki, aby stanowiska do mycia żywności były oddzielone od umywalk.
5. Muszą istnieć odpowiednie i wystarczające systemy naturalnej lub mechanicznej wentylacji. Trzeba unikać mechanicznego przepływu powietrza z obszarów skażonych do obszarów czystych. Systemy wentylacyjne muszą być tak skonstruowane, aby umożliwić łatwy dostęp do filtrów i innych części wymagających czyszczenia lub wymiany.
6. Wszelkie węzły sanitarne powinny być zaopatrzone w odpowiednią naturalną bądź mechaniczną wentylację.
7. Pomieszczenia żywnościowe muszą posiadać odpowiednie naturalne i/lub sztuczne oświetlenie.
8. Urządzenia kanalizacyjne muszą odpowiadać zamierzonym celom. Muszą być zaprojektowane i skonstruowane tak, aby unikać ryzyka zanieczyszczenia. W przypadku gdy kanały kanalizacji są częściowo lub całkowicie otwarte, muszą być tak zaprojektowane, aby zapewnić, że odpady nie przedostają się z obszarów skażonych do obszarów czystych, w szczególności do obszarów, gdzie pracuje się z żywnością, która może stanowić wysokie ryzyko dla konsumenta końcowego.
9. W miarę potrzeby, muszą być zapewnione odpowiednie warunki do przebierania się przez personel.
10. Środki czyszczące i odkażające nie mogą być przechowywane w obszarach, gdzie pracuje się z żywnością.

Szczególne wymagania dla pomieszczeń, w których się przygotowuje, poddaje obróbce lub przetwarza środki spożywcze

1. W pomieszczeniach, w których się przygotowuje, poddaje obróbce lub przetwarza środki spożywcze, projekt i wystrój muszą umożliwiać dobrą praktykę higieny żywności, w tym ochronę przed zanieczyszczeniem między oraz podczas działań - szczególności właściwe



- powierzchnie podłóg, ścian, sufitów, okien, drzwi, które muszą być w dobrym stanie technicznym, łatwe do czyszczenia i w miarę potrzeby do dezynfekcji, skonstruowane w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń. Wymaga to stosowania gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję materiałów.
2. W miarę potrzeby, muszą być stosowane odpowiednie urządzenia do czyszczenia oraz dezynfekcji narzędzi roboczych oraz wyposażenia. Urządzenia te muszą być skonstruowane z materiałów odpornych na korozję i muszą być łatwe do czyszczenia oraz muszą posiadać odpowiednie doprowadzenie ciepłej i zimnej wody.
 3. W stosownych przypadkach, należy przyjąć odpowiednie przepisy dla wszelkich czynności związanych z myciem żywności. Każdy zlewozmywak lub inne takie urządzenie przeznaczone do mycia żywności musi posiadać odpowiednie doprowadzenie ciepłej i/lub zimnej wody pitnej oraz musi być utrzymane w czystości oraz, w miarę potrzeby, dezynfekowane.

Zgodnie z art. 5 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 przedsiębiorcy są zobowiązani do opracowania i wdrożenia w zakładzie procedury na podstawie zasad systemu HACCP w ramach której przedsiębiorca może sam we własnym zakresie ustalić metody i sposób przeprowadzania kontroli wewnętrznej.

Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 pozwala na wprowadzenie zasad opartych na systemie HACCP w sposób elastyczny, aby mogły być stosowane w każdej sytuacji. W szczególności niezbędne jest uwzględnienie, że w niektórych przedsiębiorstwach sektora spożywczego nie jest możliwe zidentyfikowanie zagrożenia i wyznaczenie krytycznych punktów kontroli oraz, że w niektórych przypadkach, dobra praktyka higieniczna może zastąpić monitorowanie krytycznych punktów kontroli.

Wprowadzanie systemu HACCP nie jest uzależnione od ilości osób pracujących w danym zakładzie czy od tego czy produkt jest opakowany, ale od zagrożenia związanego z całym etapem produkcji.

Na podstawie rozdziału XII załącznika II do rozporządzenia nr 852/2004 przedsiębiorca zapewnia nadzór i szkolenia personelu pracującego w produkcji i obrocie żywnością odpowiednio do wykonywanej pracy w zakresie higieny, w tym stosowania zasad systemu HACCP.

Według art. 59 ust. 2 ww. ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia osoba pracująca w styczności z żywnością powinna uzyskać określone przepisami o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.

Żywność znajdująca się w obrocie **nie może być niebezpieczna dla zdrowia i życia człowieka**, a odpowiedzialność za jej bezpieczeństwo ponosi przedsiębiorca. Wynika to z art. 14 i art. 17 rozporządzenia (WE) nr 178/2002.

Art. 18 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności nakłada na przedsiębiorcę obowiązek śledzenia drogi pochodzenia produktu.

Traceability - system kompleksowego śledzenia pochodzenia (identyfikacja partii produktu, surowców użytych do jego produkcji, a następnie indywidualnie każdego produktu składającego się na partię w czasie produkcji lub/i dystrybucji do bezpośredniego konsumenta). Oznacza możliwość śledzenia i podążania za pochodzeniem żywności, pasz, zwierzęcia hodowlanego, substancji przeznaczonej do dodania lub która może być dodana do żywności i pasz na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji.



Przedsiębiorcy produkujący żywność lub wprowadzający ją do obrotu są obowiązani do prowadzenia i przechowywania dokumentacji lub innych danych umożliwiających zidentyfikowanie podmiotów, które dostarczyły:

- środki spożywcze;
- surowce;
- substancje dodatkowe;
- inne składniki żywności;
- materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością w celu wprowadzenia do obrotu lub użycia ich w produkcji.

Kluczowe obowiązki przedsiębiorców żywnościowych i paszowych

- **Bezpieczeństwo** - Przedsiębiorcy nie powinni wprowadzać do obrotu szkodliwej żywności czy paszy
- **Odpowiedzialność** - Przedsiębiorcy są odpowiedzialni za bezpieczeństwo żywności i paszy, którą produkują, transportują, przechowują lub sprzedają
- **Możliwość śledzenia produktu** - Przedsiębiorcy powinni mieć możliwość natychmiastowego ustalenia danych każdego dostawcy bądź odbiorcy
- **Przejrzystość** - Przedsiębiorcy powinni bezzwłocznie powiadomić właściwe władze, jeżeli mają powody sądzić, że ich żywność lub pasza nie jest bezpieczna
- **Sytuacje wyjątkowe** - Przedsiębiorcy powinni bezzwłocznie wycofać z obrotu żywność lub paszę, jeżeli mają powody sądzić, że nie jest ona bezpieczna
- **Zapobieganie** - Przedsiębiorcy powinni określać i systematycznie poddawać ocenie punkty krytyczne w swoich procedurach i zadbać o przeprowadzanie kontroli w tych punktach
- **Współpraca** - Przedsiębiorcy powinni współpracować z właściwymi władzami w podejmowaniu działań mających na celu zmniejszanie ryzyka

Niniejsze obowiązki wynikają z prawodawstwa Unii Europejskiej w zakresie bezpieczeństwa żywności.