

Rozporządzenie (WE) NR 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004r., str. 1 ze zmianami)

ZAŁĄCZNIK I. PRODUKCJA PODSTAWOWA.

CZĘŚĆ A: OGÓLNE PRZEPISY HIGIENY DLA PRODUKCJI PODSTAWOWEJ I POWIĄZANYCH DZIAŁAŃ

I. ZAKRES

1. Niniejszy załącznik ma zastosowanie do produkcji podstawowej oraz następujących działań powiązanych:

a) transport, przechowywanie, przetwarzanie surowców w miejscu produkcji, pod warunkiem że nie zmienia to znacznie ich charakteru;

b) transport żywych zwierząt, gdzie jest to niezbędne do osiągnięcia celów niniejszego rozporządzenia; oraz

c) w przypadku produktów pochodzenia roślinnego, produktów rybołówstwa i zwierząt łownych, działania transportowe w celu dostawy surowców, których charakter nie został znacznie zmieniony, z miejsca produkcji do zakładu.

II. PRZEPISY HIGIENY

2. W jak najszerszym zakresie, podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze zapewniają, że surowce są chronione przed zanieczyszczeniem, uwzględniając każde przetwarzanie, które te surowce będą kolejno przechodzić.

3. Nie naruszając ogólnego obowiązku ustanowionego w ust. 2, podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze muszą przestrzegać właściwych wspólnotowych i krajowych przepisów prawnych odnoszących się do kontroli zagrożeń w produkcji podstawowej i powiązanych działań, w tym:

a) środków kontroli zanieczyszczeń z powietrza, ziemi, wody, paszy, nawozów, weterynaryjnych produktów leczniczych, środków ochrony roślin oraz biocydów oraz składowania, przetwarzania i unieszkodliwiania odpadów; oraz

b) środków odnoszących się do zdrowia zwierząt i ich dobrostanu oraz zdrowia roślin, które mają wpływ na zdrowie ludzkie, w tym programy nadzoru i kontroli zoonoz oraz odzwierzęcych czynników chorobotwórczych.

4. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze hodujące, zbierające lub polujące na zwierzęta albo produkujące produkty pochodzenia zwierzęcego podejmują odpowiednie działania, według potrzeb:

a) w celu utrzymania obiektów używanych w powiązaniu z produkcją podstawową i działaniami powiązanymi, w tym obiektów używanych do przechowywania i przetwarzania pasz, w czystości oraz, w miarę potrzeby po wyczyszczeniu, dezynfekowania ich we właściwy sposób;

b) w celu utrzymania czystości oraz, w miarę potrzeby po wyczyszczeniu, dezynfekowania we właściwy sposób, wyposażenia, pojemników, skrzyń, pojazdów oraz statków;

c) w zakresie w jakim to możliwe w celu zapewnienia czystości zwierząt przeznaczonych do uboju oraz, w miarę potrzeby, zwierząt produkcyjnych;

d) w celu używania wody pitnej, lub czystej wody, w każdym przypadku gdy jest to niezbędne do zapobieżenia zanieczyszczeniu;

- e)** w celu zapewnienia, że personel przetwarzający środki spożywcze jest dobrego zdrowia i przechodzi szkolenie na temat ryzyka zdrowotnego;
 - f)** w zakresie w jakim to możliwe w celu zapobieżenia, aby zwierzęta lub szkodniki spowodowały zanieczyszczenie;
 - g)** w celu składowania i przetwarzania odpadów i substancji niebezpiecznych w taki sposób, aby zapobiegać zanieczyszczeniu;
 - h)** w celu zapobieżenia wystąpieniu i szerzeniu się chorób zakaźnych, które mogą być przenoszone na ludzi za pośrednictwem żywności, w tym poprzez podejmowanie środków ostrożności przy przyjmowaniu nowych zwierząt i zgłaszanie podejrzenia wystąpienia takich chorób właściwym organom;
 - i)** w celu uwzględnienia wyników wszelkich właściwych analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od zwierząt lub innych próbkach, które są istotne dla zdrowia ludzkiego; oraz
 - j)** w celu właściwego używania dodatków paszowych i weterynaryjnych produktów leczniczych, zgodnie z wymogami odnośnego ustawodawstwa.
- 5.** Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze produkujące lub zbierające produkty roślinne podejmują odpowiednie działania, według potrzeb:
- a)** w celu utrzymania w czystości oraz, w miarę potrzeby po wyczyszczeniu, dezynfekowania ich we właściwy sposób obiektów, wyposażenia, pojemników, skrzyń, pojazdów i statków;
 - b)** w celu zapewnienia, w miarę potrzeby, higienicznych warunków produkcji, transportu i przechowywania, oraz czystości, produktów roślinnych;
 - c)** w celu używania wody pitnej, lub czystej wody, w każdym przypadku gdy jest to niezbędne do zapobieżenia zanieczyszczeniu;
 - d)** w celu zapewnienia, że personel przetwarzający środki spożywcze jest dobrego zdrowia i przechodzi szkolenie na temat ryzyka zdrowotnego;
 - e)** w zakresie w jakim to możliwe w celu zapobieżenia, aby zwierzęta lub szkodniki spowodowały zanieczyszczenie;
 - f)** w celu składowania i przetwarzania odpadów i substancji niebezpiecznych w taki sposób, aby zapobiegać zanieczyszczeniu;
 - g)** w celu uwzględnienia wyników wszelkich właściwych analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od roślin lub innych próbkach, które są istotne dla zdrowia ludzkiego; oraz
 - h)** w celu właściwego używania środków ochrony roślin i biocydów, zgodnie z wymogami odnośnego ustawodawstwa.

6. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze podejmują właściwe czynności zaradcze gdy zostają powiadomione o problemach wykrytych podczas urzędowych kontroli.

III. Prowadzenie dokumentacji

7. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze prowadzą i przechowują dokumentację odnoszącą się do działań podejmowanych w celu kontroli zagrożeń we właściwy sposób oraz przez właściwy okres, proporcjonalny do charakteru i rozmiaru przedsiębiorstwa spożywczego. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze udostępniają istotne informacje zawarte w tej dokumentacji właściwemu organowi i, na wniosek, podmiotom prowadzącym przedsiębiorstwa spożywcze.

8. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze hodujące zwierzęta lub produkujące surowce pochodzenia zwierzęcego prowadzą dokumentację w szczególności na temat:

- a)** charakteru i pochodzenia paszy otrzymywanej przez zwierzęta;
- b)** produktów leczniczych weterynaryjnych lub innych środków podawanych zwierzętom, terminy ich podawania oraz okresów karencji;

- c)** występowania chorób, które mogą zagrozić bezpieczeństwu produktów pochodzenia zwierzęcego;
 - d)** wyników wszelkich analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od zwierząt lub innych próbkach pobranych do celów diagnostycznych, istotnych ze względu na zdrowie ludzkie; oraz
 - e)** wszelkich odpowiednich sprawozdań na temat przeprowadzonych kontroli zwierząt lub produktów pochodzenia zwierzęcego.
- 9.** Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze produkujące lub zbierające produkty roślinne prowadzą dokumentację w szczególności na temat:
- a)** wszelkiego użycia środków ochrony roślin i biocydów;
 - b)** wszelkiego występowania szkodników lub chorób, które mogą zagrozić bezpieczeństwu produktów pochodzenia roślinnego; oraz
 - c)** wyników wszelkich analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od roślin lub innych próbkach, istotnych ze względu na zdrowie ludzkie.
- 10.** Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mogą być wspomagane przez inne osoby, takie jak lekarze weterynarii, agronomowie i technicy rolnicy, przy prowadzeniu dokumentacji.

CZĘŚĆ B: ZALECENIA DO WYTYCZNYCH DOBREJ PRAKTYKI HIGIENY

- 1.** Krajowe i wspólnotowe wytyczne określone w art. 7 - 9 niniejszego rozporządzenia powinny zawierać wytyczne na temat dobrej praktyki higieny w celu kontroli zagrożeń w produkcji podstawowej i powiązanych działaniach.
- 2.** Wytyczne dobrej praktyki higieny powinny zawierać właściwe informacje na temat zagrożeń, które mogą powstawać w produkcji podstawowej i działaniach powiązanych oraz działaniach mających na celu kontrolę zagrożeń, w tym właściwych środków określonych w ustawodawstwie krajowym i wspólnotowym oraz w programach krajowych i wspólnotowych. Przykłady takich zagrożeń i działań mogą obejmować:
 - a)** kontrolę zanieczyszczeń takich jak mykotoksyny, metale ciężkie i materiały radioaktywne;
 - b)** wykorzystanie wody, odpadów organicznych i nawozów;
 - c)** właściwe i odpowiednie używanie środków ochrony roślin i biocydów oraz możliwość ich śledzenia;
 - d)** właściwe i odpowiednie używanie weterynaryjnych produktów leczniczych i dodatków paszowych oraz możliwość ich śledzenia;
 - e)** przygotowanie, przechowywanie, używanie i możliwość śledzenia pasz;
 - f)** właściwe usuwanie padłych zwierząt, odpadów i ściemi;
 - g)** środki ochronne mające na celu zapobieżenie wystąpieniu chorób zakaźnych, które mogą być przenoszone na ludzi za pośrednictwem żywności, oraz obowiązek powiadamiania właściwego organu;
 - h)** procedury, praktyki oraz metody mające na celu zapewnienie, że żywność jest produkowana, przetwarzana, pakowana, przechowywana i transportowana we właściwych warunkach higienicznych, w tym efektywne czyszczenie i kontrola szkodników;
 - i)** środki odnoszące się do czystości zwierząt produkcyjnych i przeznaczonych na ubój;
 - j)** środki odnoszące się do prowadzenia dokumentacji.