



Rolniczy handel detaliczny - żywność pochodzenia roślinnego

Departament Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia
Główny Inspektorat Sanitarny



Rolniczy handel detaliczny

2

Ustawa z dnia 16 listopada 2016 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników.

Opublikowania w dniu 5 grudnia 2016 r. (Dz. U. pod poz. 1961)

Wejście w życie - 1 stycznia 2017 r.

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

Rolniczy handel detaliczny

3

- W przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia dodany został rozdział 10a dot. rolniczego handlu detalicznego oraz definicja rolniczego handlu detalicznego (w art. 3 pkt 29b)
- **rolniczy handel detaliczny** - handel detaliczny w rozumieniu art. 3 ust. 7 rozporządzenia nr 178/2002, polegający na **zbywaniu konsumentowi finalnemu**, o którym mowa w art. 3 ust. 18 rozporządzenia nr 178/2002, **żywności pochodzącej w całości lub części z własnej uprawy, hodowli lub chowu podmiotu działającego na rynku spożywczym.**

Rolniczy handel detaliczny - zasady prowadzenia

Produkcja i zbywanie żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego:

- 1) mogą być dokonywane w ilościach dostosowanych do potrzeb konsumentów;
- 2) nie mogą stanowić zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności i wpływać niekorzystnie na ochronę zdrowia publicznego;
- 3) podlegają nadzorowi organów odpowiednio Państwowej Inspekcji Sanitarnej albo Inspekcji Weterynaryjnej;
- 4) są dokumentowane w sposób umożliwiający określenie ilości zbywanej żywności;
- 5) nie mogą być dokonywane z udziałem pośrednika, z wyjątkiem zbywania takiej żywności podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszów, organizowanych w celu promocji żywności, jeżeli pośrednik zbywa żywność:
 - a. wyprodukowaną przez tego pośrednika w ramach rolniczego handlu detalicznego,
 - b. wyprodukowaną przez inny podmiot prowadzący rolniczy handel detaliczny na obszarze powiatu, w którym pośrednik ten prowadzi produkcję żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego, lub na obszarze powiatu sąsiadującego z tym powiatem.

Rolniczy handel detaliczny - zasady oznakowania

W miejscu zbywania żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego umieszcza się w sposób czytelny i widoczny dla konsumenta:

- 1) napis „rolniczy handel detaliczny” ;
- 2) dane obejmujące:
 - a) imię i nazwisko albo nazwę i siedzibę podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny,
 - b) adres miejsca prowadzenia produkcji tej żywności,
 - c) weterynaryjny numer identyfikacyjny podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny, o ile taki numer został nadany.

- Mając na względzie potrzeby konsumentów, rodzaj zbywanej żywności oraz ochronę zdrowia publicznego, w tym zapewnienie bezpieczeństwa tej żywności wydane zostało rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. **w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania**
- Maksymalna ilość żywności zbywana rocznie w ramach rolniczego handlu detalicznego jest określona dla:
 - 1) surowców pochodzenia niezwierzęcego - w załączniku nr 1 do rozporządzenia;
 - 2) żywności pochodzenia niezwierzęcego innej niż ww. surowce a także produkty złożone - w załączniku nr 2 do rozporządzenia.

Rolniczy handel detaliczny

7

Ustawa wprowadziła dla podmiotów prowadzących **rolniczy handel detaliczny**, jedynie obowiązek rejestracji we właściwym organie Państwowej Inspekcji Sanitarnej/Inspekcji Weterynaryjnej.

Rolniczy handel detaliczny - nadzór PIS

8

Zgodnie z przepisami ustawy, **Państwowa Inspekcja Sanitarna** pełni nadzór nad żywnością pochodzenia niezwierzęcego, która jest produkowana i zbywana w ramach rolniczego handlu detalicznego.

Oznacza to:

- Obowiązek rejestracji podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny produktów poch. niezwierzęcego w PIS (terenowo właściwej PSSE/GSSE) np. dżemów, soków, produktów zbożowych, makaronu (bez jaj), przetworów warzywno-owocowych.
- Nadzór nad ww. podmiotami sprawują organy PIS

- Wzór wniosku o rejestrację RHD dla produktów pochodzenia niezwierzęcego, który należy złożyć do terenowo właściwej powiatowej lub granicznej 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 produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Nr 106, poz. 730). Rozporządzenie dostępne jest na stronie internetowej Głównego Inspektoratu Sanitarnego.
- Poprzez rejestrację rolniczego handlu detalicznego rozumie się automatycznie rejestrację produkcji pierwotnej dokonywanej przez rolników. W przypadku prowadzenia produkcji pierwotnej spełnione muszą być również wymagania higieniczne dla tego typu działalności określone w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

Zatwierdzanie zakładów

zatwierdzenie dotyczy każdej działalności, która nie została zwolniona z zatwierdzenia

np. działalności, która przekracza definicję rolniczego handlu detalicznego

- sprzedaż dotyczy większej ilości towarów niż określona w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania,
- sprzedaż odbywa się przez pośrednika

(w ramach RHD rolnik nie może sprzedawać produktów wytworzonych przez innego rolnika w ramach rolniczego handlu detalicznego z wyjątkiem sprzedaży podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy, organizowanych w celu promocji żywności)

PODSTAWY PRAWNE

11

Podstawy prawne bezpieczeństwa żywności

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- Krajowe – ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia

Obowiązki przedsiębiorcy

– gwarantowanie bezpieczeństwa żywności

13

- ✓ Prowadzenie działalności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego, w tym:
 - **ustawy** z dnia 25 sierpnia 2006 r. **o bezpieczeństwie żywności i żywienia** (wraz z aktami wykonawczymi)
 - **rozporządzenia** (WE) nr **178/2002** ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
 - **rozporządzenia** (WE) nr **852/2004** w sprawie higieny środków spożywczych

Obowiązki przedsiębiorcy

14

Zgodnie z **generalną zasadą** żywność znajdująca się w obrocie nie może być niebezpieczna dla zdrowia i życia człowieka, a **odpowiedzialność** za jej bezpieczeństwo **ponosi przedsiębiorca** – producent lub wprowadzający do obrotu.

Wynika to z art. 14 i 17 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego

Obowiązki przedsiębiorcy

15

- ✓ zapewnianie **bezpieczeństwa** wprowadzanej do obrotu żywności - zakaz wprowadzania do obrotu żywności szkodliwej dla zdrowia
- ✓ **odpowiedzialność** za bezpieczeństwo żywności, którą produkuje, transportuje, przechowuje lub sprzedaje
- ✓ **śledzenie pochodzenia produktów (traceability)** - możliwość natychmiastowego ustalenia danych każdego dostawcy bądź odbiorcy

Weryfikacja spełniania obowiązków przez przedsiębiorców

16

- ✓ Spełnianie przez przedsiębiorców wymagań wynikających z przepisów prawa żywnościowego **kontrolują organy urzędowej kontroli żywności.**
- ✓ **Kontrola ta odbywa się na podstawie rozporządzenia (WE) nr 882/2004 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.

Podstawowe definicje

Definicje zawarte w Rozporządzeniu nr 178/2002 i 852/2004:

- „**przedsiębiorstwo spożywcze**” oznacza przedsiębiorstwo publiczne lub prywatne, typu non-profit lub nie, prowadzące jakąkolwiek działalność związaną z jakimkolwiek etapem produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności
- „**etapy produkcji, przetwarzania i dystrybucji**” oznaczają jakikolwiek etap, w tym przywóz, począwszy od produkcji podstawowej żywności, aż do uwzględnienia jej przechowywania, transportu, sprzedaży lub dostarczenia konsumentowi finalnemu

Podstawowe definicje

- „**produkcja podstawowa**” oznacza produkcję, uprawę lub hodowlę produktów podstawowych, w tym zbiory, dojenie i hodowlę zwierząt gospodarskich przed ubojem. Oznacza także łowiectwo i rybołówstwo oraz zbieranie runa leśnego
- „**surowiec**” oznacza produkty produkcji pierwotnej,
 - w tym produkty ziemi, pochodzące z hodowli,
 - polowań i połowów



ROZPORZĄDZENIE 178/2002 OGÓLNE PRAWO ŻYWNOŚCIOWE

WŁAŚCIWE WŁADZE

PRZEDSIĘBIORCA

ROZPORZĄDZENIE 882/2004
URZĘDOWA KONTROLA

ROZPORZĄDZENIE 852/2004
OGÓLNE WYMAGANIA HIGIENICZNE

ROZPORZĄDZENIE 854/2004
REGULUJĄCE KONTROLĘ
URZĘDOWĄ PROD. POCH.
ZWIERZĘCEGO

ROZPORZĄDZENIE 853/2004
SZCZEGÓLNE WYMAGANIA HIGIENICZNE
DLA PRODUKTÓW POCHODZENIA
ZWIERZĘCEGO

SZCZEGÓLNE WYMAGANIA
MIKROBIOLOGICZNE, ZANIECZYSZCZENIA, SUBSTANCJE DODATKOWE,
MATERIAŁY DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ...

NAJISTOTNIEJSZE
PRZEPISY
DOTYCZĄCE
HIGIENY
I URZĘDOWEJ
KONTROLI
ŻYWNOŚCI

Rozporządzenie 852/2004 - żywność pochodzenia roślinnego

Załącznik 1

Produkcja pierwotna
(surowce)

Załącznik 2

Wszystkie zakłady produkujące, przetwarzające i wprowadzające do obrotu żywność, w tym handel detaliczny

/pomieszczenia używane głównie jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzania do obrotu - rozdziały III oraz V -XII. /

Nie podlega Rozporządzeniu 852/2004

na własny domowy użytek -
produkcja podstawowa oraz domowe
przygotowywanie, przetwarzanie lub składowanie
żywności

punktów odbioru oraz garbarni, które wchodzą w
zakres definicji przedsiębiorstwa sektora
spożywczego jedynie z powodu przetwarzania
surowca do produkcji żelatyny lub kolagenu.

Uregulowane na poziomie krajowym

Dostawy bezpośrednie dokonywane przez
producenta, małych ilości surowców do
konsumenta końcowego lub lokalnego
zakładu detalicznego bezpośrednio
zaopatrującego konsumenta końcowego

Rozporządzenie 852/2004 - żywność pochodzenia roślinnego



Załącznik 1 REJESTRACJA

Produkcja pierwotna
(surowce)

Załącznik 2 ZATWIERDZANIE, z wyjątkami (np. RHD, agroturystyka - tylko rejestracja)

Nie podlega Rozporządzeniu 852/2004



na własny domowy użytek -
produkcja podstawowa oraz domowe
przygotowywanie, przetwarzanie lub składowanie
żywności

Uregulowane na poziomie krajowym

Dostawy bezpośrednie

REJESTRACJA

ROZPORZĄDZENIE 852/2004 - ogólne wymagania higieniczne

ZAŁĄCZNIK I	PRODUKCJA PODSTAWOWA/PIERWOTNA
ZAŁĄCZNIK II	OGÓLNE WYMAGI HIGIENY DLA WSZYSTKICH PRZEDSIĘBIORSTW SEKTORA SPOŻYWCZEGO (z wyjątkiem przypadków gdy ma zastosowanie załącznik I)
ROZDZIAŁ I	OGÓLNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE POMIESZCZEŃ ŻYWNOŚCIOWYCH (INNYCH NIŻ WYMIENIONE W ROZDZIALE III)
ROZDZIAŁ II	SZCZEGÓLNE WYMAGANIA DLA POMIESZCZEŃ, W KTÓRYCH SIĘ PRZYGOTOWUJE, PODDAJE OBRÓBCE LUB PRZETWARZA ŚRODKI SPOŻYWCZE (nie dotyczy obiektów wymienionych w rozdziale III)
ROZDZIAŁ III	WYMAGANIA DOTYCZĄCE RUCHOMYCH I/LUB TYMCZASOWYCH POMIESZCZEŃ (JAK DUŻE NAMIOTY, STRAGANY, RUCHOME PUNKTY SPRZEDAŻY), POMIESZCZEŃ UŻYWANYCH GŁÓWNIEM JAKO PRYWATNE DOMY MIESZKALNE, ALE GDZIE REGULARNIE PRZYGOTOWUJE SIĘ ŻYWNOŚĆ W CELU WPROWADZANIA DO OBROTU, I AUTOMATÓW ULICZNYCH
ROZDZIAŁ IV	TRANSPORT
Rozdziały V - XII mają zastosowanie do wszystkich etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności	
ROZDZIAŁ V	WYMAGANIA DLA SPRZĘTU
ROZDZIAŁ VI	ODPADY ŻYWNOŚCIOWE
ROZDZIAŁ VII	ZAOPATRZENIE W WODĘ
ROZDZIAŁ VIII	HIGIENA OSOBISTA
ROZDZIAŁ IX	PRZEPISY ODNOSZĄCE SIĘ DO ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH
ROZDZIAŁ X	PRZEPISY ODNOSZĄCE SIĘ DO OPAKOWAŃ JEDNOSTKOWYCH I OPAKOWAŃ ZBIORCZYCH ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH
ROZDZIAŁ XI	OBRÓBKA CIEPLNA
ROZDZIAŁ XII	SZKOLENIE

Produkcja podstawowa/pierwotna żywności poch. roślinnego

23

Art. 4:

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego **prowadzące produkcję podstawową oraz te powiązane działania***, które są wymienione w załączniku I, postępują zgodnie z ogólnymi przepisami dotyczącymi higieny ustanowionymi w **Części A załącznika I** (oraz z wszelkimi szczególnymi wymaganiami przewidzianymi w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004).

* Działania powiązane produkcji podstawowej:

- transport, składowanie i obróbka surowców (produktów pierwotnych w miejscu produkcji, pod warunkiem, że nie zmienia to znacznie ich charakteru),
- w przypadku produktów pochodzenia roślinnego - transport w celu dostawy surowców (produktów podstawowych), których charakter nie został znacznie zmieniony, z miejsca produkcji do zakładu

Produkcja podstawowa/pierwotna -zał 1 A rozp. 852/2004

- podmioty mają zapewnić, że surowce są chronione przed zanieczyszczeniem, uwzględniając każde przetwarzanie, które te surowce będą kolejno przechodzić
- podmioty mają przestrzegać przepisów prawnych dotyczących:
 - zanieczyszczeń z powietrza, ziemi, wody, paszy, nawozów, weterynaryjnych produktów leczniczych, środków ochrony roślin oraz biocydów oraz składowania, przetwarzania i unieszkodliwiania odpadów,
 - zdrowia zwierząt i ich dobrostanu oraz zdrowia roślin, które mają wpływ na zdrowie ludzkie

Produkcja podstawowa/pierwotna -zał 1 A rozp. 852/2004

25

Podmioty produkujące lub zbierające produkty roślinne podejmują odpowiednie działania, według potrzeb, w celu:

- utrzymania w czystości oraz, w miarę potrzeby dezynfekowanie, we właściwy sposób obiektów, wyposażenia, pojemników, skrzyń czy pojazdów,
- zapewnienia, w miarę potrzeby, higienicznych warunków produkcji, transportu i składowania produktów roślinnych,
- używania wody pitnej, lub czystej wody, w każdym przypadku gdy jest to niezbędne do zapobieżenia zanieczyszczeniu,
- zapewnienia, że personel przetwarzający środki spożywcze jest dobrego zdrowia i przechodzi szkolenie na temat ryzyka zdrowotnego,

Produkcja podstawowa/pierwotna –zał 1 A rozp. 852/2004

26

- zapobiegania, aby zwierzęta lub szkodniki nie spowodowały zanieczyszczenia,
- składowania i przetwarzania odpadów i substancji niebezpiecznych w taki sposób, aby zapobiegać zanieczyszczeniu
- uwzględniania wyników wszelkich właściwych analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od roślin lub innych próbkach, które są istotne dla zdrowia ludzkiego,
- w celu właściwego używania środków ochrony roślin i biocydów, zgodnie z wymogami odnośnego ustawodawstwa,

Podmioty podejmują właściwe czynności zaradcze, gdy zostają powiadomione o problemach wykrytych podczas urzędowych kontroli

Produkcja podstawowa/pierwotna -zał 1 A rozp. 852/2004

Podmioty prowadzą i przechowują we właściwy sposób oraz przez właściwy okres dokumentację odnoszącą się do działań podejmowanych w celu kontroli zagrożeń:

- dokumentacja proporcjonalna do charakteru i rozmiaru działalności,
- udostępniana organom urzędowej kontroli żywności oraz na wniosek innych podmiotów działających na rynku spożywczym

Dokumentacja ma dotyczyć:

- wszelkiego użycia środków ochrony roślin i biocydów,
- wszelkiego występowania szkodników lub chorób, które mogą zagrozić bezpieczeństwu produktów pochodzenia roślinnego,
- wyników wszelkich analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od roślin lub innych próbkach, istotnych ze względu na zdrowie ludzkie

WYMAGANIA HIGIENICZNE -załącznik 2 Rozp. 852/2004

28

Stosuje się do wszelkiej działalności poza produkcją pierwotną/podstawową żywności (produkcja, przetwórstwo, sprzedaż, przechowywanie, transport)



852/2004 - Załącznik 2 rozdział I

29

- OGÓLNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE POMIESZCZEŃ ŻYWNOŚCIOWYCH (INNYCH NIŻ WYMIENIONE W ROZDZIALE III)
 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:
 - a) 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;
 - b) ma chronić przed gromadzeniem się brudu, kontaktem z materiałami toksycznymi, strząsaniem cząstek brudu do żywności i tworzeniem się kondensacji niepożądanego pleśni na powierzchni;

852/2004 - Załącznik 2 rozdział I

30

- c) umożliwia dobrą praktykę higieny, włącznie z ochroną przed zanieczyszczeniem oraz, w szczególności, ze zwalczaniem szkodników; oraz
 - d) 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 umywalek, 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 umywalek.
 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.

852/2004 - Załącznik 2 rozdział I

31

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 (ZA WYJĄTKIEM MIEJSC SPOŻYWANIA POSIŁKÓW ORAZ OBIEKTÓW WYMIENIONYCH W ROZDZIALE III)

1. W pomieszczeniach tych projekt i wystrój muszą umożliwiać dobrą praktykę higieny żywności, w tym ochronę przed zanieczyszczeniem między oraz podczas działań. W szczególności:
 - a) powierzchnie podłóg muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, oraz w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania nieprzepuszczalnych, niepochłaniających, zmywalnych oraz nietoksycznych materiałów, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie. Gdzie sytuacja tego wymaga, podłogi muszą zapewniać odpowiednie odwadnianie podłogowe;
 - b) powierzchnie ścian muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, oraz tam gdzie jest to konieczne, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania nieprzepuszczalnych, niepochłaniających, zmywalnych oraz 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;
 - c) sufity, wewnętrzna powierzchnia dachu muszą być zaprojektowane i wykończone w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń oraz redukujący kondensację, wzrost niepożądanych pleśni oraz strząsanie cząstek;

- d) okna i inne otwory muszą być skonstruowane tak aby uniemożliwić gromadzenie się zanieczyszczeń. Otwierane na zewnątrz muszą, tam gdzie jest to niezbędne, być wyposażone w ekrany zatrzymujące owady, które mogą być łatwo demontowane do czyszczenia. W miejscach gdzie otwarte okna mogą spowodować zanieczyszczenie, okna muszą być zamknięte i unieruchomione podczas produkcji;
 - e) drzwi muszą być łatwe do czyszczenia oraz, w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to wykorzystania gładkich i niepochtaniających powierzchni, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie; oraz
 - f) powierzchnie (wraz z powierzchniami wyposażenia) w obszarach, w których pracuje się z żywnością, a w szczególności te pozostające w kontakcie z żywnością muszą być w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję oraz nietoksycznych materiałów, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie.
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 i posiadać odpowiednie doprowadzenie ciepłej i zimnej wody.
 3. Każdy zlewozmywak lub inne takie urządzenie przeznaczone do mycia żywności musi posiadać odpowiednie doprowadzenie ciepłej i/lub zimnej wody pitnej zgodnie z wymogami rozdziału VII oraz musi być utrzymane w czystości oraz, w miarę potrzeby, dezynfekowane.

WYMAGANIA DOTYCZĄCE RUCHOMYCH I/LUB TYMCZASOWYCH POMIESZCZEŃ (JAK DUŻE NAMIOTY, STRAGANY, RUCHOME PUNKTY SPRZEDAŻY), POMIESZCZEŃ UŻYWANYCH GŁÓWNIIE JAKO PRYWATNE DOMY MIESZKALNE, ALE GDZIE REGULARNIE PRZYGOTOWUJE SIĘ ŻYWNOŚĆ W CELU WPROWADZANIA DO OBROTU, I AUTOMATÓW ULICZNYCH

1. Pomieszczenia i automaty uliczne, na tyle, na ile jest to rozsądnie praktykowane, 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.
2. W szczególności i w miarę potrzeby:
 - a) muszą być dostępne odpowiednie urządzenia, aby utrzymać właściwą higienę personelu (włącznie ze sprzętem do higienicznego mycia i suszenia rąk, higienicznymi urządzeniami sanitarnymi i przebieralniami);
 - b) powierzchnie w kontakcie z żywnością muszą być w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji. Będzie to wymagać stosowania gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję i nietoksycznych materiałów, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie;
 - c) należy zapewnić warunki do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji narzędzi do pracy i sprzętu;

852/2004 - Załącznik 2 rozdział III

35

- d) w przypadku gdy, jako część działań przedsiębiorstwa sektora spożywczego, czyszczone są środki spożywcze, należy podjąć właściwe działania, aby dokonywać tego w sposób higieniczny;
- e) należy zapewnić odpowiednią ilość gorącej i/lub zimnej wody pitnej;
- f) należy zapewnić odpowiednie warunki i/lub udogodnienia dla higienicznego składowania i usuwania niebezpiecznych i/lub niejadalnych substancji i odpadów (zarówno płynnych, jak i stałych);
- g) należy zapewnić odpowiednie udogodnienia i/lub warunki dla utrzymywania i monitorowania właściwych warunków termicznych żywności;
- h) środki spożywcze muszą być tak umieszczone, aby unikać, na tyle, na ile jest to rozsądnie praktykowane, ryzyka zanieczyszczenia.

(zał 2 rozdział IV- wymagania dla środków transportu - nie są omówione szczegółowo w tej prezentacji)

Wymagania szczegółowe dla wszystkich etapów, poza produkcją pierwotną:

36

Rozdziały V - XII mają zastosowanie do wszystkich etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności

ROZDZIAŁ V	WYMAGANIA DLA SPRZĘTU
ROZDZIAŁ VI	ODPADY ŻYWNOŚCIOWE
ROZDZIAŁ VII	ZAOPATRZENIE W WODĘ
ROZDZIAŁ VIII	HIGIENA OSOBISTA
ROZDZIAŁ IX	PRZEPISY ODNOSZĄCE SIĘ DO ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH
ROZDZIAŁ X	PRZEPISY ODNOSZĄCE SIĘ DO OPAKOWAŃ JEDNOSTKOWYCH I OPAKOWAŃ ZBIORCZYCH ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH
ROZDZIAŁ XI	OBRÓBKA CIEPLNA
ROZDZIAŁ XII	SZKOLENIE

Załącznik 2 rozdział V

WYMAGANIA DLA SPRZĘTU

37

1. Wszelkie przedmioty, instalacje i sprzęt, pozostające w kontakcie z żywnością muszą:
 - a) być skutecznie czyszczone, oraz, w miarę potrzeby, dezynfekowane. Czyszczenie i dezynfekowanie musi odbywać się z częstotliwością zapewniającą zapobieganie jakiegokolwiek ryzyku zanieczyszczenia;
 - b) być tak skonstruowane, z takich materiałów i utrzymywane w tak dobrym porządku, stanie i kondycji technicznej, aby zminimalizować jakiegokolwiek ryzyko zanieczyszczenia;
 - c) z wyjątkiem jednorazowych kontenerów i opakowań zbiorczych, być tak skonstruowane, z takich materiałów i w tak dobrym porządku, stanie i kondycji technicznej, aby mogły być starannie czyszczone i, w miarę potrzeby, dezynfekowane; oraz
 - d) być instalowane w taki sposób, aby pozwolić na odpowiednie czyszczenie sprzętu i otaczającego obszaru.
2. W miarę potrzeby, sprzęt musi być wyposażony w jakiegokolwiek właściwe urządzenia kontrolne w celu gwarancji wypełniania celów niniejszego rozporządzenia.
3. W przypadku gdy niezbędne jest używanie chemicznych dodatków w celu zapobieżenia korozji sprzętu i kontenerów, muszą one być używane zgodnie z dobrą praktyką.

Załącznik 2 rozdział VI ODPADY ŻYWNOŚCIOWE

38

1. Odpady żywnościowe, niejadalne produkty uboczne i inne śmieci muszą być jak najszybciej usuwane z pomieszczeń, gdzie znajduje się żywność, aby zapobiec ich gromadzeniu.
2. Odpady żywnościowe, niejadalne produkty uboczne i inne śmieci muszą być składowane w zamykanych pojemnikach, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą wykazać właściwemu organowi, że inne typy używanych pojemników lub systemy usuwania są właściwe. Takie pojemniki muszą być odpowiednio skonstruowane, utrzymywane w dobrym stanie i łatwe do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji.
3. Należy przyjąć odpowiednie przepisy, dotyczące gromadzenia i usuwania odpadów żywnościowych, niejadalnych produktów ubocznych i innych śmieci. Śmietniska muszą być zaprojektowane i użytkowane w taki sposób, aby można było utrzymywać je w czystości oraz, w miarę potrzeby, chronić przed dostępem zwierząt i szkodników.
4. Wszystkie odpady muszą zostać usunięte w sposób higieniczny i przyjazny dla środowiska zgodnie z mającym zastosowanie do tego celu prawodawstwem wspólnotowym, i nie mogą stanowić bezpośredniego lub pośredniego źródła zanieczyszczenia.

Załącznik 2 rozdział VI ZAOPATRZENIE W WODĘ

39

- 1) zapewnić odpowiednie zaopatrzenie w wodę pitną, która powinna być używana w każdym przypadku gdy jest to niezbędne w celu zapewnienia, że środki spożywcze nie są zanieczyszczone.
3. Woda z odzysku używana do przetwarzania lub jako składnik nie może powodować ryzyka zanieczyszczenia. Musi być o tym samym standardzie co woda pitna.
4. Lód pozostający w kontakcie z żywnością lub który mógłby zanieczyścić żywność musi być wytworzony z wody pitnej. Musi on być wytwarzany, używany i składowany w warunkach, które zabezpieczają go przed wszelkimi zanieczyszczeniami.
5. Para używana bezpośrednio w styczności z żywnością nie może zawierać jakichkolwiek substancji stwarzających ryzyko dla zdrowia lub mogących zanieczyścić żywność.
6. W przypadku gdy stosuje się obróbkę cieplną w odniesieniu do środków spożywczych w hermetycznie zamkniętych pojemnikach, należy zapewnić, aby woda używana do chłodzenia pojemników po obróbce cieplnej nie była źródłem zanieczyszczenia dla środków spożywczych.

Załącznik 2 rozdział VIII

HIGIENA OSOBISTA

40

1. Każda osoba pracująca w styczności z żywnością powinna utrzymywać wysoki stopień czystości osobistej i nosić odpowiednie, czyste i, gdzie stosowne, ochronne okrycie wierzchnie.
2. Żadna osoba cierpiąca na chorobę, lub będąca jej nosicielem, która może być przenoszona poprzez żywność, bądź też stwierdza się u niej np. zainfekowane rany, zakażenia skóry, owrzodzenia lub biegunkę nie może wykonywać pracy z żywnością ani mieć prawo wstępu do obszaru, w którym pracuje się z żywnością. Każda taka osoba musi niezwłocznie zgłosić chorobę lub jej symptomy, a jeżeli to możliwe, również ich powody, przedsiębiorstwu sektora spożywczego.

Załącznik 2 rozdziały IX-XII

41

- Rozdziały te zawierają kolejne szczegółowe wymagania dot.
- **ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH**
- **OPAKOWAŃ JEDNOSTKOWYCH I OPAKOWAŃ ZBIORCZYCH**
- **OBRÓBKI CIEPLNEJ**
- **SZKOLENIA**
- (zagadnienia te są omówione i objęte przykładami w innych prezentacjach)
-

WYMAGANIA HIGIENICZNE - PODSUMOWANIE

42

Rolniczy handel detaliczny - ogólne kwestie higieniczne

43

- ⌘ Wymagania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych stosuje się do producentów żywności, jak również handlu detalicznego.
- ⌘ Przepisy te powinny być stosowane w sposób elastyczny biorąc pod uwagę zakres prowadzonej działalności, wielkość zakładu i jego specyfikę.
- ⌘ W szczególności dla rolniczego handlu detalicznego, który będzie dotyczył produkcji żywności w warunkach domowych, zastosowanie ma rozdział III załącznika II (choć nie tylko), który dotyczy pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzania do obrotu.
- ⌘ Są to wymagania podstawowe, określające ogólne wymagania, pozostawiające dużą swobodę w ich spełnianiu - określają kryteria, które muszą być spełnione, aby został osiągnięty cel jakim jest bezpieczeństwo żywności.

Rolniczy handel detaliczny - ogólne kwestie higieniczne

44

- ☉ W przypadku wykorzystania pomieszczeń tj. kuchnia domowa do produkcji żywności - zastosowanie mają opracowane w Głównym Inspektoracie Sanitarnym „Wytyczne Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej przy produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw”, dla żywności o potencjalnie niskim ryzyku.
- ☉ Podjęte zostaną prace dostosowujące ww. wytyczne do większej gamy środków spożywczych pochodzenia roślinnego mieszczących się w definicji rolniczego handlu detalicznego.
- ☉ W kontekście rolniczego handlu detalicznego - rolnik którego działalność mieści się w zakresie stosowania tego poradnika, jak również spełnia warunki i wymagania w nim zawarte i stosuje ww. wytyczne w bieżącej działalności, powinien spełnić wymagania przepisów rozporządzenia nr 852/2004.

WYTYCZNE GHP/HACCP

45

WYTYCZNE DOBREJ PRAKTYKI W ZAKRESIE HIGIENY ORAZ STOSOWANIA ZASAD HACCP

46

- Artykuły 7-9 rozporządzenia przewidują opracowanie wytycznych dobrej praktyki w zakresie higieny oraz stosowania zasad HACCP.
- Wytyczne takie, choć są instrumentem dobrowolnym, to umożliwiają branżom spożywczym stworzenie bardziej szczegółowego opisu możliwych sposobów wypełnienia przez podmioty wymogów prawnych sformułowanych ogólnie w rozporządzeniu.
- W “pakiecie higienicznym” sformułowano szereg wymogów, które pozostawiają pewne kwestie do oceny przedsiębiorstwa spożywczego: w tym celu wprowadzono do rozporządzenia terminy „w miarę potrzeby”, „gdzie właściwe”, „odpowiednie” i „wystarczające” (np. „Musi być dostępna odpowiednia liczba umywalek” lub „Czyszczenie i dezynfekowanie musi odbywać się z częstotliwością wystarczającą do zapobieżenia jakimkolwiek ryzyku zanieczyszczenia”), lub są formułowane jako cele do osiągnięcia, pozostawiając jednak podmiotowi prowadzącemu przedsiębiorstwo spożywcze obowiązek opracowania środków służących osiągnięciu tego celu.
- Wytyczne dobrej praktyki mogą pomóc we właściwym wdrożeniu wymagań np. poprzez wskazanie, jaka liczba umywalek jest odpowiednia, oraz ustaleniu środków służących osiągnięciu celów określonych w rozporządzeniu, np. poprzez wskazanie, jaka powinna być częstotliwość czyszczenia i odkażania sprzętu. Wytyczne mogą również zawierać procedury zapewniające właściwe wykonanie rozporządzenia, np.: procedurę czyszczenia i odkażania; procedurę zwalczania szkodników etc

WYTYCZNE DOBREJ PRAKTYKI W ZAKRESIE HIGIENY ORAZ STOSOWANIA ZASAD HACCP

47

- Takie wytyczne są opracowywane i upowszechniane przez sektory spożywcze, do których powinny być one zachęcane
- Mogą być one ogólne lub branżowe (np. nakierowane na konkretną grupę np. małych producentów soków, oliwy czy przetwórców)
- Zgodnie z Art. 60 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia Główny Inspektor Sanitarny i Główny Lekarz Weterynarii, stosownie do kompetencji określonych w art. 73 ust. 1 pkt 1 i 3, są organami właściwymi w zakresie zadań, o których mowa w art. 7 i art. 8 rozporządzenia nr 852/2004, dotyczących krajowych poradników dobrej praktyki higienicznej oraz wdrażania i stosowania zasad systemu HACCP – oceniają te wytyczne pod względem ich zgodności z przepisami higienicznymi (852/2004) oraz przesyłają je do KE

**DZIĘKUJĘ
ZA
UWAGĘ**