

Produkcja żywności
w warunkach domowych

Produkcja domowa

Wytyczne związane
z rozpoczęciem działalności
produkcji żywności
w warunkach domowych





Zgodnie z aktualnym stanem prawnym, osoba rozpoczynająca działalność w zakresie produkcji żywności w pomieszczeniach używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne **zobowiązana jest do uzyskania wpisu do rejestru zakładów prowadzonego przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej** – terenowo właściwego państwowego powiatowego lub granicznego inspektora sanitarnego, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448). Wpis zakładu do rejestru nie podlega opłatom.



Prowadzenie działalności w zakresie produkcji lub obrotu żywnością bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów/zatwierdzenia zakładu, lub wbrew decyzji o odmowie zatwierdzenia zakładu – **taka działalność podlega karze pieniężnej od 1000 zł do 5000 zł** zgodnie z art. 103 ust. 1 pkt 4 stawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448).

Nie każdy rodzaj żywności ze względu na ryzyko, jakie ze sobą niesie, może być wytwarzany w typowych warunkach domowych; nie każde warunki domowe pozwalają na wytworzenie każdego rodzaju środków spożywczych



Nawet produkcja, czy przetwórstwo żywności na niewielką skalę, ze względu na rodzaj żywności tzw. wysokiego ryzyka, może eliminować możliwość elastycznego podejścia w zakresie procedur kontroli wewnętrznej.

Wymagania higieniczne, które muszą być spełnione na etapie produkcji i obrotu żywnością dla pomieszczeń mieszkalnych, w których prowadzona jest produkcja / przetwarzanie żywności:

- pomieszczenia powinny być tak usytuowane, zaprojektowane i skonstruowane oraz utrzymywane w czystości, dobrym stanie i kondycji technicznej, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia, w szczególności przez zwierzęta i szkodniki;
- muszą być dostępne odpowiednie urządzenia, aby utrzymać właściwą higienę personelu (włącznie ze sprzętem do higienicznego mycia i suszenia rąk, higienicznymi urządzeniami sanitarnymi i przebieralniami);
- powierzchnie do kontaktu z żywnością muszą być w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia i w miarę potrzeby, dezynfekcji. Wymaga to stosowania gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję i nietoksycznych materiałów, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie;
- należy zapewnić warunki do czyszczenia i w miarę potrzeby, dezynfekcji narzędzi do pracy i sprzętu;
- należy ustanowić odpowiednie przepisy/zasady, dla środków spożywczych które będą czyszczone, aby dokonywać tego w sposób higieniczny;
 - należy zapewnić odpowiednią ilość gorącej i/lub zimnej wody pitnej;
 - należy zapewnić odpowiednie warunki i/lub udogodnienia dla higienicznego składowania i usuwania niebezpiecznych i/lub niejadalnych substancji i odpadów (zarówno płynnych, jak i stałych);
 - należy zapewnić odpowiednie udogodnienia i/lub warunki dla utrzymywania i monitorowania właściwych warunków termicznych żywności;
- środki spożywcze muszą być tak umieszczone, aby unikać, na tyle, na ile jest to rozsądnie praktykowane, ryzyka zanieczyszczenia.

Każda osoba zamierzająca rozpocząć produkcję żywności w warunkach domowych musi:

1. Złożyć wniosek o wpis swojego zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej
2. Posiadać aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.
3. Wykonać badanie wody w swoim zakładzie w celu potwierdzenia jej przydatności do spożycia.
4. Spełnić w/w wymagania dotyczące pomieszczeń, w których żywność będzie przygotowywana.
5. Należy zapewnić 2 lodówki- jedną do przechowywania surowców i półproduktów oraz drugą do przechowywania produktu gotowego.
6. Do produkcji żywności należy zapewnić sprzęt produkcyjny używany wyłącznie do tego celu (najlepiej do przechowywania sprzętu przeznaczyć szafki kuchenne nie używane do celów domowych)
7. Przygotować wytyczne Dobrej Praktyki Produkcyjnej -GMP oraz Dobrej Praktyki Higienicznej -GHP dla swojej działalności.
8. Jeśli do produkcji żywności będą używane jaja, muszą to być jaja poddane już naświetlaniu, zatem potrzebny będzie stosowny dokument, potwierdzający naświetlanie.
9. Przygotować etykietkę dla produktów zawierającą informację o producencie, informację o nazwie produktu, składnikach produktu z wyszczególnieniem obecnych alergenów oraz informację o terminie przydatności do spożycia.



Każdorazowo Pracownicy Sekcji Higieny Żywności i Żywienia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wyszku dokonują przeglądu pomieszczeń, w których planuje się przygotowywanie żywności w warunkach domowych.

