



PRODUKCJA ŻYWNOSCI POCHODZENIA ROŚLINNEGO W ŚWIETLE OBOWIĄZUJĄCYCH REGULACJI PRAWNYCH NA RYNEK LOKALNY

Lublin 28.02.2017

WSSE Lublin

KLUCZOWE OBOWIĄZKI PRODUCENTÓW W ZAKRESIE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI

Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r.

- **Bezpieczeństwo**
Przedsiębiorcy nie mogą wprowadzać do obrotu niebezpieczną żywność
- **Odpowiedzialność**
Przedsiębiorcy są w pierwszym rzędzie odpowiedzialni za bezpieczeństwo żywności, którą produkują, transportują, przechowują lub sprzedają
- **Możliwość śledzenia produktu (monitorowania)**
Przedsiębiorcy powinni mieć możliwość natychmiastowego ustalenia danych każdego dostawcy bądź odbiorcy żywności (z wyłączeniem konsumenta finalnego)

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia

(Dz. U. z 2015r nr 594 ze zm.)

**Dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest
podstawowym aktem
z zakresu prawa żywnościowego**

Ustawa ma charakter ramowy, reguluje w sposób kompleksowy warunki konieczne do zapewnienia bezpieczeństwa żywności na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego „od pola do stołu”.



UWAGA: ustawy nie można stosować w oderwaniu od przepisów rozporządzeń wspólnotowych

Rejestracja i zatwierdzanie zakładów

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015, poz. 594 ze zm.) reguluje kwestie rejestracji i zatwierdzania zakładów

Zakłady produkujące lub wprowadzające do obrotu żywność podlegające urzędowej kontroli organów PIS **mogą rozpocząć działalność:**

- **po zatwierdzeniu lub warunkowym zatwierdzeniu zakładu**

lub

- **po uzyskaniu wpisu do rejestru zakładów (w określonych przypadkach)**

Rejestracja i zatwierdzanie zakładów

*Rozporządzenie 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)*

wzory

- wniosku o wpis zakładu do rejestru zakładów,
- wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów,
- wniosku o dokonanie zmian w rejestrze zakładów,
- wniosku o wykreślenie z rejestru zakładów,
- zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów

Wniosek należy złożyć w formie pisemnej, w terminie co najmniej **14 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności**, według określonych wzorów.

Rejestracja a zatwierdzenie

- **Rejestracja zakładu** jest formą prostą i nie wymaga kontroli zakładu - polega na przyjęciu wniosku i innych dokumentów od przedsiębiorcy, rozpatrzeniu wniosku i wpisaniu do rejestru zakładów.
wydawane jest zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów

- **Zatwierdzenie zakładu** jest bardziej skomplikowane, bowiem przepisy UE nakazują organowi nadzoru w tym przypadku wizytę w zakładzie i w czasie tej wizyty stwierdzenie, czy warunki w zakładzie spełniają wymagania zawarte w szczegółowych przepisach prawa żywnościowego.
*Wydawana jest decyzja o zatwierdzeniu lub warunkowym zatwierdzeniu zakładu oraz wpis do rejestru zakładów *bądź* decyzja o odmowie wpisu zakładu do rejestru (w przypadku braku spełnienia wymagań)*

Szczegółowe wymagania higieniczno-sanitarne dotyczące zakładów żywnościowo-żywnościowych reguluje rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia

art. 63, ust. 2:

Zatwierdzenie **nie jest wymagane** między innymi w odniesieniu do:

- podmiotów działających na rynku spożywczym prowadzących **produkcję pierwotną**.
- działalności w zakresie **dostaw bezpośrednich**;
- **RHD-rolniczego handlu detalicznego- nowość !!! obowiązuje od 1 stycznia 2017r**
- **gospodarstw agroturystycznych**,
- **producentów produkujących wina gronowe** uzyskanych z winogron z upraw własnych do 1000 hl. w ciągu roku
-

art. 63, ust. 3:

W przypadkach, o których mowa w ust. 2, podmiot **zobowiązany** jest złożyć **wniosek o wpis do rejestru zakładów**.

W/w działalność można rozpocząć po uzyskaniu wpisu do rejestru zakładów

Rejestracja i zatwierdzanie

Należy podkreślić, że podmioty zarówno te, które podlegają rejestracji i zatwierdzeniu, oraz te, które podlegają jedynie rejestracji muszą spełniać oraz przestrzegać przepisy prawa żywnościowego i podlegają nadzorowi Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Inspekcji Weterynaryjnej w zależności od zakresu prowadzonej działalności.

Obiekty podlegające jedynie rejestracji to takie, które z uwagi na zakres prowadzonej działalności w tym rodzaj produkowanej bądź wprowadzanej do obrotu żywności stanowią **niewielkie ryzyko** dla życia i zdrowia konsumentów.

Rejestracja a zatwierdzenie

UWAGA !!!

Rozpoczęcie działalności w zakresie produkcji bądź obrotu żywnością **bez dopełnienie obowiązku złożenia wniosku o rejestracji bądź rejestracji i zatwierdzenia zakładu** zgodnie z art.103 i 104 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015, poz. 594 ze zm.) podlega karze pieniężnej w wysokości **do 5 000 zł., nie mniej niż 1 000zł.**

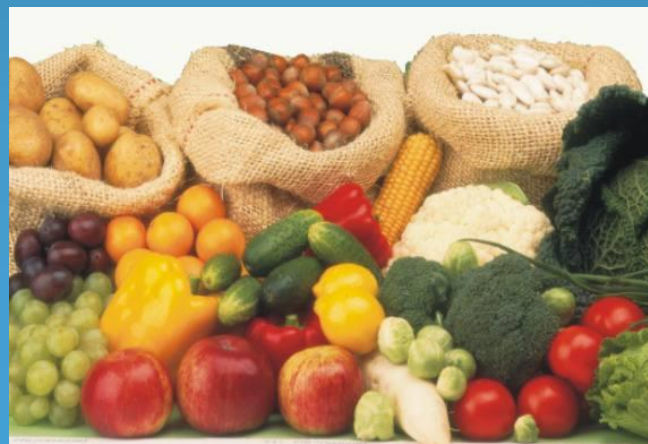
Kary o którym mowa powyżej wymierzane są przez państwowego wojewódzkiego inspektora sanitarnego.

Do kar pieniężnych stosuje się przepisy działu III ustawy z dnia 29 sierpnia 1997r. - Ordynacja podatkowa

Produkcja pierwotna w świetle przepisów europejskich i krajowych

Produkcja podstawowa (pierwotna) podlega rejestracji - oznacza uprawę lub hodowlę produktów podstawowych, oraz zbiory, transport do zakładów, magazynowanie płodów w gospodarstwie.

Oznacza także łowiectwo i rybołówstwo oraz zbieranie runa leśnego.



Produkcja podstawowa (pierwotna)

Działania towarzyszące (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 pierwotnych), których charakter nie został znacznie zmieniony, z miejsca produkcji do zakładu (mycie, sortowanie, suszenie, usuwanie liści...)



Części A załącznika I rozporządzenia (WE) nr 852/2004

OGÓLNE PRZEPISY HIGIENY DLA PRODUKCJI PODSTAWOWEJ I POWIĄZANYCH DZIAŁAŃ

Podmioty mają zapewnić, że **surowce są chronione przed zanieczyszczeniem**, uwzględniając każde przetwarzanie, które te surowce będą kolejno przechodzić.

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

- **utrzymania w czystości** obiektów, wyposażenia, pojemników, skrzyń czy pojazdów,
- **zapewnienia higienicznych warunków** produkcji, transportu i składowania,
- **używania wody pitnej lub czystej wody**,
- **zapewnienia, że personel** przetwarzający środki spożywcze **jest dobrego zdrowia**,
- zapobiegania zanieczyszczenia przez zwierzęta lub szkodniki,
- składowania i przetwarzania odpadów i substancji niebezpiecznych w taki sposób, aby zapobiegać zanieczyszczeniu,
- uwzględniania wyników wszelkich właściwych analiz,
- właściwego używania środków ochrony roślin i biocydów.

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

DOSTAWY BEZPOŚREDNIE (*podlega rejestracji*)

Dostawy bezpośrednie to działalność, która dotyczy sprzedaży przez rolnika **małych ilości surowców** czyli takich, które rolnik może wyprodukować we własnym gospodarstwie, pochodzących **wyłącznie z własnych upraw lub hodowli**.

- Istotą dostaw bezpośrednich jest, aby obejmowały one **nieprzetworzone produkty produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego** np. ziarna, owoce, warzywa, zioła, grzyby, nasiona kiełkujące,
- **wyjątkiem** są **produkty kiszzone i suszone** otrzymane z produktów produkcji pierwotnej pochodzących z własnych upraw, **które także** mogą być wprowadzane w ramach dostaw bezpośrednich
- Działalność ta może odbywać się **bezpośrednio** pomiędzy rolnikiem a :
 - konsumentem (sprzedaż w gospodarstwie lub na targowisku)
 - lokalnym sklepem detalicznym, lokalną restauracją, stołówką szkolną...)
nie w celu dalszej odsprzedaży innemu podmiotowi gospodarczemu, **lecz w celu zaopatrzenia konsumentów finalnych.**

Rolniczy Handel Detaliczny

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)

Weszła w życie – 1 stycznia 2017 r.

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

Rolniczy handel detaliczny

- Rolniczy handel detaliczny – definicja wprowadzona do ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oznaczająca 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

Korzyści dla rolników wynikające z Rolniczego Handlu Detalicznego:

- 1) podlega rejestracji, nie zaś skomplikowanej procedurze zatwierdzenia
- 2) podlega uldze podatkowej

Rolniczy handel detaliczny

Nadzór nad produkcją oraz sprzedażą produktów w ramach RHD sprawuje :

1) **Inspekcja Sanitarna** w odniesieniu do produktów roślinnych np.: dżemy, kompoty, kiszonki, soki, susze, wyroby mączne bez dodatku składników pochodzenia zwierzęcego.....

2) **Inspekcja Weterynaryjna** w zakresie produktów pochodzenia zwierzęcego oraz produktów złożonych zawierających w swoim składzie dodatek pochodzenia zwierzęcego np.: sery, masło, mleko, żelatyna, mięso, jaja.

Przykłady produktów złożonych: ciasto z jajami czy serem, naleśniki czy placki ziemniaczane z użyciem jaj, pierogi z serem, pierogi z owocami jeśli do ciasta dodano jaja...

3) **Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych** nad jakością handlową artykułów rolno –spożywczych zarówno produktów roślinnych, zwierzęcych, złożonych

Rolniczy handel detaliczny – zasady prowadzenia (ust. o b.ż.)

Produkcja i zbywanie żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego:

- 1) mogą być dokonywane w ilościach dostosowanych do potrzeb konsumentów (ograniczenia?)
- 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

Przywilej ten łączy się jednak z ograniczeniami i obowiązkami:

- 1) może być sprzedawana jedynie klientowi ostatecznemu (czyli **nie** może być sprzedawana do szkół, restauracji, sklepów)
- 2) produkcja i sprzedaż prowadzona bez zatrudniania osób trzecich
- 3) sprzedaż może się odbywać w gospodarstwie lub miejscach do tego przeznaczonych: targowiska, festyny, kiermasze, wystawy.
- 4) obowiązek prowadzenia ewidencji sprzedaży
- 5) do produkcji musi być użyte minimum 50% surowców z własnej uprawy jeśli rolnik chce skorzystać z ulgi podatkowej (limit przychodu zwolniony z podatku wynosi 20 tys. zł- przepisy podatkowe).
- 6) obowiązek oznakowania prowadzonej działalności handlowej w miejscu sprzedaży
- 7) określone limity (dla poszczególnych produktów) żywności zbywanej

rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r.

Rolniczy handel detaliczny – zasady oznakowania miejsca sprzedaży

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.

Rolniczy Handel Detaliczny

Do produkcji żywności w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego wykorzystane mogą być :

- **kuchnie i pomieszczenia przydomowe** (prywatne domu mieszkalne) – *podlegają rejestracji*
- **„inkubatory przetwórstwa lokalnego”** – jest to zakład przetwórczy, który udostępniany jest lokalnym rolnikom w celu przetwarzania produktów pierwotnych pochodzących z ich gospodarstw – *inkubatory podlegają zatwierdzeniu*
Można zarejestrować działalność w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego a produkcję prowadzić w „inkubatorze przetwórstwa lokalnego”

Za produkt końcowy odpowiedzialność ponosi podmiot, który ten produkt wytworzył, a nie podmiot prowadzący inkubator

Rolniczy handel detaliczny

- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004**
- z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
 - Załącznik II, rozdział III
- wymagania dot. tzw. pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzania do obrotu

powyższe przepisy dotyczą również rolników, którzy wykorzystują prywatne domy mieszkalne do przetwórstwa owoców, warzyw, zbóż pochodzących z własnych upraw (pola, ogrodu) w celu ich sprzedaży

Produkcja żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw

UŁATWIENIA

zostały opracowane „Wytyczne Dobrej Praktyki Higienicznej

i Produkcyjnej przy produkcji żywności niezwierzęcego

pochodzenia

w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych

z własnych upraw”

UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ HIGIENICZNYCH DLA
produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach
domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw

Dostęp do WYTYCZNYCH:

Strona Głównego Inspektoratu Sanitarnego

(www.gis.gov.pl)

zakładka: Żywność – Informacje dla przedsiębiorcy –

Poradniki/wytyczne/ulotki

Wytyczne Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej przy produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw

- Dokument stanowi wytyczne dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej do stosowania przy produkcji w warunkach domowych środków spożywczych niezwierzęcego pochodzenia o niskim ryzyku z przeznaczeniem do wprowadzania do obrotu.
- Wytyczne obejmują produkcję żywności z wykorzystaniem surowców roślinnych pochodzących z własnych upraw (pola, ogrodu).
- Dotyczą one procesu produkcji / przetwarzania żywności, który odbywa się przy wykorzystaniu sprzętu i urządzeń gospodarstwa domowego w kuchni domowej z przeznaczeniem do wprowadzenia do obrotu.

UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ HIGIENICZNYCH DLA produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw

Przewodnik porusza takie kwestie jak :

-obowiązek **rejestracji**(RHD) i **zatwierdzenia**(dla działalności w warunkach domowych **innych niż** w ramach (RHD)

- odpowiedzialność
- obowiązek identyfikowalności
- obowiązek znakowania środków spożywczych
- wymagania higieniczne dot. pomieszczeń, sprzętu , żywności, osób
- jakości stosowanej wody
- usuwania odpadów
- monitorowania temperatury

oraz szeregu innych obszarów istotnych dla zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej żywności

UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ HIGIENICZNYCH DLA produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw

Warunki domowe – możliwość wytworzenia takiej ilości żywności, którą można wyprodukować z zachowaniem zasad bezpieczeństwa żywności i higieny w kuchni domowej z wykorzystaniem sprzętu gospodarstwa domowego

Dot. produkcji żywności, **która stanowi potencjalnie niskie ryzyko zagrożenia dla zdrowia** (tj. małe ryzyko rozwoju drobnoustrojów chorobotwórczych - produkty poddane obróbce cieplej, tj., np. gotowaniu lub pasteryzacji bądź tyndalizacji)



UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ HIGIENICZNYCH DLA produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw

Kwestie wymagań higienicznych należy rozpatrywać indywidualnie (**elastyczne podejście**) biorąc pod uwagę istniejące warunki mając na uwadze, że:

- 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

INDYWIDUALNE PODEJŚCIE

UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ HIGIENICZNYCH DLA produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw

Przykłady żywności o **potencjalnie niskim ryzyku zagrożenia dla zdrowia, np.:**

- przetwory z owoców, przetwory z warzyw (dżemy, soki, marmolady, powidła, kompoty - poddane obróbce termicznej),
- koncentraty spożywcze (koncentraty warzywne),
- produkty marynowane,
- przetwory zbożowe (mąki, kasze, płatki, otręby i inne),
- pieczywo, pieczywo cukiernicze, ciasta, ciastka (bez składników pochodzenia zwierzęcego)?
- przyprawy,
- gotowe posiłki (bez dodatków zwierzęcych) (pierogi, kopytka i kluski śląskie, knedle z owocami, placki ziemniaczane, inne) (bez składników pochodzenia zwierzęcego)

(Produkty złożone - zawierające w swoim składzie surowce pochodzenia zwierzęcego np. ; ser, jajka, mleko, żelatynę, mięso (bez względu na ich ilość) podlegają nadzorowi IW) !!!?

UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ HIGIENICZNYCH DLA produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw

Przed rozpoczęciem produkcji należy:

- Zapewnić odpowiedni stan techniczny pomieszczeń
i wyposażenia
 - Zapewnić higienę planowanych czynności,
- Przewidzieć zagrożenia i ewentualne nieprawidłowości,
 - Zaplanować sposoby zapobiegania zagrożeniom,

Przykłady zagrożeń,

które dotyczą produkcji żywności w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw

Chemiczne – mykotoksyny (toksyny grzybowe atakujące zboża i przetwory zbożowe w wyniku głównie przetrzymywania zboża oraz innej żywności w nieprawidłowych warunkach), metale ciężkie, środki ochrony roślin, nawozy sztuczne, pozostałości środków myjących, zanieczyszczenia pochodzące z opakowań



Fizyczne - ciała obce, szkło metal, drewno, piasek (przypadkowe, np. biżuteria)

Przykłady zagrożeń, które dotyczą produkcji żywności w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw

Biologiczne:

- laseczka jadu kiełbasianego (*Clostridium botulinum*) – zanieczyszczenia ziemią, np. konserwy, przetwory warzywne!,
- pałeczka *Escherichia coli* (niemyte warzywa i owoce, woda z niepewnego źródła),
- pałeczki *Salmonella* (drób, jaja..),
- gronkowiec złocisty (*Staphylococcus aureus*) – choroby skórne ludzi, nieżyty gardła i nosa
- wirusy (rotawirusy, norowirusy, WZW-A – brak zachowania higieny podczas zbioru, produkcji),
- ,-szkodniki i ich pozostałości

UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ WYMAGANIA HIGIENICZNE G H P

Domowe warunki produkcji środków spożywczych:

- zachowujemy właściwą higienę produkcji (*mycie rąk, mycie i dezynfekcja sprzętu i powierzchni kontaktujących się z żywnością – np. wyparzenie w strumieniu wrzącej wody sprzętu produkcyjnego i pomocniczego – noże, deski, „stolnice”, właściwa obróbka wstępna surowca - np. dokładne mycie warzyw liściastych*),
- nie akceptujemy obecności niepożądanych osób (*nie mamy pewności, czy dana osoba nie jest nosicielem – nosiciel – chory bezobjawowo*), zwierząt lub szkodników w obszarach produkcyjnych,
- przestrzegamy zasady prawidłowej **segregacji** w urządzeniu chłodniczym *czy surowce roślinne przyniesione bezpośrednio z pola, nie poddane wstępnej obróbce nie przechowujemy w bezpośrednim sąsiedztwie innych środków spożywczych, w tym przede wszystkim do bezpośredniego spożycia – możliwość wtórnego zanieczyszczenia*

UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ

WYMAGANIA HIGIENICZNE G H P

1. Sprzęt, wyposażenie:

- właściwy stan sanitarno – techniczny: powierzchni kontaktujących się z żywnością (*blaty, stoły, deski, stolnice – wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, znak: „kieliszek i widelec”, powierzchnie gładkie, nienasiąkliwe – w „rowkach”, szczelinach mogą gromadzić się resztki żywności, nie wykorzystujemy sprzętu z uszkodzoną powierzchnią lub sprzętów zużytych – garnków „obitych” z odpryskami emalii, sitek, sit z ubytkami,*
 - *drewnianych łyżek z ubytkami drewna „drzazgi”,*
 - *patelnie nie mogą być porysowane,*
 - *z ubytkami teflonu*



UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ HIGIENICZNYCH DLA produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw

Obowiązek opracowania **receptury**, która powinna zawierać:

Opis: składników, procesu (*sposób przygotowania produktu, w tym czas i temperaturę obróbki cieplnej (np. etapu pasteryzacji soków), rodzaj opakowania (słoiki, woreczki z tworzywa sztucznego, pojemniki z tworzywa sztucznego, tacki styropianowe + folia spożywcza)*) ze wskazaniem „**parametrów krytycznych**”, które winny być monitorowane, np. czas i temperaturę pasteryzacji, (sprzęt do dokonywania pomiarów)

-Warunki przechowywania surowców, gotowego wyrobu (*np. wymagania dot. temperatury przechowywania gotowego wyrobu – dot. zwłaszcza środków spożywczych nietrwałych, miejsce i czas przechowywania*),

-Sposób znakowania gotowego produktu - etykieta winna umożliwiać identyfikację środka spożywczego powinna być zgodna z obowiązującym prawem w tym zakresie,

Produkcja w domu - wymagania

Ponadto należy zaznaczyć, że oprócz wymagań wynikających z przepisów *rozporządzenia nr 852/2004* osoby rozpoczynające taką działalność muszą stosować również inne wymagania wynikające z przepisów odnoszących się do bezpieczeństwa żywności.

Dotyczy to m.in. przepisów:

- rozporządzenia nr 178/2002
- rozporządzenia nr 1169/2011 (informowania konsumentów o produkcie, w szczególności przekazywanie informacji o składnikach alergicznych np. orzechach)- sankcje

Oraz opracować i wdrożyć system oparty na zasadach HACCP, w niektórych przypadkach bezpieczeństwo żywności może być osiągnięte na poziomie GHP, GMP. (**elastyczne podejście**)
(**rola przewodników**)

Żywność tradycyjna

Co to znaczy „tradycyjny” - zgodnie z Rozp. 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych:

- udokumentowany jako będący w użyciu na rynku krajowym przez okres umożliwiający przekaz z pokolenia na pokolenie; okres ten ma wynosić co najmniej **30 lat**

- Art. 7 rozp. 2074/2005 – „odstępstwa od rozporządzenia (WE) nr 852/2004 w przypadku artykułów spożywczych o tradycyjnym charakterze”

Żywność tradycyjna

- Rozp. 1151/2012 – wyróżnia trzy systemy:



Chronione nazwy pochodzenia (PDO) – dla produktów pochodzących z określonego miejsca, regionu, którego wszystkie etapy produkcji odbywają się w określonym obszarze geograficznym,



Chronione oznaczenia geograficzne (PGI) – dla produktów pochodzących z określonego miejsca, regionu, którego przynajmniej jeden etap produkcji odbywa się na określonym obszarze geograficznym,



Gwarantowane tradycyjne specjalności (TSG) – dla produktów otrzymanych z zastosowaniem sposobu produkcji odpowiadającej tradycyjnej praktyce, otrzymanych z surowców, które są tradycyjnie stosowane

Żywność tradycyjna

- Podmioty prowadzące działalność polegającą na produkcji i obrocie żywnością tradycyjną i regionalną podlegają ogólnym zasadom prawa żywnościowego i powinny złożyć wniosek o wpis do rejestru zakładów i uzyskać zatwierdzenie zgodnie z art. 61 i 63 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- Dla podmiotów takich zostały przewidziane **odstępstwa**.

Żywność tradycyjna

- Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia **18.02.2009r.**- odstępstwa od wymagań higienicznych mogą zostać przyznane zakładom, które prowadzą działalność w zakresie produkcji produktów niezwierzęcego pochodzenia, w celu stosowania tradycyjnej metody produkcji.
- Przyznanie odstępstw musi wynikać z tradycyjnej metody produkcji oraz ma gwarantować, że odstępstwa nie będą miały negatywnego wpływu na bezpieczeństwo produkowanej żywności.

Żywność tradycyjna

Odstępstwa, stosownie do ww. rozp. Ministra Zdrowia, mogą zostać przyznane zakładom w zakresie:

- **pomieszczeń**, w którym takie produkty są poddane działaniu otoczenia koniecznego w pewnym stopniu do wytworzenia ich cech, które to pomieszczenia mogą w szczególności zawierać ściany, sufity i drzwi niekoniecznie gładkie, nieprzepuszczalne, niepochlaniające, odporne na korozję, lecz naturalne geologiczne ściany, sufity i podłogi
- **rodzaju materiałów**, z których wykonane są przyrządy i sprzęt wykorzystywany do przygotowywania oraz pakowania zbiorczego i jednostkowego tych produktów,
- **rodzaju środków wykorzystywanych do czyszczenia i dezynfekowania** pomieszczenia, w szczególności środki te mają być dostosowane do danej działalności w celu uwzględnienia charakterystycznej flory znajdującej się w otoczeniu tych pomieszczeń

Żywność tradycyjna

- Organem właściwym do przyjmowania wniosków i wydawania decyzji przyznających przedmiotowe odstępstwa w przypadku produkcji żywności regionalnej i tradycyjnej pochodzenia niezwierzęcego jest **właściwy terenowo PPIS**.
- Wszelkie odstępstwa przyznawane są w **drodze decyzji administracyjnej** na wniosek podmiotu.

Dziękuję za uwagę

Piotr Pietura
WSSE Lublin