



Wymagania higieniczne w rolniczym handlu detalicznym żywność pochodzenia niezwierzęcego Procedura rejestracji.

dr n. biol. Izabela Katarzyna Szamrej

*Kierownik Oddziału Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku
w Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Białymstoku*



Brwinów, 17.01.2017r.

Plan prezentacji:

1. Definicja rolniczego handlu detalicznego.
2. Procedura rejestracji.
3. Uproszczone wymagania higieniczne:
 - rozporządzenie 852/04 w sprawie higieny środków spożywczych,
 - wytyczne KE dotyczące wykonania niektórych przepisów rozporządzenia 852/04,
 - dokument KE w sprawie interpretacji niektórych przepisów dotyczących elastyczności, przewidzianych w regulacjach prawnych w sprawie higieny,
 - wskazówki KE dotyczące elastyczności we wdrażaniu procedur opartych na zasadach HACCP,
 - wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego.
4. Studium przypadków – pytania i odpowiedzi.



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.



Procedura rejestracji

Rolniczy handel detaliczny żywnością pochodzenia roślinnego podlega procedurze rejestracji Państwowej Inspekcji Sanitarnej wg:

1. **art. 63 ustawy** z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
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,
3. **art. 31 rozporządzenia** (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt,
4. **rozporządzenia** Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

1. Producent prowadzący
rolniczy handel detaliczny



minimum 14 dni przed
rozpoczęciem działalności

Producent **na minimum 14 dni przed** rozpoczęciem działalności składa wniosek o wpis do rejestru – zał. nr 2 do rozporządzenia MZ.

Załącznik nr 2

WZÓR

WNIOSEK

O WPIS ZAKŁADU DO REJESTRU ZAKŁADÓW PODLEGAJĄCYCH URZĘDOWEJ KONTROLI ORGANÓW
PAŃSTWOWEJ INSPEKCJI SANITARNEJ.....
(miejscowość, data)**Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny**

W

Na podstawie art. 64 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225), w związku z art. 6 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319):

.....
(imię, nazwisko/nazwa wnioskodawcy).....
(adres/siedziba wnioskodawcy wg KRS lub EDG, lub numeru identyfikacyjnego ARMiR)¹⁾.....
(PESEL²⁾/numer identyfikacji podatkowej NIP)

wnosi o wpis do rejestru zakładów

.....
(należy wymienić odrębnie nazwy i siedziby wszystkich zakładów objętych wnioskiem)³⁾
.....
.....

.....
(należy wymienić i opisać zmiany objęte wnioskiem odrębnie dla każdego zakładu)
.....
.....

Rodzaj i zakres prowadzonej działalności, zgodnie z Polską Klasyfikacją Działalności (PKD), określonej w Krajowym Rejestrze Sądowym (KRS) lub Ewidencji Działalności Gospodarczej (EDG)⁴⁾

.....
.....

Rodzaj żywności będącej przedmiotem produkcji lub obrotu⁵⁾:

.....
.....

.....
*(pieczęć i podpisy wnioskodawcy
lub osoby reprezentującej wnioskodawcę)*

Załączniki do wniosku⁶⁾

1.	Aktualny odpis z Krajowego Rejestru Sądowego	
2.	Kopia zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE	
3.	Zaświadczenie o wpisie do Ewidencji Działalności Gospodarczej	
4.	Zaświadczenie o wpisie do ewidencji gospodarstw rolnych – dotyczy działalności w zakresie dostaw bezpośrednich	
5.	Wykaz urządzeń dystrybucyjnych	



Objaśnienia:

- 1) Wypełniają producenci rolni objęci ewidencją gospodarstw rolnych na podstawie ustawy z dnia 18 grudnia 2003 r. o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności (Dz. U. z 2004 r. Nr 10, poz. 76, z późn. zm.), którzy posiadają numer identyfikacyjny nadany przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. W imieniu pozostałych podmiotów działających na rynku spożywczym prowadzących działalność w zakresie produkcji lub obrotu żywnością podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej występują z wnioskiem organy lub osoby reprezentujące podmiot zgodnie z odpisem z Krajowego Rejestru Sądowego (KRS) lub z zaświadczeniem z Ewidencji Działalności Gospodarczej (EDG).
- 2) Wypełnia się w przypadku osoby fizycznej. W przypadku gdy osobie nie nadano tego numeru, należy wpisać serię i numer paszportu albo numer identyfikacyjny innego dokumentu, na podstawie którego możliwe jest ustalenie danych osobowych.
- 3) Należy wpisać zakłady podmiotu działającego na rynku spożywczym podlegające właściwości państwowego powiatowego inspektora sanitarnego, do którego jest składany wniosek. Jeżeli podmiot posiada zakłady produkujące lub wprowadzające do obrotu żywność podlegające właściwości różnych państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych, należy złożyć odrębne wnioski do każdego właściwego ze względu na siedzibę zakładu państwowego powiatowego inspektora sanitarnego. Jeżeli podmiot produkuje lub wprowadza do obrotu żywność z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, właściwość państwowego powiatowego inspektora sanitarnego jest określana według miejsca prowadzenia działalności przez zakład.
- 4) Należy wymienić wszystkie rodzaje działalności w zakresie produkcji lub obrotu żywnością zgodnie z Polską Klasyfikacją Działalności (PKD) określone w Krajowym Rejestrze Sądowym (KRS) lub Ewidencji Działalności Gospodarczej (EDG). Producenci rolni prowadzący działalność w zakresie dostaw bezpośrednich wpisują określenie „działalność w zakresie dostaw bezpośrednich”.
- 5) Należy wymienić rodzaje żywności produkowanej przez zakład, a jeżeli wnioskiem objętych jest kilka zakładów produkujących różne rodzaje żywności, należy je wymienić dla każdego zakładu we wniosku lub dodatkowo w formie załączników do wniosku.
Zakłady prowadzące działalność gospodarczą w zakresie pośrednictwa w sprzedaży żywności „na odległość” (sprzedaży wysyłkowej lub sprzedaży przez Internet) wpisują właściwy rodzaj i sposób sprzedaży z podaniem adresu e-mail i strony internetowej w przypadku tej formy działalności gospodarczej.
- 6) Zaznaczyć właściwe.
Jako załączniki do wniosku, zgodnie z art. 64 ust. 3 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, należy dołączyć:
 - 1) aktualny odpis z Krajowego Rejestru Sądowego;
 - 2) zaświadczenie o wpisie do Ewidencji Działalności Gospodarczej;
 - 3) kopię zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE udzielonego przez inne państwo członkowskie Unii Europejskiej w przypadku, gdy wnioskodawca będący cudzoziemcem, w rozumieniu przepisów o cudzoziemcach, zamierza prowadzić działalność gospodarczą zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi, lub
 - 4) zaświadczenie o wpisie do ewidencji gospodarstw rolnych, w rozumieniu przepisów o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności, wraz z nadanym numerem identyfikacyjnym — w odniesieniu do podmiotów prowadzących działalność w zakresie dostaw bezpośrednich;
 - 5) wykaz urządzeń dystrybucyjnych obejmujący typ urządzenia, nazwę producenta, rok produkcji oraz datę uruchomienia — w odniesieniu do podmiotów prowadzących obrót żywnością z tych urządzeń.



1. Producent prowadzący
rolniczy handel detaliczny



minimum 14 dni przed
rozpoczęciem działalności

2. Wniosek o wpis do
rejestru



3. Zaświadczenie PPIS o
wpisie do rejestru

Producent **na minimum 14 dni przed** rozpoczęciem działalności składa wniosek o wpis do rejestru – zał. nr 2 do rozporządzenia MZ.

Wniosek składa się do właściwego miejscowo ze względu na siedzibę zakładu Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego *(jeżeli produkcja prowadzona jest w kilku miejscach na terenie województwa, wówczas złożyć należy odrębne wnioski, tym bardziej jeśli produkcja prowadzona jest na terenie powiatów różnych województw).*

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydaje zaświadczenie o wpisie do rejestru wg. załącznika nr 6 do rozporządzenia *(kontrola na miejscu jest możliwa, lecz niekonieczna).*

Załącznik nr 6

WZÓR

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny

W

.....

....., dnia

ZAŚWIADCZENIE

O WPISIE DO REJESTRU ZAKŁADÓW PODLEGAJĄCYCH URZĘDOWEJ KONTROLI ORGANÓW
PAŃSTWOWEJ INSPEKCJI SANITARNEJ

Na podstawie art. 62 ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225), po rozpatrzeniu wniosku o wpis/o zatwierdzenie i wpis* do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej z dnia złożonego przez

.....

(imię, nazwisko/nazwa wnioskodawcy)

.....

(adres/siedziba wnioskodawcy wg KRS lub EDG, lub numeru identyfikacyjnego ARMiR)¹⁾

.....

(PESEL²⁾/numer identyfikacji podatkowej NIP)

dokonano w dniu wpisu zakładu(-dów)



dokonano w dniu wpisu zakładu(-dów)

.....
(należy wymienić odrębnie nazwy i siedziby wszystkich zakładów wpisanych do rejestru, rodzaj prowadzonej działalności oraz nr wpisu)³⁾

do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzonego przez PPIS w, nr wpisu

.....
(pieczęć i podpis)

* Niepotrzebne skreślić.

Objaśnienia:

- ¹⁾ Wypełniają producenci rolni objęci ewidencją gospodarstw rolnych na podstawie ustawy z dnia 18 grudnia 2003 r. o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności (Dz. U. z 2004 r. Nr 10, poz. 76, z późn. zm.), którzy posiadają numer identyfikacyjny nadany przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. W imieniu pozostałych podmiotów działających na rynku spożywczym prowadzących działalność w zakresie produkcji lub obrotu żywnością podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej występują z wnioskiem organy lub osoby reprezentujące podmiot zgodnie z odpisem z Krajowego Rejestru Sądowego (KRS) lub z zaświadczeniem z Ewidencji Działalności Gospodarczej (EDG).
- ²⁾ Wypełnia się w przypadku osoby fizycznej. W przypadku gdy osobie nie nadano tego numeru, należy wpisać serię i numer paszportu albo numer identyfikacyjny innego dokumentu, na podstawie którego możliwe jest ustalenie danych osobowych.
- ³⁾ Należy wpisać zakłady podmiotu działającego na rynku spożywczym podlegające właściwości państwowego powiatowego inspektora sanitarnego, do którego jest składany wniosek. Jeżeli podmiot posiada zakłady produkujące lub wprowadzające do obrotu żywność podlegające właściwości różnych państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych, należy złożyć odrębne wnioski do każdego właściwego ze względu na siedzibę zakładu państwowego powiatowego inspektora sanitarnego. Jeżeli podmiot produkuje lub wprowadza do obrotu żywność z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, właściwość państwowego powiatowego inspektora sanitarnego jest określana według miejsca prowadzenia działalności przez zakład.



1. Producent prowadzący rolniczy handel detaliczny



minimum 14 dni przed rozpoczęciem działalności

2. Wniosek o wpis do rejestru



3. Zaświadczenie PPIS o wpisie do rejestru



4. Ujęcie zakładu przez PPIS w rocznych planach kontroli

Producent **na minimum 14 dni przed** rozpoczęciem działalności składa wniosek o wpis do rejestru – zał. nr 2 do rozporządzenia MZ.

Wniosek składa się do właściwego miejscowo ze względu na siedzibę zakładu Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego *(jeżeli produkcja prowadzona jest w kilku miejscach na terenie województwa, wówczas złożyć należy odrębne wnioski, tym bardziej jeśli produkcja prowadzona jest na terenie powiatów różnych województw).*

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydaje zaświadczenie o wpisie do rejestru wg. załącznika nr 6 do rozporządzenia *(kontrola na miejscu jest możliwa, lecz niekonieczna).*

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny:

- a) dokonuje oceny ryzyka zagrożenia bezpieczeństwa wytwarzanych produktów,
- b) ujmuje podmiot w rocznych planach kontroli i pobierania próbek.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny:

1. dokonuje kontroli na zasadach określonych w rozporządzeniu 882/04, tj. m.in. bez uprzedzenia, bez zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli,
2. sporządza dokumentację pokontrolną, w tym prowadzi postępowanie, określone m.in. ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia, która przewiduje stosowanie:
 - kar pieniężnych w wysokości do 5000 zł, nie mniej niż 1000 zł za brak rejestracji działalności u właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego,
 - kary grzywny za brak umieszczenia w miejscu zbywania żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego oznaczenia, o którym wspominałam lub podawanie w tym oznaczeniu informacji niepełnych lub nieprawidłowych.
3. rejestruje wszelkie zmiany w zakresie prowadzonej działalności, w tym jej zaprzestanie, zgodnie z wnioskiem o wykreślenie zakładu z rejestru (załącznik nr 5) składanego przez producenta.

Załącznik nr 5

WZÓR

WNIOSEK

O WYKREŚLENIE ZAKŁADU Z REJESTRU ZAKŁADÓW PODLEGAJĄCYCH URZĘDOWEJ KONTROLI
ORGANÓW PAŃSTWOWEJ INSPEKCJI SANITARNEJ.....
(miejscowość, data)**Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny**

W

.....

Na podstawie art. 65 ust. 3 pkt 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
(Dz. U. Nr 171, poz. 1225).....
(imię, nazwisko/nazwa wnioskodawcy).....
(adres/siedziba wnioskodawcy wg KRS lub EDG, lub numeru identyfikacyjnego ARMiR)¹⁾.....
(PESEL²⁾/numer identyfikacji podatkowej NIP)**wnosi o wykreślenie z rejestru zakładów,**

Załącznik nr 5 – str. 1/3



wnosi o wykreślenie z rejestru zakładów,

o którym mowa w art. 62 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia,

.....
(dokładna nazwa i siedziba zakładu objętego wnioskiem o wykreślenie oraz numer wpisu do rejestru)

Podstawa wykreślenia zakładu z rejestru:

.....
(określić podstawę wykreślenia z rejestru)

.....
*(pieczęć i podpisy wnioskodawcy
lub osoby reprezentującej wnioskodawcę)*



Załączniki do wniosku³⁾

1.	Aktualny odpis z Krajowego Rejestru Sądowego	
2.	Kopia zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE	
3.	Zaświadczenie o wpisie do Ewidencji Działalności Gospodarczej	
4.	Zaświadczenie o wpisie do ewidencji gospodarstw rolnych	
5.	Wykaz urządzeń dystrybucyjnych	

Objaśnienia:

¹⁾ Wypełniają producenci rolni objęci ewidencją gospodarstw rolnych na podstawie ustawy z dnia 18 grudnia 2003 r. o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności (Dz. U. 2004 r. Nr 10, poz. 76, z późn. zm.), którzy posiadają numer identyfikacyjny nadany przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. W imieniu pozostałych podmiotów działających na rynku spożywczym prowadzących działalność w zakresie produkcji lub obrotu żywnością podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej występują z wnioskiem organy lub osoby reprezentujące podmiot zgodnie z odpisem z Krajowego Rejestru Sądowego (KRS) lub z zaświadczeniem z Ewidencji Działalności Gospodarczej (EDG).

²⁾ Wypełnia się w przypadku osoby fizycznej. W przypadku gdy osobie nie nadano tego numeru, należy wpisać serię i numer paszportu albo numer identyfikacyjny innego dokumentu, na podstawie którego możliwe jest ustalenie danych osobowych.

³⁾ Zaznaczyć właściwe.

Jako załączniki do wniosku, zgodnie z art. 64 ust. 3 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, należy dołączyć:

- 1) aktualny odpis z Krajowego Rejestru Sądowego;
- 2) zaświadczenie o wpisie do Ewidencji Działalności Gospodarczej;
- 3) kopię zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE udzielonego przez inne państwo członkowskie Unii Europejskiej w przypadku, gdy wnioskodawca będący cudzoziemcem, w rozumieniu przepisów o cudzoziemcach, zamierza prowadzić działalność gospodarczą zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi, lub
- 4) zaświadczenie o wpisie do ewidencji gospodarstw rolnych, w rozumieniu przepisów o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności, wraz z nadanym numerem identyfikacyjnym — w odniesieniu do podmiotów prowadzących działalność w zakresie dostaw bezpośrednich;
- 5) wykaz urządzeń dystrybucyjnych obejmujący typ urządzenia, nazwę producenta, rok produkcji oraz datę uruchomienia — w odniesieniu do podmiotów prowadzących obrót żywnością z tych urządzeń.



Podstawowe wymagania higieniczne

1. Rozporządzenie 852/04 w sprawie higieny środków spożywczych – załącznik nr II:

- **rozdział I i II** jeżeli produkcja nie odbywa się w prywatnych domach mieszkalnych, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzenia do obrotu,
- **rozdział III** – pomieszczenia używane głównie jako prywatne domy mieszkalne, ale możliwość produkcji wyłącznie żywności o niskim ryzyku mikrobiologicznym, np. dżemy, konfitury,
- **rozdziały IV – XII** zawsze oraz przy uwzględnieniu elastyczności egzekwowania wymagań



Podstawowe wymagania higieniczne

I. Zakład/miejsce produkcji:

- funkcjonalna lokalizacja (zminimalizowanie ryzyka zanieczyszczenia surowca i wtórnego zanieczyszczenia wyrobu gotowego),
- szczelność,
- zabezpieczenie przed dostępem zwierząt i osób postronnych,
- dobry stan techniczny,
- wejście dla surowca/personelu/wyjścia wyrobu gotowego lub rozdzielność czasowa głównych czynności,
- powierzchnia dostosowana do prowadzonej produkcji, np. miejsce na przechowywanie surowca, obróbkę wstępną (mycie, obieranie), krojenie, dalszą obróbkę w tym termiczną, pakowanie, przechowywanie i ekspedycję,
- rotacja towaru (surowca i wyrobu gotowego) – spełnienie zasady „pierwsze weszło, pierwsze wyszło” („fifo”),
- miejsce dla personelu (szatnia z odzieżą ochronną, pomieszczenie higieniczno – sanitarne),
- jednokierunkowy ruch, tj. surowiec – obróbka wstępna/właściwa – wyjście produktu/ lub zapewnienie rozdzielności czasowej pomiędzy procesami, eliminacja tzw. „krzyżowania dróg brudnych i czystych”.

Podstawowe wymagania higieniczne

II. Wyposażenie

- spełniające wymagania i przeznaczone do kontaktu z żywnością,



- dostosowane do prowadzonej działalności (sprzęt do obróbki surowca nie może być stosowany do półproduktu czy wyrobu gotowego),
- wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem, (np. tylko do żywności bez tłuszczu, niekwaśnej itd.),
 - jednorazowo,
 - wielokrotnie – konieczność zapewnienia warunków/miejsca mycia i dezynfekcji (innych niż do żywności, ryzyko pozostałości detergentów, temperatura minimalna dezynfekcji termicznej 82°C).

Podstawowe wymagania higieniczne

III. Proces produkcyjny – wybrane elementy:

- **surowce** owocowo warzywne muszą być świeże i prawidłowo przechowywane, oczyszczone, umyte bezpośrednio przed obróbką - pozostawienie przygotowanych, mokrych produktów powoduje namnażanie drobnoustrojów. Na etapie mycia należy dokonać sortowania produktów, aby uniknąć stosowania zepsutych lub niedojrzałych produktów,
- **mycie** - przy użyciu bieżącej wody pitnej, w razie potrzeby z wykorzystaniem środków mechanicznych, szczotek, prowadzone w sposób nieuszkadzający tkanki roślinnej – zmniejszenie ryzyka gnicia produktów. Przy każdej czynności należy używać właściwego sprzętu – np. dobrze zaostrzonych noży, celem faktycznego rozdrobnienia produktu, nie jego „poszarpania”,
- **blanszowanie (sparzanie)** – szybkie i jednolite podniesienie temperatury, utrzymanie przez kilka minut w stanie wrzenia – zapewnia niszczenie enzymów, uniknięcie zmiany koloru i aromatów na dalszych etapach przetwarzania, zmiękczenie surowca,
- **szybkie schładzanie** – nie należy przechowywać produktów przez dłuższy czas w temp. 10-60°C – jest to zakres sprzyjający rozwojowi drobnoustrojów.,
- **ważna** jest ilość dodawanego cukru na etapie np. produkcja dżemów/konfitur - dość wysoka zawartość cukru, przy zmniejszonej zawartości wody, po procesie pasteryzacji zapobiega rozwojowi drobnoustrojów,
- **pasteryzacja** – istotny czas trwania procesu

Podstawowe wymagania higieniczne

Parametry istotne z punktu bezpieczeństwa zdrowotnego produktu:

- **odczyn pH** - dla przetworów warzywnych wynosi poniżej 4,20 – w tych warunkach znacznie ograniczony jest wzrost mikroorganizmów patogennych, (np. brak namnażania i produkcji toksyny botulinowej) - kontrola papierkiem lakmusowym,
- **zawartość cukru** – można stosować jednakową ilość owoców i cukru (tj. 1kg/1 kg) – konieczne ważenie dodawanych ilości, a nie dodawanie na „oko”,
- **dodatek soli** – zaleca się dodatek soli w ilości 20% wagi warzyw,
- **aktywność wodna (ilość wody wolnej)** - dodanie soli/cukru, czy innych substancji rozpuszczalnych w wodzie ma na celu zmniejszenie zawartości wody wolnej. Aw nie można mylić z wilgotnością ani z zawartością wody. Przykładowe wielkości aw ograniczające rozwój mikroorganizmów – 0,95 Yersinia, 0,85 – Staphylococcus, 0,93 – Clostridium, Escherichia, Salmonella, poniżej 0,60 - całkowite zahamowanie rozwoju drobnoustrojów (zalecane przy produktach suszonych np. aw poniżej 0,85, wilgotność względna poniżej 12%),



Podstawowe wymagania higieniczne

Parametry istotne z punktu bezpieczeństwa zdrowotnego produktu cd.:

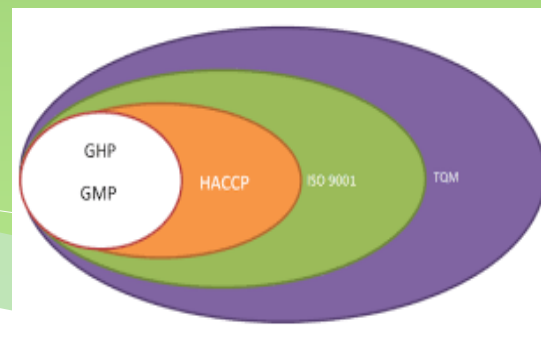
- **właściwe napełnianie słoików** – wolna przestrzeń pod zakrętką
- **pakowanie produktów** z założenia powinny być to opakowania jednorazowego użytku, nawet szklane – zamawiane od dostawców, zapakowane, czyste – w innych wypadkach konieczny jest proces mycia i dezynfekcji,
- **stosowanie zakrętek typu „klik – clac”** – pokazujący obecność próżni wewnątrz naczynia, prawidłowo zamknięty słoik nie powinien wydawać tego odgłosu.



Podstawowe wymagania higieniczne

IV. Dokumentacja – proporcjonalna do charakteru i rozmiaru przedsiębiorstwa, np.:

- plan i zapisy dot. sprzątania i dezynfekcji,
- karty/ zapisy dot. kontroli przebiegu procesu produkcyjnego w zależności od jego specyfiki, np. spadek wagi suszonych owoców, kontrola zawartości cukru/ soli aktywność wodna, kontrola czasu pasteryzacji
- kształcenie personelu,
- orzeczenia lekarskie,
- ilości wykorzystanego surowca z własnych upraw w produkcji danej partii produktu finalnego.



Podstawowe wymagania higieniczne

V. Wyrób gotowy

- Znakowanie – podstawowe,
 - nazwa produktu,
 - skład (jeżeli substancje dodatkowe są stosowane to również powinny być wypisane),
 - nazwa i adres producenta,
 - zawartość netto,
 - wykaz substancji powodujących alergię lub reakcje nietolerancji,
 - dobrowolna informacja nt. wartości odżywczej: (załącznik XV rozporządzenia nr 1069/2011)

VI. Transport i ekspozycja

- Spełnienie warunków przechowywania (temperatura w trakcie dystrybucji, ekspozycji, nasłonecznienie w miejscu sprzedaży).

Studium przypadków – pytania i odpowiedzi

Jakie procesy obróbki żywności, stanowią jeszcze etap produkcji pierwotnej?

Zaliczamy tu procesy nie prowadzące do istotnej zmiany charakteru surowca, np. pakowanie bez dalszej obróbki, mycie i usuwanie liści, sortowanie owoców, suszenie zbóż. Natomiast obieranie ziemniaków, krojenie marchwi, pakowanie sałatek do torebek przy użyciu gazów nie jest związane z produkcją pierwotną/podstawową, a wchodzi w obszar przetwórstwa żywności.



Studium przypadków – pytania i odpowiedzi

Czy warunki produkcji soku lub dżemu z własnych zbiorów winny spełniać wymogi określone w załączniku I rozporządzenia 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych?

Jeśli zbiory gospodarstwa lub ich część są wykorzystywane do produkcji soku owocowego lub dżemu na terenie gospodarstwa w celu sprzedaży, gospodarstwo takie prowadzi działalność wykraczającą poza zakres produkcji podstawowej. Produkcja soku owocowego lub dżemu jest uznawana za działalność następującą po produkcji podstawowej, a zatem podlega odpowiednim wymogom UE w zakresie higieny i wchodzi w zakres rolniczego handlu detalicznego.

Studium przypadków – pytania i odpowiedzi

„Wytyczne dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej” przy produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw. Jaki jest status tych wytycznych, bo to nie jest prawo.

Nie jest to prawo. Jest to poradnik – forma zaleceń sygnowanych przez Głównego Inspektora Sanitarnego. Władze krajowe i europejskie zachęcają do opracowywania własnych norm branżowych przez organizacje producenckie.

Studium przypadków – pytania i odpowiedzi

Czy w domu w normalnej kuchni w ramach rolniczego handlu detalicznego, jest możliwe otrzymanie zgody na produkcję dżemu z własnych owoców?

Po rejestracji u Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na daną działalność, we własnym gospodarstwie domowym możemy prowadzić produkcję niektórych rodzajów żywności – żywności o niskim ryzyku.

Studium przypadków – pytania i odpowiedzi

Czy rozporządzenie 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) obowiązuje w rolniczym handlu detalicznym?

Ww. przepis jest rozporządzeniem UE i obowiązuje wprost w stosunku do wszystkich grup producentów dostarczających wyroby konsumentom i nie przewiduje wyłączenia (ustawa również nie).

Czy podejmując produkcję/przetwarzanie w ramach rolniczego handlu detalicznego obowiązuje system HACCP w pełnym zakresie?

Siedem zasad HACCP stanowi model określenia i kontrolowania istotnych zagrożeń. Zawsze opracowywany jest indywidualnie dla konkretnego zakładu. Jeżeli cel (tj. bezpieczeństwo produktu) można osiągnąć prostszymi i skutecznymi sposobami, np. prawidłowy przebieg instrukcji higienicznych, to można uznać, że wymóg został spełniony. Uznaje się, że podstawą jest:

- *określenie wszelkich etapów, które mają krytyczne znaczenie dla bezpieczeństwa żywności,*
- *wdrożenie skutecznych procedur kontroli na tych etapach,*
- *monitorowanie procedur kontroli w celu zapewnienia ich ciągłej skuteczności,*
- *okresowych przegląd procedur kontroli, a także przy każdej zmianie przebiegu operacji.*

Możliwym jest również korzystanie z zaakceptowanych przewodników dobrych praktyk w zakładach, w których stosowane są powszechnie znane procedury kulinarne, stanowiące element zwykłego szkolenia pracowników (np. przebieg procesu pasteryzacji).

Studium przypadków – pytania i odpowiedzi

Czy możliwym jest sprzedaż żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego do lokalnych sklepów i restauracji?

Odbiorcą towarów winien być konsument finalny, zgodnie z definicją RHD.



Studium przypadków – pytania i odpowiedzi

Czy mogę przetwarzać w ramach rolniczego handlu detalicznego surowce pozyskiwane ze zbiorów runa leśnego, np. grzyby dzikorosnące, jagody inne owoce leśne, rośliny zielarskie i zioła dzikorosnące?

50 % surowca musi pochodzić z własnej uprawy, w tym przypadku producent będzie utożsamiany z osobą, która zebrała surowce w lesie, niemniej trzeba móc to potwierdzić.

Dziękuję za uwagę