



**DOLNY
ŚLĄSK**



DOLNOŚLĄSKA
SIEĆ PARTNERSTW LGD



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”
Materiał opracowany przez Stowarzyszenie Dolnośląska Sieć Partnerstw LGD,
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi,
Materiał współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020.

Szkolenie: Jakość żywności, tworzenie krótkich łańcuchów dostaw w sektorze rolno-spożywczym, wspierania tworzenia sieci współpracy partnerskiej dotyczącej rolnictwa i obszarów wiejskich,

**Realizowane w ramach projektu szkoleniowego,
finansowanego o ze środków PROW 2014- 2020 w
ramach KSOW, dla Lokalnych Grup Działania z terenu
Dolnego Śląska**

Wrocław, 11. września 2017 r.



**DOLNY
ŚLĄSK**



DOLNOŚLĄSKA
SIEĆ PARTNERSTW LGD



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”
Materiał opracowany przez Stowarzyszenie Dolnośląska Sieć Partnerstw LGD,
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi,
Materiał współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020.

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

**Jadwiga Michalczyk Kierownik Działu Higieny Żywności,
Żywienia i Przedmiotów Użytku, Państwowy
Wojewódzki Inspektor Sanitarny we Wrocławiu.**

Przedsiębiorcy prowadzący produkcję lub obrót żywnością są zobowiązani do przestrzegania przepisów prawa żywnościowego, w tym m.in.:

- rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 01.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463),

- 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),

- ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015, poz. 594 ze zm.) i rozporządzeń wykonawczych wydanych na podstawie tej ustawy.

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 niebezpiecznej żywności

- **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 (za wyjątkiem konsumenta finalnego)

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

(Dz. U. z 2017 r. nr 149)

podstawowy akt prawa krajowego 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”.



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

Art. 3.

bezpieczeństwo żywności - ogół warunków, które muszą być spełniane, dotyczących w szczególności:

- a) stosowanych substancji dodatkowych i aromatów,
- b) poziomów substancji zanieczyszczających,
- c) pozostałości pestycydów,
- d) warunków napromieniania żywności,
- e) cech organoleptycznych,

i działań, które muszą być podejmowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu żywnością

- w celu zapewnienia zdrowia i życia człowieka;

KRAJOWE UREGULOWANIA PRAWNE W ZAKRESIE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI

Przepisy krajowe

- Na podstawie Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia wydano m.in. rozporządzenia wykonawcze:
 - 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
 - Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych

Rejestracja i zatwierdzanie zakładów

[Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia](#) 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,**
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 852/2004 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 - 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 obowiązany jest złożyć wniosek o wpis 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** podlega karze pieniężnej w wysokości **do 5 000 zł., nie mniej niż 1 000zł.**

Prowadzenie działalności w zakresie **niezgodnym z decyzją o zatwierdzeniu zakładu** podlega karze pieniężnej **nie mniejszej niż 500 zł.**

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 produkcję, uprawę lub hodowlę produktów podstawowych, w tym 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



OBRÓBKA PRODUKTÓW PODSTAWOWYCH BEZ ISTOTNEJ ZMIANY ICH CHARAKTERU

Takie czynności, jak na przykład:

- mycie warzyw,
- usuwanie liści,
- sortowanie owoców,
- suszenie zbóż

powinny być traktowane, jako normalne, rutynowe działania na poziomie produkcji pierwotnej



OBRÓBKA PRODUKTÓW PODSTAWOWYCH, KTÓRA NIE WCHODZI W ZAKRES DZIAŁAŃ OPISANYCH JAKO PRODUKCJA PODSTAWOWA

Takie czynności, jak na przykład:

- obieranie ziemniaków
- krojenie marchewek
- pakowanie sałaty w woreczki
- stosowanie gazów konserwujących

nie mogą być zaliczone do czynności wykonywanych w ramach produkcji pierwotnej, ani za operacje związane z produkcją pierwotną. Działania te muszą spełniać odpowiednie wymagania określone w załączniku II do Rozporządzenia 852/2004.



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 tylko **nieprzetworzone produkty produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego** np. ziarna, owoce, warzywa, zioła, grzyby, nasiona kiełkujące,
- **wyjątkiem** są **produkty kiszone 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.

Dostawy bezpośrednie – stan prawny

Szczegółowe wymagania w zakresie produktów pochodzenia roślinnego są uregulowane w:

Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. Nr 112, poz. 774)

akt ten odnośnie wymagań higienicznych przy prowadzeniu dostaw bezpośrednich wskazuje kryteria ujęte ;

- w Części A załącznika I rozporządzenia (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych

Dostawy bezpośrednie mogą obejmować:



- **produkty produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego**, takie jak: zboża, owoce, warzywa, zioła, grzyby - uprawne, **pochodzące wyłącznie z własnych upraw lub hodowli** producentów produkcji pierwotnej, nie stanowiące działów specjalnych produkcji rolnej w rozumieniu przepisów o podatku dochodowym od osób fizycznych,
- oraz pozostałe surowce z **dokonywanych osobiście zbiorów** ziół i runa leśnego

Dostawy bezpośrednie obejmują również:

- środki spożywcze pochodzące z ww. produktów **w postaci kiszonej lub suszonej**.
(grzyby świeże jak i suszone muszą mieć atest)

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

- **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

Rolniczy handel detaliczny – zasady prowadzenia

Produkcja i zbywanie żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego:

- 1) mogą być dokonywane w ilościach dostosowanych do możliwości wynikającej z ograniczonej wielkości lokalu np.(mieszkania);**
- 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) wyprodukowana 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 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

- 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

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

Podział kompetencji PIS/IW

- Z dniem 1 stycznia 2017 r. PIS sprawuje nadzór nad rolniczym handlem detalicznym produktów pochodzenia roślinnego.
- IW, zgodnie ze zmianą wprowadzoną do ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Inspekcji Weterynaryjnej, sprawuje nadzór nad bezpieczeństwem żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego tzw. żywności złożonej znajdującej się w RHD.
- Ustawa o IW nie wprowadziła wyłączeń dotyczących kompetencji IW uzależnionych np. od składu takiej żywności.
- Tym samym IW sprawuje nadzór nad bezpieczeństwem żywności złożonej, która znajduje się w RHD niezależnie od tego, czy zawiera ona przetworzone, czy też nieprzetworzone produkty pochodzenia zwierzęcego oraz niezależnie od udziału ilościowego tych produktów w składzie produktu złożonego.

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 niezwięzłego 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

Ułatwienia w zakresie wymagań higienicznych dla produkcji żywności niezwięzłego 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 zachowania 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



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 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 niezwięzłego 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,
 - przyprawy,
 - gotowe posiłki (potrawy) **nie mięsne** (pierogi, kopytka i kluski śląskie, knedle z owocami, placki ziemniaczane, inne)
- (Produkty złożone zawierające surowce pochodzenia zwierzęcego np. ; ser, jajka, mleko, mięso podlegają nadzorowi **IW**) !



Ułatwienia w zakresie wymagań higienicznych dla produkcji żywności niezwięzłego 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,

Ułatwienia w zakresie wymagań higienicznych dla produkcji żywności niezwięzłego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw

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

- Wykaz składników (*użytych do produkcji – czy wszystkie pochodzą z własnej uprawy - kiedy zostały zebrane, czy zostały dostarczone od innego rolnika, czy zostały zakupione, np. przyprawy*)
- Opis 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 pasteryzacji, temperatura chłodziarki wykorzystywanej do przetrzymywania środków spożywczych - *metody postępowania, gdy parametr krytyczny nie zostanie spełniony (np. gdy nastąpi awaria chłodziarki, w której przetrzymujemy środki spożywcze)*)

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:

-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

Ogólne wymagania higieniczne w produkcji i obrocie żywnością określa:

rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 853/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych -

w tym załącznik II rozdział III, który ustanawia wymagania dla tzw. „pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzania do obrotu”

Produkcja w domu - wymagania

Podmioty planujące taką działalność podlegają **obowiązkowi rejestracji i uzyskania zatwierdzenia** zgodnie z art. 61 - 64 ww. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Po otrzymaniu wniosku dokonywana jest :

- ocena potencjalnych zagrożeń związanych z produkcją żywności w danym pomieszczeniu po przeanalizowaniu istniejących warunków sanitarnych,
- ocena ryzyka związanego z rodzajem żywności, która miałaby być przygotowywana, sposobem przetwarzania, zakresem wykonywanych czynności, skalą produkcji oraz docelową grupą konsumentów,

Produkcja w domu - wymagania

Z uwagi na brak przepisów szczegółowych kwestie wymagań higienicznych należy rozpatrywać indywidualnie 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.

Produkcja w domu - wymagania

Produkcja żywności w kuchni domowej może dotyczyć takiego rodzaju produktów oraz takiej ich ilości, która jest możliwa do wyprodukowania w takich właśnie warunkach, z użyciem zwykłych sprzętów standardowo wykorzystywanych w kuchniach domowych.

Z założenia jest to produkcja żywności na małą skalę, ograniczona wielkością powierzchni roboczych oraz dostępnością i liczbą wykorzystywanych sprzętów gospodarstwa domowego.

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 (**rola przewodników**).

Dziękuję za uwagę