



# Bezpieczeństwo żywności pochodzenia roślinnego na etapie produkcji pierwotnej





# Podstawy prawne bezpieczeństwa żywności

2

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych
- Krajowe - ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia

# Obowiązki przedsiębiorcy

## - gwarantowanie bezpieczeństwa żywności

3

- ✓ prowadzenie działalności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego
- ✓ 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



# Obowiązki przedsiębiorcy

4

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



# Podstawowe definicje

5

- „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

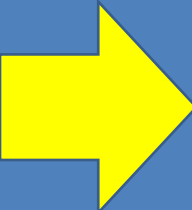




NAJISTOTNIEJSZE  
PRZEPISY  
DOTYCZĄCE  
HIGIENY  
I URZĘDOWEJ  
KONTROLI  
ŻYWNOŚCI



# 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

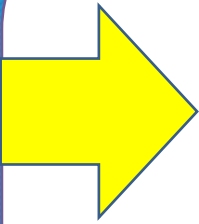
punktów odbioru oraz garbarni, które wchodzą w  
zakres definicji przedsiębiorstwa sektora  
spożywczego jedynie z powodu przetwarzania  
surowca do produkcji żelatyny lub kolagenu.



### 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**



# Procedura rejestracji w Państwowej Inspekcji Sanitarnej

## Podmioty:

- działające na rynku spożywczym prowadzące produkcję pierwotną
- prowadzące działalność w zakresie dostaw bezpośrednich
- prowadzące rolniczy handel detaliczny żywnością pochodzenia niezwierzęcego

9

zobowiązane są złożyć wniosek o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej

## Podstawa prawna:

- art. 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( Dz. U. z 2020r., poz. 2021 z późn. zm.)
- 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. z 2007 r. Nr 106, poz. 730 z późn. zm.).

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.



# Dostawy bezpośrednie

11

- **Dostawy bezpośrednie**, w rozumieniu art. 1 ust. 2 lit. c rozporządzenia nr 852/2004

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, niestanowiących działów specjalnych produkcji rolnej w rozumieniu przepisów o podatku dochodowym od osób fizycznych, oraz **pozostałe surowce pochodzące z dokonywanych osobiście zbiorów ziół i runa leśnego**.

- Dostawy bezpośrednie obejmują również środki spożywcze pochodzące z produktów lub surowców, o których mowa w ust. 1, w **postaci kiszonej lub suszonej**.



# Dostawy bezpośrednie

12

- Dostawy bezpośrednie środków spożywczych są realizowane bezpośrednio przez producentów produkcji pierwotnej, którzy dostarczają małe ilości środków spożywczych do konsumentów finalnych lub do zakładów detalicznych zaopatrujących konsumentów finalnych.
- Działalność w ramach dostaw bezpośrednich może być prowadzona na terenie województwa, w którym prowadzona jest produkcja pierwotna lub na terenie województw przyległych.



# Dostawy bezpośrednie

13

- Podmioty prowadzące działalność w ramach dostaw bezpośrednich obowiązane są przestrzegać wymagań higienicznych określonych w części A załącznika I do rozporządzenia nr 852/2004 w zakresie odnoszącym się do surowców pochodzenia roślinnego
- Obowiązki w zakresie prowadzenia dokumentacji, o której mowa w pkt III części A załącznika I do rozporządzenia nr 852/2004, obejmują wymóg udostępniania organowi urzędowej kontroli żywności lub zakładowi detalicznemu, do którego realizowane są dostawy bezpośrednie, na ich żądanie, pisemnych oświadczeń o stosowanych środkach ochrony roślin, występowaniu szkodników lub chorób, które mogą zagrozić bezpieczeństwu produktów pochodzenia roślinnego, oraz innych informacji istotnych ze względu na zdrowie człowieka.

# Dostawy bezpośrednie

14

- Stosowane w ramach dostaw bezpośrednich urządzenia, sprzęt, wyposażenie i narzędzia, które są lub mogą znaleźć się w bezpośrednim kontakcie z żywnością, powinny być:
  - 1) czyszczone i dezynfekowane, z częstotliwością niezbędną dla zapewnienia bezpieczeństwa środków spożywczych
  - 2) w stanie technicznym i higienicznym niewpływającym negatywnie na spełnianie wymagań zdrowotnych żywności



# Rolniczy handel detaliczny

15

- **rolniczy handel detaliczny** - handel detaliczny w rozumieniu art. 3 ust. 7 rozporządzenia nr 178/2002, polegający na:
  - a) produkcji żywności zawierającej **co najmniej jeden składnik** pochodzący w całości z własnej uprawy, hodowli lub chowu podmiotu działającego na rynku spożywczym oraz
  - b) **zbywaniu żywności**, o której mowa w lit. a, **konsumentowi finalnemu**, o którym mowa w art. 3 ust. 18 rozporządzenia nr 178/2002, **lub zakładom prowadzącym handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego**



# Rolniczy handel detaliczny

16

- Produkcja i zbywanie żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego:
  - 1) nie mogą stanowić zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności i wpływać niekorzystnie na zdrowie publiczne
  - 2) podlegają urzędowej kontroli w zakresie bezpieczeństwa żywności przeprowadzanej odpowiednio przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej albo Inspekcji Weterynaryjnej
  - 3) są prowadzone zgodnie z przepisami prawa żywnościowego, w szczególności rozporządzenia nr 178/2002 i rozporządzenia nr 852/2004 oraz przepisami Unii Europejskiej wydanymi w trybie tych rozporządzeń



# Rolniczy handel detaliczny

17

- Zbywanie żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego:
  - 1) do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego:
    - a) odbywa się wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, z tym że w przypadku żywności będącej produktem pochodzenia zwierzęcego oraz żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego - wyłącznie na obszarze województwa, w którym ma miejsce prowadzenie produkcji tej żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego, lub na obszarach powiatów lub miast stanowiących siedzibę wojewody lub sejmiku województwa, sąsiadujących z tym województwem
    - b) podlega limitom ilościowym dostosowanym do potrzeb konsumentów finalnych,
    - c) jest dokumentowane w sposób umożliwiający określenie ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego

# Rolniczy handel detaliczny

18

- Zbywanie żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego:
- nie może być dokonywane z udziałem pośrednika, chyba że zbywanie tej żywności odbywa się podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy, organizowanych w celu promocji żywności, a pośrednik zbywa konsumentom finalnym 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



# ROZPORZĄDZENIE 852/2004 - ogólne wymagania higieniczne

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

# Produkcja podstawowa/pierwotna żywności pochodzenia roślinnego

20

- 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 ze wszelkimi szczególnymi wymaganiami przewidzianymi w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004)

\* Działania powiązane produkcji pierwotnej :

- transport, składowanie i obróbka surowca (produktów pierwotnych w miejscu produkcji, pod warunkiem, że nie zmienia to znaczenia 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

21

- 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 i 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 rozp. 852/2004

22

- Podmioty produkujące lub zbierające produkty roślinne podejmują odpowiednie działania, według potrzeb w celu :
  - utrzymania 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 nt. ryzyka zdrowotnego



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

23

- 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 odnośnie ustawodawstwa

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

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

24

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



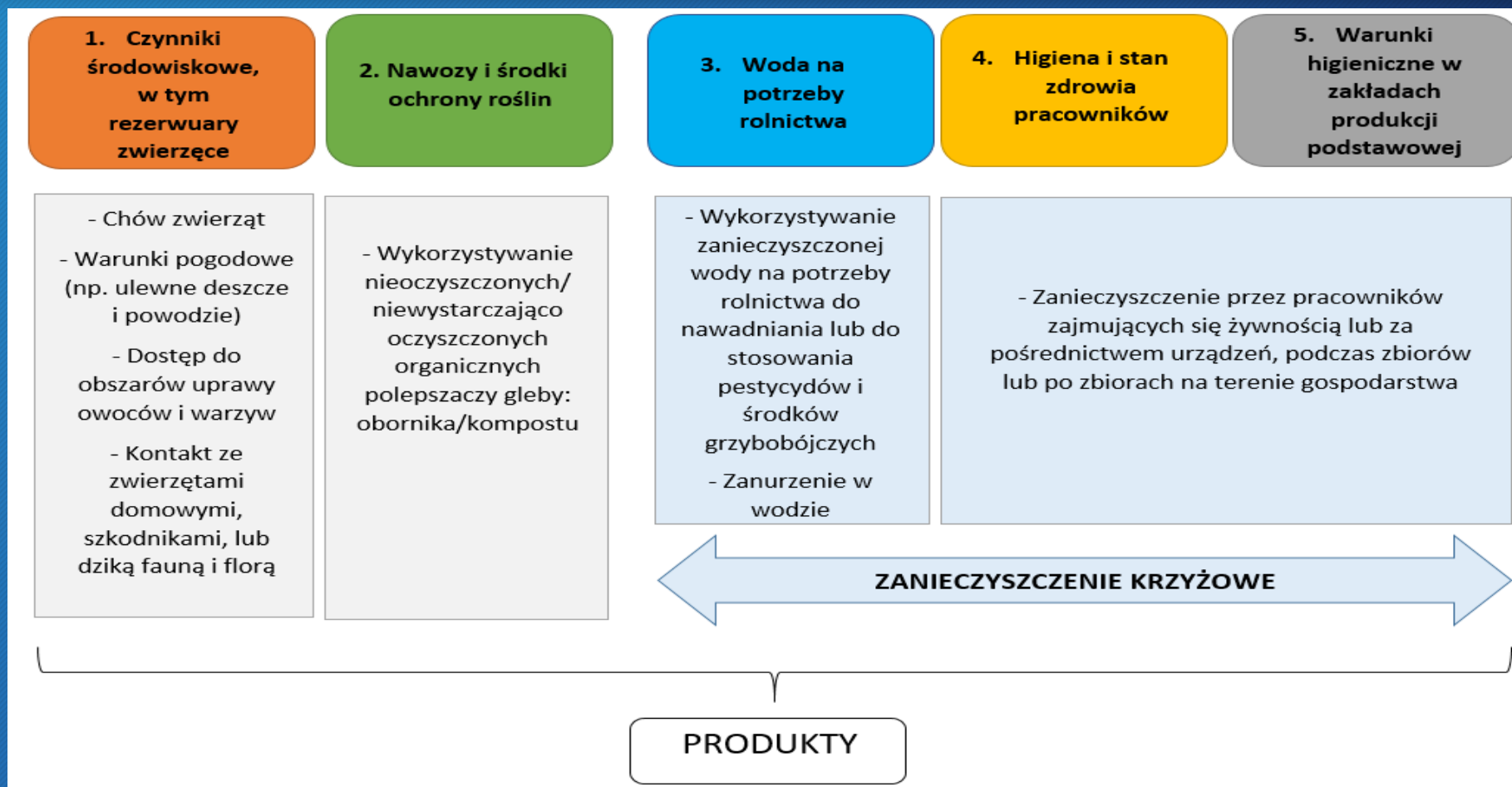
## Wskazówki KE jak przestrzegać wymagań w zakresie produkcji pierwotnej świeżych owoców i warzyw

25

- **Zawiadomienie Komisji w sprawie wytycznych dotyczących ograniczania ryzyka mikrobiologicznego w odniesieniu do świeżych owoców i warzyw na etapie produkcji podstawowej poprzez przestrzeganie zasad higieny** - Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej (2017/C 163/01)

# Główne czynniki ryzyka mikrobiologicznego dotyczące patogenów w świeżych owocach i warzywach, określone przez EFSA

26





# Kontrola czynników środowiskowych i lokalizacja obszaru uprawy

27

Rozp. (WE) nr 852/2004,  
załącznik I część A:

- pkt II.2 - ochrona surowców przed zanieczyszczeniem
- Pkt II.3 lit. a) - kontrola zagrożeń w produkcji podstawowej i powiązanych działaniach
- pkt II.5 lit. e) - zapobieganie, aby zwierzęta lub szkodniki spowodowały zanieczyszczenie
- ocena wcześniejszego sposobu użytkowania obszaru produkcji podstawowej lub obszarów sąsiednich lub działalność przemysłowa na terenach sąsiadujących np. opinia specjalisty z zakresu agronomii, badanie próbek gleby
- usuwanie nieczystości i odpadów oraz usuwanie chwastów, resztek roślin lub trawy w bezpośrednim sąsiedztwie wszelkich budynków lub konstrukcji zabezpieczających, które mogą stanowić czynnik wabiący, miejsce rozmnażania lub schronienie dla agrofagów

# Kontrola czynników środowiskowych i lokalizacja obszaru uprawy

28

Rozp. (WE) nr 852/2004, załącznik I część A:

- pkt II.2 - ochrona surowców przed zanieczyszczeniem
- Pkt II.3 lit. a) - kontrola zagrożeń w produkcji podstawowej i powiązanych działaniach
- pkt II.5 lit. e) - zapobieganie, aby zwierzęta lub szkodniki spowodowały zanieczyszczenie
- odstraszanie zwierząt od obszaru produkcji, np. urządzenia emitujące dźwięki, pułapki mechaniczne, taśmy odblaskowe
- w przypadku powodzi - produkty zalane w okresie bezpośrednio poprzedzającym zbiór (< 2 tyg.) nie powinny być przeznaczone do spożycia na surowo; jeśli przeznaczone do przetwórstwa indywidualna ocena ryzyka



# Kontrola nawozów (organicznych)

29

Rozp. (WE) nr 852/2004, załącznik I część A:

- pkt II.2 - ochrona surowców przed zanieczyszczeniem
- Pkt II.3 lit. a) - kontrola zagrożeń w produkcji podstawowej i powiązanych działaniach
- pkt II.5 lit. f) - składowanie i przetwarzanie odpadów i substancji niebezpiecznych w taki sposób, aby zapobiegać zanieczyszczeniu
- należy opracować plan gospodarowania obornikiem (gdzie i kiedy można stosować)
- nawozy organiczne należy dokładnie wymieszać z glebą
- unikać obróbki i składowania nawozów organicznych w pobliżu obszarów uprawy świeżych owoców i warzyw
- odstęp czasu między zastosowaniem nieprzetworzonego lub częściowo przetworzonego obornika lub innych nawozów organicznych na glebę a sadzeniem i zbiorom świeżych owoców i warzyw spożywanych na surowo powinien wynosić 120 dni, chociaż za okres minimalny uznaje się 60 dni

# Kontrola wody do produkcji podstawowej i działań powiązanych

30

Rozp. (WE) nr 852/2004,  
załącznik I część A:

- Pkt II.3 lit. a) - kontrola zagrożeń w produkcji podstawowej i powiązanych działaniach
- pkt II.5 lit. c) - używanie wody pitnej, lub czystej wody, w każdym przypadku gdy jest to niezbędne do zapobieżenia zanieczyszczeniu
- należy przeprowadzić ocenę ryzyka, biorąc pod uwagę źródło i planowane wykorzystanie wody, aby ustalić przydatność wody do użytkowania, jej jakość mikrobiologiczną i częstotliwość badania (załącznik II do wytycznych), w tym celu należy:
- określić czynności do których używa się wody na potrzeby rolnictwa
- zidentyfikować dostępne źródła wody
- ocenić czy możliwe jest zanieczyszczenie jadalnych części produktów poprzez wodę (załącznik II)



# Kontrola wody do produkcji podstawowej i działań powiązanych

31

Rozp. (WE) nr 852/2004,  
załącznik I część A:

- Pkt II.3 lit. a) - kontrola zagrożeń w produkcji podstawowej i powiązanych działaniach
- pkt II.5 lit. c) - używanie wody pitnej, lub czystej wody, w każdym przypadku gdy jest to niezbędne do zapobieżenia zanieczyszczeniu
- zwierzęta gospodarskie nie powinny mieć dostępu do źródeł wody oraz instalacji pompownicznych
- należy przeprowadzać analizy mikrobiologiczne potencjalnych źródeł wody w celu ustalenia przydatności źródeł wody do wykorzystania na potrzeby rolnictwa
- należy wykonywać okresowe inspekcje wyglądu i zapachu w celu wykrycia ewentualnego zanieczyszczenia. W przypadku zmiany cech wizualnych/zapachowych należy pobrać próbki do analizy kontrolnej

# Higiena i stan zdrowia pracowników rolnych

32

Rozp. (WE) nr 852/2004, załącznik I część A:

- pkt II.5 lit. c) - personel jest dobrego zdrowia i przechodzi szkolenie na temat ryzyka zdrowotnego
- w stosownych przypadkach pracownicy powinni nosić odpowiednią odzież ochronną i obuwie ochronne, rękawice należy często wymieniać (jednorazowe) lub czyścić (wielorazowe)
- Pracownicy, którzy mają bezpośredni kontakt ze świeżymi owocami i warzywami, powinni utrzymywać wysoki poziom higieny osobistej (mycie rąk)





# Higiena i stan zdrowia pracowników rolnych

33

Rozp. (WE) nr 852/2004, załącznik I część A:

- pkt II.5 lit. c) - personel jest dobrego zdrowia i przechodzi szkolenie na temat ryzyka zdrowotnego
- zakazane: palenie, kichanie lub kasłanie na świeże produkty
- każda osoba chora powinna niezwłocznie zgłosić chorobę lub symptomy choroby producentowi/przełożonemu i nie może pracować na stanowisku wymagającym kontaktu ze świeżymi owocami lub warzywami
- toalety powinny znajdować się w pobliżu pól i pomieszczeń

# Higiena i stan zdrowia pracowników rolnych

34

Rozp. (WE) nr 852/2004, załącznik I część A:

- pkt II.5 lit. c) - personel jest dobrego zdrowia i przechodzi szkolenie na temat ryzyka zdrowotnego
- toalety powinny być właściwie zaprojektowane, aby zapewnić higieniczne usuwanie ścieków i uniknąć zanieczyszczenia obszarów uprawy, świeżych owoców i warzyw lub środków produkcji rolnej
- wyposażone w odpowiednie urządzenia do higienicznego mycia rąk
- utrzymywane w dobrym stanie sanitarnym i technicznym
- należy zapewniać dostęp do bieżącej wody pitnej, mydła i jednorazowych ręczników papierowych
- przenośnych ustępów nie należy czyścić na obszarach uprawy świeżych owoców i warzyw lub w pobliżu źródeł wody do nawadniania





# Higiena i stan zdrowia pracowników rolnych

35

Rozp. (WE) nr 852/2004, załącznik I część A:

- pkt II.5 lit. c) - personel jest dobrego zdrowia i przechodzi szkolenie na temat ryzyka zdrowotnego
- szkolenie powinno obejmować odpowiednie procedury mycia i osuszania rąk, korzystania z toalety
- skaleczenia i rany na rękach należy przykryć odpowiednim opatrunkiem wodoodpornym

# Warunki higieniczne w gospodarstwie

36

Rozp. (WE) nr 852/2004, załącznik I część A:

- pkt II.5 lit. a) - utrzymanie w czystości obiektów, wyposażenia, pojemników, skrzyń, pojazdów
- pkt II.5 lit. b) - zapewnienie, w miarę potrzeby, higienicznych warunków produkcji, transportu i przechowywania, oraz czystości, produktów roślinnych
- pkt II.5 lit. f) - składowanie i przetwarzania odpadów i substancji niebezpiecznych w taki sposób, aby zapobiegać zanieczyszczeniu
- producenci powinni unikać stawiania pojemników na zebrane produkty bezpośrednio na glebie podczas zbioru lub po nim i przed załadowaniem na pojazd transportowy. Powinni także unikać stosowania pojemników, które mają bezpośredni kontakt ze świeżymi produktami, do celów innych niż przechowywanie produktów
- zapakowane produkty przeznaczone do bezpośredniego spożycia należy poprawnie oznakować i przechowywać.
- w miarę potrzeby należy ustalić odpowiednią do przechowywania temperaturę i wilgotność względną
- strefy składowania powinny być czyste i odpowiednie dla każdego rodzaju składowanego produktu. Zebrane produkty nie mogą być składowane razem z potencjalnymi źródłami zanieczyszczenia, takim jak zwierzęta, produkty chemiczne itp



# Warunki higieniczne w gospodarstwie

37

Rozp. (WE) nr 852/2004, załącznik I część A:

- pkt II.5 lit. a) - utrzymanie w czystości obiektów, wyposażenia, pojemników, skrzyń, pojazdów
- pkt II.5 lit. b) - zapewnienie, w miarę potrzeby, higienicznych warunków produkcji, transportu i przechowywania, oraz czystości, produktów roślinnych
- pkt II.5 lit. f) - składowanie i przetwarzanie odpadów i substancji niebezpiecznych w taki sposób, aby zapobiegać zanieczyszczeniu
- produkty należy chronić od słońca, deszczu, agrofagów i innych zwierząt
- zebrane produkty powinny być jak najszybciej przeniesione do strefy obróbki i pakowania
- produkty należy umieścić w skrzynkach lub innych pojemnikach nadających się do przechowywania żywności
- zebrane produkty nie mogą być składowane razem z potencjalnymi źródłami zanieczyszczenia, takim jak zwierzęta, produkty chemiczne itp.

# Warunki higieniczne w gospodarstwie

38

Rozp. (WE) nr 852/2004, załącznik I część A:

- pkt II.5 lit. a) - utrzymanie w czystości obiektów, wyposażenia, pojemników, skrzyń, pojazdów
- pkt II.5 lit. b) - zapewnienie, w miarę potrzeby, higienicznych warunków produkcji, transportu i przechowywania, oraz czystości, produktów roślinnych
- pkt II.5 lit. f) - składowanie i przetwarzanie odpadów i substancji niebezpiecznych w taki sposób, aby zapobiegać zanieczyszczeniu
- pojazdy do transportu powinny być czyste: świeżych owoców i warzyw nie można transportować razem z potencjalnymi źródłami zanieczyszczenia, takim jak zwierzęta, produkty chemiczne itp.
- świeże owoce i warzywa nienadające się do spożycia przez ludzi należy oddzielić przed rozpoczęciem składowania lub transportu
- skrzynki lub inne pojemniki do transportu świeżych owoców i warzyw należy regularnie czyścić
- należy zapewnić odpowiednie systemy i urządzenia do odprowadzania i usuwania odpadów



# Prowadzenie dokumentacji

39

Rozp. (WE) nr 852/2004, załącznik I część A:

- pkt III.7 - prowadzenie i przechowywanie dokumentacji dotyczącej działań podejmowanych w celu kontroli zagrożeń we właściwy sposób oraz przez właściwy okres
- pkt III.9 lit. a) - c) - prowadzenie dokumentacji w zakresie SOR i biocydów, występowania szkodników lub chorób, wyników analiz
- szczegółowa dokumentacja umożliwiająca zidentyfikowanie każdego dostawcy produktu mającego udział w łańcuchu dostaw produkcji podstawowej przechowywana przez co najmniej 3 lata
- dokumentowanie działań w odniesieniu do: wody używanej do nawadniania, stosowania środków ochrony roślin i nawozów, mycia żywności i urządzeń, higieny osobistej; nawozów organicznych; odpadów; personelu - szkolenie personelu w celu wykazania, że jego członkowie są świadomi zagrożeń

# Procedury wycofania

40

Rozp. (WE) nr 178/2002:

- art. 14 - wymagania w zakresie bezpieczeństwa żywności
- art. 18 - identyfikowalność
- art. 19 - wycofywanie produktów niezgodnych z wymaganiami w zakresie bezpieczeństwa żywności
- plan wycofywania/zwrotu żywności obejmuje zestaw dokumentów/materiałów pomocniczych, które mają ułatwić usunięcie żywności z rynku oraz przekazanie właściwych informacji przedsiębiorstwom, konsumentom i właściwym organom
- producenci powinni dopilnować, by zwrócona żywność nie była wprowadzana do obrotu innymi kanałami
- w przypadku wystąpienia ogniska choroby przenoszonej przez żywność, którego źródłem są świeże owoce i warzywa, prowadzenie dokumentacji dotyczącej produkcji i działań powiązanych, takich jak pakowanie i transport, może pomóc w identyfikacji źródła zakażenia w łańcuchu żywnościowym i ułatwić zwrot produktu



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

Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004r. 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

42

- Ułatwienia - zostały opracowane:
- „*Wytyczne Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej przy produkcji żywności niezwierzęcego w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw*”
- Dostęp do Wytycznych :
- Strona Głównego Inspektora Sanitarnego





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

43

**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 cieplnej, tj. np. gotowaniu lub pasteryzacji bądź tyndalizacji)

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

44

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**



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

45

## Przykłady żywności o potencjalnie niskim ryzyku zagrożenia dla zdrowia:

- 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) niernięsne (pierogi, kopytka i kluski śląskie, knedle z owocami, placki ziemniaczane, inne)



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

46

- **Chemiczne** - mykotoksyny (toksyny grzybowe atakujące zboża i przetwory zbożowe w wyniku głównie przetrzymywania zboża i jego przetworów 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. włos, 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 (wypukłe dno!)

-pączeczka *Escherichia coli* (niemyte warzywa i owoce, woda z niepewnego źródła)

-pączeczki *Salmonella* (drób, jaja)

-gronkowiec złocisty (*Staphylococcus aureus*) - choroby skórne ludzi, nieżyty gardła i nosa

-wirusy (rotawirusy, norowirusy - brak zachowania higieny podczas zbioru, produkcji)

- pleśnie

- szkodniki i ich pozostałości

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

48

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

- Wykaz składników użytych do produkcji
- Opis procesu (*sposób przygotowania produktu, w tym czas i temperaturę obróbki cieplnej np. etapu pasteryzacji soków*)
- Rodzaj opakowania
- Wskazanie parametrów krytycznych, które winny być monitorowane, np. czas pasteryzacji, temperatura w chłodziarce (*metody postępowania, gdy parametr krytyczny nie zostanie spełniony np. gdy nastąpi awaria chłodziarki*)
- Warunki przechowywania surowców, gotowych wyrobów
- Sposób znakowania gotowego produktu (zapewnienie identyfikacji środka spożywczego)



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

## Domowe warunki produkcji środków spożywczych

- prawidłowy stan sanitarno - techniczny pomieszczeń produkcji oraz powierzchni kontaktujących się z żywnością
- właściwa higieny produkcji
- właściwa obróbka wstępna surowca - np. dokładne mycie warzyw liściastych
- nie krzyżowanie się dróg „czystych” i „brudnych”
- właściwe warunki przechowywania surowców i wyrobów gotowych : *zgodnie z zaleceniami producenta ( parametry: temperatura, wilgotność)*, przestrzeganie zasady prawidłowej segregacji żywności, monitorowanie warunków przechowywania żywności
- produkcja odpowiedniej ilości środków spożywczych, np. dostosowanej do warunków chłodniczych

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

50

- **prawidłowa obróbka właściwa (gotowanie, pieczenie)**- zachowanie właściwych parametrów procesów termicznych tj. temperatura, czas (*drobnoustroje, które przetrwały mogą namnażać się w sprzyjających warunkach*)
- **rozmrażanie żywności** (*w urządzeniu chłodniczym, kuchence mikrofalowej, w jak najkrótszym czasie*), *nie zamrażanie ponownie żywności raz rozmrożonej*
- **chłodzenie żywności** (*po zakończeniu gotowania, pieczenia, schładzanie żywności najszybciej jak to możliwe, w sposób eliminujący możliwość wtórnego zanieczyszczenia*)



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



pakowanie wyrobów w opakowania  
przeznaczone do kontaktu z żywnością



znakowane zgodnie z obowiązującymi  
przepisami prawa, etykieta winna umożliwiać  
identyfikację środka spożywczego (*nazwa i  
adres wytwórcy, wykaz składników, w tym  
alergenów, termin przydatności do spożycia,  
warunki przechowywania*)



transport w warunkach higienicznych, z  
zachowaniem parametrów temperatury  
właściwych dla rodzaju przewożonej żywności

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

- stosowanie do produkcji środków spożywczych lub procesów czyszczenia surowców, procesów obróbki żywności, mycia rąk, sprzętu **wody, która spełnia wymagania wody pitnej**
- kontrola i zabezpieczenie przed szkodnikami (*w przypadku wykrycia szkodników w przestrzeni roboczej podjęcie działań mających na celu ich eliminację (skuteczne pułapki, deratyzacja, dezynsekcja)*)
- zabezpieczenie przed dostępem zwierząt, osób postronnych
- utylizacja odpadów
- przestrzeganie higieny osobistej (*zapewnienie w pobliżu obszaru produkcyjnego umywalki do mycia rąk z ciepłą i zimną wodą bieżącą, środkami do higienicznego mycia rąk oraz możliwością ich higienicznego wysuszenia*)
- opracowanie dokumentacji w ramach zasad GHP/GMP i systemu HACCP



DZIĘKUJĘ  
ZA  
UWAGĘ