

Rolniczy handel detaliczny wymagania weterynaryjne w zakresie produkcji i sprzedaży żywności

Główny Inspektorat Weterynarii

marzec, 2019 r.

Ustawa z dnia 16 listopada 2016 r.

o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników

Wejście w życie ustawy – 1 stycznia 2017 r. – możliwe podjęcie działalności

- Celem nowych przepisów jest wprowadzenie ułatwień przy prowadzeniu produkcji i wprowadzaniu na rynek żywności przez rolników w ramach handlu detalicznego, w krótkich łańcuchach sprzedaży (producent – konsument), bez udziału pośredników
- Prowadzenie produkcji, w tym przetwarzania żywności, pod warunkiem, że wyprodukowana żywność będzie sprzedawana wyłącznie konsumentom końcowym
- Ustawa stwarza możliwości dla rolników zamierzających prowadzić produkcję i sprzedaż konsumentom końcowym żywności uzyskanej w całości lub części z surowców pochodzących z ich własnej uprawy, hodowli lub chowu (tzw. rolniczy handel detaliczny), w tym mięsa pochodzącego od hodowanych w gospodarstwie zwierząt **poddanych ubojowi w zatwierdzonej rzeźni**, produktów mięsnych (np. szynki, pasztety, kiełbasy), produktów mlecznych (np. ser, jogurt, masło), wyrobów garmażeryjnych stanowiących produkty złożone (np. pierogi z mięsem, serem, gołąbki, sałatki warzywno-mięsne).

Ustawa z dnia 9 listopada 2018 r.

o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników do sklepów i restauracji

Wejście w życie ustawy – 1 stycznia 2019 r.

- Celem zmiany dotychczasowych przepisów było ułatwienie sprzedaży żywności przez rolników do sklepów i restauracji oraz dostosowanie do potrzeb podmiotów prowadzących produkcję żywności na małą skalę i jej zbywanie w krótkich łańcuchach dystrybucji.
- Ustawa umożliwia zbywanie żywności wytworzonej w ramach rolniczego handlu detalicznego na rzecz zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego (np. sklepy, restauracje, stołówki) na obszarze:
 - województwa, w którym ma miejsce prowadzenie produkcji tej żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz
 - powiatów lub miast stanowiących siedzibę wojewody lub sejmiku województwa, sąsiadujących z tym województwem.

Kryteria uznania działalności za rolniczy handel detaliczny:

- 1) obsługa lub przetwarzanie żywności (np. mleka, mięsa, ryb) i jej przechowywanie **w punkcie sprzedaży lub dostaw** do konsumenta końcowego;
- 2) sprzedaż żywności na rzecz konsumenta końcowego lub do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego;
- 3) sprzedaż żywności bez udziału pośredników, z wyjątkiem zbywania żywności podczas festynów, wystaw, kiermaszy;
- 4) sprzedawana żywność musi pochodzić w całości lub części z własnej uprawy, hodowli lub chowu;
- 5) sprzedaż żywności w ramach limitów, które zostały określone w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Zmiany niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników, w tym również do sklepów i restauracji

Ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. o *Inspekcji Weterynaryjnej*:

Inspekcja realizuje, w celu zapewnienia ochrony zdrowia publicznego, zadania z zakresu:

- bezpieczeństwa:

a) produktów pochodzenia zwierzęcego,

**b) żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia
niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego znajdujące się w rolniczym
handlu detalicznym** w rozumieniu art. 3 ust. 3 pkt 29 b) ustawy o bezpieczeństwie
żywności i żywienia.

Zmiany niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników, w tym również do sklepów i restauracji

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2005 r. o *bezpieczeństwie żywności i żywienia*:

Definicja:

„rolniczy handel detaliczny” – handel detaliczny w rozumieniu art. 3 ust. 7 rozporządzenia nr 178/2002, polegający na produkcji żywności pochodzącej w całości lub części z własnej uprawy, hodowli lub chowu podmiotu działającego na rynku spożywczym i zbywaniu takiej żywności:

- a) konsumentowi finalnemu, o którym mowa w art. 3 ust. 18 rozporządzenia nr 178/2002, lub
- b) do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego;

Zmiany niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników, w tym również do sklepów i restauracji

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2005 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia*:

Produkcja i zbywanie żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego:

- 1) mogą być dokonywane w ilościach dostosowanych do potrzeb konsumentów;
- 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;

Zmiany niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników, w tym również do sklepów i restauracji

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2005 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia:

Zbywanie żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego:

- 1) **do zakładów prowadzących handel detaliczny** z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego odbywa się, jeżeli zakłady te są zlokalizowane **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;**
- 2) jest dokumentowane w sposób umożliwiający określenie ilości zbywanej żywności;
- 3) nie może być dokonywane z udziałem pośrednika, z wyjątkiem zbywania takiej żywności podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy, organizowanych w celu promocji żywności, jeżeli 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.

Zmiany niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników, w tym również do sklepów i restauracji

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2005 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia*:

W miejscu zbywania żywności konsumentowi finalnemu przez podmiot prowadzący rolniczy handel detaliczny, w tym przez pośrednika umieszcza się w sposób czytelny i widoczny dla konsumenta:

- 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.

Zmiany niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników, w tym również do sklepów i restauracji

W Dzienniku Ustaw zostały ogłoszone niezbędne do rozpoczęcia procesu rejestracji rolniczego handlu detalicznego rozporządzenia wykonawcze do ustawy z dnia 16 listopada 2016 r. *o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników*:

- 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* (Dz. U. poz. 2159)
- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. *w sprawie rejestru zakładów produkujących produkty pochodzenia zwierzęcego lub prowadzących na rynek te produkty oraz wykazów takich zakładów* (Dz. U. poz. 2192)
- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 15 grudnia 2016 r. *w sprawie sposobu ustalania weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego* (Dz. U. poz. 2161)

Wymagania higieniczne

Przy produkcji i zbywaniu żywności w ramach działalności rolniczy handel detaliczny należy spełnić przede wszystkim wymagania **rozporządzenia (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. *w sprawie higieny środków spożywczych oraz przepisów wydanych w trybie tego rozporządzenia.*

Wymagania higieniczne

Przepisy tego rozporządzenia obowiązują wprost i nie wymagają wdrożenia do polskiego porządku prawnego, powinny być stosowane w sposób elastyczny biorąc pod uwagę zakres prowadzonej działalności, wielkość zakładu i jego specyfikę.

Przepisy te przewidują między innymi, że w przypadku gdy produkcja prowadzona jest przy wykorzystaniu pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne (np. przy wykorzystaniu sprzętu i urządzeń gospodarstwa domowego w kuchni domowej), zamiast wymogów określonych w załączniku II w rozdziale II ww. rozporządzenia, obowiązują wymogi określone w jego załączniku II w rozdziale III (uproszczone wymagania higieniczne).

Wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004

Artykuł 1

Zakres

1. Niniejsze rozporządzenie ustanawia ogólne zasady dla podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze w zakresie higieny środków spożywczych, uwzględniając w szczególności następujące zasady:

- a) główna odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności spoczywa na podmiocie prowadzącym przedsiębiorstwo spożywcze
- b) niezbędne jest zapewnienie bezpieczeństwa żywności w ramach całego procesu produkcji żywności, począwszy od pozyskania surowców w ramach produkcji podstawowej
- c) istotne jest, w odniesieniu do żywności, która nie może być bezpiecznie przechowywana w temperaturze otoczenia, utrzymanie łańcucha chłodniczego – chłodzenie, mrożenie

Wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004

ZAŁĄCZNIK I PRODUKCJA PODSTAWOWA

CZĘŚĆ A: OGÓLNE PRZEPISY HIGIENY DLA PRODUKCJI PODSTAWOWEJ I POWIĄZANYCH DZIAŁAŃ

I. ZAKRES

1. Niniejszy załącznik ma zastosowanie do produkcji podstawowej oraz następujących działań powiązanych:
 - a) transport, przechowywanie, przetwarzanie surowców w miejscu produkcji, pod warunkiem że nie zmienia to znacznie ich charakteru
 - b) transport żywych zwierząt,
 - c) w przypadku produktów pochodzenia roślinnego, produktów rybołówstwa i zwierząt łownych, działania transportowe w celu dostawy surowców, których charakter nie został znacznie zmieniony, z miejsca produkcji do zakładu.

Wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004

II. PRZEPISY HIGIENY

2. W jak najszerszym zakresie, podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze zapewniają, że surowce są chronione przed zanieczyszczeniem, uwzględniając każde przetwarzanie, które te surowce będą kolejno przechodzić.
3. Nie naruszając ogólnego obowiązku ustanowionego w ust. 2, podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze muszą przestrzegać właściwych wspólnotowych i krajowych przepisów prawnych odnoszących się do kontroli zagrożeń w produkcji podstawowej i powiązanych działań, w tym:
 - a) środków kontroli zanieczyszczeń z powietrza, ziemi, wody, paszy, nawozów, weterynaryjnych produktów leczniczych, środków ochrony roślin oraz biocydów oraz składowania, przetwarzania i unieszkodliwiania odpadów
 - b) środków odnoszących się do zdrowia zwierząt i ich dobrostanu oraz zdrowia roślin, które mają wpływ na zdrowie ludzkie, w tym programy nadzoru i kontroli zoonoz oraz odzwierzęcych czynników chorobotwórczych.

Wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004

4. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze hodujące, zbierające lub polujące na zwierzęta albo produkujące produkty pochodzenia zwierzęcego podejmują odpowiednie działania, według potrzeb:
 - a) w celu utrzymania obiektów używanych do produkcji podstawowej i działań powiązanych, w tym obiektów używanych do przechowywania i przetwarzania pasz, w czystości oraz, w miarę potrzeby po wyczyszczeniu, dezynfekowania ich we właściwy sposób
 - b) w celu utrzymania czystości oraz, w miarę potrzeby po wyczyszczeniu, dezynfekowania we właściwy sposób, wyposażenia, pojemników, skrzyń, pojazdów oraz łodzi
 - c) w celu zapewnienia czystości zwierząt przeznaczonych do uboju oraz, w miarę potrzeby, zwierząt produkcyjnych
 - d) w celu używania wody pitnej, lub czystej wody, w każdym przypadku gdy jest to niezbędne do zapobieżenia zanieczyszczeniu

Wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004

- e) w celu zapewnienia, że personel przetwarzający środki spożywcze jest zdrowy i przechodzi szkolenia na temat ryzyka zdrowotnego
- f) w celu zapobieżenia, aby zwierzęta lub szkodniki spowodowały zanieczyszczenie
- g) w celu składowania i przetwarzania odpadów i substancji niebezpiecznych w taki sposób, aby zapobiegać zanieczyszczeniu żywności
- h) w celu zapobieżenia wystąpieniu i szerzeniu się chorób zakaźnych, które mogą być przenoszone na ludzi za pośrednictwem żywności, w tym poprzez środki ostrożności przy przyjmowaniu nowych zwierząt i zgłaszanie podejrzenia wystąpienia chorób właściwym organom
- i) w celu uwzględnienia wyników wszelkich badań przeprowadzonych na próbkach pobranych od zwierząt lub innych próbkach, które są istotne dla zdrowia ludzkiego
- j) w celu właściwego używania dodatków paszowych i weterynaryjnych produktów leczniczych, zgodnie z wymogami odnośnego ustawodawstwa.

Wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004

ZAŁĄCZNIK II

OGÓLNE WYMOGI HIGIENY DLA WSZYSTKICH PODMIOTÓW PROWADZĄCYCH PRZEDSIĘBIORSTWA SPOŻYWCZE (Z WYJĄTKIEM PRODUKCJI PODSTAWOWEJ DO, KTÓREJ MA ZASTOSOWANIE ZAŁĄCZNIK I)

Wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004

Rozdziały V - XII mają zastosowanie do wszystkich etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności, a pozostałe rozdziały stosuje się jak następuje:

- rozdział I stosuje się do wszystkich pomieszczeń żywnościowych, z wyjątkiem tych, do których stosuje się rozdział III,
- rozdział II stosuje się do wszystkich pomieszczeń, gdzie przygotowuje się, poddaje obróbce lub przetwarza żywność, z wyjątkiem miejsc spożywania żywności i pomieszczeń, do których stosuje się rozdział III,
- rozdział III stosuje się do ruchomych i/lub tymczasowych pomieszczeń (namioty, stragany, ruchome punkty sprzedaży), pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzania do obrotu, i automatów ulicznych,
- rozdział IV stosuje się do wszelkiego transportu

Wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004

ROZDZIAŁ I OGÓLNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE POMIESZCZEŃ ŻYWNOŚCIOWYCH (INNYCH NIŻ WYMIENIONE W ROZDZIALE III)

1. Pomieszczenia żywnościowe muszą być utrzymywane w czystości i zachowane w dobrym stanie i kondycji technicznej
2. Wyposażenie, wystrój, konstrukcja, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń żywnościowych:
 - a) pozwala na odpowiednie utrzymanie, czyszczenie i/lub dezynfekcję, zapobieganie lub minimalizowanie dostawania się zanieczyszczeń pochodzących z powietrza, oraz zapewnia odpowiednią przestrzeń roboczą pozwalającą na higieniczne przeprowadzanie wszelkich działań;
 - b) ma chronić przed gromadzeniem się brudu, kontaktem z materiałami toksycznymi, przedostawaniem się zanieczyszczeń do żywności i tworzeniem się kondensacji lub niepożądanego pleśni na powierzchni;
 - c) umożliwia wykonywanie czynności zgodnie z dobrą praktyką higieniczną, włącznie z ochroną przed zanieczyszczeniem oraz, w szczególności, ze zwalczaniem szkodników; oraz
 - d) w miarę potrzeby, zapewnia warunki przetwarzania i przechowywania w odpowiedniej temperaturze oraz zaprojektowane w ten sposób, aby temperatura ta mogła być monitorowana i w razie potrzeby, zapisywana.

Wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004

3. Musi być dostępna odpowiednia ilość ubikacji spłukiwanych wodą, podłączonych do sprawnego systemu kanalizacyjnego. Ubikacje nie mogą łączyć się bezpośrednio z pomieszczeniami, w których pracuje się z żywnością.
4. Musi być dostępna odpowiednia liczba umywalek, właściwie usytuowanych i przeznaczonych do mycia rąk. Umywalki do mycia rąk muszą mieć ciepłą i zimną bieżącą wodę, muszą być zaopatrzone w środki do mycia rąk i do higienicznego ich suszenia. W miarę potrzeby należy stworzyć takie warunki, aby stanowiska do mycia żywności były oddzielone od umywalek.
5. Muszą istnieć odpowiednie i wystarczające systemy naturalnej lub mechanicznej wentylacji. Trzeba unikać mechanicznego przepływu powietrza z obszarów skażonych do obszarów czystych. Systemy wentylacyjne muszą być tak skonstruowane, aby umożliwić łatwy dostęp do filtrów i innych części wymagających czyszczenia lub wymiany.
6. Wszelkie węzły sanitarne powinny być zaopatrzone w odpowiednią naturalną bądź mechaniczną wentylację.
7. Pomieszczenia żywnościowe muszą posiadać odpowiednie naturalne i/lub sztuczne oświetlenie.

Wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004

8. Urządzenia kanalizacyjne muszą odpowiadać zamierzonym celom. Muszą być zaprojektowane i skonstruowane tak, aby unikać ryzyka zanieczyszczenia. W przypadku gdy kanały kanalizacji są częściowo lub całkowicie otwarte, muszą być tak zaprojektowane, aby zapewnić, że odpady nie przedostają się z obszarów skażonych do obszarów czystych, w szczególności do obszarów, gdzie pracuje się z żywnością, która może stanowić wysokie ryzyko dla konsumenta końcowego.
9. W miarę potrzeby, muszą być zapewnione odpowiednie warunki do przebierania się przez personel.
10. Środki czyszczące i dezynfekujące nie mogą być przechowywane w obszarach, gdzie pracuje się z żywnością.

Wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004

ROZDZIAŁ II SZCZEGÓLNE WYMAGANIA DLA POMIESZCZEŃ, W KTÓRYCH SIĘ PRZYGOTOWUJE, PODDAJE OBRÓBCE LUB PRZETWARZA ŚRODKI SPOŻYWCZE (ZA WYJĄTKIEM MIEJSC SPOŻYWANIA POSIŁKÓW ORAZ OBIEKTÓW WYMIENIONYCH W ROZDZIALE III)

1. W pomieszczeniach, w których się przygotowuje, poddaje obróbce lub przetwarza środki spożywcze (z wyjątkiem miejsc spożywania posiłków oraz pomieszczeń wymienionych w rozdziale III, ale włączając pomieszczenia zawarte w środkach transportu), projekt i wystrój muszą umożliwiać dobrą praktykę higieniczną żywności, w tym ochronę przed zanieczyszczeniem między oraz podczas działań.

W szczególności:

- a) **powierzchnie podłóg** muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, oraz w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania nieprzepuszczalnych, niepochlaniających, zmywalnych oraz nietoksycznych materiałów, chyba że podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie. Gdzie sytuacja tego wymaga, podłogi muszą zapewniać odpowiednie odwadnianie podłogowe;

Wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004

- b) powierzchnie ścian** muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, oraz tam gdzie jest to konieczne, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania nieprzepuszczalnych, niepochlaniających, zmywalnych oraz nietoksycznych materiałów oraz gładkiej powierzchni aż do wysokości odpowiedniej dla wykonywanych czynności, chyba że podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie;
- c) sufity** (lub, w przypadku gdy nie ma sufitu, wewnętrzna powierzchnia dachu) i osprzęt napowietrzny muszą być zaprojektowane i wykończone w sposób uniemożliwiających gromadzenie się zanieczyszczeń oraz redukujący kondensację, wzrost niepożądanych pleśni oraz strząsanie cząstek;
- d) okna i inne otwory** muszą być skonstruowane w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń. Te, które mogą być otwierane na zewnątrz muszą, tam gdzie jest to niezbędne, być wyposażone w ekrany zatrzymujące owady, które mogą być łatwo demontowane do czyszczenia. W miejscach gdzie otwarte okna mogą spowodować zanieczyszczenie, okna muszą być zamknięte i unieruchomione podczas produkcji;

Wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004

- e) **drzwi** muszą być łatwe do czyszczenia oraz, w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to wykorzystania gładkich i niepochtłaniających powierzchni, chyba że podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie; oraz
- f) **powierzchnie** (wraz z powierzchniami wyposażenia) w obszarach, w których pracuje się z żywnością, a w szczególności te **pozostające w kontakcie z żywnością** muszą być w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję oraz nietoksycznych materiałów, chyba że podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie.

Wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004

2. W miarę potrzeby, muszą być stosowane odpowiednie **urządzenia do czyszczenia oraz dezynfekcji narzędzi roboczych oraz wyposażenia**. Urządzenia te muszą być skonstruowane z materiałów odpornych na korozję i muszą być łatwe do czyszczenia oraz muszą posiadać odpowiednie doprowadzenie ciepłej i zimnej wody.
3. W stosownych przypadkach, należy przyjąć odpowiednie przepisy dla wszelkich czynności związanych z myciem żywności. Każdy **zlewozmywak** lub inne takie **urządzenie przeznaczone do mycia żywności** musi posiadać odpowiednie doprowadzenie ciepłej i/lub zimnej wody pitnej zgodnie z wymogami rozdziału VII oraz musi być utrzymane w czystości oraz, w miarę potrzeby, dezynfekowane.

Wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004

ROZDZIAŁ III WYMAGANIA DOTYCZĄCE RUCHOMYCH I/LUB TYMCZASOWYCH POMIESZCZEŃ (JAK DUŻE NAMIOTY, STRAGANY, RUCHOME PUNKTY SPRZEDAŻY), POMIESZCZEŃ UŻYWANYCH GŁÓWNIEM JAKO PRYWATNE DOMY MIESZKALNE, ALE GDZIE REGULARNIE PRZYGOTOWUJE SIĘ ŻYWNOSĆ W CELU WPROWADZANIA DO OBROTU, I AUTOMATÓW ULICZNYCH

- 1. Pomieszczenia i automaty uliczne**, na tyle, na ile jest to rozsądnie praktykowane, będą tak usytuowane, zaprojektowane i skonstruowane oraz utrzymywane w czystości i dobrym stanie i kondycji technicznej, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia, w szczególności przez zwierzęta i szkodniki.
2. W szczególności i w miarę potrzeby:
 - a) muszą być dostępne odpowiednie urządzenia, aby utrzymać właściwą higienę personelu (włącznie ze sprzętem do higienicznego mycia i suszenia rąk, higienicznymi urządzeniami sanitarnymi i przebieralniami);

Wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004

- b) powierzchnie w kontakcie z żywnością muszą być w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji. Będzie to wymagać stosowania gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję i nietoksycznych materiałów, chyba że podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie;
- c) należy zapewnić warunki do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji narzędzi do pracy i sprzętu;
- d) w przypadku, gdy częścią działalności przedsiębiorstwa spożywczego jest mycie środków spożywczych, należy ustanowić odpowiednie procedury, aby dokonywać tego w sposób higieniczny;
- e) należy zapewnić odpowiednią ilość gorącej i/lub zimnej wody pitnej;
- f) należy zapewnić odpowiednie warunki i/lub udogodnienia dla higienicznego składowania i usuwania niebezpiecznych i/lub niejadalnych substancji i odpadów (zarówno płynnych, jak i stałych);
- g) należy zapewnić odpowiednie udogodnienia i/lub warunki dla utrzymywania i monitorowania właściwych warunków termicznych żywności;
- h) środki spożywcze muszą być tak umieszczone, aby unikać, na tyle, na ile jest to rozsądnie praktykowane, ryzyka zanieczyszczenia.

Wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004

ROZDZIAŁ IV TRANSPORT

1. Transportery i/lub kontenery używane do przewozu środków spożywczych muszą być utrzymywane w czystości i w dobrym stanie i kondycji technicznej, aby chronić środki spożywcze przed zanieczyszczeniem i muszą, w miarę potrzeby, być tak zaprojektowane i skonstruowane, by umożliwić właściwe czyszczenie i/lub dezynfekcję.
2. Pojemniki w pojazdach i/lub kontenerach nie mogą być używane do transportowania niczego poza środkami spożywczymi, jeśli mogłoby to prowadzić do zanieczyszczenia.
3. W przypadku gdy transportery i/lub kontenery są wykorzystywane do przewożenia czegokolwiek poza środkami spożywczymi lub do przewożenia różnych środków spożywczych jednocześnie, musi być zapewnione skuteczne rozdzielenie produktów.

Wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004

4. Duże ilości środków spożywczych w postaci płynu, granulatu lub proszku muszą być transportowane w pojemnikach i/lub kontenerach/zbiornikach przeznaczonych do transportu środków spożywczych. Takie kontenery muszą być oznaczone w wyraźnie widoczny i nieścieralny sposób, w jednym lub w kilku językach Wspólnoty, aby wskazać, że są one używane do transportu żywności, lub muszą być oznaczone „tylko dla środków spożywczych”.
5. W przypadku gdy transportery i/lub kontenery zostały użyte do przewożenia czegokolwiek innego poza środkami spożywczymi lub do przewożenia różnych środków spożywczych, konieczne jest skuteczne czyszczenie między przewożeniem ładunków, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia.
6. Środki spożywcze w transporterach i/lub kontenerach muszą być tak rozmieszczone i zabezpieczone, aby zminimalizować ryzyko zanieczyszczenia.
7. W miarę potrzeby, transportery i/lub kontenery wykorzystywane do przewożenia środków spożywczych muszą być przystosowane do utrzymania ich we właściwych temperaturach i umożliwić kontrolowanie tych temperatur.

Wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004

ROZDZIAŁ V WYMAGANIA DLA SPRZĘTU

1. Wszelkie przedmioty, instalacje i sprzęt, pozostające w kontakcie z żywnością muszą:
 - a) być skutecznie czyszczone, oraz, w miarę potrzeby, dezynfekowane. Czyszczenie i dezynfekowanie musi odbywać się z częstotliwością zapewniającą zapobieganie jakiegokolwiek ryzyku zanieczyszczenia;
 - b) być tak skonstruowane, z takich materiałów i utrzymywane w tak dobrym porządku, stanie i kondycji technicznej, aby zminimalizować jakiegokolwiek ryzyko zanieczyszczenia;
 - c) z wyjątkiem jednorazowych kontenerów i opakowań zbiorczych, być tak skonstruowane, z takich materiałów i w tak dobrym porządku, stanie i kondycji technicznej, aby mogły być starannie czyszczone i, w miarę potrzeby, dezynfekowane;
 - d) być instalowane w taki sposób, aby pozwolić na odpowiednie czyszczenie sprzętu i otaczającego obszaru.
2. W miarę potrzeby, sprzęt musi być wyposażony w jakiegokolwiek właściwe urządzenia kontrolne, aby zagwarantować osiągnięcie celów niniejszego rozporządzenia.
3. W przypadku gdy niezbędne jest używanie chemicznych dodatków w celu zapobieżenia korozji sprzętu i kontenerów, muszą one być używane zgodnie z dobrą praktyką.

Wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004

ROZDZIAŁ VI ODPADY ŻYWNOŚCIOWE

1. Odpady żywnościowe, niejadalne produkty uboczne i inne śmieci muszą być jak najszybciej usuwane z pomieszczeń, gdzie znajduje się żywność, aby zapobiec ich gromadzeniu.
2. Odpady żywnościowe, niejadalne produkty uboczne i inne śmieci muszą być składowane w zamykanych pojemnikach, chyba że podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mogą wykazać właściwemu organowi, że inne typy używanych pojemników lub systemy usuwania są właściwe. Takie pojemniki muszą być odpowiednio skonstruowane, utrzymywane w dobrym stanie i łatwe do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji.
3. Należy przyjąć odpowiednie przepisy, dotyczące gromadzenia i usuwania odpadów żywnościowych, niejadalnych produktów ubocznych i innych śmieci. Magazyny odpadów muszą być zaprojektowane i użytkowane w taki sposób, aby można było utrzymywać je w czystości oraz, w miarę potrzeby, chronić przed dostępem zwierząt i szkodników.
4. Wszystkie odpady muszą zostać usunięte w sposób higieniczny i przyjazny dla środowiska zgodnie z mającym zastosowanie do tego celu prawodawstwem wspólnotowym, i nie mogą stanowić bezpośredniego lub pośredniego źródła zanieczyszczenia.

Wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004

ROZDZIAŁ VII ZAOPATRZENIE W WODĘ

1. a) Należy zapewnić odpowiednie zaopatrzenie w wodę pitną, która powinna być używana w każdym przypadku gdy jest to niezbędne w celu zapewnienia, że środki spożywcze nie są zanieczyszczone.
b) Czysta woda może być używana do całych produktów rybołówstwa.
Czysta woda morska może być używana do żywych małż, szkarłupni, oślonic oraz ślimaków morskich; czysta woda może być również używana do mycia zewnętrznego.
Jeżeli używana jest czysta woda, należy zapewnić właściwe urządzenia i procedury do jej dostawy w celu zagwarantowania, że takie użycie nie jest źródłem zanieczyszczenia dla środków spożywczych.
2. W przypadku gdy używana jest woda niezdatna do picia, na przykład do celów przeciwpożarowych, pozyskiwania pary, chłodzenia i innych podobnych celów, musi być prowadzona w oddzielnych systemach, łatwo rozpoznawalnych i nie mających połączeń ani jakichkolwiek możliwości powrotu do systemów wody pitnej.

Wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004

3. Woda z odzysku używana do przetwarzania lub jako składnik nie może powodować ryzyka zanieczyszczenia. Musi być o tym samym standardzie co woda pitna, chyba że zostanie wykazane właściwemu organowi, że jakość wody nie może mieć negatywnego wpływu na wartość zdrowotną środków spożywczych w ich końcowej postaci.
4. Lód pozostający w kontakcie z żywnością lub który mógłby zanieczyścić żywność musi być wytworzony z wody pitnej, lub, jeżeli ma być używany do chłodzenia całych produktów rybołówstwa, z czystej wody. Musi on być wytwarzany, używany i przechowywany w warunkach, które zabezpieczają go przed wszelkimi zanieczyszczeniami.
5. Para używana bezpośrednio w styczności z żywnością nie może zawierać jakichkolwiek substancji stwarzających ryzyko dla zdrowia lub mogących zanieczyścić żywność.
6. W przypadku gdy stosuje się obróbkę cieplną w odniesieniu do środków spożywczych w hermetycznie zamkniętych pojemnikach, należy zapewnić, aby woda używana do chłodzenia pojemników po obróbce cieplnej nie była źródłem zanieczyszczenia dla środków spożywczych.

Wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004

ROZDZIAŁ VIII HIGIENA OSOBISTA

1. Każda osoba pracująca w styczności z żywnością powinna utrzymywać wysoki stopień czystości osobistej i nosić odpowiednie, czyste i, gdzie stosowne, ochronne okrycie wierzchnie.
2. Żadna osoba cierpiąca na chorobę, lub będąca jej nosicielem, która może być przenoszona poprzez żywność, bądź też stwierdza się u niej np. zainfekowane rany, zakażenia skóry, owrzodzenia lub biegunkę nie może uzyskać pozwolenia na pracę z żywnością ani na wejście do obszaru, w którym pracuje się z żywnością w jakimkolwiek charakterze, jeśli występuje jakiekolwiek prawdopodobieństwo bezpośredniego lub pośredniego zanieczyszczenia. Każda taka osoba zatrudniona w przedsiębiorstwie spożywczym i która prawdopodobnie będzie miała kontakt z żywnością musi niezwłocznie zgłosić chorobę lub objawy, a jeżeli to możliwe, również ich powody, podmiotowi prowadzącemu przedsiębiorstwo spożywcze.

Wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004

ROZDZIAŁ IX PRZEPISY ODNOŚĄCE SIĘ DO ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH

1. Żaden z surowców lub składników, inny niż żywe zwierzęta, albo jakikolwiek inny materiał używany w przetwarzaniu produktów, nie będzie zaakceptowany przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze, jeśli wiadomo, że jest, lub można by oczekiwać, że może być zanieczyszczony pasożytami, patogennymi mikroorganizmami lub toksyczny, zepsuty lub niewiadomego pochodzenia w takim zakresie, że nawet po normalnym sortowaniu i/lub procedurach przygotowawczych lub przetwórczych, zastosowanych zgodnie z zasadami higieny przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze, produkt końcowy nie będzie się nadawać do spożycia przez ludzi.
2. Surowce i składniki magazynowane, będą przechowywane w odpowiednich warunkach, ustalonych tak, aby zapobiegać ich zepsuciu i chronić je przed zanieczyszczeniem.

Wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004

3. Na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji, żywność musi być chroniona przed zanieczyszczeniem, które może spowodować, iż stanie się niezdatna do spożycia przez ludzi, szkodliwa dla zdrowia lub zanieczyszczona w taki sposób, że byłoby nierozsądnie oczekiwać, iż zostanie w tym stanie skonsumowana
4. Muszą istnieć odpowiednie procedury, aby zapewnić kontrole obecności szkodników. Muszą również istnieć odpowiednie procedury, aby zapobiec dostępowi zwierząt domowych do miejsc, gdzie żywność jest przygotowywana, przetwarzana lub przechowywana (lub, w przypadku gdy w szczególnych wypadkach właściwy organ dopuszcza taką możliwość, aby zapobiec możliwości spowodowania zanieczyszczenia w wyniku takiego dostępu).

Wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004

5. Surowce, składniki, półprodukty i wyroby gotowe, które mogłyby sprzyjać wzrostowi chorobotwórczych mikroorganizmów lub tworzeniu się toksyn, muszą być przechowywane w temperaturach, które nie powodowałyby ryzyka dla zdrowia. Nie można naruszać łańcucha chłodniczego. Jednakże ograniczone okresy, kiedy temperatura nie jest kontrolowana, są dopuszczalne, aby przystosować się do zasad postępowania przyjętych w trakcie przygotowywania, transportu, magazynowania, wystawiania na sprzedaż i dostarczania żywności, pod warunkiem że nie powoduje to ryzyka dla zdrowia. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego produkujące, dokonujące obróbki lub pakujące przetworzone środki spożywcze muszą posiadać właściwe pomieszczenia, odpowiednio duże aby oddzielnie przechowywać surowce, oddzielnie przetworzony materiał oraz posiadać odpowiednią, oddzielną chłodnię.
6. Jeśli środki spożywcze mają być przechowywane bądź podawane w niskich temperaturach muszą być schłodzone tak szybko, jak to możliwe, po ostatnim etapie obróbki cieplnej, lub ostatniej fazie przygotowawczej, jeśli nie stosuje się procesu cieplnego, do temperatury, która nie będzie stwarzać ryzyka dla zdrowia.

Wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004

7. Rozmrażanie środków spożywczych odbywa się w taki sposób, aby zminimalizować ryzyko powstania patogennych drobnoustrojów lub tworzenia się toksyn w żywności. Podczas rozmrażania, żywność musi znajdować się w temperaturze, która nie będzie powodować ryzyka dla zdrowia. W przypadku gdy odciek powstały w wyniku rozmrażania może stanowić ryzyko dla zdrowia, musi on zostać odpowiednio odprowadzony. Po rozmrożeniu, z żywnością należy obchodzić się w taki sposób, aby zminimalizować ryzyko powstania patogennych drobnoustrojów lub tworzenia się toksyn.
8. Niebezpieczne i/lub niejadalne substancje, w tym pasza dla zwierząt, są odpowiednio oznaczone i magazynowane w oddzielnych i zabezpieczonych kontenerach.

Wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004

ROZDZIAŁ X PRZEPISY ODNOSZĄCE SIĘ DO OPAKOWAŃ JEDNOSTKOWYCH I OPAKOWAŃ ZBIORCZYCH ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH

1. Materiał używany do produkcji opakowań jednostkowych i opakowań zbiorczych nie może być źródłem zanieczyszczenia.
2. Materiał do produkcji opakowań jednostkowych musi być przechowywany w taki sposób, aby nie był wystawiony na ryzyko zanieczyszczenia.
3. Prace związane z opakowaniami jednostkowymi i opakowaniami zbiorczymi muszą być prowadzone w taki sposób, aby zapobiec zanieczyszczeniu produktów. Gdzie właściwe, oraz w szczególności w przypadku puszek i szklanych słoików, musi być zapewniona integralność konstrukcji pojemników oraz ich czystość.
4. Materiał ponownego użytku używany do produkcji opakowań jednostkowych i opakowań zbiorczych dla środków spożywczych musi być łatwy do czyszczenia oraz, w miarę potrzeby, do dezynfekcji.

Wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004

ROZDZIAŁ XI OBRÓBKA CIEPLNA

Poniższe wymogi stosuje się jedynie w odniesieniu do żywności wprowadzanej do obrotu w hermetycznie zamkniętych pojemnikach:

1. każdy proces obróbki cieplnej wykorzystywany w celu przetworzenia produktu nieprzetworzonego lub dalszego przetworzenia produktu przetworzonego ma na celu:
 - a) podniesienie temperatury każdej części poddawanego obróbce produktu do danej temperatury przez dany czas; oraz
 - b) zapobieżenie możliwości zanieczyszczenia produktu podczas procesu;
2. w celu zapewnienia, że prowadzony proces doprowadza do zamierzonych celów, podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze powinny regularnie sprawdzać główne parametry (w szczególności temperaturę, ciśnienie, zamknięcie oraz mikrobiologię), w tym poprzez wykorzystanie urządzeń automatycznych;
3. prowadzony proces powinien spełniać międzynarodowo uznane normy (na przykład, pasteryzacja, ultrawysoka temperatura lub sterylizacja).

Wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004

ROZDZIAŁ XII SZKOLENIE

Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze zapewniają, że:

1. personel pracujący z żywnością jest nadzorowany i/lub szkolony w sprawach higieny żywności odpowiednio do jego charakteru pracy;
2. osoby odpowiedzialne za opracowywanie i stosowanie procedury określonej w art. 5 ust. 1 niniejszego rozporządzenia lub za funkcjonowanie właściwych wytycznych, przeszły odpowiednie szkolenie ze stosowania zasad HACCP; oraz
3. zgodność ze wszelkimi wymogami prawa krajowego dotyczącymi programów szkoleniowych dla osób pracujących w poszczególnych sektorach spożywczych.

Rozporządzenia krajowe

- 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* (Dz. U. poz. 2159)
- W rozporządzeniu ustalono maksymalne ilości poszczególnych rodzajów produktów spożywczych, które można zbywać w skali roku w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz wskazano zasady prowadzenia przez podmioty dokumentacji umożliwiającej określenie ilości żywności zbywanej rocznie w ramach takiego handlu

Rozporządzenia krajowe

§ 3. 1. Podmiot prowadzący rolniczy handel detaliczny prowadzi i przechowuje dokumentację umożliwiającą określenie ilości żywności zbywanej rocznie w ramach takiego handlu, odrębnie za każdy rok kalendarzowy, zawierającą następujące informacje:

- 1) numer kolejnego wpisu;
- 2) datę zbycia żywności;
- 3) ilość i rodzaj zbytej żywności.

2. Pośrednik prowadzący rolniczy handel detaliczny zbywający żywność wyprodukowaną przez inny podmiot prowadzący taki handel podczas wystawy, festynu, targu lub kiermaszu:

- 1) prowadzi dokumentację umożliwiającą określenie ilości tak zbywanej żywności odrębnie dla każdego podmiotu;
- 2) przekazuje dokumentację, o której mowa w pkt 1, podmiotowi, którego żywność zbywał, niezwłocznie po zakończeniu wystawy, festynu, targu lub kiermaszu.

Rozporządzenia krajowe

- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 15 grudnia 2016 r. *w sprawie ustalania weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego* (Dz. U. poz. 2161)
- Wykaz symboli określających rodzaj działalności prowadzonej w zakładach podlegających nadzorowi IW został odpowiednio uzupełniony o **symbol 35** – dla prowadzenia działalności „rolniczy handel detaliczny” produktami pochodzenia zwierzęcego lub żywnością zawierającą jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego

Rozporządzenia krajowe

- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. *w sprawie rejestru zakładów produkujących produkty pochodzenia zwierzęcego lub wprowadzających na rynek te produkty oraz wykazów takich zakładów* (Dz. U. poz. 2192)
- Rejestr prowadzony przez PLW został odpowiednio uzupełniony o informacje dotyczące nadzorowania działalności „rolniczy handel detaliczny” produktami pochodzenia zwierzęcego lub żywnością zawierającą jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego

DZIĘKUJĘ ZA UWAGĘ