



Unia
Europejska



Województwo
Kujawsko-Pomorskie



KUJAWSKO-POMORSKI
OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO
w Minikowie



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2014-2020

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich”

Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

Materiał powstał na zlecenie Kujawsko-Pomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Minikowie.

Kuchnia domowa w małym przetwórstwie

„Wymagania higieniczno-sanitarne w kuchni domowej dla produktów przetwarzanych w agroturystyce”.



KUJAWSKO-POMORSKI
OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO
w Minikowie

Wymagania prawne

Producenci żywności w warunkach domowych są zobowiązani do stosowania wymagań określonych w:

- Rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzeniu (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności
- Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EEG, dyrektywy Rady 90/496/EEG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 Tekst mający znaczenie dla EOG
- Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020r. poz. 2021 z późn.zm.)

Rejestracja działalności w Państwowej Inspekcji Sanitarnej

- Zgodnie z art. 63 ust. 2 ustawy 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020r. poz. 2021 z późn.zm.) gospodarstwa agroturystyczne oraz podmiotów działających na rynku spożywczym przygotowujących żywność w pomieszczeniach używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzenia do obrotu, o których mowa w rozdziale III załącznika II do rozporządzenia nr 852/2004 nie wymagają zatwierdzenia przez właściwego terenowo powiatowego inspektora sanitarnego, natomiast podmioty te, zgodnie z art. 63 ust. 3 w/w ustawy, są zobowiązane do złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów polegających urzędowej kontroli żywności w terminie co najmniej 14 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności, w formie pisemnej, według wzorów określonych odpowiednio na podstawie art. 67 ust. 3 pkt 2 i 3 cytowanej ustawy.

Co grozi za brak złożenia stosowanego wniosku?

Zgodnie z art. 103 ust. 1 pkt. 4 w/w ustawy kto „*prowadzi działalność w zakresie produkcji lub obrotu żywnością bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów lub o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów*” polega karze pieniężnej.

Bezpieczeństwo żywności

- Najważniejszą zasadą w produkcji żywności, również w warunkach domowych, jest to aby żywność była bezpieczna dla konsumenta.
- To producent żywności jest odpowiedzialny za bezpieczeństwo żywności którą produkuje, przetwarza i wprowadza do obrotu.
- Producent żywności ponosi wszelkie konsekwencje prawne jeśli nie zapewnia odpowiednich warunków higienicznych i sanitarnych na wszystkich etapach produkcji i przetwarzania żywności, nie zapewni jej właściwego oznakowania, co może w konsekwencji stanowić zagrożenia dla zdrowia i życia konsumenta.

Identyfikowalność żywności

- Producenci żywności są zobowiązani do wdrożenia systemu identyfikacji żywności, czyli śledzenia pochodzenia żywności na wszystkich etapach produkcji (traceability) .
- Producenci żywności są zobowiązani do stosowania zasady „krok w przód” i „krok w tył”. W tym celu konieczne jest przechowywanie wszelkich dokumentów potwierdzających pochodzenie surowców stosowanych do produkcji tj. faktur, rachunków, paragonów itp.

Znakowanie środków spożywczych

W sytuacji gdy sprzedajemy wytworzoną żywność klientowi np. na straganach, stoiskach, przez Internet itp. konieczne jest tworzenie etykiet produktów.

Przykładowy wzór etykiety:

Nazwa handlowa producenta (jeśli producent ma taką nazwę) : np. Mięсны przysmak

Nazwa rodzajowa: np. Pasztet domowy wieprzowy (nazwa nie może wprowadzać konsumenta w błąd)

Składniki w kolejności malejące poprzedzone słowem składniki, np. składniki: karkówka wieprzowa, boczek wieprzowy, wątroba wieprzowa, cebula, **jaja kurze**, przyprawy: sól, pieprz, listki laurowe, majeranek, ziele angielskie (w składzie należy zaznaczyć alergeny, jeśli występują, pogrubioną lub podkreśloną czcionką)

Masa netto: np. 600g

Data minimalnej trwałości: należy spożyć przed: np. 31.07.2022r. (podać dzień, miesiąc i rok – produktu o trwałości do 3 miesięcy), należy spożyć przed końcem (podać miesiąc i rok – produktu o trwałości do 3 do 18 miesięcy),

Warunki przechowywania : np. przechowywać w lodowce w temp. do +5°C nie dłużej niż 5 dni

Nazwa i adres producenta: Jan Kowalski, Minikowo 8, 00-000 Minikowo

Znakowanie środków spożywczych

- W przypadku produkcji w kuchni domowej w gospodarstwach agroturystycznych, gdzie konsumenci finalni spożywają wyprodukowaną żywność na miejscu konieczne jest przekazywanie konsumentowi informacji na temat: składu danego produktu, jego gramatury oraz występujących w nim alergenów.

Np. zupa rosół, porcja 300 ml, składniki: woda, drobiowe porcje rosółowe, żeberka wieprzowe, marchew, por, **seler**, pietruszka korzeń, por, cebula, natka pietruszki, przyprawy (sól, pieprz czarny, liście laurowe), makaron domowy, składniki: **mąka pszenna**, woda, **jaja** kurze, sól.

- W składnikach produktów należy wyróżnić alergenny w nim występujące. Można wypisać je pod składnikami lub wyróżnić w tekście. Należy poinformować konsumenta w jaki sposób alergenny zostały zaznaczone.
- Powyższe informacje muszą być umieszczone w widocznym miejscu, dostępnym dla klienta.

W ramach utworzonego systemu na zasadach HACCP konieczne jest utworzenie opisu produkty (w dalszej części prezentacji).

Alergeny w środkach spożywczych

- SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI zostały wymienione w załączniku II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 Tekst mający znaczenie dla EOG

Alergeny w środkach spożywczych

ZAŁĄCZNIK II

SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem:
 - a) syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę [^{\(1\)}](#);
 - b) maltodekstryn na bazie pszenicy [^{\(1\)}](#);
 - c) syropów glukozowych na bazie jęczmienia;
 - d) zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
2. Skorupiaki i produkty pochodne;
3. Jaja i produkty pochodne;



4. Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem:

- a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy;
- b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina;

5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;

6. Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem:

- a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego [^{\(1\)}](#);
- b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfa-tokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego;
- c) fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego;
- d) estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego;

7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem:

- a) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego,
- b) laktitolu;



8. Orzechy, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje/orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;

9. Seler i produkty pochodne;

10. Gorczyca i produkty pochodne;

11. Nasiona sezamu i produkty pochodne;

12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców;

13. Łubin i produkty pochodne;

14. Mięczaki i produkty pochodne.

Wymagania higieniczno-sanitarne dla produkcji żywności w kuchni domowej

- Wymagania higieniczno-sanitarne dla produkcji żywności w kuchni domowej zostały określone w Rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
- Zgodnie z powyższym rozporządzeniem pomieszczenia w których się przygotowuje, poddaje obróbce lub przetwarza środki spożywcze muszą spełniać następujące wymagania:
 1. Pomieszczenia, w których się przygotowuje, poddaje obróbce lub przetwarza środki spożywcze 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 gdzie sytuacja tego wymaga, podłogi muszą zapewniać odpowiednie odwadnianie podłogowe;

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,

c) sufity (lub, w przypadku gdy nie ma sufitu, wewnętrzna powierzchnia dachu) i osprzęt napowietrzny muszą być zaprojektowane i wykonane w sposób uniemożliwiający 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;

e) drzwi muszą być łatwe do czyszczenia oraz, w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to wykorzystania gładkich i niepochłaniających 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.

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 utrzymywane w czystości oraz, w miarę potrzeby, dezynfekowane.

Wymagania dla sprzętu wykorzystywanego w produkcji

Wszelkie przedmioty, instalacje i sprzęt, pozostające w kontakcie z żywnością muszą być skutecznie czyszczone i dezynfekowane. Czyszczenie i dezynfekowanie musi odbywać się z częstotliwością zapewniającą zapobieganie jakimkolwiek ryzyku zanieczyszczenia żywności.

Powyższe sprzęty muszą być tak skonstruowane i utrzymywane w tak dobrym stanie i kondycji technicznej aby zminimalizować jakiekolwiek ryzyko zanieczyszczenia.

Muszą być instalowane w taki sposób, aby pozwolić na odpowiednie czyszczenie sprzętu i otaczającego obszaru.

W miarę potrzeby, sprzęt musi być wyposażony we właściwe urządzenia kontrolne np. termometry, higrometry.

POSTĘPOWANIE Z ODPADAMI ŻYWNOŚCIOWYMI

Odpady żywnościowe, niejadalne produkty uboczne i inne odpady muszą być jak najszybciej usuwane z pomieszczeń, gdzie znajduje się żywność, aby zapobiec ich gromadzeniu.

Odpady te muszą być składowane w zamykanych pojemnikach. Takie pojemniki muszą być odpowiednio skonstruowane, utrzymywane w dobrym stanie i łatwe do czyszczenia i dezynfekcji.

Miejsca do gromadzenia odpadów muszą być zaprojektowane i użytkowane w taki sposób, aby można było utrzymywać je w czystości oraz chronić przed dostępem zwierząt i szkodników.

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.

ZAOPATRZENIE W WODĘ

Należy zapewnić odpowiednie zaopatrzenie w wodę pitną.

W przypadku gdy w obiekcie używana jest również 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.

Lód pozostający w kontakcie z żywnością lub który mógłby zanieczyścić żywność musi być wytworzony z wody pitnej. Musi on być wytwarzany, używany i składowany w warunkach, które zabezpieczają go przed wszelkimi zanieczyszczeniami.

Para używana bezpośrednio w styczności z żywnością nie może zawierać jakichkolwiek substancji stwarzających ryzyko dla zdrowia lub mogących zanieczyścić żywność.

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.

HIGIENA OSOBISTA

Każda osoba pracująca w styczności z żywnością powinna utrzymywać wysoki stopień higieny osobistej i nosić odpowiednie, czyste i ochronne okrycie wierzchnie.

Żadna osoba cierpiąca na chorobę lub będąca jej nosicielką, która może być przenoszona poprzez żywność, bądź też stwierdza się u niej np. zainfekowane rany, zakażenia skóry, owrzodzenia lub biegunkę nie może pracować z żywnością ani na wejście do obszaru, w którym pracuje się z żywnością.

WYMAGANIA DO ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH

Żaden z surowców lub składników stosowanych w produkcji nie może być zanieczyszczony pasożytami, patogennymi mikroorganizmami lub toksyczny, zepsuty lub niewiadomego pochodzenia co może spowodować że produkt końcowy nie będzie się nadawać do spożycia przez ludzi.

Surowce i składniki magazynowane muszą być przechowywane w odpowiednich warunkach, ustalonych tak, aby zapobiegać ich zepsuciu i chronić je przed zanieczyszczeniem.

Na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywność musi być chroniona przed zanieczyszczeniem, co może spowodować że stanie się niezdadna do spożycia przez ludzi, szkodliwa dla zdrowia lub zanieczyszczona.



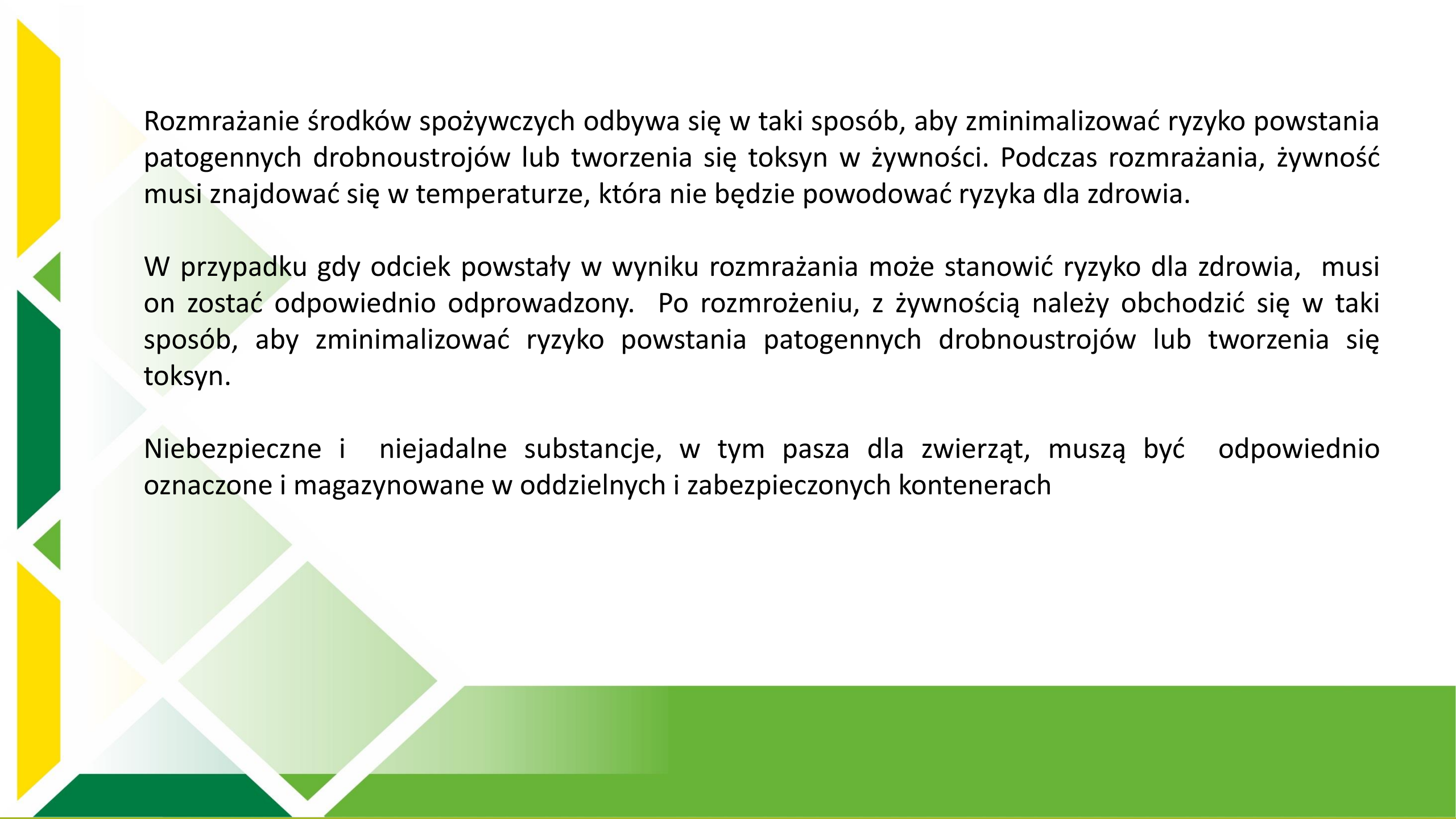
Muszą istnieć odpowiednie procedury, aby zapewnić kontrole obecności szkodników. Muszą również istnieć odpowiednie procedury, aby zapobiec dostępowi zwierząt domowych do miejsc, gdzie żywność jest przygotowywana.

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.**

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.

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.





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.

Niebezpieczne i niejadalne substancje, w tym pasza dla zwierząt, muszą być odpowiednio oznaczone i magazynowane w oddzielnych i zabezpieczonych kontenerach

SZKOLENIA

Każda osoba pracująca z żywnością musi być poinstruowana i przeszkolona z zagadnień dotyczących higieny. Szkolenie powinno obejmować zagadnienia:

- Podstawowe zasady stosowania GHP/GMP
- Przyczyn i zapobieganie zanieczyszczeniu żywności
- Higieny osobistej
- Mycia, czyszczenia i dezynfekcji
- Zabezpieczenia przed szkodnikami.

Zanieczyszczenia środków spożywczych

Do zanieczyszczenia żywności podczas produkcji w kuchni domowej najczęściej dochodzi podczas:

- wykonywania typowych czynności domowych np. przygotowywania i konsumpcji posiłków, składania odzieży itp.
- niewłaściwej higieny osobistej domowników
- obecności zwierząt domowych, szkodników (gryzonie, owady itp..)
- obecności osób postronnych
- zbyt małej powierzchni pomieszczeń i zbyt małej powierzchni produkcyjnej
- produkcji zbyt dużej ilości żywności na małej powierzchni
- niewłaściwego stosowania środków chemicznych (myjących i dezynfekcyjnych)
- zbyt małej ilości urządzeń chłodniczych, w których jest przechowywana żywność
- braku wdrożenia procedur GHP i GMP

Podstawową zasadą w celu uniknięcia zanieczyszczenia żywności jest to, że nie wykonujemy typowo „domowych” czynności (typu prasowanie, posiłki dla domowników itp..) tam gdzie produkowana jest żywność na sprzedaż.

Produkcja w kuchni domowej musi być wykonywana z uwzględnieniem rozdziału czasowego. Po przeprowadzeniu produkcji na potrzeby działalności, można przygotować żywność dla domowników. Przed rozpoczęciem kolejnego cyklu produkcji w ramach działalności, należy ponownie przygotować pomieszczenie kuchenne (sprzątnąć, zdezynfekować)

Zasady dotyczące rozdziału czasowego powinny być zawarte w uproszczonej procedurze kontroli wewnętrznej.

Zapobieganie zanieczyszczeniom żywności

1. Higienę produkcji należy zapewnić na każdym etapie produkcji :

- Pomieszczenia produkcji muszą być utrzymane w czystości i dobrym stanie i kondycji technicznej. Ściany i sufity muszą być gładkie, zmywalne, bez pęknięć, odprysków. Nie można dopuścić do gromadzenia się kurzu, zanieczyszczeń w szczelinach itp. W pomieszczeniach powinno być jak najmniej rzeczy nie związanych z produkcją (np. ozdoby, gadżety, rzeczy osobiste, kosmetyki itp.).
- Pomieszczenia produkcji powinny posiadać wentylację.
- Okna uchylne należy wyposażyć w siatki, które zapobiegają przedostawaniu się owadów i innym zanieczyszczeniom do pomieszczenia. W przypadku stwierdzenia obecności szkodników należy przeprowadzić deratyzację, dezynsekcję , **ale nie w trakcie produkcji.**
- Należy utrzymać w czystości i porządku otoczenie zakładu produkcji.

Zapobieganie zanieczyszczeniom żywności

- Nie można wykorzystywać do produkcji sprzętów uszkodzonych lub zużytych np. obitych garnków, porysowanych patelni, desek z ubytkami, wyszczerbionych misek, talerzy itp.
- Żywność należy pakować w taki sposób, żeby zapobiec jej zanieczyszczeniu, należy stosować pojemniki zamykane (szklane, plastikowe), można również stosować folię lub papier. Opakowania żywnościowe muszą mieć oznakowanie , że są przeznaczone do kontaktu z żywnością.



- Do przechowywania żywności nie można stosować pojemników po środkach chemicznych, kosmetycznych lub o bardzo intensywnych zapachach.

Zapobieganie zanieczyszczeniom żywności

- Należy często myć i dezynfekować ręce.
- Należy stosować podczas produkcji czystą odzież ochronną.
- Na bieżąco należy myć i dezynfekować sprzęt i powierzchnie kontaktujące się z żywnością.
- Trzeba zapewnić odpowiednią wielkość powierzchni produkcyjnej.
- W trakcie produkcji nie można wykonywać innych czynności nie związanych z produkcją np. nie należy karmić zwierząt domowych lub gospodarskich, palić papierosów, itp..
- Ściereczki, gąbki, szczotki, druciki do mycia naczyń należy dokładnie płukać, aby zapobiec rozwojowi mikroorganizmów i często wymieniać na nowe.
- Nie można przystępować do pracy z objawami chorobowymi.
- W obszar produkcji nie można wypuszczać osób postronnych i zwierząt domowych.

Zapobieganie zanieczyszczeniom żywności

- Należy przestrzegać zasad właściwej obróbki surowców stosowanych do produkcji. Obróbkę występną brudną surowców wykonujemy poza powierzchniami produkcyjnymi z uwzględnieniem rozdziału czasowego. Jaja przed przystąpieniem do produkcji dokładnie myjemy i dezynfekujemy.
- Rozmrażania surowców należy dokonywać przed rozpoczęciem produkcji, z uwzględnieniem rozdziału czasowego. Produkty należy rozmrażać w urządzeniu chłodniczym w jak najkrótszym czasie (**nie zamrażamy ponownie żywności!**)
- Obróbkę termiczną musi być przeprowadzona we właściwej temperaturze i w odpowiednim czasie, po obróbce termicznej produkty jak najszybciej schładzamy
- Należy usuwać systematycznie odpady, nie dopuszczając do przepełnienia koszy (max. wypełnienie 2/3 objętości) , kosze powinny być zamykane, utrzymywane w czystości i dezynfekowane.
- Wyznaczone miejsce do gromadzenia odpadów musi być utrzymane w higienicznym stanie i zabezpieczone przed zwierzętami i szkodnikami.

Zapobieganie zanieczyszczeniom żywności

- Należy zapewnić odpowiednie warunki dla utrzymania i monitorowania właściwych temperatur.
- **Należy produkować taką ilość żywności, która jest dostosowana do warunków jakie posiadamy i do ilości sprzętu który posiadamy.**
- Oddzielnie należy przechowywać surową żywność od gotowej do spożycia.
- Surowe mięso nie może być przetrzymywane w sposób dający możliwość zanieczyszczenia sokiem surowiczym innych środków spożywczych.
- Jaja, surowe rośliny przyniesione z zewnątrz (nie oczyszczone), nie mogą być przechowywane w bliskości innych środków.
- Transport żywności musi odbywać się z zachowaniem właściwych warunków, w środkach transportu do tego dostosowanych . Żywność nietrwałą mikrobiologicznie należy przewozić w termotorbach, w torbach izolacyjnych, mroźniach, chłodniach aby zapewnić właściwą temperaturę. Wszystkie pojemniki transportowe muszą być szczelnie zamknięta i zabezpieczone przed zanieczyszczeniem. Trzeba oddzielić produkty surowe od żywności już przetworzonej.

Próbki żywności

Zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia

Art. 72. 1. Zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego **może** przechowywać próbki wszystkich potraw o krótkim okresie przydatności do spożycia, wyprodukowanych i przeznaczonych do żywienia konsumentów w tym zakładzie.

2. Zakład, o którym mowa w ust. 1, w przypadku wprowadzania do obrotu gotowych potraw pochodzących z innych zakładów przechowuje próbki poszczególnych potraw otrzymanych wraz z dostawą partii każdej potrawy o krótkim okresie przydatności do spożycia z zakładu, w którym zostały wyprodukowane.

HACCP

Producenci żywności muszą wdrożyć i stosować procedury oparte na zasadach systemu HACCP w celu identyfikacji, analizy i kontroli zagrożeń, o której mowa w art. 5 rozporządzenia (WE) nr 852/2004. Procedura ta jest opracowywana na potrzeby kontroli wewnętrznej i ma zapewnić bezpieczeństwo żywności poprzez przestrzeganie zasad higieny. Zasady określone w ww. procedurze muszą być przestrzegane przez wszystkie osoby mające kontakt z żywnością. Na żądanie organów urzędowej kontroli żywności muszą być przedstawiane dowody potwierdzające wdrożenie i stosowanie tej procedury w zakładzie.

W przypadku produkcji żywności na małą skalę, np. w domowej produkcji żywności, można rozważyć zastosowanie tzw. elastycznego podejścia do wymagań higienicznych

HACCP

HACCP czyli System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (od ang. Hazard Analysis and Critical Control Points) jest systemowym postępowaniem mającym na celu zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności poprzez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń bezpieczeństwa żywności z punktu widzenia jej jakości zdrowotnej oraz ryzyka wystąpienia tych zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i dystrybucji żywności. Jest to również system mający na celu określenie metod ograniczania tych zagrożeń oraz ustalenie działań naprawczych.

Celem HACCP jest skupienie się na krytycznych punktach kontroli.

HACCP

HACCP obejmuje siedem następujących zasad:

- (1) Ustalenie wszystkich typów zagrożeń, którym trzeba zapobiegać, które trzeba eliminować lub redukować do akceptowalnego poziomu (analiza zagrożeń);
- (2) Ustalenie krytycznych punktów kontroli na etapie (ach), na którym(ch) kontrola ma zasadnicze znaczenie dla zapobiegania lub eliminowania zagrożeń, bądź dla jego redukowania do akceptowalnego poziomu;
- (3) Ustanowienia limitów krytycznych w krytycznych punktach kontroli, które oddzielają dopuszczalność lub niedopuszczalność zapobiegania, eliminacji lub redukcji zidentyfikowanych zagrożeń;
- (4) Ustanowienia i wprowadzenia efektywnych procedur monitoringu w krytycznych punktach kontroli;
- (5) Ustanowienia działań korekcyjnych przy wskazaniu braku kontroli w krytycznych punktach kontroli;
- (6) Ustanowienia procedur, które będą regularnie przeprowadzane, celem weryfikacji czy środki podane w paragrafach 1 do 6 działają prawidłowo;
- (7) Ustanowienia dokumentów i zapisów współmiernych z charakterem i rozmiarem przedsiębiorstw sektora spożywczego w celu pokazania efektywnego zastosowania środków podanych w paragrafach 1 do 6.

Jak wdrożyć HACCP

1. Należy zdefiniować zakresu stosowania systemu HACCP i utworzyć zespołu HACCP.

2. Następnym krokiem jest opisanie produktu :

W zakładzie powinien być opracowany dokładny opis produkowanych wyrobów z uwzględnienie ich: składu, rodzaju zastosowanej technologii (np. gotowanie, pasteryzacja), cech fizykochemicznych i mikrobiologicznych, charakterystyki produktu gotowego z opisem cech organoleptycznych i opakowania, warunków przechowywania, metody dystrybucji.

3. Określenie przewidywanego sposobu wykorzystania produktu przez konsumenta.

Należy określić jaki będzie wykorzystanie lub zastosowanie produktu przez konsumenta np. do bezpośredniego spożycia, po obróbce termicznej, warunki przechowywania i przygotowania do konsumpcji

.

Przykładowy wzór opisu produktu

Nazwa produktu:	
Rodzaj zastosowanego opakowania:	
Technologia produkcji (np. gotowanie, pieczenie, wędzenie itp: - normy, zakresy tolerancji)	
Cechy produktu (np. kształt, smak, kolor, smak itp.)	
Masa netto:	
Składniki:	
Alergeny:	
Warunki przechowywania:	
Okres minimalnej trwałości od dnia produkcji:	
Sposób użycia:	
Wzór etykiety:	

Jak wdrożyć HACCP

4. Opracowanie procesu technologicznego produkcji.

Schemat procesu produkcji powinien zawierać wszystkie fazy procesu zaczynając od przyjęcia surowców a kończąc na dystrybucji i obsłudze klienta. Na każdym z etapów należy określić takie parametry jak: temperatura procesu, czas trwania poszczególnych procesów, warunki składowania, wilgotność produktu i otoczenia, sposób monitorowania procesu.

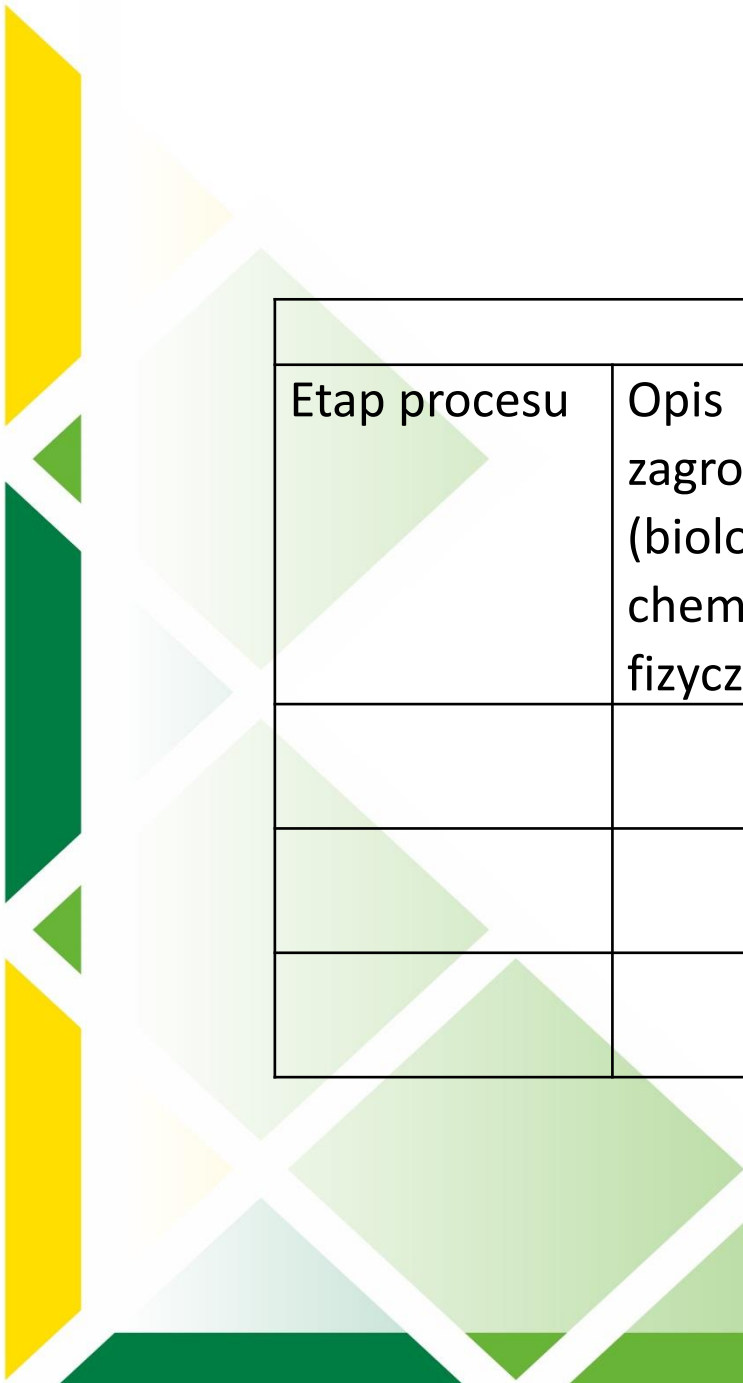
5. Weryfikacja schematu procesu technologicznego na linii produkcyjnej.

Utworzony schemat technologiczny powinien odzwierciedlać rzeczywisty proces technologiczny. Weryfikacja powinna dotyczyć wszystkich elementów prowadzenia procesu. Schemat technologiczny powinien być systematycznie uaktualniany.

6. Sporządzenie listy wszystkich ewentualnych zagrożeń związanych z każdym etapem produkcji oraz listy wszystkich działań zapobiegawczych do kontroli danego procesu.

Co to jest zagrożenie? To właściwość biologiczna, fizyczna, lub chemiczna która może spowodować , że żywności stanie się niebezpieczna dla konsumenta.

Analiza zagrożeń bezpieczeństwa żywność powinna być dokonywana w trzech zasadniczych obszarach: zagrożeń mikrobiologicznych, chemicznych, fizycznych



Identyfikacja zagrożeń					
Etap procesu	Opis zagrożenia (biologiczne, chemiczne, fizyczne)	Kategoria zagrożenia (niskie, średnie, wysokie)	Możliwe przyczyny wystąpienia zagrożenia	Środki kontroli	Obowiązujące procedury



Jak wdrożyć HACCP

7. Określenie krytycznych punktów kontroli:

Krytyczny punkt kontroli CCP (Critical Control Point) to czynność lub etap gdzie można zastosować środki kontroli w celu zapobieżenia wystąpienia zagrożenia, wyeliminowania go lub ograniczenia go do akceptowalnego poziomu.

Środkiem pomocniczym przy identyfikacji CCP jest tzw. drzewko decyzyjne.

Pyt.1 czy istnieją środki kontroli w odniesieniu do danego zagrożenia?

Tak: patrz pytanie 2

Nie: pytania 1a

Pyt. 1a czy środki kontroli są konieczne w aspekcie bezpieczeństwa żywności?

Tak: patrz pytanie 1b

Nie: Nie CCP

Pytanie 1b. Czy zagrożenie jest kontrolowane przy pomocy powszechnie stosowanej procedury?

TAK – nie CCP

NIE – zmodyfikuj etap procesu/produkt lub środek zapobiegawczy

Pytanie 2. Czy dany środek kontroli eliminuje lub redukuje zagrożenia w tym miejscu do akceptowanego poziomu?

TAK – patrz pyt. 4

NIE – patrz pyt. 3

Pytanie 3. Czy skażenie zidentyfikowanym czynnikiem zagrożenia może osiągnąć niedopuszczalny poziom?

TAK – patrz pyt. 4

NIE – nie CCP

Pytanie 4. Czy kolejny etap procesu wyeliminuje zagrożenie lub je ograniczy do akceptowalnego poziomu?

TAK – nie CCP

NIE – Jest to CCP.

Jak wdrożyć HACCP

8. Określenie celów i granic tolerancji dla każdego punktu krytycznego

Każdemu CCP należy wyznaczyć mierzalne parametry charakteryzujące przebieg danego procesu. Np. czas, temperatura, wilgotność, barwa, lepkość, ocena wizualna lub sensoryczna itp.

Do każdego z tych parametrów ustalasz wartość docelową i wartość krytyczną, aby odróżnić właściwy stan od nieakceptowalnego.

9. Opracowanie systemu monitorowania dla każdego CCP

Monitorowanie polega na planowanym pomiarze ustalonych parametrów oraz na systematycznych obserwacjach. Procedury monitoringu powinny być ściśle zdefiniowane i pozwalać na szybkie wykrywanie ewentualnych odchyleń od przyjętych zakresów tolerancji.

Monitorowanie CCP

Etap procesu	Imię i nazwisko osoby dokonującej kontroli lub stanowisko służbowe	Sposób kontroli	Częstotliwość kontroli	Normy i zakresy tolerancji	Czynności podejmowane w przypadku odchyień od normy	Obowiązujące dokumenty

Jak wdrożyć HACCP

10. Ustalenie działań korygujących

Dla każdego CCP należy ustalić działania korygujące (należy opisać co zrobić, gdy mierzony parametr punktu kontroli ma odchylenie od akceptowalnego). Działania te powinny umożliwić natychmiastowe usunięcie ewentualnych odchyleń od wartości przyjętych parametrów.

11. Ustalenie procedury weryfikacji

Weryfikacja to określenie czy system HACCP daje pożądane rezultaty. Ma ona za zadanie ustalenie czy wdrożony system HACCP jest efektywny i skuteczny. Typowym narzędziem weryfikacji jest audyt. Z audytu sporządza się raport.

12. Prowadzenie dokumentacji i zapisów

Dokumentacja powinna mieć formę Księgi HACCP. Dokumentacja składa się z 3 elementów: księga HACCP, procedury systemowe, instrukcje oraz bieżące zapisy i rejestry.

Źródło informacji wykorzystanych w prezentacji

- <https://www.gov.pl/web/gis>
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 Tekst mający znaczenie dla EOG
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020r. poz. 2021 z późn.zm.)

Źródło informacji wykorzystanych w prezentacji

- „Poradnik Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej przy produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw oraz w ramach rolniczego handlu detalicznego” Główny Inspektorat Sanitarny we współpracy z Panią dr hab. inż. Joanną Trafiałek – adiunkt i kierownik studiów podyplomowych na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW Warszawa, grudzień 2017 r.
- Poradnik dla przedsiębiorcy „Zasady GHP/GMP oraz system HACCP jako narzędzie zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności” Halina Turlejska, wydanie I Warszawa 2003r.
- „Przewodnik do wdrażania zasad GHP/GMP i systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego” Halina Turlejska, Urszula Pelzner, Eliza Konecka – Matyjek, Katarzyna Wiśniewska, Wydanie I Warszawa 2003
- „Zbiór wytycznych w zakresie wdrażania procedur opartych na zasadach HACCP oraz ułatwień we wdrażaniu zasad HACCP w niektórych przedsiębiorstwach sektora spożywczego” KOMISJA EUROPEJSKA DYREKCJA GENERALNA DS. OCHRONY ZDROWIA I KONSUMENTÓW Bruksela, 16 listopada 2005 r.



Odwiedź portal KSOW – www.ksow.pl

Zostań Partnerem Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich.