



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.**

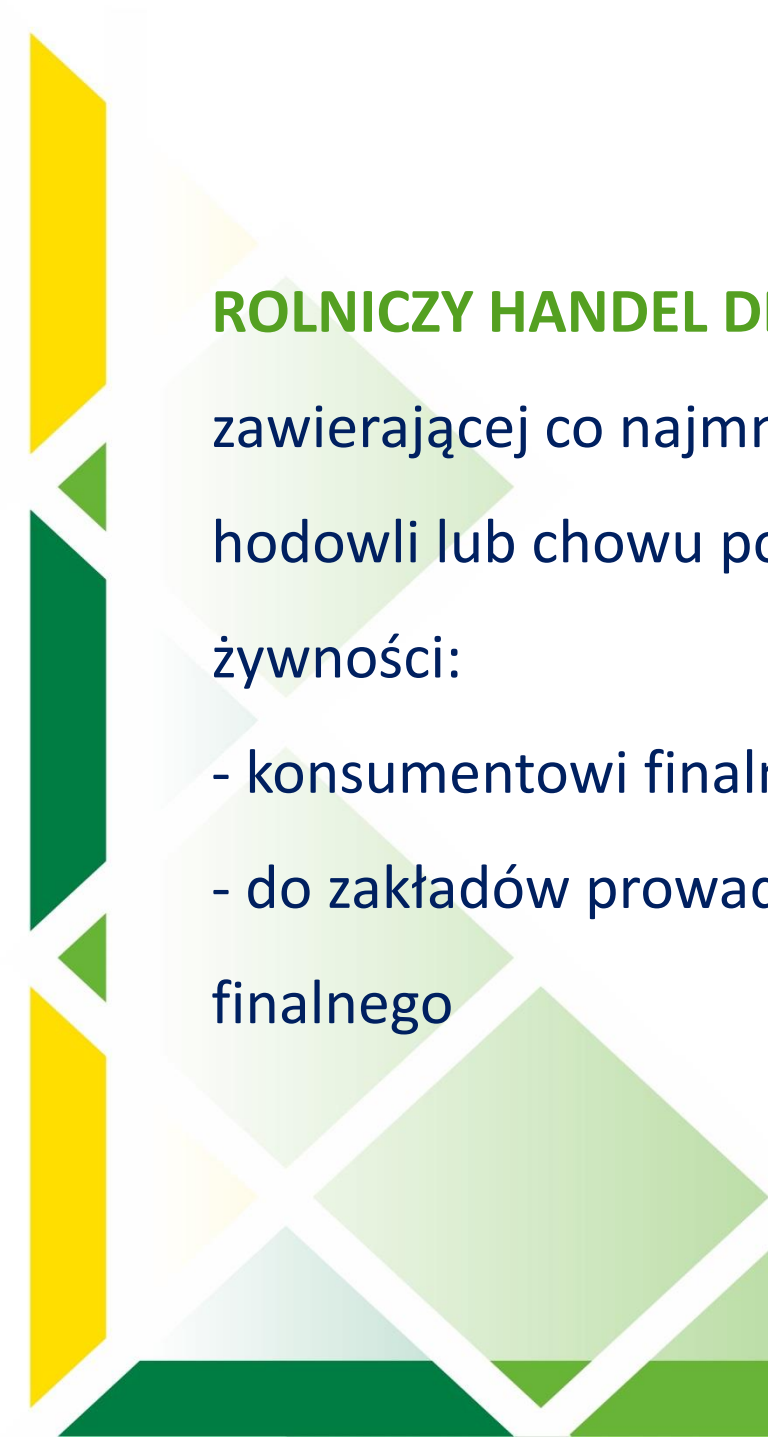
**Materiał powstał na zlecenie Kujawsko-Pomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Minikowie.**

# **Kuchnia domowa w małym przetwórstwie**

**„Wymagania higieniczno-sanitarne w kuchni domowej dla produktów pochodzenia zwierzęcego (przetwory mleczne)”.**



**KUJAWSKO-POMORSKI  
OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO  
w Minikowie**



**ROLNICZY HANDEL DETALICZNY** - handel detaliczny polegający na produkcji żywności zawierającej co najmniej jeden składnik pochodzący w całości z własnej uprawy, hodowli lub chowu podmiotu działającego na rynku spożywczym i zbywaniu takiej żywności:

- konsumentowi finalnemu, lub
- do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego

# Rozpoczynając produkcję warto przeanalizować zalecenia GHP, GMP

## Dobra praktyka higieniczna

(określa warunki, w których odbywa się produkcja):

- lokalizacja zakładu
- układ funkcjonalny pomieszczeń
- sprzęt, urządzenia
- mycie i dezynfekcja
- zaopatrzenie w wodę
- kontrola i usuwanie odpadów
- zabezpieczenie przed szkodnikami
- higiena personelu
- szkolenie personelu

## Dobra praktyka produkcyjna

(zasady odnoszące się do całego procesu technologicznego):

- przyjęcie surowców i materiałów
- magazynowanie surowców
- obróbka
- transport wewnętrzny
- magazynowanie wyrobów gotowych
- transport zewnętrzny, dystrybucja

## Kilka zasad na dobry początek:

- ▶ zanim zaczniesz produkcję żywności upewnij się, że posiadasz wymaganą wiedzę technologiczną i zapewnisz wymagania w zakresie bezpieczeństwa żywności
- ▶ zawsze postępuj wg opracowanych receptur i procedur, jeśli czegoś nie wiesz pytaj lub sięgnij do odpowiedniej literatury
- ▶ przed rozpoczęciem produkcji upewnij się, że masz do czynienia z surowcem o odpowiedniej jakości i wiadomego pochodzenia
- ▶ upewnij się, że stan techniczny i sanitarny urządzeń jest właściwy
- ▶ pracuj tak, aby ograniczyć ryzyko zanieczyszczenia produktu
- ▶ dbaj o higienę osobistą
- ▶ stanowisko pracy utrzymuj w czystości
- ▶ dokładnie zapisuj wszystkie parametry procesu
- ▶ pamiętaj, że ponosisz odpowiedzialność za produkt, który wytwarzasz

# Higiena podczas doju

- ▶ czyste ręce
- ▶ czysta odzież robocza
- ▶ w przypadku zranień nosić opatrunki
- ▶ zdjąć biżuterię
- ▶ regularne usuwać ściótkę
- ▶ wykonywać regularne przeglądy dojarki przez uprawioną osobę. Niewłaściwie działająca dojarka powoduje m.in. uszkodzenia strzyków podczas dojenia, a tym samym wzrost LKS
- ▶ przed dojem myć wszystkie strzyki
- ▶ myć i dezynfekować urządzenia udojowe
- ▶ pierwsze strugi mleka zbadać na przedzdajaczu
- ▶ wykonywać terenowy odczyn komórkowy TOK
- ▶ można stosować dipping przedudojowy, poudojowy
- ▶ mleko powinno zostać niezwłocznie schłodzone. Można odstąpić od schłodzenia mleka, jeżeli przetwarzanie rozpocznie się w ciągu 2 godzin od dojenia.



# Wymagania dla pomieszczeń i sprzętu

- ▶ Umieszczenie urządzeń do doju oraz pomieszczeń, w których mleko jest składowane, muszą eliminować ryzyko zanieczyszczenia mleka np. dojarka nie może być składowana na posadzce, pomieszczenie zamknięte, oddzielone od obory.
- ▶ W pomieszczeniach do doju i przechowywania mleka (ściany, podłogi) powinny być łatwe do czyszczenia i odkażania (powierzchnie gładkie, łatwozmywalne).
- ▶ Pomieszczenia do doju i przechowywania mleka surowego zabezpieczone przed kontaktem ze źródłami zanieczyszczeń, takimi jak: toalety i miejsca składowania obornika.
- ▶ Pomieszczenia do składowania mleka muszą być zabezpieczone przed szkodnikami, oraz odpowiednio oddzielone od pomieszczeń, w których utrzymywane są zwierzęta.
- ▶ Pomieszczenia do składowania mleka muszą być wyposażone w urządzenia do schładzania mleka, zapewniające temp. nie wyższą niż 8 st. C w przypadku codziennego odbioru przez mleczarnię lub nie wyższą niż 6 st. C, jeżeli mleko nie jest odbierane codziennie, a np. co 2 dzień.

# Wymagania dla pomieszczeń i sprzętu

- ▶ Powierzchnie urządzeń mających styczność z mlekiem muszą być wykonane z materiału gładkiego, łatwego do czyszczenia i odkażania, odpornego na korozję, powierzchnie te muszą być też w dobrym stanie technicznym.
- ▶ Niedaleko miejsca udoju muszą być dostępne urządzenia do mycia rąk dla osób dokonujących udoju.
- ▶ Woda używana przy doju i czyszczeniu urządzeń musi spełniać wymagania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (ujęcie własne - badania + orzeczenie z PPIS).
- ▶ W gospodarstwie zapewnia się możliwość odizolowania od reszty stada zwierząt zakażonych lub podejrzanych o zakażenie.

# Badanie mleka surowego

- ▶ ogólna liczba drobnoustrojów min. dwa razy w miesiącu (średnia geometryczna z 4 wyników  $<100\ 000$  jtk/ml)
- ▶ liczba komórek somatycznych min. raz w miesiącu (średnia geometryczna z 3 wyników  $<400\ 000$  kom./ml)
- ▶ obecność pozostałości antybiotyków każdorazowo po zakończeniu antybiotykoterapii





# Wymagania dla pomieszczeń żywnościowych używanych jako prywatne domy mieszkalne

- ▶ pomieszczenia powinny być utrzymywane w czystości i dobrym stanie technicznym, aby uniknąć zanieczyszczenia w szczególności przez zwierzęta i szkodniki
- ▶ muszą być dostępne umywalki do higienicznego mycia i suszenia rąk
- ▶ powierzchnie będące w kontakcie z żywnością muszą być w dobrym stanie, gładkie i zmywalne, łatwe do czyszczenia i dezynfekcji, wykonane z materiałów odpornych na korozję i nietoksycznych
- ▶ muszą być zapewnione warunki do czyszczenia i dezynfekcji narzędzi do pracy i sprzętu
- ▶ zapewnione odpowiednie warunki do higienicznego składowania i usuwania odpadów
- ▶ zapewnione odpowiednie warunki dla utrzymania i monitorowania warunków termicznych żywności

# Magazynowanie produktów

- ▶ Warunki magazynowania stanowią ważny element w bezpieczeństwie żywności dlatego należy określić i przestrzegać ustalonych parametrów tj. temperatury, czasu oraz wilgotności.
- ▶ Należy określić częstotliwość monitoringu ww. parametrów (np. dwa razy dziennie) oraz prowadzić zapisy.
- ▶ Warto również sporządzić procedurę postępowania w przypadku awarii urządzenia chłodniczego tj. gdzie zostaną przeniesione sery, aby zachowane zostały parametry przechowywania.

# Wymagania dotyczące transportu

- ▶ pojemniki, kontenery muszą być czyste, w dobrym stanie technicznym
- ▶ podczas transportu zakaz jest używania innych towarów niż środki spożywcze jeśli mogłoby to spowodować zanieczyszczenie żywności
- ▶ ważne jest skuteczne czyszczenie powierzchni transportowych między przewozami
- ▶ właściwe rozmieszczenie i zabezpieczenie środków spożywczych podczas transportu
- ▶ kontrola temperatury podczas transportu



# Sprzedaż na targowisku lub z gospodarstwa

- ▶ produkty powinny być eksponowane w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie: zamknięte pojemniki, oszklone lady, witryny
- ▶ należy unikać kontaktu pomiędzy produktami opakowanymi i nieopakowanymi
- ▶ unikać kontaktu pomiędzy produktami mleczarskimi nieopakowanymi oraz produktami innego rodzaju np. wędliny, drób, jaja
- ▶ produkty ważyć po zapakowaniu, aby uniknąć przenoszenia zanieczyszczenia przez powierzchnię wagi
- ▶ określić dopuszczalną temperaturę i pilnować jej utrzymania
- ▶ aby zapobiec zanieczyszczeniu produktów przez sprzedawcę zapewnić możliwość umycia rąk

# Wymagania dotyczące sprzętu oraz zaopatrzenia w wodę



- ▶ sprzęt pozostający w kontakcie z żywnością musi być skutecznie czyszczony i dezynfekowany
- ▶ konstrukcja i materiał, z którego jest wykonany sprzęt musi umożliwiać skuteczne czyszczenie oraz utrzymanie w dobrej kondycji technicznej (powierzchnia gładka, łatwozmywalna)
- ▶ w miarę potrzeby sprzęt wyposażony powinien być w urządzenia kontrolne np. termometr
- ▶ woda używana do produkcji musi spełniać wymagania dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (ujęcie własne - badania + orzeczenie z PPIS)

# Wymagania dotyczące środków spożywczych

- ▶ surowce, składniki używane do produkcji powinny być przechowywane w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu np. przyprawy przechowywać w zamkniętych pojemnikach w warunkach określonych przez producenta
- ▶ żywność musi być chroniona przed zanieczyszczeniem w całym toku produkcji
- ▶ bardzo ważne jest też zabezpieczenie miejsca produkcji przed szkodnikami (owadami, gryzoniami)
- ▶ oraz przed dostępem zwierząt domowych
- ▶ zachowanie łańcucha chłodniczego podczas przygotowania, transportu, magazynowania, wystawiania na sprzedaż
- ▶ magazynowanie materiałów opakowaniowych powinno się odbywać w sposób zabezpieczający przed zanieczyszczeniem np. w oddzielnym pomieszczeniu lub zamykanej szafce
- ▶ opakowania powinny posiadać atest, potwierdzający że są przeznaczone do kontaktu z żywnością
- ▶ żywność domową przeznaczoną na potrzeby własne należy przechowywać oddzielnie

# Wymagania dotyczące ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego

- ▶ składowanie UPPZ i odpadów komunalnych w kuchni musi odbywać się w zamykanych pojemnikach w dobrym stanie utrzymania
- ▶ odpady należy usuwać w sposób higieniczny i bezpieczny, zabezpieczając przed dostępem szkodników
- ▶ UPPZ należy przekazywać do uprawnionego zakładu utylizacyjnego razem z dokumentem handlowym oraz prowadzić rejestr wysyłek UPPZ
- ▶ ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r. określające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego





# Higiena osobista

- ▶ ubrania robocze powinny być czyste w jasnym kolorze
- ▶ ważne jest posiadanie aktualnego orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby
- ▶ podczas produkcji w kuchni nie powinny znajdować się osoby nieposiadające aktualnego orzeczenia
- ▶ ważne jest mycie i dezynfekcja rąk przed przystąpieniem do produkcji (warto zaopatrzyć się w instrukcję skutecznego mycia rąk)
- ▶ zakaz noszenia biżuterii
- ▶ objawy chorobowe wykluczają dopuszczenie danej osoby do produkcji

## Jak skutecznie myć ręce?



1 Zwilż ręce ciepłą wodą. Natóż mydło w płynie w zagłębienie dłoni.



2 Namydl obydwie wewnętrzne powierzchnie dłoni.



3 Spleć palce i namydl je.



4 Namydl kciuk jednej dłoni drugą ręką i na przemian.



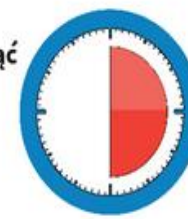
5 Namydl wierzch jednej dłoni wnętrzem drugiej dłoni i na przemian.



6 Namydl obydwa nadgarstki.



7 Splucz starannie dłonie, żeby usunąć mydło. Wysusz je starannie.



Całkowity czas:  
30 sekund

Nie zapomnij umyć tych obszarów:





# Mycie i dezynfekcja powierzchni

- ▶ nieodpowiednia technika mycia jest nieskuteczna np. niedokładne umycie powierzchni przed dezynfekcją obniża jej skuteczność (środki dezynfekcyjne są nieskuteczne na brudnej powierzchni)
- ▶ brudny lub zniszczony sprzęt do mycia znacząco obniża skuteczność mycia
- ▶ powierzchnie trudne do umycia, zakamarki mogą stać się źródłem zakażeń
- ▶ pozostałości kamienia i osadów mogą stanowić siedlisko drobnoustrojów
- ▶ powstawanie zastoin wody sprzyja namnażaniu mikroflory
- ▶ źle umyte chusty zanieczyszczają produkt
- ▶ woda złej jakości może zanieczyścić powierzchnię produkcyjną
- ▶ należy przestrzegać instrukcji podanych przez producenta środków myjących i dezynfekujących
- ▶ bardzo ważne jest stężenie roztworu oraz czas kontaktu środka z mytą powierzchnią
- ▶ środki myjące i dezynfekcyjne należy przechowywać poza miejscem produkcji
- ▶ należy sporządzić instrukcję mycia i dezynfekcji, w której określona zostanie częstotliwość mycia sprzętów i pomieszczeń np. okapy, lodówki, szafki

# Mycie i dezynfekcja zbiornika na mleko

- ▶ Mycie kwasowe ma na celu usunięcie kamienia mlecznego i innych osadów.
- ▶ Mycie zasadowe ma na celu usunięcie związków organicznych m.in. tłuszczów, białek.
- ▶ Dezynfekcja usuwa drobnoustroje.

# OCENA SKUTECZNOŚCI MYCIA I DEZYNFEKCJI

- ▶ wizualnie po każdym myciu (z takiej oceny należy robić zapisy)
- ▶ co pewien czas wskazane jest wykonanie badań wymazów czystościowych z powierzchni produkcyjnych
- ▶ PN-82/A-86032



# Ochrona przed szkodnikami

- ▶ zabezpieczenie przed szkodnikami powinno być realizowane w oparciu o samodzielnie przygotowaną instrukcję
- ▶ duże znaczenie w ochronie przed szkodnikami ma zabezpieczenie wszelkich otworów oraz utrzymanie porządku wokół zakładu / domu
- ▶ w przypadku insektów można stosować lepy, lampy owadobójcze, siatki w oknach
- ▶ warunek: lepy, lampy owadobójcze nie mogą znajdować się w miejscu produkcji, lecz poza np. przed wejściem
- ▶ w przypadku gryzoni stosować stacje deratyzacyjne umieszczane wyłącznie na zewnątrz budynku, ponieważ trucizna w nich zawarta nie może być wprowadzona do pomieszczeń produkcyjnych
- ▶ ważne jest też, aby na bieżąco monitorować ślady gryzoni oraz owadów, w przypadku stwierdzenia obecności szkodników zintensyfikować działania lub zwrócić się do firmy specjalistycznej. Z wizualnej kontroli obecności szkodników należy prowadzić zapisy.



# Pasteryzacja

Pasteryzację przeprowadza się za pomocą obróbki polegającej na stosowaniu:

- ▶ wysokiej temperatury w krótkim przedziale czasowym (co najmniej 72°C przez 15 s.)
- ▶ niskiej temperatury w długim przedziale czasowym (co najmniej 63°C przez 30 min.)
- ▶ lub innej kombinacji warunków czasowych i termicznych w celu uzyskania równoważnego rezultatu, tak aby bezpośrednio po takiej obróbce produkty wykazywały, w stosownych przypadkach, ujemną reakcję w badaniu na obecność fosfatazy alkalicznej na przykład: 80-90°C/15 - 25s.

# Parametry obróbki cieplnej mleka przeznaczonego do wyrobu produktów mleczarskich

- ▶ **Do zniszczenia bakterii chorobotwórczych mogących występować w mleku wystarczy ogrzewanie 72°C/15s – parametry pasteryzacji krótkotrwałej (podstawowej);**

## STREFY MIKROBIOLOGICZNE W ZAKŁADZIE SPOŻYWCZYM

- W celu zmniejszenia ryzyka zanieczyszczenia żywności zasadne jest ustanowienie stref ryzyka mikrobiologicznego w zależności od prowadzonych w nich procesów i występujących zagrożeń
- Strefy te nazywane są: wysokiego, pośredniego, niskiego ryzyka mikrobiologicznego
- **Strefa niskiego ryzyka mikrobiologicznego** Najczęściej miejsca przyjęcia i magazynowania surowca, ponieważ surowce będą jeszcze poddawane dalszemu przetwarzaniu
- **Strefa wysokiego ryzyka mikrobiologicznego** Najczęściej pakowanie żywności, ponieważ na tym etapie kryteria higieniczne powinny być najbardziej zaostrzone (istnieje najwyższe ryzyko zanieczyszczenia żywności)
- Strefy powinny być od siebie oddzielone i oznaczone różnymi kolorami. Ma to przypominać pracownikom, w której strefie się znajdują.
- Drogi surowca oraz wyrobu gotowego nie powinny się krzyżować, gdy jest to niemożliwe do spełnienia należy zastosować rozdział czasowy korzystania z danego pomieszczenia (nie może być sytuacji, że na blacie kuchennym w tym samym czasie znajduje się surowy produkt oraz wyrób gotowy).

# Przykładowa instrukcja postępowania przy produkcji sera podpuszczkowego dojrzewającego

- ▶ Mleko po udoju przenoszone jest w konwi do kuchni domowej i poddane pasteryzacji w temp. 72°C przez 15 s.  
lub
- ▶ Mleko po udoju przenoszone jest w konwi do kuchni domowej i podgrzane do temperatury 40 °C
- ▶ Do podgrzanego mleka dodaje się podpuszczkę w ilości podanej przez producenta
- ▶ Gdy mleko się zetnie kroi się skrzep specjalnie do tego przeznaczonym nożem
- ▶ Powstałą serwatkę odlewa się
- ▶ Ziarno odcedza się na sicie
- ▶ ...
- ▶ Dojrzewanie jak długo, w jakiej temperaturze?



# Termin przydatności do spożycia (okres, podczas którego produkt pozostaje bezpieczny i zachowuje właściwą jakość)



- ▶ określony na podstawie badań przechowalniczych wykonanych w ostatnim dniu terminu przydatności z uwzględnieniem warunków przechowywania oraz zachowań konsumenckich tj. przerywania łańcucha chłodniczego
- ▶ literatury naukowej
- ▶ badania przechowalnicze wykonujemy dla produktu o określonej recepturze i procesie technologicznym. W przypadku jakiegokolwiek zmiany badania należy wykonać ponownie.

# Badania właścicielskie

Częstotliwość niektórych badań została określona przez *rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych*.

O częstotliwości pozostałych badań decyduje producent. Uzależniona jest ona od wielkości produkcji i musi zapewnić bezpieczeństwo produkowanych wyrobów.

Mleko pasteryzowane i inne pasteryzowane płynne produkty mleczne



liczba Enterobacteriaceae  
obecność *L. monocytogenes*



# Badania właścicielskie

**Masło, śmietana** wyprodukowane z mleka surowego lub mleka poddanego obróbce termicznej w temperaturze niższej niż pasteryzacja



obecność *L. monocytogenes*

liczba *E. coli*

obecność *Salmonella*



# Badania właścicielskie

Sery wyprodukowane z mleka surowego lub serwatki poddanych obróbce termicznej niższej niż pasteryzacja



obecność Salmonella  
obecność *L. monocytogenes*  
liczba gronkowców koagulazododatnich  
(w przypadku, gdy liczba gronkowców przekroczy 100 000 jtk/g badamy enterotoksyny gronkowcowe)



# Badania właścicielskie

Sery wyprodukowane z mleka poddanego obróbce termicznej



obecność *L. monocytogenes*

liczba gronkowców koagulazododatnich

liczba *E. coli*

# Badania właścicielskie

Sery wyprodukowane z mleka surowego oraz poddanego obróbce termicznej w temp. niższej niż pasteryzacja oraz

sery dojrzewające wyprodukowane z mleka lub serwatki poddanych pasteryzacji lub obróbce termicznej w wyższej temperaturze oraz

sery niedojrzewające (świeże) wyprodukowane z mleka lub serwatki poddanych pasteryzacji lub obróbce termicznej w wyższej temperaturze.



Gronkowce koagulazododatnie

# Listeria monocytogenes

- ▶ jest patogenem przenoszonym zazwyczaj przez żywność głównie przez surowe środki spożywcze takie jak świeże mięso, surowe mleko, ryby
- ▶ posiada większą zdolność do wzrostu i przeżycia w schłodzonym środowisku w porównaniu z większością mikroorganizmów, dobrze rozwija się w temperaturze 4°C (lodówki)
- ▶ występuje w żywności gotowej do spożycia, która nie została poddana obróbce termicznej oraz żywności, która może być zanieczyszczona przez środowisko produkcyjne
- ▶ łatwo tworzy biofilmy i „zagnieżdża się” w zakamarkach maszyn i pomieszczeń
- ▶ **biofilm - skupisko bakterii otoczone „skorupą” białkową, w której łatwiej jest im przetrwać mycie i dezynfekcję**
- ▶ w przypadku „zagnieżdżenia się” w trudno dostępnych miejscach standardowe metody mycia i dezynfekcji są mało efektywne
- ▶ zakażony produkt rozprowadza drobnoustroje na wszystkich powierzchniach z jakimi się styka do momentu jego zapakowania

# Listeria monocytogenes oraz inne drobnoustroje

- ▶ miejsca potencjalnego bytowania:
  - ściany, blaty ze spękaniami i szczelinami, w których gromadzi się wilgoć
  - sufity, konstrukcje przysufitowe, na których znajdują się skropliny
  - mokra powierzchnia urządzeń chłodniczych
  - narzędzia do utrzymania czystości: gąbki, szczotki
  - zawilgocone izolacje na przewodach, dookoła uszczelnienia rur
  - pojemniki używane do przechowywania żywności
  - pojemniki do śmieci
  - woda zalegająca w obszarach produkcyjnych



# L. monocytogenes - zapobieganie

- należy zapobiegać zakażeniom krzyżowym tj. musi być ścisły rozdział stref surowca i produktu gotowego
- ustalić w maszynach trudno dostępne miejsca (zamknięcia, gwinty, uszczelki, węże), które powinny być sprawdzane wizualnie przed każdym rozpoczęciem produkcji i z których powinny być pobierane wymazy czystościowe
- zabezpieczyć elementy maszyn i urządzeń posiadające puste przestrzenie, do których może dostać się woda
- podczas kontroli czystości uwzględnić sprzęt do mycia (szczotki, zgarniaki, węże), które powinny być po zakończonym myciu zanurzone w środku dezynfekcyjnym
- często zmieniać środki dezynfekcyjne, aby uniemożliwić bakteriom uodpornienie się

# PRZYKŁADY SYTUACJI, KTÓRE SPRZYJAJĄ ZAKAŻENIOM

- ▶ nie przestrzeganie zasady mycia i dezynfekcji pomieszczeń i wyposażenia po zakończeniu każdego dnia produkcyjnego
- ▶ niedrożna kanalizacja
- ▶ brak właściwego monitoringu temperatury
- ▶ obecność produktu surowego w strefie produktu gotowego
- ▶ personel pakujący na przemian produkty surowe i gotowe do spożycia

# Rejestracja RHD

## WNIOSEK

### O WPIS ZAKŁADU PROWADZĄCEGO ROLNICZY HANDEL DETALICZNY PRODUKTAMI POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO I ŻYWNOCIĄ ZŁOŻONĄ DO REJESTRU ZAKŁADÓW PROWADZONEGO PRZEZ POWIATOWEGO LEKARZA WETERYNARIII

.....  
(miejscowość, data)

Pan/Pani

.....  
(imię, nazwisko)

Powiatowy Lekarz Weterynarii

w.....  
(miejscowość)

Na podstawie art. 21 ust.1 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2017 r., poz. 242 z późn.zm.) :

.....  
(imię, nazwisko/nazwa wnioskodawcy)

.....  
(adres siedziby wnioskodawcy)

.....  
(numer identyfikacyjny w ewidencji gospodarstw rolnych)<sup>1)</sup>

#### Wnosi o wpis do rejestru zakładów

Lokalizacja zakładu, w którym ma być prowadzona produkcja:

.....  
(adres)

Rodzaj i zakres działalności, która ma być prowadzona<sup>2)</sup>:

- Prowadzenie rolniczego handlu detalicznego
- Prowadzenie przedsiębiorstwa w zbywaniu żywności wyprodukowanej przez inny podmiot prowadzący RHD podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszów

Rodzaj żywności będącej przedmiotem produkcji lub obrotu<sup>3)</sup>:

<input type="checkbox"/> Mięso surowe albo mięso surowe i siar	<input type="checkbox"/> Produkty jajeczne
<input type="checkbox"/> Surowa szusiana	<input type="checkbox"/> Gotowe posiłki (potrawy) z produktów pochodzenia zwierzęcego
<input type="checkbox"/> Jaja od drobitu	<input type="checkbox"/> Produkty mleczne lub produkty na bazie siary łącznie
<input type="checkbox"/> Jaja od ptaków bezrzebieniowych	<input type="checkbox"/> Produkty mięsne
<input type="checkbox"/> Produkty pszczele nieprzetworzone, w tym miód, pyłek pszczeli, pierzga, mleczko pszczele	<input type="checkbox"/> Wstępnie przetworzone lub przetworzone produkty rybołówstwa
<input type="checkbox"/> Produkty rybołówstwa żywe lub zamrożone i niepoddane czynnościom naruszającym ich pierwotną budowę anatomiczną lub poddane czynnościom wykrwawiania, odglawiania, usuwania pław lub patrozania	<input type="checkbox"/> Świeże mięso zwierząt dużych utrzymywanych w warunkach fermowych lub produkowane z tego mięsa surowe wyroby mięsne lub mięso mielone
<input type="checkbox"/> Żywe ślimaki lądowe z gatunków <i>Helix pomatia</i> , <i>Cornuaspernumaspernum</i> , <i>Cornuaspernumacmazina</i> , <i>Helixicorum</i> oraz z rodzaju <i>Achatinidae</i>	<input type="checkbox"/> Świeże mięso wołowe, wieprzowe, baranie, kozie, końskie, lub produkowane z tego mięsa surowe wyroby mięsne lub mięso mielone
<input type="checkbox"/> Żywność, w tym gotowe posiłki (potrawy), zawierająca jednocześnie środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego	<input type="checkbox"/> Świeże mięso drobiowe lub zjeźczaków, lub produkowane z tego mięsa surowe wyroby mięsne lub mięso mielone
<input type="checkbox"/> Pieczywo cukiernicze, ciasta, ciastka <sup>4)</sup>	<input type="checkbox"/> Wyroby cukiernicze <sup>5)</sup>
<input type="checkbox"/> Gotowe posiłki (potrawy) niemięsne <sup>5)</sup>	

Planowane miejsce zbywania żywności wytworzonej w ramach RHD<sup>4)</sup> .....

Załączniki do wniosku<sup>5)</sup>

- Oświadczenie podmiotu potwierdzającego utrzymywanie pszczół
- Kopia zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE udzielonego przez inne państwo członkowskie UE

.....  
(podpis wnioskodawcy lub osoby reprezentującej wnioskodawcę)

#### Wyjaśnienia:

<sup>1)</sup> Wypełniają producenci rolni objęci ewidencją gospodarstw rolnych w rozumieniu przepisów o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności, którzy posiadają numer identyfikacyjny nadany przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa.

<sup>2)</sup> Wpisać X tam gdzie to właściwe.

<sup>3)</sup> Dotyczy pieczywa cukierniczego, ciasta, ciastek, wyrobów cukierniczych oraz gotowych posiłków (potraw) niemięsnych, w przypadku których do ich wytworzenia wykorzystano składniki pochodzenia zwierzęcego.

<sup>4)</sup> Do dobrowolnego uzupełnienia. Należy wskazać czy jest to miejsce, w którym produkty zostały wytworzone (gospodarstwo), targowiska, kiermasze, festyny itp.

<sup>5)</sup> Wpisać X tam gdzie to właściwe. Jako załączniki do wniosku, zgodnie z art. 22 ust. 3 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2017 r. poz. 242), należy dołączyć:

- Kopię zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE udzielonego przez inne państwo członkowskie Unii Europejskiej w przypadku, gdy wnioskodawca będący cudzoziemcem, w rozumieniu ustawy z dnia 12 grudnia 2013 r. o cudzoziemcach (Dz.U.poz. 1650 oraz z 2014 r. poz. 463 i 1004), zamierza prowadzić działalność gospodarczą na podstawie obowiązujących w tym zakresie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, albo
- oświadczenie podmiotu potwierdzającego utrzymywanie pszczół, jeżeli wniosek jest składany przez podmiot niepodlegający obowiązkowi: wpisu do Krajowego Rejestru Sądowego, wpisu do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, uzyskania zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE udzielonego przez inne państwo członkowskie UE.

# Limity sprzedaży w ciągu roku

Lp.	Nazwa surowców pochodzenia zwierzęcego	Maksymalna ilość	Jednostka
1.	Mleko surowe albo mleko surowe i siara	52 000	litr
2.	Surowa śmietana	10 400	litr
3.	Jaja od drobiu	148 200	sztuka
4.	Jaja od ptaków bezgrzebieniowych	800	sztuka
5.	Produkty pszczele nieprzetworzone, w tym miód, pyłek pszczeli, pierzga, mleczko pszczele <sup>1)</sup>	do 5 rodzin pszczelich - 150	kilogram
		do 10 rodzin pszczelich - 300	
		do 20 rodzin pszczelich - 600	
		do 30 rodzin pszczelich - 900	
		do 40 rodzin pszczelich - 1200	
		do 50 rodzin pszczelich - 1500	
		do 60 rodzin pszczelich - 1800	
		do 70 rodzin pszczelich - 2100	
6.	Produkty rybołówstwa żywe lub uśmiercone i niepoddane czynnościom naruszającym ich pierwotną budowę anatomiczną lub poddane czynnościom wykrwawiania, odgławiania, usuwania płetw lub patroszenia	1800	kilogram
7.	Żywe ślimaki lądowe z gatunków <i>Helix pomatia</i> <sup>2)</sup> , <i>Cornu aspersum aspersum</i> <sup>3)</sup> , <i>Cornu aspersum maxima</i> <sup>4)</sup> , <i>Helix lucorum</i> oraz z rodziny Achatinidae	1000	kilogram

Lp.	Nazwa produktów pochodzenia zwierzęcego	Maksymalna ilość	Jednostka
1.	Świeże mięso wołowe, wieprzowe, baranie, kozie, końskie, lub produkowane z tego mięsa surowe wyroby mięsne lub mięso mielone	2300	kilogram
2.	Świeże mięso drobiowe lub zajęczaków, lub produkowane z tego mięsa surowe wyroby mięsne lub mięso mielone	2100	kilogram
3.	Świeże mięso zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych lub produkowane z tego mięsa surowe wyroby mięsne lub mięso mielone	1100	kilogram
4.	Produkty mięsne	1400	kilogram
5.	Wstępnie przetworzone lub przetworzone produkty rybołówstwa	1400	kilogram
6.	Produkty mleczne lub produkty na bazie siary łącznie	2600	kilogram
7.	Produkty jajeczne	1300	kilogram
8.	Gotowe posiłki (potrawy) z produktów pochodzenia zwierzęcego	1400	kilogram

# Dokumentacja dotycząca ilości produktów wprowadzonych do obrotu

- ▶ nr kolejnego wpisu
- ▶ data zbycia żywności
- ▶ rodzaj zbytej żywności
- ▶ ilość zbytej żywności
- ▶ dokumentacja jest prowadzona odrębnie za każdy rok kalendarzowy

# Identyfikowalność (prowadzenie dokumentacji dotyczącej wyprodukowanej żywności)

data produkcji/ numer partii	nazwa asortymentu	surowce użyte do produkcji				Ilość wyprodukowana
		własne	z zakupu			
			nazwa surowca	nazwa producenta	numer partii	
16.02.2022	ser podpuszczkowy z czarnuszką	mleko surowe	podpuszczka	Abc	123	20 kg
			czarnuszka	Def	456	

! Potwierdzenie pochodzenia produktów pochodzących z zakupu (np. paragon, faktura).

# Etykieta

W przypadku żywności sprzedawanej bez opakowania lub w przypadku pakowania na życzenie klienta podaje się:

- ▶ nazwę środka
- ▶ nazwę, adres producenta
- ▶ wykaz składników

# Etykieta – produkty opakowane

- ▶ nazwa produktu
- ▶ wykaz składników oraz ich ilość
- ▶ alergeny
- ▶ masa netto
- ▶ termin przydatności do spożycia / data minimalnej trwałości
- ▶ nr partii
- ▶ warunki przechowywania
- ▶ kraj pochodzenia
- ▶ dane producenta



# Ser z czarnuszką podpuszczkowy dojrzewający

200 g

**Składniki:** mleko, podpuszczka mikrobiologiczna, ziarna czarnuszki, sól.

**Należy spożyć do:** 00.00.0000

Przechowywać w temperaturze 4-6°C.

Po otwarciu opakowania przechowywać w temperaturze 4-6°C do 2 dni.

Weterynaryjny  
numer  
identyfikacyjny

nr partii: xxx  
kraj pochodzenia Polska

**Państwo Serowie**  
**ul. Sera 000**  
**00-000 Serowo**

# Oznakowanie miejsca zbywania żywności

Oznakowanie powinno być czytelne i trwałe oraz powinno zawierać:

- ▶ napis: „ROLNICZY HANDEL DETALICZNY”
- ▶ nazwę i siedzibę podmiotu
- ▶ adres miejsca prowadzenia produkcji
- ▶ WNI

# Ćwiczenie 1

Czego nie powinno być w miejscu produkcji?











## Ćwiczenie 2

Sporządzić instrukcję postępowania podczas produkcji mojego wyrobu oraz schemat technologiczny z uwzględnieniem układu własnej kuchni



## Ćwiczenie 3

Sporządzić dziennik produkcyjny dla własnego wyrobu.

data produkcji/ numer partii	nazwa asortymentu	surowce użyte do produkcji				Ilość wyprodukowana
		własne	z zakupu			
			nazwa surowca	nazwa producenta	numer partii	



## Ćwiczenie 4

Sporządzić etykietę dla własnego wyrobu.



## Ćwiczenie 5

# Sporządzić procedurę mycia i dezynfekcji

- ▶ Jak często blaty, lodówki itp.?
- ▶ Jakim środkiem?
- ▶ Jakie stężenie?
- ▶ W jaki sposób?

Przykład: Usunąć widoczne zabrudzenia, spłukać ciepłą wodą. Po czym umyć środkiem xxx o stężeniu xxx. Spłukać ciepłą wodą. Następnie zdezynfekować środkiem xxx. Stężenie środka... , czas działania... Po tym czasie spłukać dużą ilością wody.

Blaty kuchenne, podłogi, ściany, sprzęt myjemy po każdej produkcji. Lodówki myjemy i dezynfekujemy co drugi tydzień.



Odwiedź portal KSOW – [www.ksow.pl](http://www.ksow.pl)

**Zostań Partnerem Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich.**