Wymagania weterynaryjne dla prowadzenia produkcji i sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej

Spis treści

WSTĘP 3
1. Warunki prowadzenia działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej 4
2. Opracowanie projektu technologicznego zakładu i powiadomienie właściwego powiatowego lekarza weterynarii o zamiarze prowadzenia działalności 6
3. Uzyskanie decyzji administracyjnej o wpisie do rejestru zakładów prowadzonego przez właściwego powiatowego lekarza weterynarii i nadaniu weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego 8
4. Wymagania dla budynków oraz pomieszczeń, w których prowadzona jest produkcja żywności 9
5. Wymagania dotyczące dobrych praktyk 14
6. Wymagania dla surowców używanych do produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego 15
   Świeże mięso wołowe, wieprzowe, baranie, kozie oraz końskie 15
   Świeże mięso drobiowe lub zajęczaków 15
   Świeże mięso zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych 15
   Świeże mięso zwierząt łownych 16
   Produkty rybołówstwa 16
   Surowe mleko 16
7. Wymagania dla sprzętu 17
8. Postępowanie z odpadami żywnościowymi 18
9. Wymagania dotyczące wody 18
10. Wymagania dotyczące higieny osobistej pracowników 19
11. Wymagania dotyczące opakowań jednostkowych i opakowań zbiorczych środków spożywczych 20
12. Wymagania dotyczące obróbki cieplnej 20
13. Szkolenia personelu 20

WSTĘP

W ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej można prowadzić produkcję i sprzedaż następujących produktów pochodzenia zwierzęcego: produkty mleczne, obrobione lub przetworzone produkty rybołówstwa, surowe wyroby mięsne, mięso mielone, produkty mięsne, w tym gotowe posiłki (potrawy) wyprodukowane z mięsa. Możliwy jest również rozbiór i sprzedaż świeżego mięsa wołowego, wieprzowego, baraniego, koziego, końskiego, drobiowego lub zajęczaków, zwierząt łownych oraz zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych.

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 czerwca 2010 r. *w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej* (Dz. U. Nr 113, poz. 753) określa szczegółowe warunki pozwalające na uznanie działalności za działalność marginalną, lokalną i ograniczoną, w tym zakres i obszar produkcji, a także wielkość dostaw produktów pochodzenia zwierzęcego do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem do konsumenta końcowego. Wskazuje również niektóre wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy prowadzeniu tego rodzaju działalności.

W dużym stopniu możliwość prowadzenia działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej jest odpowiedzią na oczekiwania małych przedsiębiorców, którzy prowadząc rodzinne zakłady wytwarzają określonego rodzaju, często o specyficznych cechach produkty, na które istnieje zapotrzebowanie głównie na rynku lokalnym. Tego rodzaju producenci nie są zwykle zainteresowani wprowadzaniem swoich produktów na rynek poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

Możliwość prowadzenia tego rodzaju zakładów, przy zachowaniu jednocześnie standardów gwarantujących bezpieczeństwo produkowanej żywności, wpisuje się także w strategię wspierania produkcji żywności na poziomie lokalnym oraz wprowadzania ułatwień dla przedsiębiorstw o ograniczonej zdolności produkcyjnej, bez konieczności ponoszenia z ich strony znacznych inwestycji, które w rezultacie nie przyniosłyby wyraźnych korzyści dla zapewnienia higieny w zakładzie, a naraziłyby na przesadne i nieadekwatne do wielkości prowadzonej produkcji i sprzedaży inwestowanie.

Biorąc pod uwagę powyższe oraz oczekiwania przedsiębiorców przygotowano niniejszą *„Informację dla przedsiębiorców na temat możliwości prowadzenia produkcji i sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego wyprodukowanych w gospodarstwie*

w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej”, która powinna być pomocna przy podejmowaniu takiego rodzaju działalności przez podmioty oraz przyczynić się do ujednolicenia nadzoru nad jej prowadzeniem przez powiatowych lekarzy weterynarii.

Należy podkreślić, że niniejsze opracowanie nie podaje bezpośrednich rozwiązań np. w zakresie wymagań technicznych dla pomieszczeń, a jedynie wskazuje na możliwość wykorzystania elastyczności przepisów dotyczących tego rodzaju wymagań.

1. WARUNKI PROWADZENIA DZIAŁALNOŚCI MARGINALNEJ, LOKALNEJ I OGRANICZONEJ

Wymogi higieniczne i weterynaryjne dla zakładów zajmujących się produkcją produktów pochodzenia zwierzęcego zostały określone w przepisach prawa żywnościowego na poziomie Unii Europejskiej i są jednakowe dla zakładów we wszystkich państwach członkowskich.

Wymagania wskazane w tych przepisach zostały sformułowane w sposób elastyczny, co daje możliwość ich spełnienia zarówno przez zakłady prowadzące produkcję na dużą skalę jak i małe „rodzinne zakłady”, produkujące na rynek lokalny danego państwa członkowskiego. Zastosowana w nich terminologia: „w miarę potrzeby”, „odpowiednie”, „wystarczające” wskazuje, że forma realizacji danego wymagania w konkretnym zakładzie, tak aby było ono spełnione w sposób odpowiedni i wystarczający dla zapewnienia wysokiego poziomu ochrony zdrowia konsumenta, należy do podmiotu odpowiedzialnego za dany zakład. Należy jednak podkreślić, że nadzór nad przestrzeganiem spełniania wymagań, o których mowa powyżej, należy do zadań organów urzędowej kontroli, którymi w tym przypadku są powiatowi lekarze weterynarii.

Podstawowe zasady dotyczące prowadzenia produkcji i sprzedaży produktów mięsnych na małą skalę na lokalny rynek zostały określone w art. 13 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. *o produktach pochodzenia zwierzęcego* (Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127, z późn. zm.) oraz w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 czerwca 2010 r. *w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej*. Do działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej stosuje się przepisy rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. *w sprawie higieny środków spożywczych* (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319).

Działalność można uznać za marginalną, lokalną i ograniczoną jeżeli zakład prowadzi sprzedaż określonych produktów pochodzenia zwierzęcego konsumentowi końcowemu oraz dostawy tych produktów do innych zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego (np. sklepów detalicznych, restauracji czy stołówek). Prowadzenie dostaw w przypadku tego rodzaju działalności ma charakter obligatoryjny.

W ramach działaności marginalnej, lokalnej i ograniczonej w zakładzie można prowadzić następujące rodzaje działalności:

a) rozbiór świeżego mięsa wołowego, wieprzowego, baraniego, koziego, końskiego lub produkcję z tego mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego. Dostawy tego rodzaju produktów nie mogą przekraczać wagowo tony tygodniowo;
b) rozbiór świeżego mięsa drobiowego lub zajęczaków, lub produkcję z tego mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego. Dostawy tego rodzaju produktów nie mogą przekraczać wagowo 0,5 tony tygodniowo;
c) rozbiór świeżego mięsa zwierząt łownych, odstrzelonych zgodnie z przepisami prawa łowieckiego lub produkcję z tego mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego. Dostawy tego rodzaju produktów nie mogą przekraczać wagowo 0,5 tony miesięcznie;
d) rozbiór świeżego mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych lub produkcję z tego mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego. Dostawy tego rodzaju produktów nie mogą przekraczać wagowo 0,5 tony miesięcznie;
e) produkcję produktów mięsnych (np. kiełbas, czy wędlin), w tym gotowych posiłków (potraw) wyprodukowanych z mięsa. Dostawy tego rodzaju produktów nie mogą przekraczać wagowo 1,5 tony tygodniowo;
f) produkcję obrobionych lub przetworzonych produktów rybołówstwa. Dostawy tego rodzaju produktów nie mogą przekraczać wagowo 0,15 tony tygodniowo;
g) produkcję produktów mlecznych wyprodukowanych z mleka pozyskanego w gospodarstwie produkcji mleka, które spełnia wymagania umożliwiające dostarczanie mleka do zakładu przetwórstwa mleka lub w gospodarstwie rolnym, w którym jest prowadzona działalność w zakresie produkcji mleka surowego lub surowej śmietany, przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej. Dostawy tego rodzaju produktów nie mogą przekraczać wagowo 0,3 tony tygodniowo.

W ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej zniesiony został limit w odniesieniu do produktów produkowanych i sprzedawanych konsumentom końcowym na miejscu. Jako limit wprowadzono ograniczenia jedynie w odniesieniu do dostaw do innych zakładów detalicznych (w tym należących do tego samego podmiotu), zaopatrujących konsumentów końcowych.

Miejsca sprzedaży ww. produktów pochodzenia zwierzęcego oraz zakłady prowadzące handel detaliczny, do których następuje dostawa, muszą znajdować się na obszarze jednego województwa lub na obszarze sąsiadujących z nim powiatów, w odniesieniu do zakładu, w którym prowadzona jest produkcja ww. produktów.

Jeżeli zakład prowadzi więcej niż jeden z możliwych rodzajów działalności, suma wielkości dostaw wszystkich rodzajów produktów nie może przekroczyć najwyższego limitu przewidzianego dla jednego z rodzajów produktów produkowanych w tym zakładzie.

Świeże mięso, w tym tusze, półtusze, ćwierćtusze czy elementy mięsne, przeznaczone do obróbki lub przetwarzania w ramach tego rodzaju działalności nie mogą pochodzić z produkcji mięsa przeznaczonego na użytek własny.

2. OPRACOWANIE PROJEKTU TECHNOLOGICZNEGO ZAKŁADU I POWIADOMIENIE WŁAŚCIWEGO POWIATOWEGO LEKARZA WETERYNARII O ZAMIARZE PROWADZENIA DZIAŁALNOŚCI

Podmiot zamierzający prowadzić działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego (np. wędlin, kiełbas z mięsa wieprzowego, wołowego czy drobiowego) przed uzyskaniem pozwolenia na budowę zakładu lub przed rozpoczęciem dostosowania istniejących budynków lub pomieszczeń, czyli jeszcze przed rozpoczęciem prowadzenia planowanej działalności, musi sporządzić projekt technologiczny zakładu, w którym będzie się odbywała produkcja. Ww. projekt należy następnie przesłać wraz z wnioskiem o jego zatwierdzenie powiatowemu lekarzowi weterynarii właściwemu ze względu na planowane miejsce prowadzenia tej działalności. Jednocześnie wraz z wnioskiem należy powiadomić powiatowego lekarza weterynarii, o którym mowa powyżej, o zakresie i wielkości produkcji oraz rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego, które mają być produkowane w tym zakładzie.

Przekazanie ww. projektu przed rozpoczęciem budowy lub dostosowania zakładu na cele produkcji żywności ma na celu uniknięcie sytuacji, w której powiatowy lekarz

weterynarii mógłby nie zezwolić na prowadzenie działalności, w związku z brakiem spełnienia przez zakład wymogów dotyczących infrastruktury.

Wymagania jakie powinien spełniać projekt technologiczny zakładu zostały określone w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 kwietnia 2013 r. *w sprawie wymagań, jakie powinien spełniać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego* (Dz. U. z 2013 r., poz. 434).

W przypadku działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej wymagana jest uproszczona wersja projektu technologicznego.

Projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność marginalna, lokalna i ograniczona powinien składać się z części opisowej oraz części graficznej.

Część opisowa projektu technologicznego powinna zawierać:

- określenie rodzaju działalności, z uwzględnieniem rodzaju surowców oraz rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego, które będą produkowane w zakładzie,
- dane dotyczące maksymalnej tygodniowej zdolności produkcyjnej zakładu,
- określenie systemu dostawy wody,
- opis sposobu przechowywania odpadów i ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego,
- wskazanie planowanej lokalizacji zakładu;

Część graficzna projektu technologicznego powinna przedstawiać:

- rzuty poziome kondygnacji zakładu, z zaznaczeniem poszczególnych pomieszczeń i ich funkcji,
- miejsca, w których odbywają się poszczególne etapy produkcji,
- wyposażenie pomieszczeń produkcyjnych z uwzględnieniem punktów poboru wody,
- wyróżnienie stref o różnym stopniu ryzyka mikrobiologicznego,
- zaznaczenie dróg przemieszczania produkowanej żywności od przyjęcia surowców do wysyłki produktów gotowych.

Powiatowy lekarz weterynarii, w drodze decyzji administracyjnej, zatwierdza przedłożony projekt technologiczny zakładu, jeżeli odpowiada on wymaganiom określonym w ww. rozporządzeniu, w terminie 30 dni od dnia wszczęcia postępowania w tej sprawie.

3. UZYSKANIE DECYZJI ADMINISTRACYJNEJ O WPISIE DO REJESTRU ZAKŁADÓW PROWADZONEGO PRZEZ WŁAŚCIWEGO POWIATOWEGO LEKARZA WETERYNARII I NADANIU WETERYNARYJNEGO NUMERU IDENTYFIKACYJNEGO

Po uzyskaniu przez podmiot decyzji administracyjnej zatwierdzającej projekt technologiczny zakładu, w terminie co najmniej 30 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności, podmiot musi złożyć pisemny wniosek o wpis do rejestru zakładów do powiatowego lekarza weterynarii właściwego ze względu na planowane miejsce prowadzenia tej działalności.

Wniosek ten zawiera:

- imię i nazwisko, miejsce zamieszkania i adres albo nazwę, siedzibę i adres wnioskodawcy,
- numer w rejestrze przedsiębiorców w Krajowym Rejestrze Sądowym albo w Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej albo numer identyfikacyjny w ewidencji gospodarstw rolnych w rozumieniu przepisów o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności – w przypadku pomieszczeń gospodarstwa, z wyłączeniem gospodarstw rybackich, o ile taki numer posiada;
- określenie rodzaju i zakresu działalności, która ma być prowadzona, w tym rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego, które mają być produkowane w tym zakładzie,
- określenie lokalizacji zakładu, w którym ma być prowadzona działalność.

Ponadto do wniosku, w przypadku cudzoziemców, kół łowieckich albo ośrodków hodowli zwierzyny, dołącza się odpowiednio jeden z poniższych dokumentów:

- kopię zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE udzielonego przez inne państwo członkowskie Unii Europejskiej - w przypadku gdy wnioskodawca będący cudzoziemcem, w rozumieniu przepisów o cudzoziemcach, zamierza prowadzić działalność gospodarczą na podstawie przepisów obowiązujących w tym zakresie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, albo
- zaświadczenie albo oświadczenie właściwego organu Polskiego Związku Łowieckiego o nabyciu przez koło łowieckie będące dzierżawcą obwodu łowieckiego

członkostwa w Polskim Związku Łowieckim oraz osobowości prawnej, zgodnie z przepisami prawa łowieckiego, albo

- zaświadczenie albo oświadczenie o prowadzeniu ośrodka hodowli zwierzyny przez zarządcę obwodu łowieckiego na podstawie decyzji ministra właściwego do spraw środowiska, wydanej na podstawie przepisów prawa łowieckiego.

Powiatowy lekarz weterynarii właściwy ze względu na planowane miejsce prowadzenia działalności wydaje decyzję administracyjną w sprawie wpisu danego zakładu do rejestru zakładów i nadaje takiemu zakładowi weterynaryjny numer identyfikacyjny.

Rozpoczęcie prowadzenia działalności jest możliwe dopiero po otrzymaniu od powiatowego lekarza weterynarii ww. decyzji.

4. WYMAGANIA DLA BUDYNKÓW ORAZ POMIESZCZEŃ, W KTÓRYCH PROWADZONA JEST PRODUKCJA ŻYWNOŚCI

Ogólne wymogi higieny dla wszystkich przedsiębiorstw sektora spożywczego określają przepisy rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. *w sprawie higieny środków spożywczych*.

Produkcja produktów pochodzenia zwierzęcego w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej oraz ich sprzedaż może odbywać się więc w specjalnym odrębnym budynku albo w dostosowanym pomieszczeniu (np. letnia kuchnia), używanym wyłącznie do tego celu.

Biorąc pod uwagę wymagania ogólne, pomieszczenia żywnościowe zlokalizowane w **odrębnych budynkach,** w których prowadzi się produkcję żywności przede wszystkim:

- powinny pozwalać na higieniczne wykonywanie wszystkich czynności, powinny być utrzymywane w czystości, w dobrym stanie i kondycji technicznej oraz powinny być dostosowane do przetwarzania i przechowywania żywności w odpowiednich warunkach temperaturowych, wyposażenie, konstrukcja rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń
- powinny być zabezpieczone przed dostępem szkodników,
- powinny posiadać odpowiednią ilość ubikacji spłukiwanych wodą, podłączonych do sprawnego systemu kanalizacyjnego; ubikacje nie mogą łączyć się bezpośrednio z pomieszczeniami, w których pracuje się z żywnością,

- powinna 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,
- powinny 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,
- wszelkie węzły sanitarne powinny być zaopatrzone w odpowiednią naturalną bądź mechaniczną wentylację,
- pomieszczenia żywnościowe muszą posiadać odpowiednie naturalne lub sztuczne oświetlenie,
- urządzenia kanalizacyjne powinny 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,
- w miarę potrzeby, muszą być zapewnione odpowiednie warunki do przebierania się przez personel,
- środki czyszczące i odkażające nie mogą być przechowywane w obszarach, gdzie pracuje się z żywnością.

Dodatkowo w pomieszczeniach żywnościowych zlokalizowanych w **odrębnych budynkach**, w których przygotowuje się, poddaje obróbce lub przetwarza produkty spożywcze, projekt i wystrój pomieszczeń muszą umożliwiać stosowanie dobrej praktyki higieny żywności, w tym ochronę przed zanieczyszczeniem między oraz podczas działań. W szczególności:

- powierzchnie np. podłóg, ścian, sufitów oraz pozostające w kontakcie z żywnością powinny być utrzymane w dobrym stanie, muszą być łatwe do czyszczenia i w miarę potrzeby do dezynfekcji. Powierzchnie te, powinny być skonstruowane z materiałów nieprzepuszczalnych, niepochłaniających, zmywalnych i nietoksycznych, chyba że

podmiot prowadzący zakład jest w stanie udowodnić powiatowemu lekarzowi weterynarii, że inne użyte przez niego materiały również są odpowiednie;

- sufity (lub, w przypadku gdy nie ma sufitu, wewnętrzna powierzchnia dachu) i osprzęt napowietrzny muszą być zaprojektowane i wykończone w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń oraz redukujący kondensację, wzrost niepożądanych pleśni oraz strząsanie cząstek;
- 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;
- drzwi muszą być łatwe do czyszczenia oraz, w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to wykorzystania gładkich i niepochłaniających powierzchni, chyba że podmioty działające na rynku spożywczym mogą zapewnić powiatowego lekarza weterynarii, że inne użyte materiały są odpowiednie;
- 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 spożywczego działające na rynku spożywczym mogą zapewnić powiatowego lekarza weterynarii, że inne użyte materiały są odpowiednie.

Dodatkowo, w miarę potrzeby, w tego rodzaju zakładach 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. W stosownych przypadkach, należy przyjąć także odpowiednie procedury lub instrukcje dla wszelkich czynności związanych z myciem żywności. Każdy zlewozmywak lub inne takie urządzenie przeznaczone do mycia żywności musi posiadać odpowiednie doprowadzenie ciepłej lub zimnej wody pitnej oraz musi być utrzymane w czystości oraz, w miarę potrzeby, dezynfekowane.

Natomiast w przypadku dostosowanych pomieszczeń, w tym pomieszczeń mieszkalnych wymagania ogólne dotyczą przede wszystkim usytuowania, projektu i konstrukcji oraz utrzymywania tego rodzaju pomieszczeń w czystości i dobrym stanie i kondycji technicznej, tak aby było możliwe uniknięcie ryzyka zanieczyszczenia, w szczególności przez zwierzęta i szkodniki.

W szczególności i w miarę potrzeby w przypadku dostosowanych pomieszczeń mieszkalnych:

- muszą być dostępne odpowiednie urządzenia, aby utrzymać właściwą higienę personelu (włącznie ze sprzętem do higienicznego mycia i suszenia rąk, higienicznymi urządzeniami sanitarnymi i przebieralniami);
- powierzchnie pozostające w kontakcie z żywnością muszą być w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji. Wymaga to stosowania gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję i nietoksycznych materiałów, chyba że podmioty działające na rynku spożywczym mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte również materiały są odpowiednie;
- należy zapewnić warunki do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji narzędzi do pracy i sprzętu;
- jeżeli, jako część działań prowadzonych w zakładzie, czyszczone są środki spożywcze, należy ustanowić odpowiednie procedury, aby dokonywać tego w sposób higieniczny,
- należy zapewnić odpowiednią ilość gorącej lub zimnej wody pitnej;
- należy zapewnić odpowiednie warunki lub udogodnienia dla higienicznego składowania i usuwania niebezpiecznych lub niejadalnych substancji i odpadów (zarówno płynnych, jak i stałych);
- należy zapewnić odpowiednie udogodnienia lub warunki dla utrzymania i monitorowania właściwych warunków temperaturowych żywności;
- produkty spożywcze muszą być tak umieszczone, aby unikać, na tyle, na ile jest to możliwe, ryzyka zanieczyszczenia.

Wymagania szczegółowe natomiast, **zarówno w przypadku specjalnych budynków jak i dostosowanych pomieszczeń mieszkalnych** dotyczą przede wszystkim postępowania z odpadami żywnościowymi, niejadalnymi produktami ubocznymi i innymi odpadami, zaopatrzenia w wodę, wszelkich przedmiotów, sprzętu i instalacji pozostających w kontakcie

z żywnością, środków transportu, opakowań jednostkowych i zbiorczych, higieny osobistej pracowników, przechowywania produktów spożywczych, szkoleń oraz obróbki cieplnej.

Niemniej jednak przepisy Unii Europejskiej dopuszczają możliwość odstępstw od niektórych przepisów prawa żywnościowego.

Zakłady produkujące żywność tradycyjną pochodzenia zwierzęcego mogą skorzystać z odstępstw od niektórych wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu nr 852/2004 na mocy rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia z dnia 27 lipca 2007 r. *w sprawie ogólnych odstępstw od wymagań higienicznych w zakładach produkujących żywność tradycyjną pochodzenia zwierzęcego* (Dz. U. Nr 146, poz. 1024). Jeżeli dany zakład spełnia wymagania określone w ww. rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, powiatowy lekarz weterynarii, zgodnie z w art. 69 ust. 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (Dz. U. Nr 171, poz. 1225, z późn. zm.) może wydać decyzję przyznającą indywidualne odstępstwa od wymagań higienicznych określonych w załączniku II rozdziale II pkt 1 i rozdziale V pkt 1 rozporządzenia nr 852/2004.

Przyznanie takich odstępstw jest możliwe jedynie wtedy jeżeli umożliwi stosowanie tradycyjnej metody produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego, określonej:

1. W wniosku o:
   a) wpis produktu na listę produktów tradycyjnych prowadzoną przez ministra właściwego do spraw rynków rolnych lub
   b) rejestrację produktu wysłanym do Komisji Europejskiej zgodnie z przepisami ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r. *o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych* (Dz. U. z 2005 r. Nr 10, poz. 68, z późn. zm.) lub
2. w specyfikacji produktu, o której mowa w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. *w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych* (Dz. Urz. UE L 343 z 14.12.2012, str. 1).

W ramach przyznanych odstępstw można zrezygnować z wymogów dotyczących zapewnienia aby ściany, powierzchnie były skonstruowane z materiałów gładkich, nieprzepuszczalnych, niepochłaniających lub odpornych na korozję.

Zastosowanie ww. odstępstw w praktyce oznacza m.in. umożliwienie zastosowania w danym zakładzie drewnianych lub kamiennych półek do składowania serów długo dojrzewających, bądź wykorzystywania w procesie produkcji tradycyjnych drewnianych pieców wędzarniczych.

Niemniej jednak przyznane odstępstwo nie może negatywnie wpływać na bezpieczeństwo produkowanej żywności tradycyjnej pochodzenia zwierzęcego, w szczególności nie może przyczyniać się do jej zanieczyszczenia.

Informacje dotyczące produktów regionalnych i tradycyjnych są dostępne na stronie internetowej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

5. WYMAGANIA DOTYCZĄCE DOBRYCH PRAKTYK

W zakładzie powinna zostać opracowana, wykonywana oraz utrzymywana stała procedura lub procedury na podstawie zasad HACCP (system HACCP), co najmniej poprzez zastosowanie wytycznych dobrej praktyki. Produkty wytwarzane w ramach tego rodzaju działalności powinny spełniać również wymagania dotyczące kryteriów mikrobiologicznych oraz odpowiedniej temperatury przechowywania i utrzymywania tzw. „łańcucha chłodniczego".

Wymogi dotyczące systemu HACCP powinny zapewniać odpowiednią elastyczność, tak aby mogły być stosowane w każdej sytuacji, w tym w małych przedsiębiorstwach. W szczególności należy wziąć pod uwagę, że w niektórych zakładach, po przeprowadzeniu analizy istniejących zagrożeń biologicznych, chemicznych i fizycznych, nie jest możliwe zidentyfikowanie krytycznych punków kontroli, oraz że w niektórych przypadkach dobre praktyki higieniczne mogą równie dobrze zastąpić monitorowanie krytycznych punktów kontroli. Podobnie wymóg ustanowienia tzw. „limitów krytycznych" nie oznacza, że niezbędne jest ustalenie liczbowego limitu w każdym przypadku. Również wymóg zachowania dokumentów musi być elastyczny, aby nie powodował nadmiernych obciążeń dla małych przedsiębiorstw.

Dobre praktyki higieniczne są to działania, które muszą zostać podjęte oraz warunki higieniczne, które muszą zostać spełnione na wszystkich etapach produkcji i obrotu żywnością, tak aby zapewnić bezpieczeństwo żywności. Powinny zawierać właściwe informacje na temat zagrożeń, które mogą powstawać w produkcji oraz o działaniach mających na celu ich kontrolę. Każdy podmiot odpowiedzialny za dany zakład jest zobowiązany do opracowania własnego programu, który uwzględni strukturę organizacyjną i specyfikę działalności danego zakładu. Procedury i instrukcje w ramach dobrych praktyk powinny być ściśle przestrzegane przez wszystkich pracowników. Wszystkie stosowane

w zakładzie metody pracy oraz zalecenia dotyczące higieny powinny być opisane za pomocą odpowiednich procedur lub instrukcji.

Procedury i instrukcje powinny gwarantować, że proces produkcji żywności jest prowadzony z zastosowaniem środków gwarantujących zachowanie higieny. Instrukcje powinny opisywać m.in. procedury mycia i dezynfekcji, usuwania odpadów, zabezpieczenia przed szkodnikami czy wreszcie określać procedury kontroli temperatur stosowane w danym zakładzie.

Należy jednak podkreślić, że dokumentacja dotycząca systemu HACCP i dobrych praktyk powinna być proporcjonalna do charakteru i rozmiaru danego zakładu oraz wielkości produkcji.

Stosowanie dobrych praktyk jest ważnym instrumentem mającym na celu pomoc przedsiębiorstwom sektora spożywczego na wszystkich szczeblach łańcucha produkcji żywności w zakresie zachowania zgodności z zasadami higieny żywności.

6. WYMAGANIA DLA SUROWCÓW UŻYWANYCH DO PRODUKCJI PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO

Świeże mięso wołowe, wieprzowe, baranie, kozie oraz końskie

Musi zostać pozyskane ze zwierząt poddanych ubojowi w rzeźni.

Świeże mięso drobiowe lub zajęczaków

Musi być pozyskane ze zwierząt poddanych ubojowi w rzeźni albo w gospodarstwie, ale jedynie w sposób określony w załączniku III w sekcji II w rozdziale VI rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. *ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego* oraz poddanych badaniu poubojowemu przez urzędowego lekarza weterynarii.

Świeże mięso zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych

Musi być pozyskane ze zwierząt poddanych ubojowi w rzeźni albo w gospodarstwie, ale jedynie w sposób określony w załączniku III w sekcji III ww. rozporządzenia nr 853/2004 oraz poddanych badaniu poubojowemu przez urzędowego lekarza weterynarii.

Świeże mięso zwierząt łownych

Musi zostać pozyskane ze zwierząt łownych, których tusze zostały poddane oględzinom przez osobę przeszkoloną, wytrzewieniu na łowisku – w przypadku grubej zwierzyny łownej oraz badaniu przez urzędowego lekarza weterynarii.

Produkty rybołówstwa

Muszą spełniać wymagania określone w załączniku III w sekcji VIII w rozdziale III w części A i D oraz w rozdziale IV i V ww. rozporządzenia nr 853/2004 oraz w załączniku II rozporządzenia Komisji (WE) nr 2074/2005 z dnia 5 grudnia 2005 r. *ustanawiającego środki wykonawcze w odniesieniu do niektórych produktów objętych rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 i do organizacji urzędowych kontroli na mocy rozporządzeń (WE) nr 854/2004 oraz (WE) nr 882/2004, ustanawiającego odstępstwa od rozporządzenia (WE) nr 852/2004 i zmieniającego rozporządzenia (WE) nr 853/2004 oraz (WE) nr 854/2004* (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 27, z późn. zm.).

Oznacza to, że produkty rybołówstwa muszą spełniać odpowiednie wymagania dotyczące w szczególności produkcji świeżych i przetworzonych produktów rybołówstwa (w tym w zakresie ich przygotowywania, przechowywania czy transportu), pasożytów czy też innych standardów zdrowotnych (np. kryteria mikrobiologiczne, toksyny, histamina).

Surowe mleko

Musi spełniać wymagania określone w załączniku III w sekcji IX w rozdziale I rozporządzenia nr 853/2004.

Oznacza, że surowe mleko musi w szczególności spełniać odpowiednie kryteria zdrowotne, w tym pochodzić od zwierząt:

- które nie wykazują żadnych objawów chorób zakaźnych przenoszonych na ludzi poprzez mleko oraz mają dobry ogólny stan zdrowia,
- którym nie poddawano żadnych niedozwolonych substancji lub produktów lub które nie były poddane nielegalnemu leczeniu, a w przypadku podawania im dozwolonych substancji lub produktów, zachowane zostały wymagane okresy karencji,
- spełniających właściwe wymagania w zakresie występowania gruźlicy i brucelozy (w szczególności mleko surowe nie może pochodzić od jakiegokolwiek zwierzęcia wykazującego indywidualnie pozytywną reakcję na badania profilaktyczne w kierunku gruźlicy lub brucelozy).

Dodatkowo ww. wymagania regulują kwestie higieny w gospodarstwach produkujących mleko surowe w zakresie wymagań dla pomieszczeń i wyposażenia, higieny w czasie doju, przelewania mleka i jego transportu oraz higieny pracowników. Określają także kryteria, jakie musi spełnić surowe mleko.

Surowe mleko musi być jak najszybciej schłodzone do temperatury nieprzekraczajacej 8°C w przypadku dziennego odbioru lub nieprzekraczajacej 6°C, jeżeli odbiór nie odbywa się codziennie. Właściwe warunki chłodnicze muszą być również zachowane w czasie transportu, w momencie dotarcia do zakładu przeznaczenia temperatura mleka nie może przekraczać 10°C.

Ponadto, do produkcji i sprzedaży produktów mlecznych w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej, dopuszcza się mleko pozyskane w tym gospodarstwie lub mleko pozyskane w gospodarstwie uprawnionym do prowadzenia sprzedaży bezpośredniej.

7. WYMAGANIA DLA SPRZĘTU

Przedmioty, instalacje i sprzęt pozostające w kontakcie z żywnością muszą być:

- skutecznie czyszczone oraz, w miarę potrzeby, dezynfekowane. Czyszczenie i dezynfekcja musi odbywać się z częstotliwością zapewniającą zapobieganie jakiemukolwiek ryzyku zanieczyszczenia,
- skonstruowane w taki sposób oraz z takich materiałów aby zminimalizować jakiekolwiek ryzyko zanieczyszczenia oraz utrzymywane w porządku, dobrym stanie i kondycji technicznej,
- skonstruowane z odpowiednich materiałów i w taki sposób oraz utrzymywane w tak dobrym stanie i kondycji technicznej, aby było możliwe ich właściwe czyszczenie i w miarę potrzeby dezynfekcja. Zasada ta nie dotyczy jednorazowych kontenerów i opakowań zbiorczych,
- instalowane w sposób pozwalający na odpowiednie czyszczenie sprzętu i otaczającego obszaru.

W miarę potrzeby sprzęt używany do produkcji musi być wyposażony we właściwe urządzenia kontrolne w celu zagwarantowania produkcji bezpiecznej żywności. Wszelkie substancje chemiczne wykorzystywane w celu zabiegania korozji sprzętu i kontenerów muszą być używane zgodnie z dobrą praktyką.

8. POSTĘPOWANIE Z ODPADAMI ŻYWNOŚCIOWYMI

Odpady żywnościowe, uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego i inne odpady muszą być w szczególności:

- jak najszybciej usuwane z pomieszczeń, gdzie znajduje się żywność, aby zapobiec ich gromadzeniu,
- składowane w zamykanych (szczelnych) pojemnikach, chyba że podmiot odpowiedzialny za zakład może udowodnić powiatowemu lekarzowi weterynarii, że inne typy używanych pojemników lub systemy usuwania są właściwe. Takie pojemniki muszą być odpowiednio skonstruowane, utrzymywane w dobrym stanie oraz łatwe do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji. Zaleca się również ich odpowiednie oznakowanie.

Wszystkie odpady muszą być usuwane w sposób higieniczny i przyjazny dla środowiska, zgodnie z właściwymi przepisami prawa, w tym biorąc pod uwagę przepisy rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r. określające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, i uchylające rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 (rozporządzenie o produktach ubocznych pochodzenia zwierzęcego) (Dz.U. L 300, 14.11.2009, str.1) oraz rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 999/2001 z dnia 22 maja 2001 r. *ustanawiającego zasady dotyczące zapobiegania, kontroli i zwalczania niektórych przenośnych gąbczastych encefalopatii* (Dz. Urz. UE L 147 z 31.5.2001, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 32, str. 289) i nie mogą stanowić bezpośredniego lub pośredniego źródła zanieczyszczenia.

Należy opracować także zasady (np. w odpowiednich procedurach lub instrukcjach) dotyczące gromadzenia i usuwania ww. odpadów. Wszelkie śmietniska 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.

9. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WODY

Woda wykorzystywana przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej musi spełniać wymagania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Należy zapewnić odpowiednie zaopatrzenie w tego rodzaju wodę.

Lód pozostający w kontakcie z żywnością, lub który mógłby zanieczyścić żywność musi być wytworzony z wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz być wytwarzany, używany i składowany w warunkach, które zabezpieczają go przed wszelkimi zanieczyszczeniami.

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

W przypadku gdy w zakładzie 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.

10. WYMAGANIA DOTYCZĄCE HIGIENY OSOBISTEJ PRACOWNIKÓW

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

Osoba chora lub będąca nosicielem choroby, która może być przenoszona przez żywność, lub u której stwierdzono obecność zainfekowanych ran, zakażeń skóry, owrzodzeń 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 prawdopodobieństwo bezpośredniego lub pośredniego zanieczyszczenia.

Każda osoba zatrudniona w przedsiębiorstwie sektora spożywczego, która prawdopodobnie będzie miała kontakt z żywnością musi niezwłocznie zgłosić odpowiedzialnej osobie chorobę lub jej symptomy, a jeżeli to możliwe, również ich powody.

11. WYMAGANIA DOTYCZĄCE OPAKOWAŃ JEDNOSTKOWYCH I OPAKOWAŃ ZBIORCZYCH ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH

Materiał używany do produkcji opakowań jednostkowych i zbiorczych nie może być źródłem zanieczyszczenia. Ponadto materiał do produkcji opakowań jednostkowych musi być składowany w taki sposób, aby nie był narażony na ryzyko zanieczyszczenia.

Prace związane zarówno z opakowaniami jednostkowymi jak i zbiorczymi muszą być prowadzone w taki sposób, aby zapobiec zanieczyszczeniu produktów. Szczególnie w przypadku puszek i szklanych słojów musi być zapewniona integralność konstrukcji pojemników oraz ich czystość.

Materiały ponownego użytku wykorzystywane do produkcji opakowań jednostkowych i zbiorczych dla produktów spożywczych muszą być łatwe do czyszczenia oraz, w miarę potrzeby, do dezynfekcji.

12. WYMAGANIA DOTYCZĄCE OBRÓBKI CIEPLNEJ

W przypadku stosowania obróbki cieplnej żywności wprowadzanej na rynek w hermetycznie zamkniętych pojemnikach należy zapewnić, że każdy proces obróbki cieplnej wykorzystywany w celu przetworzenia produktu nieprzetworzonego lub dalszego przetworzenia produktu przetworzonego powoduje podniesienie temperatury każdej części obrabianego produktu do danej temperatury na dany okres czasu oraz zapobieżenie możliwości zanieczyszczenia produktu podczas procesu.

W celu zapewnienia, że prowadzony proces doprowadza do zamierzonych celów, podmioty powinny regularnie sprawdzać główne parametry, w szczególności temperaturę, ciśnienie, zamknięcie oraz mikrobiologię.

Prowadzony proces powinien spełniać międzynarodowo uznane normy, np. pasteryzacja, ultrawysoka temperatura lub sterylizacja.

13. SZKOLENIA PERSONELU

Należy zapewnić, że personel pracujący z żywnością jest nadzorowany lub szkolony w sprawach higieny żywności, w sposób odpowiedni do charakteru wykonywanej pracy.

Szkolenie może przybierać różne formy, w tym obejmujące szkolenia wewnętrzne organizowane we własnym zakresie czy organizowane przez specjalistów z zewnętrz.