Rolniczy handel detaliczny
-
żywność pochodzenia roślinnego

Materiał przygotowany w oparciu o prezentację Departamentu Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia w Głównym Inspektoracie Sanitarnym

Rolniczy handel detaliczny – definicje
(rozporządzenie nr 178/2002)

„handel detaliczny”

oznacza obsługę i/lub przetwarzanie żywności i jej przechowywanie w punkcie sprzedaży lub w punkcie dostaw dla konsumenta finalnego

„konsument finalny”

oznacza ostatecznego konsumenta środka spożywczego, który nie wykorzystuje żywności w ramach działalności przedsiębiorstwa sektora żywnościowego

Rolniczy handel detaliczny

Ustawa z dnia 16 listopada 2016 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników.

Opublikowania w dniu 5 grudnia 2016 r. (Dz. U. pod poz. 1961)

Wejście w życie – 1 stycznia 2017 r.

Cel - ułatwienie rolnikom sprzedaży produktów, które pochodzą głownie z ich gospodarstwa.

Rolniczy handel detaliczny

Ustawa z dnia 4 października 2018 r. o zmianie ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego oraz ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia

Wejście w życie – 1 stycznia 2019 r.

Cel – zniesienie obowiązku zatwierdzania

Ustawa z dnia 9 listopada 2018 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników do sklepów i restauracji

Wejście w życie – 1 stycznia 2019 r.

Cel – umożliwienie sprzedaży żywności np. do sklepów, restauracji, stołówek

Rolniczy handel detaliczny – definicja

(art.3 pkt 29b ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r.)

Rolniczy handel detaliczny - handel detaliczny w rozumieniu polegający na produkcji żywności pochodzącej w całości lub części z własnej uprawy, hodowli lub chowu podmiotu działającego na rynku spożywczym i zbywaniu takiej żywności:

a) konsumentowi finalnemu,

b) do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego.

Rolniczy handel detaliczny

Rolniczy handel detaliczny produktów pochodzenia roślinnego - to handel polegający na produkcji żywności pochodzącej w całości lub części z własnej uprawy i zbywaniu tej żywności konsumentowi końcowemu lub do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego. Mogą to być produkty nieprzetworzone (np. owoce, warzywa) lub przetworzone (np. dżemy, soki, przetwory owocowo-warzywne, oleje).

Rolniczy handel detaliczny – zasady prowadzenia

(rozdział 10a ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia)

Produkcja i zbywanie żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego:

1) mogą być dokonywane w ilościach dostosowanych do potrzeb konsumentów,
2) nie mogą stanowić zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności i wpływać niekorzystnie na ochronę zdrowia publicznego,
3) podlegają nadzorowi organów odpowiednio Państwowej Inspekcji Sanitarnej albo Inspekcji Weterynaryjnej.

Rolniczy handel detaliczny – zasady prowadzenia

(rozdział 10a ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia)

Zbywanie żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego:

1) do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego odbywa się, jeżeli zakłady te są zlokalizowane na obszarze województwa, w którym ma miejsce prowadzenie produkcji tej żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego, lub na obszarach powiatów lub miast stanowiących siedzibę wojewody lub sejmiku województwa, sąsiadujących z tym województwem;
2) jest dokumentowane w sposób umożliwiający określenie ilości zbywanej żywności;
3) nie może być dokonywane z udziałem pośrednika, z wyjątkiem zbywania takiej żywności podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy, w celu promocji żywności, jeżeli pośrednik zbywa konsumentom finalnym żywność:

a) wyprodukowaną przez tego pośrednika w ramach rolniczego handlu detalicznego,
b) wyprodukowaną przez inny podmiot prowadzący rolniczy handel detaliczny na obszarze powiatu, w którym pośrednik ten prowadzi produkcję żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego, lub na obszarze powiatu sąsiadującego z tym powiatem.

Rolniczy handel detaliczny – zasady prowadzenia

(rozdział 10a ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia)

Oznacza to, że obecnie rolnicy w ramach RHD będą mogli sprzedawać swoje produkty do zakładów prowadzących handel detaliczny, czyli sklepów, restauracji i stołówek z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego. Ustawa mówi nam o tym, że zakłady powinny być zlokalizowane na obszarze województwa, w którym ma miejsce prowadzenie produkcji tej żywność w ramach rolniczego handlu detalicznego lub na obszarach powiatów lub miast stanowiących siedzibę wojewody lub sejmiku województwa, sąsiadujących z tym województwem. Pozwoli to na pełniejsze wykorzystanie potencjału prowadzonej produkcji.

Pytanie …

Czy RHD może prowadzić wyłącznie rolnik?

Odpowiedź: Nie. Przepisy nie ograniczają prowadzenia RHD tylko do rolników. Osoby posiadające np. ogródek działkowy mogą prowadzić taką działalność.

Rolniczy handel detaliczny – nadzór PIS

Zgodnie z przepisami ustawy, Państwowa Inspekcja Sanitarna pełni nadzór nad nad żywnością pochodzenia niezwierzęcego, która jest produkowana i zbywana w ramach rolniczego handlu detalicznego.

Oznacza to:

- obowiązek rejestracji podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny produktów pochodzenie niezwierzęcego w PIS (terenowo właściwej PSSE) np. dżemów, soków, produktów zbożowych, makaronu (bez jaj), przetworów warzywno-owocowych.

Podział kompetencji PIS/IW

- Z dniem 1 stycznia 2017 r. PIS sprawuje nadzór nad rolniczym handlem detalicznym produktów pochodzenia roślinnego.
- IW, zgodnie ze zmianą wprowadzoną do ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Inspekcji Weterynaryjnej, sprawuje nadzór nad bezpieczeństwem żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego tzw. żywności złożonej znajdującej się w RHD.
- Ustawa o IW nie wprowadziła wyłączeń dotyczących kompetencji IW uzależnionych np. od składu takiej żywności.
- Tym samym IW sprawuje nadzór nad bezpieczeństwem żywności złożonej, która znajduje się w RHD niezależnie od tego, czy zawiera ona przetworzone, czy też nieprzetworzone produkty pochodzenia zwierzęcego oraz niezależnie od udziału ilościowego tych produktów w składzie produktu złożonego.

Rolniczy handel detaliczny - rejestracja

Przepisy przewidują dla podmiotów prowadzących rolniczy handel detaliczny, jedynie obowiązek rejestracji we właściwym organie Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Rolniczy handel detaliczny - rejestracja

W przypadku zamiaru prowadzenia produkcji i sprzedaży żywności pochodzenia niezwierzęcego należy:

- **złożyć** do właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego **wniosek o wpis zakładu do rejestru zakładów** podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej
- wniosek należy złożyć w terminie **co najmniej 14 dni** przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności

Pytanie …

Czy środek transportu do przewozu żywności użytkowany w ramach RHD, wpisywany jest do rejestru wraz z gospodarstwem i traktowany jako część tej działalności ?

Odpowiedź: Tak, środki transportu należy traktować jako element działalności – podlegają również wyłącznie rejestracji.

Na terenie woj. dolnośląskiego zarejestrowanych jest **58** podmiotów prowadzących działalność w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego*

- produkcja i sprzedaż dżemów, soków, powideł owocowych oraz przetworów owocowo-warzywnych
- produkcja kapusty kiszonej
- uprawa zbóż, warzyw (ziemniaków, ogórków, fasoli szparagowej, pomidorów, buraków) i owoców (malin, jabłek, gruszek, czereśni),
- produkcja syropów owocowo-ziołowych

** stan na 31 grudnia 2018 r.*

Rolniczy handel detaliczny – zasady oznakowania

W miejscu zbywania żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego umieszcza się w sposób czytelny i widoczny dla konsumenta:

1) napis „rolniczy handel detaliczny”;

2) dane obejmujące:

   a) imię i nazwisko albo nazwę i siedzibę podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny,

   b) adres miejsca prowadzenia produkcji tej żywności,

   c) weterynaryjny numer identyfikacyjny podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny, o ile taki numer został nadany.

Rolniczy handel detaliczny – zasady znakowania

Znakowanie opakowanej żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego musi być zgodne z wymaganiami:

- **rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.** w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (…) (Dz.Urz. UE L 304 z późn. zm.)
- **rozporządzenia MRiRW z dnia 23.12.2014 r.** w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r., poz. 29)

Przykładowy wzór etykiety

Nazwa producenta/wytwórcy i adres

Warunki przechowywania
np. po otwarciu przechowywać w temp +4°C w lodówce

Nazwa handlowa (wymyślona), jeśli jest
np. **Wiśniowy raj**

Nazwa rodzajowa
np. **Dżem wiśniowy**

w przypadku dżemów należy umieścić poniższą informację
sporządzono z ... g owoców na 100 g produktu
łączna zawartość cukru ... g na 100 g produktu

data minimalnej trwałości
najlepiej spożyć przed - podać dzień i miesiąc (w przypadku produktów o trwałości do 3 miesięcy)
najlepiej spożyć przed końcem - podać miesiąc i rok (w przypadku produktów o trwałości od 3 miesięcy do 18 miesięcy)

Składniki:
- wymienić w kolejności malejącej – od największej do najmniejszej zawartości poszczególnych składników
- nazwa alergenu obecnego w składzie musi być pogrubiona lub podkreślona

Składniki: owoce, cukier, **alergen***

MASA NETTO :

Pytanie …

Czy podmioty prowadzące działalność w ramach RHD są zwolnione z obowiązku znakowania swoich produktów informacją o wartości odżywczej?

Na podstawie art. 16 ust.3 rozporządzenia nr 1169/2011 w odniesieniu do środków spożywczych wymienionych w załączniku V podawanie informacji o wartości odżywczej nie jest obowiązkowe.

Pkt 19 tego załącznika dotyczy żywności, w tym żywności wytwarzanej ręcznie, dostarczanej bezpośrednio przez wytwórcę małych ilości (*) produktów konsumentowi finalnemu lub miejscowym placówkom handlu detalicznego(*) bezpośrednio zaopatrującym konsumenta finalnego.

Jeżeli podmiot prowadzi działalność w ramach RHD zgodnie z przepisami rozdziału 10a ustawy o b.ż.ż to spełnia warunki uzależniające zwolnienie z obowiązku znakowania wartością odżywczą.

(*) przepisy krajowe nie definiują tych pojęć

Pytanie …

Czy producent musi określić termin przydatności do spożycia na podstawie badań w Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej i czy takie badania wystarczy wykonać raz?

Przepisy prawa żywnościowego nie regulują szczegółowych kwestii, które dotyczą ustalania dla środków spożywczych daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia. Datę przydatności do spożycia lub termin przydatności do spożycia w odniesieniu do żywności ustala producent na podstawie wyników własnych badań przechowalniczych dla danego produktu, który otrzymany jest według określonego procesu technologicznego. Wykonując badania przechowalnicze przedsiębiorca może posługiwać się dostępną literaturą naukową i wynikami badań naukowych dotyczącymi rozwoju i przeżywalności mikroorganizmów. Jednakże przepisy prawa żywnościowego nie precyzują i nie narzucają producentowi sposobu postępowania w tym zakresie, gdyż jest to obowiązek przedsiębiorcy wykonywany w ramach wewnętrznej kontroli w zakładzie.

Celem przeprowadzania badań przechowalniczych jest określenie warunków oraz długości okresu przechowywania żywności, co jest podstawą do wyznaczenia ww. daty lub terminu. O sposobie ich przeprowadzania decyduje przedsiębiorca uwzględniając rodzaj i trwałość mikrobiologiczną poszczególnych produktów. Dotyczy to również wyboru laboratorium w którym przeprowadzone zostaną badania przechowalnicze oraz częstotliwości wykonywania tych badań.

Rolniczy handel detaliczny – dokumentacja

(Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania)

Każdy podmiot zaangażowany w rolniczy handel detaliczny **musi prowadzić dokumentację** umożliwiającą określenie ilości żywności zbywanej rocznie.

Dokumentacja musi być:

- **przechowywana przez dwa lata**, licząc od końca roku kalendarzowego, za który została sporządzona,
- uzupełniana na bieżąco – informacje należy wpisywać **w dniu sprzedaży**

Rolniczy handel detaliczny – dokumentacja

(Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania)

Dokumentacja powinna zawierać:

- numer kolejnego wpisu
- datę sprzedaży żywności
- rodzaj sprzedawanej żywności
- ilość sprzedawanej żywności

L.p.	Data sprzedaży	Rodzaj żywności	Ilość
1.	22.02.2019	Sok jabłkowy	1,2 l
2.	…	…	…

Pytanie …

Czy rolnik zajmujący się rolniczym handlem detalicznym mógłby sprzedawać swoje produkty (trwałe mikrobiologicznie) za pośrednictwem Internetu ?

Odpowiedź: Tak, musi się stosownie zarejestrować, jako RHD podając informację, że będzie sprzedawał żywność przez Internet. Na stronie internetowej powinna umieścić zapis, że działa w ramach RHD. Należy wziąć pod uwagę warunki transportu, i ryzyko z jakim wiąże się transport produktu przez firmę zewnętrzną.

Rolniczy handel detaliczny

Mając na względzie potrzeby konsumentów, rodzaj zbywanej żywności oraz ochronę zdrowia publicznego, w tym zapewnienie bezpieczeństwa tej żywności wydane zostało rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania.

Maksymalna ilość żywności zbywana rocznie w ramach rolniczego handlu detalicznego jest określona dla:

1) surowców pochodzenia niezwierzęcego - w załączniku nr 1 do rozporządzenia;

2) żywności pochodzenia niezwierzęcego innej niż ww. surowce a także produkty złożone – w załączniku nr 2 do rozporządzenia;

3) surowców pochodzenia zwierzęcego – w załączniku nr 3 do rozporządzenia;

4) produktów pochodzenia zwierzęcego innych niż surowce – w załączniku nr 4 do rozporządzenia

Pytanie …

Co należy zrobić w przypadku stwierdzenia przekroczeń przez rolników limitów określonych w rozporządzeniu MRiRW z 16.12.2016 r.?

Odpowiedź: Rolnik powinien złożyć wniosek o zatwierdzenie zakładu produkcji i obrotu żywnością.

Obowiązki podmiotów działających na rynku spożywczym – gwarantowanie bezpieczeństwa żywności

Prowadzenie działalności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego, w tym:

- ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (wraz z aktami wykonawczymi)
- rozporządzenia (WE) nr 178/2002 ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- rozporządzenia (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych

Obowiązki podmiotów
(art. 14 i 17 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r.)

Zgodnie z generalną zasadą żywność znajdująca się w obrocie nie może być niebezpieczna dla zdrowia i życia człowieka, a odpowiedzialność za jej bezpieczeństwo ponosi przedsiębiorca – producent lub wprowadzający do obrotu

- ✓ zapewnianie bezpieczeństwa wprowadzanej do obrotu żywności – zakaz wprowadzania do obrotu żywności szkodliwej dla zdrowia
- ✓ odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności, którą produkuje, transportuje, przechowuje lub sprzedaje
- ✓ śledzenie pochodzenia produktów (traceability) - możliwość natychmiastowego ustalenia danych każdego dostawcy bądź odbiorcy

Traceability

Producenci żywności zobowiązani są do wdrożenia systemu identyfikacji, czyli śledzenia pochodzenia (traceability) żywności na wszystkich etapach produkcji i obrotu. Obowiązuje tu zasada „krok w przód” i „krok w tył” - należy móc zidentyfikować podmioty, od których otrzymano oraz te podmioty, którym dostarczono środki spożywcze. Ma to znaczenie w przypadku korzystania z owoców lub warzyw pozyskanych od innego producenta rolnego (np. sąsiada), cukru, soli, octu etc. W tym celu należy przechowywać informacje dotyczące:

- nazwy i adresu dostawców/producentów danego surowca,
- dostarczonego /sprzedanego produktu (np. nazwa, data przydatności do spożycia, numer partii),
- terminu dostawy/zakupu/sprzedaży.

W celu spełnienia ww. obowiązku wystarczające jest przechowywanie: faktur, rachunków lub innych dokumentów, które dostawca/producent/sklep dołącza do swoich towarów. Dokumenty te należy przechowywać co najmniej do czasu upłynięcia terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości produktu oraz należy je udostępniać na żądanie organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej przeprowadzającego kontrolę.

Rolniczy handel detaliczny – ogólne kwestie higieniczne

- Produkcja/wytwarzanie żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego może być prowadzona m.in. w kuchniach i pomieszczeniach przydomowych (pomieszczeniach używanych jako prywatne domy mieszkalne).
- Działalność ta może być też prowadzona w małym przydomowym zakładzie.
- Możliwe jest też wykorzystywanie do wytworzenia takiej żywności tzw. „inkubatorów przetwórstwa lokalnego".
- Inkubator przetwórstwa lokalnego -zakład przetwórczy udostępniany jest lokalnym rolnikom w celu przetwarzania produktów pierwotnych pochodzących z ich gospodarstw. W miejscu tym rolnik korzysta z usługi udostępniania pomieszczeń oraz urządzeń inkubatora.
- Odpowiedzialność za produkt końcowy ponosi podmiot, który ten produkt wytworzył, a nie podmiot prowadzący inkubator. Ponadto zarówno podmiot prowadzący inkubator jak i podmiot prowadzący rolniczy handel detaliczny, powinny być pod nadzorem PIS. Rolniczy handel detaliczny wymaga rejestracji przez właściwy organ Inspekcji, a inkubator wymaga zatwierdzenia i rejestracji PIS.

Rolniczy handel detaliczny

Wymagania higieniczne dla tego typu działalności prowadzonej w kuchni domowej określone są w rozdziale III załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

Przepisy te zawierają ogólne wymagania dotyczące tzw. „pomieszczeń używanych głównie, jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzania do obrotu”.

Spełnienie podstawowych wymagań rozporządzenia nr 852/2004, w tym rozdziału III załącznika II jest niezbędne dla zachowania higienicznych warunków przetwórstwa żywności pochodzenia roślinnego.

Rolniczy handel detaliczny – ogólne kwestie higieniczne

- Wymagania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych stosuje się do producentów żywności, jak również handlu detalicznego.
- Przepisy te powinny być stosowane w sposób elastyczny biorąc pod uwagę zakres prowadzonej działalności, wielkość zakładu i jego specyfikę.
- W szczególności dla rolniczego handlu detalicznego, który będzie dotyczył produkcji żywności w warunkach domowych, zastosowanie ma rozdział III załącznika II (choć nie tylko), który dotyczy pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzania do obrotu.
- **Są to wymagania podstawowe, określające ogólne wymagania, pozostawiające dużą swobodę w ich spełnianiu - określają kryteria, które muszą być spełnione, aby został osiągnięty cel jakim jest bezpieczeństwo żywności.**

Rozdział III załącznik II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004

- pomieszczenia powinny być tak usytuowane, zaprojektowane i skonstruowane oraz utrzymywane w czystości, dobrym stanie i kondycji technicznej, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia, w szczególności przez zwierzęta i szkodniki;
- 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 do kontaktu 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,
- należy zapewnić warunki do czyszczenia i w miarę potrzeby, dezynfekcji narzędzi do pracy i sprzętu;
- należy ustanowić odpowiednie przepisy/zasady, dla środków spożywczych które będą czyszczone, aby dokonywać tego w sposób higieniczny;
- należy zapewnić odpowiednią ilość gorącej i/lub zimnej wody pitnej;
- należy zapewnić odpowiednie warunki i/lub udogodnienia dla higienicznego składowania i usuwania niebezpiecznych i/lub niejadalnych substancji i odpadów (zarówno płynnych, jak i stałych);
- należy zapewnić odpowiednie udogodnienia i/lub warunki dla utrzymywania i monitorowania właściwych warunków termicznych żywności;
- środki spożywcze muszą być tak umieszczone, aby unikać na tyle, na ile jest to rozsądnie praktykowane, ryzyka zanieczyszczenia.

Kilka zasad…

- przebywanie jakichkolwiek zwierząt w pomieszczeniach kuchennych jest zabronione
- dzieciom, w tym niemowlakom, osobom niezaangażowanym w produkcję, nie wolno przebywać w pomieszczeniach produkcyjnych podczas przygotowywania lub produkcji żywności
- osoby chore na choroby zakaźne lub manifestujące takie objawy powinny być wykluczone z produkcji/przetwarzania żywności (wymioty, biegunka, infekcja skóry, grypa, kaszel, infekcja dróg oddechowych, gardła, oczu, uszu)
- osoby uczestniczące w produkcji żywności powinny posiadać aktualne orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwskazań do wykonywania prac
- powierzchnie i sprzęt, które wchodzą w kontakt z gotowaną lub gotową do spożycia żywnością należy oczyścić i zdezynfekować przed ich zastosowaniem
- do czyszczenia i osuszania wolno stosować wyłącznie czyste ręczniki materiałowe i ręczniki papierowe
- należy zachować zasady higieny, w szczególności często myć ręce, zwłaszcza przed przystąpieniem do pracy, po skorzystaniu z toalety, dokonaniu utylizacji odpadów, obieraniu warzyw, itp.
- najlepszym rozwiązaniem jest posiadanie zlewu dwukomorowego. W przypadku zlewu jednokomorowego powinny zostać wdrożone i respektowane zasady mycia i dezynfekcji zlewu pomiędzy działaniami – po każdej czynności mycia, która niesie ze sobą ryzyko zanieczyszczenia

Kilka zasad…

- nie stosować uszkodzonego sprzętu (np. garnków z uszkodzoną emalią skorodowanych narzędzi, uszkodzonych sit itp.) Nie używać aluminiowych naczyń i urządzeń do kontaktu z żywnością kwaśną. Okresowo sprawdzać stan sprzętu, który będzie używany, czy nie nastąpiło jego uszkodzenie, poluzowanie złączeń, czy nie ma ryzyka, iż drobne elementy tj. śrubki, nakrętki, uszczelki nie dostaną się do żywności
- utrzymywać sprzęt w dobrym stanie technicznym
- sprawdzać, czy w lodówce i zamrażarce zapewnione są odpowiednie temperatury przechowywania
- lodówki należy wyposażyć w termometry wskazujące rzeczywisty poziom temperatury. Nie zaleca się stosowania termometrów tarczowych
- nie wolno stosować termometrów rtęciowych
- żywność należy przechowywać w lodówce w temperaturze nie przekraczającej 5°C a w zamrażarkach w temperaturze nie przekraczającej -18°C. Żywność nie wymagającą przechowywania w obniżonych temperaturach należy przechowywać w temperaturze maksymalnej 20°C
- termometry należy okresowo poddawać kontroli poprawności ich działania. Najprostszą metodą kontroli jest umieszczenie termometru w wodzie z lodem (0°C) a następnie w wodzie o temperaturze 100°C i sprawdzenie, czy faktycznie wskazują prawidłowo temperatury
- należy regularnie kontrolować pracę zamrażarek (sprawdzać czy występuje szron na środkach spożywczych, stopień rozmrożenia, ślady występowania uszkodzeń pojemników w wyniku oddziaływania wody) i stosownie do stopnia oblodzenia/zaszronienia oraz instrukcji sprzętu przeprowadzać rozmrażanie i czyszczeni

Kilka zasad…

- podczas produkcji i kontaktu z żywnością należy:
- nosić czysty fartuch lub podobną odzież ochronną,
- utrzymywać w czystości paznokcie, które powinny być krótkie, nie stosować lakieru do paznokci oraz nie nosić sztucznych paznokci, tipsów etc.,
- nie nosić biżuterii,
- nie używać nadmiernej ilości perfum, dezodorantów lub płynów po goleniu, kremów do rąk.
- każdego dnia należy opróżniać kosze na odpady znajdujące się w kuchni. Kosze na odpady należy utrzymywać w czystości. Kosz na odpady należy przykryć pokrywą
- w razie wykrycia obecności szkodników w przestrzeni roboczej lub wokół niej, należy podjąć działania mające na celu ich eliminację (np. skuteczne pułapki, deratyzacja, dezynsekcja). Procesy te powinny być prowadzone ściśle zgodnie z instrukcją i nigdy w trakcie produkcji/przetwórstwa, aby substancje chemiczne nie dostały się do żywności
- środki czyszczące i dezynfekujące stosować wyłącznie w odpowiednim stężeniu i czasie, zgodnie z instrukcji
- do produkcji lodu, mycia i obróbki żywności, gotowania i płukania powierzchni mających kontakt ze środkami spożywczymi należy stosować wyłącznie wodę pitną
- powierzchnie oraz wyposażenie, które mają kontakt z żywnością należy czyścić i poddać dezynfekcji – można do tego stosować wodę o temp. powyżej 82 C lub środek dezynfekcyjny

Pytanie …

Gdzie można wykonać badania wody z własnej studni głębinowej?

Badania wody można wykonać w laboratoriach Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub innych akredytowanych laboratoriach.

Woda, stosowana z ujęć własnych (studni głębinowej), która nie spełnia wymagań wody pitnej może stanowić źródło zanieczyszczenia żywności. Główne zagrożenie dla czystości takiej wody pochodzi z odpadów produkowanych przez ludzi lub zwierzęta. Ze względu na niewłaściwą konstrukcję własnego ujęcia wody istnieje możliwość, że nieczystości ludzkie i zwierzęce mogą przedostawać się do wody.

Pytanie …

Jak należy pakować żywność sprzedawaną w ramach rolniczego handlu detalicznego?

Należy stosować materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością. Żywność nie może ulec zepsuciu, zanieczyszczeniu lub zniszczeniu wskutek użycia niewłaściwego opakowania. Opakowania jednostkowe ponownego użytku (np. słoiki, butelki) muszą być dezynfekowane. Opakowania należy przechowywać w taki sposób, aby nie uległy zanieczyszczeniu. Dlatego nie należy ich trzymać na podłodze, pod zlewem lub w piwnicy.

Pytanie …

Czy w jednym pomieszczeniu kuchni domowej może być prowadzona obróbka wstępna warzyw i produkcja wyrobów z wykorzystaniem czasowym pomieszczeń do poszczególnych procesów?

Odpowiedź: Tak, musi być zapewniona higiena, mycie i ewentualna dezynfekcja.

Rolniczy handel detaliczny – ogólne kwestie higieniczne

W przypadku wykorzystania pomieszczeń tj. kuchnia domowa do produkcji żywności - zastosowanie mają opracowane w Głównym Inspektoracie Sanitarnym **„Wytyczne Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej przy produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw**”, dla żywności o potencjalnie niskim ryzyku.

(www.gis.gov.pl – zakładki „działalność gospodarcza” – „produkcja i obrót” – „żywność” – „rolniczy handel detaliczny”

Pytanie…

Czy w ramach RHD można produkować napoje alkoholowe?

Odpowiedź: Nie.

Kary pieniężne

(Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia)

Art. 103. 1. Kto:

- nie przestrzega wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych, w tym w zakresie prezentacji, reklamy i pro-mocji, określonych w art. 33 ust. 3 i 4, art. 45 ust. 3 i 4, art. 48 ust. 2 i 3 oraz art. 52a, a także wymagań w tym zakresie określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 14 ust. 2 pkt 3, art. 22 ust. 1 pkt 3, art. 26 ust. 1 pkt 4, art. 27 ust. 6 pkt 2, art. 39 pkt 3 i art. 44 pkt 2,
- nie przestrzega wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych, określonych w przepisach:

a) rozporządzenia nr 1333/2008 – w zakresie substancji dodatkowych,

b) rozporządzenia nr 1334/2008 – w zakresie aromatów,

c) rozporządzenia nr 1169/2011,

podlega karze pieniężnej w wysokości do **trzydziestokrotnego** przeciętnego wynagrodzenia miesięcznego w gospodarce narodowej za rok poprzedzający, ogłaszanego przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego, na podstawie przepisów o emeryturach i rentach z Funduszu Ubezpieczeń Społecznych, w Dzienniku Urzędowym Rzeczypospolitej Polskiej „Monitor Polski”.*

*(komunikat z dnia 09.02.2018 r. - 4271,51 zł.)

Kary pieniężne

(Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia)

Art. 103. 1. 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 lub wbrew decyzji o odmowie zatwierdzenia zakładu w trybie i na zasadach określonych w art. 6 rozporządzenia nr 852/2004 oraz art. 63, podlega

karze pieniężnej, której wysokość może być wymierzona **do 5000 zł, nie mniej niż 1000 zł**;

- produkuje lub wprowadza do obrotu żywność w zakresie niezgodnym z decyzją o zatwierdzeniu zakładu, o której mowa w art. 62 ust. 1 pkt 2, podlega

karze pieniężnej, która nie może być **mniejsza niż 500 zł**.

Kary pieniężne

Kary pieniężne wymierza, w drodze decyzji,
właściwy państwowy wojewódzki inspektor sanitarny.

- Ustalając wysokość kary pieniężnej, właściwy państwowy wojewódzki inspektor sanitarny uwzględnia:

- stopień szkodliwości czynu,
- stopień zawinienia i zakres naruszenia,
- dotychczasową działalność podmiotu działającego na rynku spożywczym,
- wielkość produkcji zakładu.

DZIĘKUJĘ ZA UWAGĘ