



Higiena produkcji żywności pochodzenia roślinnego w gospodarstwie

Towary pochodzące z produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwie muszą spełniać wymagania odbiorców. Konieczne jest także ich sprawdzenie pod kątem bezpieczeństwa, nie mogą przenosić zagrożeń biologicznych, chemicznych oraz fizycznych.

Zgodnie z przepisami, główna odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności spoczywa na przedsiębiorstwach sektora spożywczego. Jednak w działaniach służących zapewnieniu bezpieczeństwa i jakości żywności w całym łańcuchu obrotu rynkowego żywnością muszą brać również udział rolnicy – dostawcy nieprzetworzonych lub częściowo przetworzonych surowców.

Wymagania higieniczne

Dobra Praktyka Higieniczna (GHP) to „działania, które muszą być podjęte i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji

lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności”.

Wymagania dla pomieszczeń

Dodatkowo, tam gdzie to konieczne, niezbędne jest wdrożenie i stosowanie procedury opartej na zasadach systemu HACCP w celu identyfikacji, analizy i kontroli zagrożeń.

Aby ułatwić wdrożenie zasad Dobrej Praktyki Higienicznej, podajemy wymagania dla pomieszczeń mieszkalnych, w których prowadzona jest produkcja lub przetwarzanie żywności:

- 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,

Towary pochodzące z produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwie muszą spełniać wymagania odbiorców. Konieczne jest także ich sprawdzenie pod kątem bezpieczeństwa, nie mogą przenosić zagrożeń biologicznych, chemicznych oraz fizycznych. Zgodnie z przepisami, główna odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności spoczywa na przedsiębiorstwach sektora spożywczego. Jednak w działaniach służących zapewnieniu bezpieczeństwa i jakości żywności w całym łańcuchu obrotu rynkowego żywnością muszą brać również udział rolnicy – dostawcy nieprzetworzonych lub częściowo przetworzonych surowców. Dobra Praktyka Higieniczna (GHP) to „działania, które muszą być podjęte i warunki

higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności”.

Plik do pobrania: [higienaprodukcjizywnosci.pdf](#) | pdf, 0 Kb | Pobierz

- [Udostępnij](#)
- [Drukuj](#)
- [PDF](#)

Data publikacji

25.10.2021

[Wszystkie publikacje](#)