

Przestrzeganie zasad higieny w procesie produkcji i obrocie żywnością



**Powiatowa Stacja
Sanitarно-Epidemiologiczna
we Wrocławiu
Danuta Liskowiak
Anita Cisakowska**

Sprzedaż żywności

Okazjonalna sprzedaż żywności

Wymagania prawa żywnościowego, w tym obowiązek rejestracji nie dotyczy:

- okazjonalnego przygotowywania, przechowywania i podawania żywności przez osoby prywatne, sporadycznie i na małą skalę (np. pikniki, spotkania, wystawy, konkursy itp.)

Produkcja i sprzedaż żywności w sposób nieokazjonalny

Przepisy prawa żywnościowego dotyczą produkcji /obrotu żywnością, tam gdzie jest:

- pewna ciągłość
- pewien stopień organizacji

np. stała lub sezonowa produkcja domowa żywności i jej sprzedaż w lokalnym sklepie, produkcja żywności w wynajętych pomieszczeniach (np. w stołówce szkolnej) np. pierogów, ciast, które są sprzedawane klientom lub do sklepów.

Produkcja w domu - wymagania

Ogólne wymagania higieniczne w produkcji i obrocie żywnością określa: rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r. z późn. zm.)

- w tym załącznik II rozdział III, który ustanawia wymagania dla tzw. „pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzania do obrotu” (uproszczone wymagania higieniczne).

Rozporządzenie nr 852/2004 obowiązuje wprost we wszystkich państwach członkowskich Unii Europejskiej

- **Nie można zabraniać prowadzenia działalności polegającej na produkcji żywności w warunkach domowych, uzależniać uzyskania zgody na taką działalność od posiadania odrębnych pomieszczeń, ograniczać tychże przepisów jedynie do kuchni domów wolnostojących, produkcji z własnych upraw oraz dostaw bezpośrednich.**
- W każdym przypadku produkcja żywności w domu musi odbywać się na podstawie obowiązujących przepisów prawa żywnościowego.

Produkcja w domu - wymagania

Podmioty te **podlegają rejestracji** przez terenowo właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej*

- produkcja domowa podlega kontrolom Państwowej Inspekcji Sanitarnej jak każdy inny zakład gastronomiczny.

Podstawa prawna: ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) – art. 63.

W przypadku produkcji żywności **pochodzenia zwierzęcego** oraz produktów złożonych **nadzór prowadzą organy Inspekcji Weterynaryjnej** - bez względu na procentowy udział produktów pochodzenia zwierzęcego przetworzonych lub nieprzetworzonych.

Produkcja w domu - wymagania

Z uwagi na brak przepisów szczegółowych kwestie wymagań higienicznych należy rozpatrywać indywidualnie biorąc pod uwagę istniejące warunki mając na uwadze, że:

- nie każdy rodzaj żywności ze względu na ryzyko, jakie ze sobą niesie, może być wytwarzany w typowych warunkach domowych,
- nie każde warunki domowe pozwalają na wytworzenie każdego rodzaju środków spożywczych.

Przepisy rozporządzenia nr 852/2004:

- nie regulują szczegółowo kwestii wymagań higienicznych, a pozostawiają dużą swobodę w ich spełnianiu,
- określają kryteria, które muszą być spełnione, aby został osiągnięty cel jakim jest bezpieczeństwo żywności,
- decyzje, czy wymóg jest niezbędny, właściwy, odpowiedni czy wystarczający do osiągnięcia celów rozporządzenia nr 852/2004 są pozostawiane przedsiębiorcy, który powinien brać pod uwagę charakter żywności i jej przewidywane zastosowanie,
- wynika to z „Wytycznych KE dotyczących wykonania niektórych przepisów rozporządzenia (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych”.

Produkcja w domu - wymagania

Ponadto na podstawie art. 5 rozporządzenia nr 852/2004 osoba prowadząca produkcję żywności w kuchni domowej, podobnie jak w przypadku innych podmiotów działających na rynku spożywczym, ma obowiązek opracowania i wdrożenia procedury opartej na zasadach systemu HACCP.

Procedura powinna być dostosowana do rodzaju oraz zakresu prowadzonej działalności i ma zapewnić produkcję bezpiecznej żywności w warunkach domowych w oparciu o samokontrolę wykonywanych czynności.

W przypadku domowej produkcji żywności - na małą skalę - można rozważyć zastosowanie tzw. elastycznego podejścia do wymagań higienicznych, zgodne z wytycznymi KE

pt. „Zbiór wytycznych w zakresie wdrażania procedur opartych na zasadach HACCP oraz ułatwień we wdrażaniu zasad HACCP w niektórych przedsiębiorstwach sektora spożywczego”.

Produkcja w domu - wymagania

Nawet produkcja czy przetwórstwo żywności na niewielką skalę, ze względu na rodzaj żywności tzw. wysokiego ryzyka, może eliminować możliwość elastycznego podejścia w zakresie procedur kontroli wewnętrznej.

- Przykładowo: produkcja ciast z użyciem jaj, bitej śmietany, a także kanapek niesie za sobą przede wszystkim ryzyko mikrobiologiczne, które powinno być uwzględnione przy opracowywaniu procedury kontroli wewnętrznej.

Niezbędne do spełnienia przez osoby produkujące żywność w warunkach domowych są wymagania dotyczące stanu zdrowia.

Osoby prowadzące taką działalność muszą uzyskać orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby,

- nie dotyczy to innych osób np. domowników, którzy nie zajmują się przygotowaniem żywności przeznaczonej do wprowadzenia do obrotu.



Produkcja w domu - wymagania

Ponadto należy zaznaczyć, że oprócz wymagań wynikających z przepisów rozporządzenia nr 852/2004 osoby rozpoczynające taką działalność muszą stosować również inne wymagania wynikające z przepisów odnoszących się do bezpieczeństwa żywności.

Dotyczy to m.in. przepisów:

- rozporządzenia nr 178/2002 – odpowiedzialność, identyfikowalność
- rozporządzenia nr 1169/2011 - znakowanie (informowania konsumentów o produkcie, w szczególności przekazywanie informacji o składnikach alergicznych).

Produkcja w domu - wymagania

Przygotowanie posiłków wymaga szczególnej uwagi w takich aspektach, jak:

- higiena osobista i warunki zdrowia
- eliminowanie ewentualnych zanieczyszczeń krzyżowych podczas całego procesu produkcyjnego
- selekcja surowców i ich prawidłowe przechowywanie
- prowadzenie prawidłowej obróbki wstępnej surowców
- prawidłowe przeprowadzenie obróbki cieplnej, przestrzeganie właściwych parametrów procesu technologicznego
- prawidłowe przechowywanie gotowych potraw
- prawidłowy transport posiłków.

Produkcja w domu - wymagania

Podstawą jest to, że nie wykonuje się typowo „domowych” czynności (prasowanie, pranie, odkurzanie, przygotowywanie posiłków dla domowników) tam gdzie produkowana jest żywność na sprzedaż.

Produkcja w kuchni domowej **musi być wykonywana z rozdzieleniem czasowym** produkcji w ramach pracy oraz na użytek domowników.

Należy produkować taką **ilość** żywności, która jest **dostosowana do warunków domowych**, np. zbyt duża ilość produktów w lodówce, obniża jej wydajność, co może przyczynić się do szybszego psucia żywności.


Wszystkie osoby wykonujące prace związane z produkcją żywności powinny **posiadać wiedzę** z zakresu podstawowych zasad higieny żywności i zasad jej produkcji (szkolenia, kursy, literatura).

W przypadku choroby producenta czy domowników należy wstrzymać się od produkowania żywności do czasu ustąpienia choroby u wszystkich osób.



Przeszkody do domowej produkcji żywności

- Połączenie salonu z aneksem kuchennym (pomieszczenie powinno być zamknięte).
- Zwierzęta domowe – w pomieszczeniach mieszkalnych nie mogą przebywać zwierzęta domowe.
- Transport wyrobów gotowych – gotowe wyroby mogą być odbierane bezpośrednio przez klientów lub dostarczane zatwierdzonym przez Inspekcję Sanitarną środkiem transportu (np. zewnętrznej firmy, która świadczy takie usługi).



Osoby produkujące żywność na małą skalę w warunkach domowych mogą stosować:

„Poradnik Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej przy produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw oraz w ramach rolniczego handlu detalicznego” (2017 r.)

Ww. wytyczne zostały opracowane przez Główny Inspektorat Sanitarny, celem określenia ogólnych wskazówek dla przedsiębiorców i organów nadzoru przy produkcji żywności, która stanowi potencjalnie niskie ryzyko zagrożenia dla zdrowia.

Wytyczne są dostępne także na stronie internetowej – do pobrania w formie pliku pdf.

Poradnik Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej

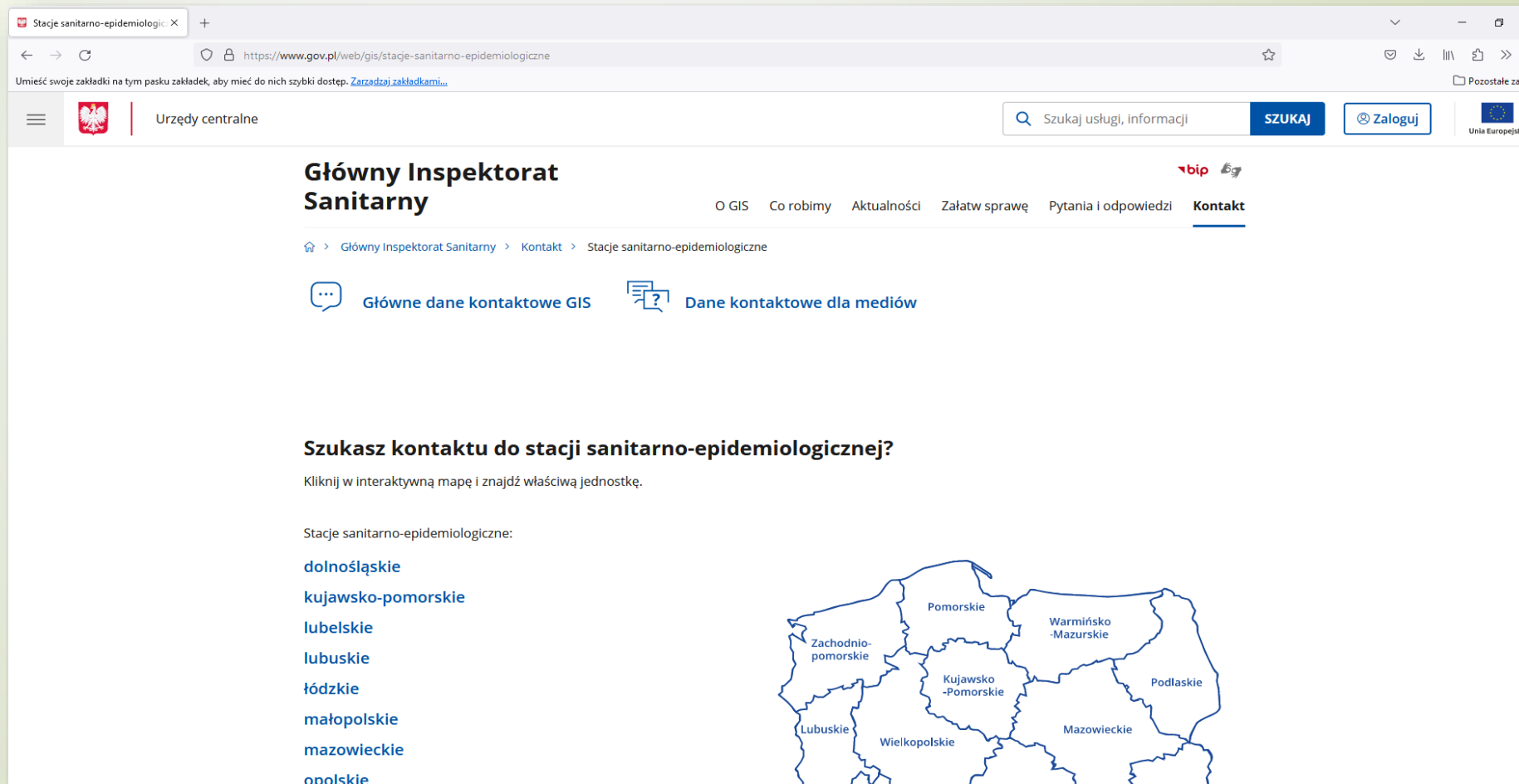
**przy produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia
w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców
roślinnych z własnych upraw oraz w ramach rolniczego
handlu detalicznego**



W przypadku pytań nt. rejestracji, wymagań higienicznych można zwrócić się do terenowej PSSE.

Właściwą PSSE można odnaleźć za pomocą wyszukiwarki jednostek Państwowej Inspekcji Sanitarnej, która znajduje się na stronie internetowej GIS w zakładce „Kontakt”:

<https://www.gov.pl/web/gis/stacje-sanitarno-epidemiologiczne>



The screenshot shows the website of the Chief Inspectorate of Sanitation (GIŚ). The page is titled "Główny Inspektorat Sanitarny" and features a navigation menu with "Kontakt" highlighted. Below the navigation, there are two main options: "Główne dane kontaktowe GIS" and "Dane kontaktowe dla mediów". The main content area is titled "Szukasz kontaktu do stacji sanitarno-epidemiologicznej?" and includes a sub-heading "Kliknij w interaktywną mapę i znajdź właściwą jednostkę." Below this, there is a list of voivodeships: dolnośląskie, kujawsko-pomorskie, lubelskie, lubuskie, łódzkie, małopolskie, mazowieckie, and opolskie. To the right of the list is an interactive map of Poland showing the outlines of several voivodeships: Zachodnio-pomorskie, Pomorskie, Warmińsko-Mazurskie, Lubuskie, Wielkopolskie, Kujawsko-Pomorskie, Mazowieckie, and Podlaskie.

Wymagania higieniczne żywności

W związku z wymaganiami rozporządzenia nr 852/2004, zasady dobrej praktyki higienicznej obejmują następujące obszary:

- kontrolę dostaw
- budynki i układ funkcjonalny pomieszczeń, wyposażenie
- czyszczenie urządzeń oraz sprzętu a także urządzeń sanitarnych oraz zaplecza produkcyjnego
- czyszczenie obszaru produkcji i przechowywania
- higienę procesu produkcji, w tym rozdzielnie czynności w celu zabezpieczenia przed przeniesieniem zanieczyszczenia na żywność
- higienę osobistą i stan zdrowia osób produkujących żywność
- jakość stosowanej wody
- kontrolę i zabezpieczenie przed szkodnikami
- postępowanie z odpadami żywnościowymi
- przechowywanie, dystrybucję i transport.

Wymagania higieniczne żywności – wymagania ogólne

- 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, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie.
- Należy zapewnić warunki do czyszczenia i w miarę potrzeby, dezynfekcji narzędzi do pracy i sprzętu.

Wymagania higieniczne żywności – wymagania ogólne

- 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.

Wymagania higieniczne żywności - wymagania szczegółowe - warunki domowe – najistotniejsze zagrożenia

POTENCJALNE NIEPRAWIDŁOWOŚCI

1. Zanieczyszczenie środków spożywczych w wyniku:

- typowych czynności domowych
- niewłaściwej higieny
- obecności niepożądanych osób, zwierząt lub szkodników w obszarach produkcyjnych
- zbyt małej powierzchni produkcyjnej
- zbioru, przetwórstwa i/lub obróbki żywności przez osoby chore na choroby zakaźne lub manifestujące takie objawy
- przewijania/karmienia dzieci na powierzchniach produkcyjnych
- niewłaściwego zastosowania środków chemicznych.



Wymagania higieniczne żywności - wymagania szczegółowe - warunki domowe – najistotniejsze zagrożenia

POTENCJALNE NIEPRAWIDŁOWOŚCI

2. Produkcja zbyt dużej ilości środków spożywczych niedostosowana do wielkości kuchni.
3. Niewystarczająca ilość urządzeń chłodniczych przeznaczonych do przechowywania żywności.
4. Brak urządzeń i/lub procedur niezbędnych do szybkiego schłodzenia żywności po zakończeniu procesu jej gotowania.
5. Typ produkowanej żywności lub zastosowany typ procesu może powodować duże ryzyko związane z prowadzeniem prac w warunkach domowych.

Wymagania higieniczne żywności - wymagania szczegółowe - warunki domowe – najistotniejsze zagrożenia

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM ZWIĄZANYM Z WARUNKAMI DOMOWYMI

1. Miejsca, w których żywność jest przygotowywana lub produkowana:

- nie są wykorzystywane jako powierzchnie sypialne dla osób lub zwierząt
- zwierzęta (hodowlane i domowe) nie mają wstępu na obszar produkcji
- zostały należycie oczyszczone przed rozpoczęciem przygotowywania lub produkcji żywności
- nie są w tym czasie wykorzystywane do typowych czynności domowych.

2. Powierzchnie i sprzęt, które wchodzi 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.

Dzieciom, w tym niemowlakom, osobom niezaangażowanym w produkcję, zwierzętom domowym nie wolno przebywać w pomieszczeniach produkcyjnych podczas przygotowywania lub produkcji żywności.

Wymagania higieniczne żywności - wymagania szczegółowe - warunki domowe – najistotniejsze zagrożenia

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM ZWIĄZANYM Z WARUNKAMI DOMOWYMI

3. Należy wydzielić pojemniki przeznaczone wyłącznie do kontaktu z żywnością.
4. Należy zachować zasady higieny, w szczególności często myć ręce, zwłaszcza przed przystąpieniem do pracy, po skorzystaniu z toalety, dokonaniu utylizacji odpadów, obieraniu warzyw, itp.
5. Należy ograniczyć ilość produkowanej żywności tak aby można bezpiecznie ją wytwarzać w kuchni domowej. Ilość ta będzie uzależniona od rodzaju produkowanego asortymentu, rozmiarów kuchni, miejsca na przechowywanie oraz ryzyka zanieczyszczenia wynikającego z rodzaju produkowanej żywności.
6. Żywności nie może produkować osoba chora, zwłaszcza w trakcie wymiotów i biegunki, infekcji skóry, grypy, kaszlu oraz infekcji dróg oddechowych, gardła, oczu lub uszu.

W związku z tym, właściwe jest aby osoby uczestniczące w produkcji żywności posiadały aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.

7. W trakcie przetwarzania/produkcji żywności przeznaczonej do wprowadzenia do obrotu, nie powinno się prowadzić innych czynności w pomieszczeniach kuchennych (np. nie prać, nie suszyć ubrań, nie przygotowywać innych posiłków), a kuchnia przed rozpoczęciem produkcji/przetwarzania powinna być dokładnie sprzątnięta i w razie potrzeby zdezynfekowana.



Wymagania higieniczne żywności - miejsca obróbki, przygotowania i przechowywania żywności

POTENCJALNE NIEPRAWIDŁOWOŚCI (ZANIECZYSZENIE WYNIKAJĄCE Z WYKORZYSTANIA NIEWŁAŚCIWYCH MIEJSC OBRÓBK I PRZYGOTOWANIA)

1. Żywność może ulegać zanieczyszczeniu w wyniku prowadzenia typowych czynności domowych.
2. Żywność może ulegać zanieczyszczeniu w środowisku w którym jest przygotowywana lub przechowywana.

Wymagania higieniczne żywności - miejsca obróbki, przygotowania i przechowywania żywności

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM ZWIĄZANYM Z WYKORZYSTANIEM NIEWŁAŚCIWYCH MIEJSC OBRÓBK I PRZYGOTOWANIA

1. Utrzymywać obszar powierzchni roboczych oraz wokół nich w czystości.
2. Utrzymywać powierzchnie wykorzystywane do przygotowywania i przechowywania żywności w należytej czystości.
3. Sprawdzić, czy nie występują złuszczenia farb oraz uszkodzenia płytek, a także uszkodzenia fug pomiędzy nimi, jeśli tak należy je naprawić.
4. Podłoga i ściany powinny mieć odpowiednią wytrzymałość, aby możliwe było ich regularne czyszczenie.
5. Powierzchnie, które pozostaną w kontakcie z żywnością, należy utrzymywać w należyтым stanie i czystości, a także o ile będzie to konieczne, poddawać je dezynfekcji. Wymaga to stosowania gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję oraz nietoksycznych materiałów.

Wymagania higieniczne żywności - miejsca obróbki, przygotowania i przechowywania żywności

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM ZWIĄZANYM Z WYKORZYSTANIEM NIEWŁAŚCIWYCH MIEJSC OBRÓBK I PRZYGOTOWANIA

6. Powierzchnie blatów i stołów nie powinny mieć istotnych pęknięć i zarysowań.
7. Należy zapewnić odpowiedni system naturalnej lub mechanicznej wentylacji.
8. Typowe wykończenia kuchenne mogą pozostać utrzymane pod warunkiem zachowania dobrego stanu technicznego i czystości.
9. W kuchni i pomieszczeniach do przechowywania nie należy umieszczać nadmiernej ilości ozdób lub bibelotów. W razie ich obecności, koniecznie utrzymywać je w należytej czystości.
10. Przechowywać środki czyszczące i dezynfekujące w bezpiecznych miejscach, aby nie dopuszczać do zanieczyszczenia miejsc obróbki żywności.



Wymagania higieniczne żywności - sprzęt

POTENCJALNE NIEPRAWIDŁOWOŚCI (PODCZAS ZASTOSOWANIA SPRZĘTU)

1. Wykorzystanie niewłaściwego lub uszkodzonego sprzętu może prowadzić do zanieczyszczenia żywności.
2. W razie wystąpienia awarii sprzętu, żywność może zostać narażona na przechowywanie, gotowanie i/lub chłodzenie w niewłaściwych temperaturach.

Wymagania higieniczne żywności - sprzęt

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM (PODCZAS ZASTOSOWANIA SPRZĘTU)

1. Stosować wyłącznie sprzęt użytku domowego przeznaczony do kontaktu z żywnością.
2. 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 złączy, czy nie ma ryzyka, iż drobne elementy tj. śrubki, nakrętki, uszczelki nie dostaną się do żywności.
3. Sprawdzać, czy w lodówce i zamrażarce zapewnione są odpowiednie temperatury przechowywania.
4. Lodówki należy wyposażyć w termometry wskazujące rzeczywisty poziom temperatury. Nie zaleca się stosowania termometrów tarczowych.
5. 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.

Wymagania higieniczne żywności - sprzęt

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM (PODCZAS ZASTOSOWANIA SPRZĘTU)

6. Nie wolno stosować termometrów rtęciowych.
7. 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 czyszczenie.
8. Zainstalować sprzęt w taki sposób, by nie dochodziło do odkładania się kurzu w środku, pod sprzętem lub wokół niego.
9. Utrzymywać sprzęt w dobrym stanie technicznym.
10. 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.

Wymagania higieniczne żywności - woda

POTENCJALNE NIEPRAWIDŁOWOŚCI (PODCZAS STOSOWANIA WODY)

1. 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.

2. Woda i lód mogą ulegać zanieczyszczeniu w wyniku kontaktu i przedostania się do nich mikroorganizmów, środków chemicznych lub ciał obcych.

Wymagania higieniczne żywności - woda

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM (PODCZAS STOSOWANIA WODY)

1. Należy zapewnić odpowiednie zaopatrzenie w wodę pitną (wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi).
2. Do produkcji lodu, mycia i obróbki żywności, gotowania i płukania powierzchni mających kontakt ze środkami spożywczymi należy stosować wyłącznie wodę pitną.
3. Konieczne jest stosowanie wody o odpowiedniej jakości. Woda pobrana z własnego ujęcia (studni głębinowej) może zostać uznana za wodę nadającą się do spożycia wyłącznie po przeprowadzeniu badań (są one odpłatne).

Ponadto, w przypadku wykorzystywania wody ze studni głębinowej należy wyznaczyć stałą częstotliwość badań takiej wody oraz zachować szczególną ostrożność, aby nie dochodziło do jej zanieczyszczenia.

4. Nie można stosować wody z rzeki, jeziora, stawu itp.
5. Sieć kanalizacji wewnętrznej należy utrzymywać w dobrym stanie, by nie powodować pogorszenia jakości wody pitnej.

Wymagania dotyczące wody pitnej wykorzystywanej w gospodarstwie są **tożsame z wymaganiami odnośnie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi**, które zostały określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r. poz. 2294).

Wymagania higieniczne żywności – efektywne czyszczenie

Aby prawidłowo oczyścić sprzęt i wyposażenie kuchenne należy:

- usunąć odpady
- umyć powierzchnie środkiem chemicznym przeznaczonym do tego celu
- wielokrotnie spłukiwać sprzęt i urządzenia
- przeprowadzić dezynfekcję z wykorzystaniem wody wrzącej lub środka dezynfekującego, który nie zawiera substancji zapachowych i nie pozostawia osadu.

NIEPRAWIDŁOŚCI W RAZIE NIEDOKŁADNEGO CZYSZCZENIA

1. Zakurzone powierzchnie - kurz sprzyja rozwojowi drobnoustrojów i może być ich źródłem.
2. Brudne ścierki do naczyń, szmatki do podłóg lub serwetki mogą sprzyjać rozwojowi zanieczyszczeń biologicznych.
3. Używanie niewłaściwych środków czyszczących lub nieprawidłowe ich stosowanie może spowodować zanieczyszczenie żywności środkami chemicznymi.

Wymagania higieniczne żywności – efektywne czyszczenie

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA WYSTĘPOWANIU NIEPRAWIDŁOWOŚCI

1. Powierzchnie, w tym osprzęt (piekarniki, lodówki, filtry w zmywarkach, okapy, armaturę oraz elementy takie jak wtyczki, klamki, przełączniki i szczotki) należy czyścić tak często, jak to będzie konieczne.
2. Sprzęt i powierzchnie, na których przygotowywana jest żywność, urządzenia, pojemniki, naczynia itp. czyścić po każdym ich użyciu, przed ponownym zastosowaniem oraz zawsze, gdy okaże się to konieczne.
3. Przed wykonywaniem określonych czynności powierzchnie i urządzenia, które mają kontakt z żywnością gotowaną lub gotową do spożycia czyścić lub dezynfekować. Dotyczy to również termometrów.
4. Pojemniki stosowane do przechowywania mąki, cukru i produktów sypkich opróżniać i czyścić tak często, jak to konieczne, przynajmniej raz w miesiącu.
5. Pokrywę okapu utrzymywać w czystości i czyścić ją przynajmniej raz na trzy miesiące.
6. Pojemniki wielokrotnego użycia czyścić po każdym zastosowaniu.
7. Wszelkie pozostałości, rozlane płyny, wysypane produkty usuwać najszybciej jak to możliwe nigdy nie pozostawiając ich do sprzątnięcia.

Wymagania higieniczne żywności – efektywne czyszczenie

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA WYSTĘPOWANIU NIEPRAWIDŁOWOŚCI

8. Stosowane środki czyszczące i dezynfekujące prawidłowo oznakować oraz przechowywać w oddzielnym pomieszczeniu.
9. Środków czyszczących i dezynfekujących nigdy nie umieszczać w pojemnikach przeznaczonych do przechowywania żywności.
10. Środki czyszczące i dezynfekujące stosować wyłącznie w odpowiednim stężeniu i czasie, zgodnie z instrukcją.
11. Ściereczki do naczyń, ścierki, zmywaki, itp. myć i dezynfekować przynajmniej raz dziennie. Nie mogą być one stosowane do innych celów, ani w trakcie gotowania na potrzeby własne. Zalecane jest, aby tkaniny stosowane do czyszczenia podłóg były łatwe do rozróżnienia np. inne barwy niż tkaniny pozostałe.
12. Wodę wykorzystaną do zmywania podłóg usuwać do sieci kanalizacyjnej (toalety).
13. Nie stosować szczotek ani sprzętu, z którego korzystamy w kuchni lub do powierzchni przeznaczonych do przechowywania żywności do czyszczenia innych obszarów.
14. Do czyszczenia nie stosować gąbek, gdyż ich działanie bywa nieskuteczne. Nie stosować zmywaków drucianych, gdyż mogą się one stać źródłem ciał obcych w żywności.
15. Sporządzić opis/instrukcję sposobu czyszczenia.

Wymagania higieniczne żywności – kontrola i zabezpieczenie przed szkodnikami

NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZWIĄZANE Z WYSTĘPOWANIEM SZKODNIKÓW

1. Żywność może zostać zanieczyszczona przez zwierzęta domowe oraz szkodniki takie jak gryzonie, ptaki lub owady, które mogą być źródłem chorobotwórczych mikroorganizmów.

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM (WYSTĘPOWANIE SZKODNIKÓW)

1. Zabrania się wpuszczania zwierząt do pomieszczeń, gdzie przechowuje się lub przetwarza żywność.
2. 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.
3. Podczas produkcji żywności nie należy stosować w kuchni oprysków do zwalczania owadów, lepów na muchy lub lepów ze środkiem chemicznym.

Zalecane jest zainstalowanie moskiter w oknach, aby zapobiec dostawaniu się owadów do pomieszczeń.

Wymagania higieniczne żywności – utylizacja odpadów

NIEPRAWIDŁOWOŚCI PODCZAS PRZECHOWYWANIA LUB UTYLIZACJI ODPADÓW

1. Niewłaściwe przechowywanie i postępowanie z odpadami może być powodem obecności szkodników, które mogą zanieczyszczać żywność.

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM

1. Każdego dnia opróżniać kosze na odpady znajdujące się w kuchni. Kosze na odpady należy utrzymywać w czystości. Kosz na odpady należy przykryć pokrywą.
2. W przypadku, gdy odpady trzeba będzie przechowywać, należy na ten cel wykorzystać zamykany kontener lub pojemnik z pokrywą przechowywany poza przestrzenią kuchenną i magazynową.
3. Kontenery i pojemniki do przechowywania odpadów należy ustawiać na powierzchniach łatwo zmywalnych.

Wymagania higieniczne żywności – higiena osobista

NIEPRAWIDŁOWOŚCI NA SKUTEK NIE STOSOWANIA ZASAD HIGIENY OSOBISTEJ)

1. Żywność może ulegać skażeniu w wyniku zaniedbywania higieny osobistej.

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM

1. Nie należy prowadzić prac wymagających kontaktu z żywnością lub płodami rolnymi w przypadku występowania następujących chorób:

- infekcji górnych dróg oddechowych, gardła, nosa, uszu lub oczu
- zakażenia skóry
- chorób charakteryzujących się następującymi symptomami – uporczywy kaszel, gorączka, biegunka lub wymioty, katar.

2. Nie należy prowadzić produkcji żywności w celu wprowadzenia jej do obrotu, jeśli ktokolwiek z członków rodziny cierpi z powodu biegunki lub wymiotów.

Wymagania higieniczne żywności – higiena osobista

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM

3. Myć ręce tak często jak to możliwe najlepiej za pomocą mydła bezzapachowego, a także zawsze:

- przed rozpoczęciem pracy lub po przerwie
- po kontakcie lub przygotowywaniu surowej żywności
- przed kontaktem z żywnością ugotowaną lub gotową do spożycia
- po wyniesieniu śmieci
- po zakończeniu czyszczenia
- po wyjściu z toalety
- po oczyszczeniu nosa, kichnięciu lub kaszlnięciu
- po jedzeniu, piciu, paleniu lub skorzystaniu z telefonu
- po zebraniu produktów z ogrodu/gospodarstwa lub po zdjęciu obuwia
- po kontakcie z pieniędzmi
- po wykonywaniu czynności domowych i powrocie na stanowisko pracy.

4. Nie należy palić, pić, spożywać posiłków i żuć gumy podczas produkcji i przygotowywania żywności.

Wymagania higieniczne żywności – higiena osobista

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM

5. 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.

6. W celu zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem żywności można stosować rękawice jednorazowego użytku. W razie zastosowania rękawic jednorazowych:

- przed oraz po ich użytkowaniu należy dokładnie umyć ręce
- rękawice mogą zostać zastosowane tylko raz. Dokonywać wymiany rękawic pomiędzy kolejnymi zadaniami, np. po dotknięciu surowego mięsa, drobiu, ryb, jaj, przed dotykaniem żywności gotowej do spożycia, po opróżnieniu pojemników na odpady, po zakończeniu czyszczenia, po kontakcie z banknotami, itp.
- po każdym użyciu pozbywać się rękawic.

7. Długie włosy należy upinać. Podczas produkcji należy nosić siatkę na włosy w celu zapobiegania dostawaniu się włosów do żywności.

8. Skaleczenia zabezpieczać wodoszczelnym opatrunkiem.

Wymagania higieniczne żywności – odpowiedni sprzęt i urządzenia do zapewnienia higieny osobistej

NIEPRAWIDŁOWOŚCI NA SKUTEK STOSOWANIA NIEODPOWIEDNIEGO SPRZĘTU I URZĄDZEŃ

1. Nieodpowiedni sprzęt i urządzenia mogą przyczyniać się do braku możliwości spełnienia wymagań higienicznych.

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM

1. Zapewnić możliwość korzystania ze zlewu do mycia rąk z ciepłą i zimną bieżącą wodą, zainstalowanego w pobliżu obszaru produkcyjnego.
2. W pobliżu powierzchni produkcyjnej należy zapewnić dostęp do mydła i ręczników materiałowych lub papierowych.
3. W pobliżu powierzchni produkcyjnej musi znajdować się toaleta. Nie może ona prowadzić bezpośrednio do kuchni lub do innych przestrzeni, w których znajduje się żywność. Toaleta musi posiadać wentylację - okno zewnętrzne lub wentylator.

Wymagania higieniczne żywności - szkolenia

NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZE WZGLĘDU NA BRAK SZKOLEŃ W ZAKRESIE WYMAGAŃ HIGIENICZNYCH OSÓB PRACUJĄCYCH PRZY PRODUKCJI ŻYWNOCI W WARUNKACH DOMOWYCH

1. Brak wiedzy dotyczącej podstawowych zasad higieny może prowadzić do zanieczyszczenia żywności.

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM

1. Wszystkie osoby wykonujące prace związane z produkcją lub przygotowaniem żywności muszą być poinstruowane i przeszkolone z zagadnień dotyczących wymagań higienicznych. Osoby, które będą miały kontakt z żywnością, powinny być poinstruowane w zakresie podstawowych wymagań higienicznych przed rozpoczęciem pracy.
2. Szkolenie powinno obejmować następujące zagadnienia, tj. podstawowe zasady stosowania dobrej praktyki higienicznej, przyczyny i zapobieganie zanieczyszczeniu żywności i jej psuciu, higiena osobista, mycie i czyszczenie, zapobieganie dostępowi szkodników.
3. Należy zapoznać wszystkie osoby zaangażowane w proces produkcji z podstawowymi zasadami higieny.

Wymagania higieniczne żywności – kontrolowanie temperatury środków spożywczych

NIEPRAWIDŁOWOŚCI - BRAK KONTROLI TEMPERATURY

1. Nie przestrzeganie czasu i temperatury obróbki cieplnej prowadzi do namnażania mikroorganizmów.
2. Nieprawidłowa temperatura przechowywania produktów i/lub surowców prowadzi do pogorszenia jakości i bezpieczeństwa produktu.

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM

1. W celu ograniczenia rozwoju drobnoustrojów, należy przechowywać łatwo psujące się produkty i półprodukty w temperaturze do 5°C. Dzięki temu zahamowany zostanie wzrost większości drobnoustrojów, które mogą powodować zatrucie pokarmowe.
2. W przypadku przetworów owocowych/warzywnych, soków zalecana jest pasteryzacja (minimum przez 30 minut) lub 3 – krotna pasteryzacja przeprowadzona w 24 godz. odstępach dla produktów o długim okresie przechowywania.

Wymagania higieniczne żywności – surowce z własnego gospodarstwa

NIEPRAWIDŁOWOŚCI PODCZAS ZBIORU OWOCÓW I WARZYW

1. Owoce i warzywa mogą zawierać owady i/lub drobnoustroje. Mogą one również zawierać pozostałości pestycydów.
2. Odzież i obuwie mogą ulegać zabrudzeniu podczas zbierania owoców i warzyw. Brud tego typu wniesiony do kuchni, może powodować zanieczyszczenie żywności.

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM

1. Przed przeniesieniem warzyw na powierzchnie robocze w kuchni, należy usunąć z nich ziemię, niejadalne części etc.
2. Podczas zbioru owoców, przed przeniesieniem ich na obszary robocze należy usunąć z nich wszelkie owady.
3. Zebrane owoce i warzywa należy dokładnie umyć oraz zachować szczególną ostrożność, aby nie dopuścić do wtórnego zanieczyszczenia oczyszczonych produktów.
4. Należy zapobiegać wnoszeniu zanieczyszczeń z ogrodu, gospodarstwa, budynków gospodarczych, kurników, itp. do kuchni lub pomieszczeń produkcyjnych na odzież lub obuwie.

Wymagania higieniczne żywności – surowce z własnego gospodarstwa

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM

5. Osoby chore na choroby zakaźne lub wykazujące takie objawy, w tym w szczególności cierpiące na dolegliwości żołądkowe nie mogą uczestniczyć w czasie zbioru.
6. W przypadku stosowania środków ochrony roślin należy postępować zawsze zgodnie z zaleceniami podanymi na etykiecie danego środka zamieszczonej na jego opakowaniu.
7. Do sporządzania roztworu należy stosować czystą wodę (najlepiej pitną).
8. Należy bezwzględnie przestrzegać okresu karencji dla środków ochrony roślin.
9. Środki ochrony roślin należy przechowywać w oryginalnych opakowaniach oraz w sposób uniemożliwiający kontakt tych środków z żywnością czy napojami.
10. Uprawy nie mogą być nawożone fekaliami ludzkimi.



Wymagania higieniczne żywności - magazynowanie surowców (składników)

NIEPRAWIDŁOWOŚCI (PODCZAS MAGAZYNOWANIA SUROWCÓW, SKŁADNIKÓW)

1. Żywność może ulegać zepsuciu w przypadku zbyt długiego okresu jej przechowywania.
2. Żywność może ulegać zanieczyszczeniu w przypadku jej przechowywania w jednym pomieszczeniu z substancjami chemicznymi wykorzystywanymi w gospodarstwie, środkami ochrony roślin, środkami czyszczącymi itp.
3. Produkty sypkie, takie jak mąka, zboża, kasze, ryż i cukier mogą zawierać roztocza lub włókna zbożowe.
4. Żywność może ulegać zepsuciu czy zapleśnieniu w przypadku zbyt wilgotnych pomieszczeń.

Wymagania higieniczne żywności - magazynowanie surowców (składników)

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM

1. Kuchnia musi być na tyle duża, by pomieścić różne rodzaje środków spożywczych. Oddzielne przechowywanie różnych rodzajów żywności redukuje

niebezpieczeństwo występowania zanieczyszczeń.

2. Należy przechowywać produkty sypkie takie jak np. mąka, zboża i płatki w miejscach czystych, suchych, w szczelnych pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

3. Żywności nie wolno przechowywać bezpośrednio na podłodze.

4. W lodówce należy utrzymywać temperaturę maksymalną 5°C, a w zamrażarce temperaturę -18°C.

5. Żywność wyprodukowaną oraz żywność na potrzeby domowe należy przechowywać oddzielnie.

6. Nie wolno stosować żywności po terminie przydatności do spożycia lub dacie minimalnej trwałości. W pierwszej kolejności należy wykorzystywać wyroby zebrane/ kupione /wyprodukowane najwcześniej.

Wymagania higieniczne żywności - magazynowanie surowców (składników)

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM

7. Nie należy przechowywać produktów gotowanych lub gotowych do spożycia z produktami surowymi w tej samej lodówce chyba, że produkty gotowane oraz gotowe do spożycia zostaną zakryte i rozdzielone. W takim przypadku nie wolno przechowywać surowej żywności nad produktami gotowanymi lub gotowymi do spożycia.
8. Nie przechowywać substancji chemicznych stosowanych w domu, w ogrodzie lub detergentów i przyborów toaletowych razem z żywnością.
9. Nie wolno stosować pojemników na żywność lub kontenerów mających kontakt z żywnością do przechowywania jakichkolwiek innych substancji.
10. Nie należy przechowywać substancji chemicznych stosowanych w ogrodzie/gospodarstwie w kuchni lub pomieszczeniach, gdzie przechowuje się żywność.
11. Lodówki należy wyposażyć w termometry z czujnikiem temperatury.
12. Żywność w opakowaniach jednostkowych (np. cukier, mąkę, przyprawy), należy przechowywać zgodnie z instrukcją znajdującą się na etykiecie.

Wymagania higieniczne żywności – rozmrażanie żywności

NIEPRAWIDŁOWOŚCI PODCZAS ROZMRAŻANIA

1. Podczas rozmrażania żywności drobnoustroje mogą się namnażać.
2. Jeśli środki spożywcze nie zostaną w pełni rozmrożone przed rozpoczęciem ich obróbki termicznej np. gotowania, wówczas w środku mogą one pozostać niedogotowane co może wiązać się z obecnością drobnoustrojów chorobotwórczych.

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM

1. Dokonać pełnego rozmrożenia żywności przed poddaniem jej gotowaniu.
2. Zawsze dokonywać rozmrożenia żywności, której nie można gotować przed rozmrożeniem w lodówce, kuchence mikrofalowej (lub piekarniku) posiadającej opcję rozmrażania.
3. Należy sprawdzić, czy żywność została całkowicie rozmrożona (temperatura pomiędzy -1° a $+3^{\circ}\text{C}$) kontrolując wewnętrzną część partii żywności - ręcznie, szpikulcem lub czujnikiem temperatury należy sprawdzić obecność lodu w żywności. Stosować czysty termometr i dokonywać jego odkażania po każdorazowym użyciu.
4. Żywność raz zamrożona nie może być rozmrożona i zamrożona ponownie.

Wymagania higieniczne żywności – przygotowywanie żywności

NIEPRAWIDŁOWOŚCI

1. Podczas przygotowywania żywności może dochodzić do jej zanieczyszczenia.
2. Drobnoustroje chorobotwórcze mogą namnażać się w żywności w temperaturze pomiędzy 5°C a 63°C.
3. Obce ciała, takie jak włosy, owady oraz resztki farby, szkło mogą przedostawać się do produktów podczas ich przygotowywania.

Wymagania higieniczne żywności – przygotowywanie żywności

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOŚCIOM

1. Wykorzystywać inny sprzęt i urządzenia do przygotowywania żywności gotowej do spożycia oraz żywności w stanie surowym np. noży, misek i desek do krojenia.
2. Wykorzystywać oddzielne powierzchnie robocze (w tym deski do krojenia) do przygotowywania żywności gotowej do spożycia oraz żywności w stanie surowym. Można stosować deski do krojenia wykonane z drewna lub tworzyw sztucznych.
3. Zalecane jest stosowanie desek przeznaczonych wyłącznie do produkcji i nie stosowanie ich w codziennych czynnościach domowych.
4. Sprawdzać, czy cała żywność gotowa do spożycia została oddzielona od żywności surowej.
5. W celu spróbowania żywności w trakcie lub po gotowaniu, należy przekładać porcję na oddzielny talerzyk, z którego należy próbować żywność. Nie można próbować tą samą łyżką, którą potem miesza się przygotowywane danie.
6. Najkrócej jak to możliwe przetrzymywać żywność poza lodówką. Jednorazowo pobierać z lodówki niewielkie ilości żywności, tylko tyle ile potrzeba.
7. Myć warzywa i owoce przed ich wykorzystaniem.
8. Wykorzystywać żywność po jej rozmrożeniu w ciągu 24 godzin.

Wymagania higieniczne żywności – gotowanie /pieczenie

NIEPRAWIDŁOWOŚCI PODCZAS GOTOWANIA LUB PIECZENIA

1. Drobnoustroje chorobotwórcze mogą przetrwać, jeśli żywność nie zostanie poddana gotowaniu lub pieczeniu w całości. Drobnoustroje, które przetrwały mogą namnożyć się w sprzyjających warunkach np. gdy produkt jest niedogotowany lub niedopieczony.
2. Żywność może zostać zanieczyszczona przez sprzęt stosowany do mieszania i ubijania w przypadku, gdy wcześniej sprzęt ten był wykorzystywany do obróbki żywności surowej lub częściowo przegotowanej i nie został oczyszczony w sposób właściwy.
3. Brudny termometr kuchenny może również powodować zanieczyszczanie żywności.

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM

1. Nadzienia do produktów wypiekanych można dodawać na zimno (temperatura maksymalna 5°C) lub na gorąco (temperatura minimalna 63°C).
2. Pamiętając, że mąka może zawierać pleśnie lub drobnoustroje, należy unikać kontaktu gotowego produktu z mąką.
3. Nie stosować kuchenki mikrofalowej do gotowania.

Wymagania higieniczne żywności – chłodzenie żywności

NIEPRAWIDŁOWOŚCI PODCZAS CHŁODZENIA ŻYWNOCI

1. Żywność może ulegać zanieczyszczeniu krzyżowemu.
2. W razie nieprawidłowego chłodzenia drobnoustroje chorobotwórcze mogą rozwijać się na powierzchni żywności lub w jej wnętrzu.

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM

1. Po zakończeniu gotowania/pieczenia, schłodzić żywność najszybciej jak to możliwe. Umieszczać żywność w lodówce w ciągu dwóch godzin. Nie dotyczy to na przykład chleba, którego zazwyczaj nie przechowuje się w lodówce.
2. Podczas chłodzenia środków spożywczych zabezpieczać je przed przedostawaniem się do nich zanieczyszczeń.
3. Aby szybko schłodzić środki spożywcze, należy:
 - umieszczać żywność w pojemniku umieszczonym w naczyniu z lodem
 - przynosić środki spożywcze do chłodniejszych miejsc.



Wymagania higieniczne żywności - przechowywanie wyprodukowanej żywności

NIEPRAWIDŁOŚCI PODCZAS PRZECHOWYWANIA WYPRODUKOWANEJ ŻYWNOCI

1. Żywność ulega psuciu w przypadku zbyt długiego okresu jej przechowywania.
2. Do zanieczyszczenia substancjami chemicznymi dochodzi wtedy, gdy żywność przechowuje się wraz z substancjami chemicznymi stosowanymi w domu lub w ogrodzie.
3. Istnieje możliwość występowania zanieczyszczeń krzyżowych.
4. Żywność może ulegać zepsuciu czy zapleśnieniu w przypadku zbyt wilgotnych pomieszczeń.

Wymagania higieniczne żywności - przechowywanie wyprodukowanej żywności

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM

1. W celu zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem, wysychaniem lub psuciem żywności spowodowanym kontaktem z innymi środkami spożywczymi, żywność należy zakrywać, przechowywać w czystych pojemnikach lub zawijać w opakowania typu papier, folia przeznaczone do kontaktu z żywnością.
2. Utrzymywać temperaturę w lodówce na poziomie maksymalnym 5°C, a w zamrażarce na poziomie maksymalnym - 18°C (nie umieszczać gorących potraw w lodówce; nie pozostawiać otwartych drzwi lodówki).
3. Nigdy nie przechowywać w lodówce potraw gotowanych lub gotowych do spożycia pod żywnością surową.
4. Potrawy, które nie wymagają przechowywania w obniżonej temperaturze, należy umieszczać w odpowiednich pomieszczeniach magazynowych. Muszą one posiadać na tyle duże powierzchnie, aby rozdzielać żywność wyprodukowaną od żywności pozostałej.
5. Produkty sypkie przechowywać w czystych, suchych pojemnikach, tak aby zabezpieczyć je przed zawilgoceniem i dostępem szkodników.
6. Nie przechowywać razem z żywnością środków chemicznych stosowanych w domu, w ogrodzie lub innych chemikaliów, w tym detergentów i przyborów toaletowych.
7. Przechowywana żywność gotowana powinna być stosownie opisana, zawierać datę produkcji.
8. Najwcześniej wyprodukowaną żywność należy wykorzystywać w pierwszej kolejności.

Wymagania higieniczne żywności - transport wyprodukowanych środków spożywczych

NIEPRAWIDŁOWOŚCI PODCZAS TRANSPORTU WYPRODUKOWANYCH ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH

1. Drobnoustroje chorobotwórcze namnażają się w żywności schłodzonej w przypadku wzrostu jej temperatury.
2. Zanieczyszczenie może powstawać w wyniku braku oddzielenia różnych rodzajów żywności (surowa/gotowa, obrana/nieobrana itp.).
3. Żywność może ulegać zanieczyszczeniu substancjami chemicznymi, ciałami obcymi lub w wyniku przewożenia żywności w zanieczyszczonych pojemnikach lub środkach transportu.

Wymagania higieniczne żywności - transport wyprodukowanych środków spożywczych

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM

Podczas transportu wyprodukowanej żywności sprawdzić, czy:

1. Wnętrze pojazdu zostało oczyszczone i czy nie występują tam warunki sprzyjające powstawaniu zanieczyszczeń.
2. Stosowane pojemniki wielokrotnego użycia np. tace i skrzynie pozostają czyste.
3. Żywność w stanie zamrożonym transportuje się w odpowiednio niskiej temperaturze.
4. Żywność gorąca zachowuje temperaturę powyżej 63°C.
5. Żywność surowa, która potencjalnie może zawierać drobnoustroje chorobotwórcze, została oddzielona od innych produktów spożywczych.
8. Żywność umieszczono w czystych pojemnikach lub opakowaniach.
9. Przewożona żywność gotowa do spożycia jest oddzielona od innych produktów niebędących żywnością w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenia.
10. Substancje chemiczne stosowane w domu, ogrodzie oraz inne chemikalia, w tym detergenty i przybory toaletowe, nie są transportowane z żywnością.

Wymagania higieniczne żywności – sprzedaż żywności

POTENCJALNE NIEPRAWIDŁOWOŚCI PODCZAS SPRZEDAŻY

1. Większość drobnoustrojów chorobotwórczych wzrasta w temperaturze powyżej 5°C.
2. Sprzedaż żywności w pomieszczeniach gdzie nie zachowuje się właściwych warunków higienicznych może powodować zanieczyszczenie żywności.
3. Zwierzęta, szkodniki i owady mogą powodować zanieczyszczanie żywności.

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM

1. Sprzedaż żywności gotowej do spożycia powinno się prowadzić rozdzielnie z produktami surowymi.
2. Należy zapobiegać powstawaniu zanieczyszczeń podczas pakowania i przechowywania towarów.
3. Przy pakowaniu produktów należy przestrzegać podstawowych zasad higieny.
4. Pojemniki i materiały używane do pakowania żywności przy sprzedaży powinny być czyste.
5. Materiały opakowaniowe stosowane do żywności muszą być przeznaczone do kontaktu z żywnością. Opakowania chronić przed zanieczyszczeniem.
6. Przeznaczoną do sprzedaży żywność należy utrzymywać w odpowiedniej dla niej temperaturze i wilgotności. Żywność rozmrożona nie powinna być ponownie zamrażana i sprzedawana.

Znakowanie żywności

Żywność wprowadzana do obrotu **musi spełniać wymagania w zakresie oznakowania**, stosownie do przepisów określonych w:

- rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. UE L nr 304/18 z dnia 22.11.2011r.),
- rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29 z późn. zm.) (określa obowiązek informacji, jakie powinny być zawarte na etykiecie).

ŻADEN Z PODMIOTÓW DZIAŁAJĄCYCH NA RYNKU SPOŻYWCZYM NIE JEST ZWOLNIONY Z ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA PRZEKAZYWANIE INFORMACJI NA TEMAT ŻYWNOCI

Wymagania w zakresie znakowania

- Zgodnie z wymaganiami etykiety mają być czytelne, jasne i łatwe do zrozumienia.
- Nie mogą wprowadzać w błąd kupującego, co do cech, działania lub właściwości środka spożywczego.
- Ważnym celem rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 jest dostarczanie konsumentom pełnych i zgodnych z prawem informacji, a także zapewnienie harmonijnego funkcjonowania rynku wewnętrznego.
- Wymagania zawarte w rozporządzeniu dotyczą wszystkich etapów łańcucha żywnościowego, podczas których informacje na temat żywności są przekazywane konsumentom, w tym wszelkich środków spożywczych przeznaczonych dla konsumenta finalnego.

Wymagania w zakresie znakowania

Wymagania dotyczące obowiązkowych danych określonych dla opakowanych środków spożywczych zostały określone w art. 9 rozporządzenia 1169/2011. Obowiązkowe jest podanie następujących danych szczegółowych dotyczących:

- nazwy żywności,
- wykazu składników,
- wszelkich składników lub substancji powodujących alergie lub reakcje nietolerancji użytych przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecnych w produkcie gotowym (nawet, jeżeli ich forma uległa zmianie),
- ilości określonych składników,
- ilości netto żywności,
- daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia,
- specjalnych warunków przechowywania lub warunków użycia,
- instrukcji użycia,
- danych identyfikujących podmiot odpowiedzialny za przekazywanie informacji na temat żywności,
- informacji o wartości odżywczej,
- w przypadku napojów o zawartości alkoholu większej niż 1,2% objętościowo wymaganym jest wskazanie informacji o rzeczywistej zawartości objętościowej alkoholu.

Wymagania w zakresie znakowania

- Obowiązkowe informacje na temat żywności muszą być umieszczone bezpośrednio na opakowaniu lub załączonej do niego etykiecie.
- Na etapie przed sprzedażą konsumentowi finalnemu bądź w przypadku, gdy żywność opakowana jest sprzedawana do zakładów żywienia zbiorowego dozwolone jest zamieszczanie obowiązkowych danych szczegółowych w dokumentach handlowych odnoszących się do środka spożywczego.
- W przypadku sprzedaży na etapie poprzedzającym sprzedaż konsumentowi finalnemu (np. do hurtowni) środków spożywczych w opakowaniach zbiorczych, wymagane jest podanie na opakowaniu: nazwy żywności, daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia, specjalnych warunków przechowywania lub użycia, nazwy lub firmy i adresu podmiotu odpowiedzialnego za informację na temat żywności.
- Każda sztuka produktu nie musi być opatrzona oddzielną etykietą, ale jeśli będzie sprzedawana opakowana pojedynczo musi posiadać wszystkie dane obowiązkowe.

Wymagania w zakresie znakowania

- W przypadku środków spożywczych sprzedawanych konsumentom finalnym bez opakowania lub pakowanych w miejscu sprzedaży, obowiązkowym jest podanie jedynie danych szczegółowych dotyczących: składników lub substancji pomocniczych w przetwórstwie powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, użytych przy wytworzeniu danego środka spożywczego.
- Niemniej jednak należy zaznaczyć, że kwestie związane z oznakowaniem żywności wprowadzanej do obrotu bez opakowania jednostkowego zostały uregulowane w przepisach krajowych.
- Zgodnie z art. 19 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r., poz. 29 z późn. zm.) stanowiącym rozszerzenie wymagań określonych w art. 44 rozporządzenia (WE) 19 nr 1169/2011 w przypadku środków spożywczych oferowanych do sprzedaży konsumentowi finalnemu lub zakładom żywienia zbiorowego bez opakowania lub pakowanych w miejscu sprzedaży, obowiązkowym jest wskazanie:
 - nazwy środka spożywczego,
 - nazwy albo imienia i nazwiska producenta,
 - wykazu składników,
 - klasy jakości handlowej albo innego wyróżnika jakości handlowej w przypadku, gdy zostały one ustalone w przepisach prawa.

Wymagania w zakresie znakowania

- Wymagane informacje, dotyczące środków spożywczych sprzedawanych bez opakowania muszą być dostępne w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu.
- Prezentacja wykazu składników na etykiecie rozpoczyna się lub jest poprzedzona właściwym nagłówkiem, który składa się z wyrazu „składniki” lub zawiera ten wyraz.
- Obejmuje on wszystkie składniki środka spożywczego, w malejącej kolejności ich masy w momencie użycia składników przy wytwarzaniu tego środka spożywczego.
- Składniki oznaczane są ich szczegółowymi nazwami.
- Pominięcie wykazu składników jest dozwolone w przypadku takich środków spożywczych jak:
 - świeże owoce i warzywa, w tym ziemniaki, które nie są obrane, pokrojone ani podobnie przygotowane,
 - woda gazowana, której opis wskazuje, że została nasycona dwutlenkiem węgla,
 - ocet uzyskany wyłącznie z jednego podstawowego produktu metodą fermentacyjną, pod warunkiem, że nie zostały dodane żadne inne składniki,
 - ser, masło, fermentowane mleko i śmietana/śmietanka, do których nie zostały dodane składniki inne niż przetwory mleczne, enzymy spożywcze i kultury drobnoustrojów niezbędne do produkcji lub, w przypadku sera innego niż ser świeży i ser topiony, sól potrzebna do jego produkcji,
 - środki spożywcze zawierające jeden składnik, gdy: nazwa środka spożywczego jest identyczna z nazwą składnika, nazwa środka spożywczego umożliwia wyraźne zidentyfikowanie charakteru składnika.

Wymagania w zakresie znakowania – substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji

- Składniki alergenne znajdujące się w żywności stanowią kryterium wyboru dla pewnych grup konsumentów, szczególnie tych cierpiących na alergie lub nietolerancje pokarmowe.
- Przepisy prawa żywnościowego mają na celu ochronę konsumentów i zapewnienie im właściwej informacji o kupowanej żywności.
- Istnieje obowiązek wyszczególniania na opakowaniu wszystkich składników produktu, w tym składników alergennych.
- Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji muszą być oznaczane w wykazie składników z dokładnym odniesieniem do nazwy substancji lub produktu wymienionego w załączniku II rozp. 1169/2011, a nazwa substancji lub produktu wymienionego w załączniku II jest podkreślona za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników, np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła (dotyczy to zarówno opakowań jednostkowych produktu, jak i środków spożywczych oferowanych do sprzedaży bez opakowań lub pakowanych przy sprzedaży na życzenie konsumenta).
- Co do zasady przekazywanie informacji o alergenach dozwolone jest za pośrednictwem wszystkich środków komunikacji, tak aby umożliwić konsumentowi dokonanie świadomego wyboru, może być to więc etykieta, inne dołączane materiały lub inne środki informacji, w tym nowoczesne narzędzia technologiczne.

Wymagania w zakresie znakowania – substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji

Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji określa załącznik II do rozporządzenia 1169/2011, są to:

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne
6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)
8. Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy Queensland, a także produkty pochodne
9. Seler i produkty pochodne
10. Gorczyca i produkty pochodne
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂
13. Łubin i produkty pochodne
14. Mięczaki i produkty

Przekazywanie informacji o substancjach lub produktach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, wymienionych w załączniku II do rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności

- Aby produkt był właściwie oznakowany, w wykazie składników danego produktu należy podać nazwę każdego składnika alergenego oraz składnika pochodzącego ze składnika alergenego wykorzystywanego do produkcji i obecnego w gotowym produkcie nawet, jeśli jego forma uległa zmianie. **Sformułowanie zawarte pod wykazem składników, że „produkt zawiera alergeny: gluten, mleko, soję”, jest informacją niepoprawną.**
- Alergeny mają być wymienione w wykazie składników.
- Są produkty, na których nie jest wymagane podawanie składu, wówczas na etykiecie należy wymienić alergeny w oddzielnym sformułowaniu.
- Jeżeli składniki są wytwarzane ze zbóż zawierających gluten, muszą one być wymieniane pod nazwą wyraźnie odnoszącą się do określonego rodzaju zbóż, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, np. „mąka pszenna”, a nie „mąka (zawiera gluten)”. Nie ma obowiązku pisania przy takim składniku słowa „alergen”.

Przekazywanie informacji o substancjach lub produktach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, wymienionych w załączniku II do rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności

- Jeżeli używane są nazwy „orkisz” lub „durum”, wymagane jest wyraźne odniesienie do określonego rodzaju zboża, czyli do „pszenicy”. Obok słowa „pszenica” można fakultatywnie dodać określenie „durum”, „orkisz” lub „khorasan”. Na przykład: pszenica lub pszenica (durum) lub pszenica durum, pszenica lub pszenica (orkisz) lub pszenica orkisz.
- Jeżeli nazwa składnika składa się z kilku oddzielnych słów (np. „mleko w proszku”), wystarczy podkreślić słowo, które odpowiada substancji lub produktowi wymienionym w załączniku II.
- W przypadku orzechów w wykazie składników należy wskazać określony rodzaj wymieniony w pkt 8 załącznika II, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy Queensland. Jeżeli użyto składników lub substancji pomocniczych w przetwórstwie pochodzących z orzechów wymienionych w załączniku II, należy wskazać składnik z wyraźnym odniesieniem do nazwy określonego orzecha, na przykład: aromat (migdały).
- Należy też brać pod uwagę substancje dodatkowe, substancje pomagające w przetwarzaniu, nośniki substancji dodatkowych czy aromatów. Przykład: „emulgator: lecytyna sojowa” zamiast „emulgator: E 322”.

Przekazywanie informacji o substancjach lub produktach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, wymienionych w załączniku II do rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności

- W przypadku aromatów należy informować o alergenach, np., że zawierają laktozę z mleka lub mąkę pszenną, albo olej arachidowy, który może być nośnikiem czynnika alergennego.
- Oznaczenie substancji alergennej nie jest wymagane w przypadkach, gdy nazwa środka spożywczego wyraźnie odnosi się do substancji alergennej np. otręby pszenne, płatki jęczmienne.
- Oznaczenie danych szczegółowych, o których mowa w art. 9 ust. 1 lit. c), nie jest wymagane w przypadkach, gdy nazwa środka spożywczego wyraźnie odnosi się do danej substancji lub produktu. Zgodnie z tym wymogiem, jeżeli żywność jest sprzedawana pod nazwą taką jak „ser” czy „śmietana”, jednoznacznie odnoszącą się do jednego z alergenów wymienionych w załączniku II (np. mleka), i jest zwolniona z wymogu dotyczącego wykazu składników zgodnie z art. 19 ust. 1 lit. d) rozporządzenia, nie ma konieczności podawania danego alergenu na etykiecie.
- W przypadku braku wykazu składników na etykiecie oznaczanie alergenów ma obejmować słowo „zawiera”, po którym podana będzie nazwa substancji lub produktu wymienionego w załączniku II rozporządzenia 1169/2011.

Wymagania prawne dla materiałów do kontaktu z żywnością w świetle aktualnego ustawodawstwa i wytycznych

Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109 EWG (Dz. U. L 338 z 13 listopada 2004 r.)



Materiały i wyroby do kontaktu z żywnością

- Wszystkie materiały konstrukcyjne wykorzystywane w gastronomii powinny zapewniać bezpieczeństwo zdrowotne dla konsumenta, spełniać odpowiednie warunki, powinny być wytwarzane zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną (GMP).
- Użyte materiały nie powinny:
 - stanowić zagrożenia dla zdrowia człowieka
 - powodować niekorzystnych zmian w składzie żywności
 - powodować pogorszenia cech organoleptycznych środków spożywczych
- Materiały powinny być stosowane zgodnie z przeznaczeniem określonym przez producenta (warunki przechowywania, rodzaje żywności wchodzącej z nimi w kontakt).
- Każdy z materiałów wykorzystywanych do produkcji gastronomicznej powinien być łatwy do umycia i bezpieczny w pracy, odporny na korozję, odpowiednio twardy i wytrzymały, dostosowany do różnych temperatur.

Obowiązek dysponowania odpowiednią dokumentacją potwierdzającą deklarowaną zgodność wyrobu.



Dziękuję za uwagę