# Wytyczne 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

**Warszawa, styczeń 2017 r.**

# SPIS TREŚCI


| | | Strona |
|---|---|---|
| | **Wstęp** | **3** |
| | **1. Zasady ogólne** | **4** |
| | 1.1. Cel i zakres stosowania | **4** |
| | 1.2. Żywność o potencjalnie niskim ryzyku – ocena ryzyka | **4** |
| | **2. Podstawowe obowiązki** | **6** |
| | 2.1. Rejestracja, zatwierdzenie i kontrole w zakresie bezpieczeństwa żywności | **6** |
| | 2.2. Odpowiedzialność | **8** |
| | 2.3. Wymagania dotyczące bezpieczeństwa żywności | **8** |
| | 2.4. Identyfikowalność żywności | **8** |
| | 2.5. Znakowanie środków spożywczych – podawanie informacji dla konsumentów | **10** |
| | **3. Wymagania higieniczne** | **10** |
| | 3.1. Wymagania ogólne | **10** |
| | 3.2. Wymagania szczegółowe | **12** |
| | 3.2.1. Warunki domowe –najistotniejsze zagrożenia | **12** |
| | 3.2.2. Miejsca obróbki, przygotowania i przechowywania żywności | **14** |
| | 3.2.3. Sprzęt | **14** |
| | 3.2.4. Woda | **16** |
| | 3.2.5. Efektywne czyszczenie | **16** |
| | 3.2.6. Kontrola i zabezpieczenie przed szkodnikami | **18** |
| | 3.2.7. Utylizacja odpadów | **19** |
| | 3.2.8. Higiena osobista | **19** |
| | 3.2.9. Odpowiedni sprzęt i urządzenia | **20** |
| | 3.2.10.Szkolenia | **21** |
| | 3.2.11. Kontrolowanie temperatury środków spożywczych | **21** |
| | 3.2.12. Produkty z własnego gospodarstwa | **22** |
| | 3.2.13. Magazynowanie surowców (składników) | **23** |
| | 3.2.14. Rozmrażanie żywności | **24** |
| | 3.2.15. Przygotowywanie żywności | **25** |
| | 3.2.16. Gotowanie / Pieczenie | **26** |
| | 3.2.17. Chłodzenie żywności | **26** |
| | 3.2.18. Przygotowywanie dżemów | **27** |
| | 3.2.19. Przechowywanie wyprodukowanej żywności | **27** |
| | 3.2.20. Transport wyprodukowanych środków spożywczych | **28** |
| | 3.2.21. Sprzedaż żywności | **29** |
| | **Załącznik 1** | **30** |
| | **Załącznik 2** | **37** |
| | **Załacznik 3** | **40** |

# Wstęp

Niniejszy dokument stanowi wytyczne dobrej praktyki higienicznej (ang. *Good Hygiene Practice-GHP*) i produkcyjnej do stosowania przy produkcji w warunkach domowych środków spożywczych niezwierzęcego pochodzenia o niskim ryzyku. Wytyczne obejmują produkcję żywności z wykorzystaniem surowców roślinnych pochodzących z własnych upraw (pola, ogrodu). Dotyczą one procesu produkcji / przetwarzania żywności, który odbywa się przy wykorzystaniu sprzętu i urządzeń gospodarstwa domowego **w kuchni domowej z przeznaczeniem do wprowadzenia do obrotu**.

Wytyczne mogą być również stosowane przez rolników prowadzących działalność w ramach rolniczego handlu detalicznego. Zasady prowadzenia rolniczego handlu detalicznego są określone w ustawie z dnia 16 listopada 2016 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników (Dz. U. z 2016 r. poz. 1961) oraz w aktach wykonawczych wydanych na podstawie tej ustawy. W szczególności jest to rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozowju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania (Dz. U. poz. 2159).

Zgodnie z ustawą *rolniczy handel detaliczny to handel detaliczny w rozumieniu art. 3 ust 7 rozporządzenia nr 178/2002, polegający na zbywaniu konsumentowi finalnemu, o którym mowa w art. 3 ust. 18 rozporządzenia nr 178/2002, żywnosci pochodzącej z całości lub części z własnej uprawy, hodowli lub chowu podmiotu działającego na rynku spożywczym.*

Wymagania higieniczne dla tego typu działalności określone są w r**ozdziale III załącznika II do *rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319, z późn. zm.)***, zwanego dalej „*rozporządzeniem nr 852/2004*". 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. Powyższe przepisy dotyczą również rolników, którzy wykorzystują prywatne domy mieszkalne do przetwórstwa surowców z własnego gospodarstwa (owoców, warzyw, zbóż) w celu ich sprzedaży.

Aby zapewnić produkcję bezpiecznej żywności w warunkach domowych, konieczne jest zrozumienie istoty ryzyka związanego z tym przedsięwzięciem oraz poznanie sposobów jego kontrolowania. Dlatego też, przed rozpoczęciem produkcji / przetwarzania żywności, należy spełnić podstawowe warunki higieniczne, jak również przewidzieć występowanie potencjalnych nieprawidłowości oraz wdrożyć sposoby zapobiegania tym nieprawidłowościom.

W związku z powyższym, aby ułatwić podjęcie tego typu działalności w warunkach domowych przedmiotowe wytyczne zawierają wykaz możliwych nieprawidłowości oraz działania, które należy podjąć, aby zapobiec ich występowaniu.

**Wytyczne te nie stanowią prawa, a są jedynie materiałem pomocniczym we wdrożeniu podstawowych zasad higieny i bezpieczeństwa żywności.**

**Wytyczne niniejsze zostały opracowane w oparciu o poradnik wydany przez Urząd Bezpieczeństwa Żywności w Irlandii (*Food Safety Authority of Ireland)* pt. *„Guide to Good Hygiene Practice”*.**

# Część 1: Zasady ogólne

## 1.1. Cel i zakres stosowania

Wytyczne skierowane są przede wszystkim do rolników, którzy prowadzą produkcję żywności z wykorzystaniem warzyw, owoców i zbóż pochodzących z własnych upraw (pola, ogrodu).

Dokument dotyczy osób **prowadzących produkcję / przetwarzanie żywności** w **warunkach domowych** z przeznaczeniem do wprowadzenia do obrotu z zastrzeżeniem, że produkcja / przetwarzanie tej żywności będzie prowadzona w obrębie przestrzeni mieszkalnych.

Dokument dotyczy również rolników, którzy w ramach rolniczego handlu detalicznego wytwarzają żywność pochodzącą w całości lub w części z własnych upraw w warunkach domowych i i zbywają ją konsumentowi finalnemu.

Pojęcie **warunków domowych oznacza** możliwość wytworzenia takiej ilości żywności, którą można wyprodukować z zachowaniem zasad bezpieczeństwa żywności i higieny **w kuchni domowej z wykorzystaniem sprzętu i artykułów gospodarstwa domowego.**

Wytyczne dotyczą produkcji żywności, która stanowi **potencjalnie niskie ryzyko** zagrożenia dla zdrowia. Zakres produkcji żywności o niskim ryzyku został opisany w rozdziale 1.2.

Producenci żywności, którzy produkują lub przetwarzają środki spożywcze w kuchni domowej z przeznaczeniem na sprzedaż i stosują się do niniejszych wytycznych, muszą stosować wymagania ogólne określone w *rozporządzeniu nr 852/2004*.

Należy również przestrzegać prawa wspólnotowego dotyczącego bezpieczeństwa żywności, w tym *rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. UE L 31 z 01.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463)* oraz wymagań dotyczących znakowania środków spożywczych – w szczególności przepisów *rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) (Dz. Urz. UEL 304 z 21.11.2011, str. 18),* zwanego dalej „rozporządzeniem nr 1169/2011".

## 1.2. Żywność o potencjalnie niskim ryzyku –ocena ryzyka

**Żywność o potencjalnie niskim ryzyku** to produkty, w przypadku których istnieje małe ryzyko rozwoju drobnoustrojów chorobotwórczych i/lub produkty poddane obróbce cieplnej.

Poniższe produkty stanowią środki spożywcze o niskim ryzyku:

- ✓ Makaron bezjajeczny
- ✓ Dżemy, marmolady, powidła, kompoty, przeciery warzywne poddane obróbce termicznej
- ✓ Zagęszczone syropy owocowe poddane obróbce termicznej
- ✓ Soki pasteryzowane
- ✓ Produkty marynowane o wydłużonym okresie przydatności do spożycia, z wyjątkiem przetworów z grzybów dzikorosnących
- ✓ Cukierki
- ✓ Chleb i bułki bez dodatku jaj, mleka i jego przetworów, mięsa i jego przetworów.

W przypadku produkcji ww. wyrobów istotne jest wyznaczenie parametrów krytycznych dla danego procesu produkcji, które wymagają kontroli (np. temperatura w jakiej przechowuje się żywność w lodówce, temperatura i czas obróbki cieplnej). W przypadku kiedy parametry te zostają przekroczone, powinny być ustalone działania naprawcze. Parametr krytyczny to taki, którego niedotrzymanie może spowodować, że otrzymany produkt może być nieprzydatny do spożycia (sok nieodpowiednio pasteryzowany popsuje się, niewyparzone prawidłowo zakrętki mogą być źródłem drobnoustrojów).

Aby prawidłowo ocenić, czy ww. ryzyko związane z produktem jest niskie, a także wyznaczyć krytyczne parametry produkcji, które wpływają na bezpieczeństwo zdrowotne produktu należy opracować szczegółową recepturę, która powinna zawierać:

- Wykaz składników (z podaniem ilości), które są użyte do wytworzenia produktu,
- Opis procesu - szczegółowy sposób przygotowania produktu, z podaniem kolejnych kroków. Powinien on uwzględniać warunki produkcji, w tym rodzaj, parametry i czas obróbki cieplnej, wymagania i postępowanie z opakowaniami (np. słoikami). Receptura powinna wskazywać, jakie są krytyczne parametry, które wymagają przestrzegania i ewentualnej weryfikacji (np. czas i temperatura pasteryzacji),
- Informacje dotyczące sposobu i warunków przechowywania, w tym wymagania dotyczące temperatury przechowywania surowców i produktu gotowego (parametr krytyczny), a także przewidywany termin przydatności do spożycia lub datę minimalnej trwałości wyprodukowanego środka spożywczego.

Parametry wskazane jako krytyczne powinny być monitorowane. W związku z tym, dla receptury każdego produktu należy wskazać przy każdym parametrze krytycznym, jak często i w jaki sposób będzie on weryfikowany (np. temperatura w miejscu przechowywania będzie sprawdzana codziennie).

Dokumentacja dotycząca danego produktu powinna także zawierać informacje na temat przewidywanych działań, jakie powinny być podjęte, jeśli parametr krytyczny nie zostanie spełniony (np. jeśli lodówka przestała działać w nocy).

Poniżej znajduje się przykład tabeli dotyczącej kontroli temperatury przechowywania, którą można wykorzystać do kontroli parametrów krytycznych.

| **Lodówka w kuchni, pomiar termometrem – codziennie rano.**<br>**Wartość krytyczna……..°C** | | | |
|---|---|---|---|
| **Wynik pomiaru temperatury** | **Kiedy (dzień, godzina)** | **Działanie podjęte w przypadku przekroczenia wartości krytycznej** | **Podpis** |
| | | | |
| | | | |

# 2. Podstawowe obowiązki

## 2.1. Rejestracja, zatwierdzenie i kontrole w zakresie bezpieczeństwa żywności

Zgodnie z aktualnym stanem prawnym, osoba rozpoczynająca działalność w zakresie produkcji żywności w kuchni domowej zobowiązana jest **do rejestracji i uzyskania zatwierdzenia** w drodze decyzji wydawanej przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej - terenowo właściwego państwowego powiatowego lub granicznego inspektora sanitarnego, zgodnie z przepisami *ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914, z późn. zm.)*. Wzór wniosku o rejestrację i zatwierdzenie, który należy złożyć do terenowo właściwej powiatowej lub granicznej stacji sanitarno-epidemiologicznej, określa załącznik nr 3 *rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Nr 106, poz. 730)*. Rozporządzenie dostępne jest na stronie internetowej Głównego Inspektoratu Sanitarnego .

Zatwierdzenie dokonywane jest na podstawie kontroli przez pracownika terenowo właściwej stacji sanitarno-epidemiologicznej. Tak więc zagospodarowanie kuchni domowej, w której będzie produkowana żywność z przeznaczeniem do wprowadzenia do obrotu, miejsca w których żywność będzie przechowywana jak również wdrożenie zasad higieny zostanie poddane kontroli przed rozpoczęciem działalności.

Wpis zakładu do rejestru oraz zatwierdzenie nie podlegają opłatom.

Ponadto, każdorazowo w przypadku zmiany danych, w tym zakresu produkcji / przetwórstwa żywności należy złożyć wniosek o dokonanie zmian w rejestrze zakładów, w formie pisemnej, według wzoru zawartego w załączniku 4 ww. rozporządzenia.

Samej rejestracji (bez konieczności zatwierdzania) podlegają podmioty prowadzące produkcję pierwotną (rolnicy) uprawiający produkty roślinne. Produkcja pierwotna roślinna oznacza uprawę roślin z przeznaczeniem na żywność (zboża, owoce, warzywa, zioła, grzyby hodowlane) lub zbieranie ich w naturalnym środowisku. Produkcja pierwotna obejmuje działalność na poziomie gospodarstw w tym m.in. produkcję, hodowlę i uprawę produktów roślinnych, jak również ich transport wewnętrzny, magazynowanie i postępowanie z produktami (bez znaczącej zmiany ich charakteru) w gospodarstwie oraz dalszy transport np. do zakładu przetwórczego.

Obowiązkiem samej rejestracji objęte są także podmioty prowadzące tzw. działalność w zakresie dostaw bezpośrednich tzn. dostarczające małe ilości surowców rolnych (roślinnych produktów pierwotnych, nieprzetworzonych) do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego, co obejmuje również sprzedaż warzyw i owoców na targowiskach. We wniosku o rejestrację należy określić m.in. rodzaj i zakres działalności, która ma być prowadzona, w tym rodzaj żywności, która ma być przedmiotem produkcji lub obrotu.

W przypadku rolniczego handlu detalicznego rozpoczęcie działalności wymaga wyłącznie rejstracji przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej - terenowo właściwego państwowego powiatowego lub granicznego inspektora sanitarnego. Wzór wniosku o rejestrację i zatwierdzenie, który należy złożyć do terenowo właściwej powiatowej lub granicznej stacji sanitarno-epidemiologicznej, określa załącznik nr 3 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Nr 106, poz. 730). Rozporządzenie dostępne jest na stronie internetowej Głównego Inspektoratu Sanitarnego.

Poprzez rejstrację rolniczego handlu detalicznego rozumie się automatycznie rejstrację produkcji pierwotnej dokonywanej przez rolników. W przypadku prowadzenia produkcji pierwotnej spełnione muszą być również wymagania higieniczne dla tego typu działalności określone w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

Każdorazowo w przypadku rozszerzenia działalności ponad tą, która została określona w decyzji wydanej przez właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego należy złożyć wniosek o ponowne zatwierdzenia zakładu podając rozszerzony rodzaj i zakres prowadzonej działalności. Natomiast w przypadku zmiany danych dotyczących zakładu np. właściciela, ale gdy nie ulega

zmianie zakres dotychczasowej działalności, należy złożyć wniosek o dokonanie zmian w rejestrze zakładów.

**Pamiętaj!**

**Rolnik (podmiot prowadzący produkcję pierwotną), który uprawia produkty roślinne, powinien się zarejestrować.**

**Rolnik (podmiot prowadzący produkcję pierwotną), który produkuje/ przetwarza żywność powinien zarejestrować się i uzyskać zatwierdzenie jako producent / przetwórca żywności.**

**Rolnik prowadzący rolniczy handel detaliczny a w ramach tej działalności również produkcję pierwotną powinien się zarejestrować.**

Po uzyskaniu rejestracji i zatwierdzenia lub rejetracji częstotliwość kontroli przeprowadzanych przez powiatowego inspektora sanitarnego, który nadzoruje producenta / przetwórcę, będzie zależała od poziomu ryzyka związanego z produkowaną żywnością. Kontrole te są prowadzone okresowo i nie są wcześniej zapowiadane.

W przypadku niejasności lub problemów z wypełnieniem wniosków można skontaktować się z terenowo właściwą powiatową lub graniczną stacją sanitarno-epidemiologiczną.

## 2.2. Odpowiedzialność

Żywność produkowana w warunkach domowych musi być bezpieczna. Ustawodawstwo żywnościowe określa zasady postępowania zgodnie z wymaganiami bezpieczeństwa żywności.

**Pamiętaj!**

- **Zgodnie z przepisami to Ty jesteś odpowiedzialny za bezpieczeństwo żywności, którą produkujesz, przetwarzasz czy wprowadzasz do obrotu.**
- **Jeśli nie zapewniłeś odpowiednich warunków higienicznych i sanitarnych lub właściwego oznakowania żywności, i w związku z tym żywność ta nie spełnia wymagań prawa żywnościowego, lub co gorsza może stanowić zagrożenie dla życia lub zdrowia konsumenta, jesteś za to odpowiedzialny i możesz ponieść konsekwencje prawne.**

## 2.3. Wymagania dotyczące bezpieczeństwa żywności

Żywność niespełniająca wymagań bezpieczeństwa żywności **nie może być wprowadzana do obrotu**. **Żywność niebezpieczna to taka, która stwarza zagrożenie dla zdrowia lub życia ludzi.**

**Pamiętaj!**

**W przypadku, gdy okaże się, że wyprodukowana żywność, która jest potencjalnie niebezpieczna, została wprowadzona do obrotu należy:**

- **poinformować o tym fakcie właściwego terenowo państwowego powiatowego lub granicznego inspektora sanitarnego**
- **podjąć kroki w celu jej wycofania z obrotu i od konsumenta**
- **zidentyfikować przyczynę i podjąć działania naprawcze, aby taka sytuacja się nie powtórzyła.**

## 2.4. Identyfikowalność żywności

To kolejny obowiązek producenta / przetwórcy żywności wynikający z przepisów bezpieczeństwa żywności, zgodnie z którymi *„należy zapewnić możliwość monitorowania żywności, oraz wszelkich substancji, przeznaczonych do dodania do żywności, bądź które można do nich dodać na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji”.*

Oznacza to, że 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. Biorąc pod uwagę fakt, że **poradnik dotyczy sprzedaży żywności bezpośrednio klientowi finalnemu** konieczne jest przede wszystkim identyfikowanie **dostawców surowców. 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.

Śledzenie pochodzenia (traceability) jest również niezbędne w przypadku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością np. pojemników plastikowych stosowanych do produkcji / przetwórstwa oraz pakowania żywności.

Aby móc wycofać produkt od konsumenta, właściwe jest odpowiednie jego oznakowanie np. poprzez podanie daty produkcji oraz terminu przydatności do spożycia.

W przypadku producentów/ przetwórców objętych tymi wytycznymi, do produkcji mogą być stosowane warzywa, owoce czy zboża pochodzące głównie z przydomowego ogrodu lub własnych upraw . W tym przypadku zalecane jest zapisanie w zeszycie terminu ich zbioru.

**Pamiętaj!**

**Aby móc wycofać produkt z obrotu, niezbędna jest identyfikacja dostawcy i odbiorcy danej partii produktu/surowca.**

## 2.5. Znakowanie środków spożywczych – podawanie informacji dla konsumentów

Środki spożywcze wyprodukowane lub przetworzone w warunkach domowych muszą być oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Etykieta środków spożywczych musi zawierać informacje umożliwiające **identyfikację wyprodukowanej żywności**. Ponadto etykieta środków spożywczych nie może wprowadzać konsumenta w błąd. Ta sama zasada odnosi się do prezentacji, reklamy żywności dotyczy to kształtu, wyglądu lub sposobu pakowania) oraz sposobu jej eksponowania. Sposób znakowania jest uzależniony od rodzaju środka spożywczego oraz od formy wprowadzania go do obrotu tj. sprzedaż na wagę lub w opakowaniu.

Środki spożywcze muszą być oznakowanie zgodnie z przepisami:

- *rozporządzenia nr 1169/2011,*
- *ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia,*
- *ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych,*
- *rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych*.

Wzór przykładowej etykiety określa załącznik 2.

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

1. napis „rolniczy handel detaliczny”,
2. dane obejmujące:

- imie i nazwisko albo nazwę i siedzibę podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny,
- adres miejsca prowadzenia produkcji żywności.

# 3. Wymagania higieniczne

## 3.1. Wymagania ogólne

Dobra Praktyka Higieniczna (GHP), którą należy wdrożyć 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*”.

Ponadto, tam gdzie to konieczne, niezbędne jest wdrożenie i stosowanie procedury opartej na zasadach systemu HACCP w celu identyfikacji, analizy i kontroli zagrożeń, o której mowa w art. 5 rozporządzenia nr 852/2004, z możliwością zastosowania elastycznego podejścia do wdrażania wymagań higienicznych oraz zasad systemu HACCP ze względu na profil prowadzonej działalności, niskie ryzyko zanieczyszczenia żywności i zagrożenie dla konsumenta, istniejące warunki (w tym wielkość pomieszczeń), rodzaj produktów oraz zakres wykonywanych czynności. Aby ułatwić wdrożenie zasad GHP, rozdział III załącznika II *do rozporządzenia nr 852/2004* podaje wymagania dla pomieszczeń mieszkalnych, w których prowadzona jest produkcja / 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 (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;
- 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.

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

- kontrolę dostaw,
- budynki i układ funkcjonalny pomieszczeń, wyposażenie,
- czyszczenie urządzeń oraz sprzętu (dotyczy to również dezynfekcji) a także urządzeń sanitarnych oraz zaplecza produkcyjnego,
- czyszczenie obszaru produkcji i przechowywania,
- higienę procesu produkcji, w tym rozdzielnie czynności w celu zabezpieczenia przed przeniesieniem zanieczyszczania 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.

## 3.2. Wymagania szczegółowe

Każdy podrozdział A przestawia konkretny zakres działalności, objęty dobrą praktyką higieniczną, w którym mogą wystąpić potencjalne nieprawidłowości. Podrozdział B przedstawia jak można zapobiec wskazanym nieprawidłowościom.

Ponadto, w załączniku znajduje się tabela – lista, która może służyć do kontroli wewnętrznej– czy najistotniejsze wymagania higieniczne zostały uwzględnione (załącznik 1). Ponadto, w celach edukacyjnych w załączniku 3 została zamieszczona instrukcja mycia rąk.

### 3.2.1. Warunki domowe –najistotniejsze zagrożenia

**A. POTENCJALNE NIEPRAWIDŁOWOŚCI**

1. Zanieczyszczenie środków spożywczych w wyniku:
   - typowych czynności domowych

**Pamiętaj!**

**Typowe czynności domowe obejmują przede wszystkim konsumpcję posiłków, przygotowanie żywności do konsumpcji, a także sortowanie, mycie, suszenie, prasowanie i składanie ubrań.**

- 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.

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.

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

**Pamiętaj!**

**Przebywanie jakichkolwiek zwierząt w pomieszczeniach kuchennych jest zabronione.**

4. Należy wydzielić pojemniki przeznaczone wyłącznie do kontaktu z żywnością.
5. Należy zachować zasady higieny, w szczególności często myć ręce, zwłaszcza przed przystąpieniem do pracy, po skorzystaniu z toalety, dokonaniu utylizacji odpadów, obieraniu warzyw, itp.
6. 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.
7. 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.
8. 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.

**Pamiętaj!**
**Osoby chore na choroby zakaźne lub manifestujące takie objawy powinny być wykluczone z produkcji / przetwarzania żywności.**

## 3.2.2. Miejsca obróbki, przygotowania i przechowywania żywności

**A. POTENCJALNE NIEPRAWIDŁOWOŚCI (ZANIECZYSZENIE WYNIKAJĄCE Z WYKORZYSTANIA NIEWŁAŚCIWYCH MIEJSC OBRÓBKI 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.

**B. SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM ZWIĄZANYM Z WYKORZYSTANIEM NIEWŁAŚCIWYCH MIEJSC OBRÓBKI 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 regularnie czyszczenie.
5. Powierzchnie, które pozostaną w kontakcie z żywnością, należy utrzymywać w należytym stanie i czystości, a także o ile będzie to konieczne, poddawać je dezynfekcji. Wymaga to stosowania gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję oraz nietoksycznych materiałów.
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 obróbki żywności.

## 3.2.3. Sprzęt

**A. 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.

**B. 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 złączeń, 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.
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.

**Pamiętaj!**
**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**

## 3.2.4. Woda

**A. 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.

**B. SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM (PODCZAS STOSOWANIA WODY)**

1. Należy zapewnić odpowiednie zaopatrzenie w wodę pitną (wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi), która powinna być używana w każdym przypadku, gdy jest to niezbędne (np. mycie, krojenie, gotowanie), w celu zabezpieczenia żywności przed zanieczyszczaniem.
2. Do produkcji lodu, mycia i obróbki żywności, gotowania i płukania powierzchni mających kontakt ze środkami spożywczymi należy stosować wyłącznie wodę pitną.
3. Koniecznie 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. Ponadto, w przypadku wykorzystywania wody ze studni głębinowej należy wyznaczyć stałą częstotliwość badań takiej wody. Przy korzystaniu z wody ze studni głębinowej należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dochodziło do jej zanieczyszczania. W przypadku stosowania wody pitnej z sieci wodociągowej badania takie nie są wymagane.
4. Nie można stosować nieuzdatnionej wody bezpośrednio z rzeki, jeziora, stawu itp.
5. Sieć kanalizacji wewnętrznej należy utrzymywać w dobrym stanie, by nie powodować pogorszenia jakości wody pitnej.

### 3.2.5. Efektywne czyszczenie

Aby prawidłowo oczyścić sprzęt i wyposażenie kuchenne należy:

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

Deski do krojenia, wyposażenie oraz sprzęt do kontaktu z żywnością należy dobierać w taki sposób, aby możliwe było jego czyszczenie i dezynfekowanie w zmywarce.

W razie braku takiej możliwości, należy wykorzystać zlewozmywak dwukomorowy i w takim przypadku należy stosować jedną komorę do mycia środkiem chemicznym przeznaczonym do tego celu, a drugą do płukania i dezynfekcji. Zaleca się wyparzanie desek oraz wyposażenia tj. sztućce, chochle oraz pojemniki.

Wszystkie powierzchnie mające kontakt z żywnością należy czyścić roztworem środka chemicznego, a następnie spłukiwać czystą wodą.

Powierzchnie oraz wyposażenie (w tym termometry do pomiaru temperatury żywności gotowej do spożycia lub żywności gotowanej), które mają w kontakt z żywnością należy czyścić i poddawać dezynfekcji. Można do tego stosować wodę o temperaturze powyżej 82°C lub środek dezynfekujący.

Należy zapewnić odpowiednie powierzchnie ociekowe do higienicznego osuszania umytego sprzętu, ewentualnie osuszyć powierzchnie ręcznikiem papierowym.

**A. POTENCJALNE NIEPRAWIDŁOWOŚCI (W RAZIE NIEDOKŁADNEGO CZYSZCZENIA)**

1. 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.

**B. SPOSOBY ZAPOBIEGANIA WYSTĘPOWANIU NIEPRAWIDŁOWOŚCI**

1. Dla utrzymania czystości 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. Czyścić sprzęt i powierzchnie, na których przygotowywana jest żywność, urządzenia, pojemniki, naczynia, itp. po każdym ich użyciu, przed ponownym zastosowaniem oraz zawsze, gdy okaże się to konieczne.
3. Czyścić lub dezynfekować przed wykonywaniem określonych czynności powierzchnie i urządzenia, które mają kontakt z żywnością gotowaną lub gotową do spożycia. Dotyczy to również termometrów.
4. Opróżniać i czyścić pojemniki stosowane do przechowywania mąki, cukru i produktów podobnych tak często, jak to konieczne, przynajmniej raz w miesiącu.
5. Utrzymywać pokrywę okapu w czystości i czyścić ją przynajmniej raz na trzy miesiące.
6. Czyścić pojemniki wielokrotnego użycia po każdym zastosowaniu.
7. Usuwać wszelkie pozostałości, rozlane płyny, wysypane produkty najszybciej jak to możliwe nigdy nie pozostawiając ich do sprzątnięcia.
8. Zapewnić, aby stosowane środki czyszczące i dezynfekujące były prawidłowo oznakowane oraz przechowywane w oddzielnym pomieszczeniu.
9. Nigdy nie umieszczać środków czyszczących i dezynfekujących w pojemnikach przeznaczonych do przechowywania żywności.
10. Stosować wyłącznie środki czyszczące i dezynfekujące w odpowiednim stężeniu i czasie, zgodnie z instrukcją.
11. Myć i dezynfekować ściereczki do naczyń, ścierki, zmywaki, itp. 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. Usuwać wodę wykorzystaną do zmywania, do sieci kanalizacyjnej (toalety).

13. Nie stosować szczotek ani sprzętu wykorzystywanego w kuchni lub na powierzchniach przeznaczonych do przechowywania do czyszczenia innych obszarów, zwłaszcza podwórza, itp.
14. Nie stosować gąbek do czyszczenia, 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.

## 3.2.6. Kontrola i zabezpieczenie przed szkodnikami

**A. POTENCJALNE NIEPRAWIDŁOWOŚCI (WYSTĘPOWANIE SZKODNIKÓW)**

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

**B. 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 moskiterów w oknach, aby zapobiec dostawaniu się owadów do pomieszczeń.

## 3.2.7. Utylizacja odpadów

**A. POTENCJALNE NIEPRAWIDŁOWOŚCI (PODCZAS PRZECHOWYWANIA LUB UTYLIZACJI ODPADÓW)**

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

**B. SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM**

1. Każdego dnia opróżniać kosze na odpady znajdujący się w kuchni. Kosze na odpady należy utrzymywać w czystości. Kosz na odpady powinien posiadać pokrywę.
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.

## 3.2.8. Higiena osobista

**A. POTENCJALNE NIEPRAWIDŁOWOŚCI (W RAZIE NIE STOSOWANIA ZASAD HIGIENY OSOBISTEJ)**

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

**B. 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.
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.
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 dotykiem 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.

## 3.2.9. Odpowiedni sprzęt i urządzenia

**A. POTENCJALNE NIEPRAWIDŁOWOŚCI (W ZWIAZKU ZE STOSOWANIEM NIEODPOWIEDNIEGOSPRZĘTU i URZĄDZEŃ)**

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

**B. 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.

## 3.2.10. Szkolenia

**A. POTENCJALNE NIEPRAWIDŁOWOŚCI (SZKOLENIA OSÓB W ZAKRESIE WYMAGAŃ HIGIENICZNYCH)**

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

**B. SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM**

1. Wszystkie osoby wykonujące prace związane z produkcją lub przygotowywaniem 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:
   - podstawowych zasad stosowania dobrej praktyki higienicznej
   - przyczyn i zapobiegania zanieczyszczaniu żywności i jej psuciu
   - higieny osobistej
   - mycia i czyszczenia
   - zapobieganiu dostępowi szkodników
3. Należy zapoznać wszystkie osoby zaangażowane w proces produkcji z treścią niniejszego przewodnika oraz podstawowymi zasadami higieny.

## 3.2.11. Kontrolowanie temperatury środków spożywczych

W żywności obecne są mikroorganizmy, które w odpowiednich warunkach mogą szybko się namnażać i powodować jej psucie. Niektóre drobnoustroje mogą powodować poważne choroby, a nawet śmierć osoby, która zjadła zanieczyszczony produkt. Istnieją także drobnoustroje wytwarzające toksyny, które mogą zanieczyszczać żywność i stanowić również zagrożenie dla zdrowia.

W procesie gotowania dochodzi do unieszkodliwienia drobnoustrojów chorobotwórczych, jednak nie wszystkie toksyny zostają usunięte. W celu ochrony zdrowia należy przedsięwziąć wszelkie kroki do zminimalizowania liczby mikroorganizmów w żywności. Dzięki temu zredukowane zostanie ryzyko występowania toksyn w ilości umożliwiającej wywołanie zatrucia pokarmowego.

**A. POTENCJALNE NIEPRAWIDŁOWOŚCI (KONTROLA TEMPERATURY)**

1. Nie przestrzeganie czasu i temperatury obróbki cieplnej
2. Nieprawidłowa temperatura przechowywania produktów i/lub surowców

**B. SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM**

1. W celu ograniczenia rozwoju drobnoustrojów, należy przechowywać łatwo psujące się produkty i półprodukty w temperaturze 5°C. Dzięki temu zahamowany zostanie wzrost większości drobnoustrojów, które mogą powodować zatrucie pokarmowe.
2. W przypadku przetworów owocowych/warzywnych, soków zalecana jest pasteryzacja (min 30 min) lub 3 – krotna pasteryzacja przeprowadzona w 24 godz. odstępach dla produktów o długim okresie przechowywania.
3. Tam, gdzie temperatura jest parametrem krytycznym, należy postępować w sposób opisany w rozdziale 1.2 i prowadzić zapisy pomiarów zgodnie z wyznaczoną w recepturze częstotliwością.

## 3.2.12. Surowce z własnego gospodarstwa

Surowce roślinne powinny spełniać wymagania w zakresie pozostałości pestycydów, zanieczyszczeń - azotanów i mikotoksyn produkowanych przez niektóre patogeniczne mikroorganizmy pochodzenia grzybowego i bakteryjnego. Nie powinny też stanowić zagrożenia mikrobiologicznego dla konsumenta, w szczególności gdy są spożywane na surowo. Powinny być produkowane zgodnie z zasadami higieny i dobrej praktyki rolniczej.

W przypadku uprawy roślin, które wykorzystywane będą również do produkcji żywności, w tym również w ramach rolniczego handlu detalicznego spełnione muszą być wymagania higieniczne określone w załączniku nr I do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

**A. POTENCJALNE 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.

**B. SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM**

1. Przed przeniesieniem warzyw na powierzchnie robocze, 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 zanieczyszczenia oczyszczonych produktów.
4. Należy zapobiegać wnoszeniu zanieczyszczeń z ogrodu, gospodarstwa, budynków gospodarczych, kurników, itp. do kuchni lub pomieszczeń produkcyjnych na odzieży lub obuwiu.

**Pamiętaj!**
**Zawsze należy myć ręce przed rozpoczęciem i po zakończeniu zbierania owoców i warzyw lub po zdjęciu obuwia.**

5. Osoby chore na choroby zakaźne lub manifestujące 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 środka zamieszczonej na jego opakowaniu. W szczególności dotyczy to zakresu stosowania, zalecanej dawki stosowania, terminu i sposobu przeprowadzenia zabiegu (odpowiedni okres rozwoju roślin).
7. Do sporządzania cieczy użytkowej 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, napojami lub paszą a także w sposób zapewniający, że nie zostaną przypadkowo spożyte lub przeznaczone do żywienia zwierząt.
10. Opakowania po środkach ochrony roślin oraz przeterminowane środki ochrony roślin należy usuwać zgodnie z etykietą danego środka oraz przepisami o odpadach. Niedopuszczalne jest wyrzucanie ich w pobliżu upraw i miejsc przechowywania oraz przetwarzania żywności.
11. Uprawy nie mogą być nawożone fekaliami ludzkimi.

## 3.2.13. Magazynowanie surowców (składników)

**A. POTENCJALNE 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 wołki zbożowe.
4. wilgotnosc

**B. 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 mąka, zboża i płatki w miejscach czystych, suchych.
3. Żywności nie wolno przechowywać bezpośrednio na podłodze.
4. W lodówce utrzymywać temperaturę maksymalną 5°C. W zamrażarce utrzymywać temperaturę maksymalną -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.
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 należy 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. Produkty sypkie należy przechowywać w szczelnych pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

## 3.2.14. Rozmrażanie żywności

**A. POTENCJALNE NIEPRAWIDŁOWOŚCI PODCZAS ROZMRAŻANIA**

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

**B. 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

**Pamiętaj:**
**Kuchenka mikrofalowa nie nadaje się do rozmrażania dużych porcji żywności.**

3. Należy sprawdzić, czy żywność została całkowicie rozmrożona (temperatura pomiędzy -1° a +3°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.

## 3.2.15. Przygotowywanie żywności

**A. POTENCJALNE NIEPRAWIDŁOWOŚCI**

1. Podczas przygotowywania żywności może dochodzić do jej zanieczyszczania.
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.

**B. SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM**

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.
7. Myć warzywa i owoce przed ich wykorzystaniem.
8. Wykorzystywać żywność po jej rozmrożeniu w ciągu 24 godzin.

## 3.2.16. Gotowanie / Pieczenie

**A. POTENCJALNE NIEPRAWIDŁOWOŚCI (PODCZAS GOTOWANIA LUB PIECZENIA)**

1. Drobnoustroje chorobotwórcze mogą przetrwać, jeśli żywność nie zostanie poddana gotowaniu lub pieczeniu w całości. Drobnoustroje, które przetrwały mogą namnażyć się w sprzyjających warunkach np. gdy produkt jest niedogotowany.
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.

**B. 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 kontaku gotowego produktu z mąką.
3. Nie stosować kuchenki mikrofalowej do gotowania.

## 3.2.17. Chłodzenie żywności

**A. POTENCJALNE NIEPRAWIDŁOWOŚCI (PODCZAS CHŁODZENIA ŻYWNOŚCI)**

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

**B. 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.

**Pamiętaj!**
**Umieszczanie w lodówce bardzo gorącej żywności może podnosić temperaturę w jej wnętrzu. Z tego powodu temperatura innych produktów może wzrastać.**

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.
   - przenosić środki spożywcze do chłodniejszych miejsc.

## 3.2.18. Przygotowywanie dżemów

**A. POTENCJALNE NIEPRAWIDŁOWOŚCI (PODCZAS PRZYGOTOWYWANIA DŻEMÓW)**

1. Owady, ciała obce i środki chemiczne np. środki owadobójcze mogą znajdować się w owocach.
2. Pleśnie mogą wzrastać na powierzchni dżemu, jeśli w trakcie jego przygotowania nie użyto odpowiedniej ilości cukru.
3. Opakowania brudne, uszkodzone, skorodowane, lub wykonane z materiałów niedopuszczonych do kontaktu z żywnością mogą być źródłem zanieczyszczeń środków spożywczych.

**B. SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM**

1. Przebierać owoce i usuwać wszelkie ciała obce z ich powierzchni oraz wszystkie owoce zapleśniałe.
2. Dodawać przynajmniej 6 kg cukru na każde 10 kg dżemu.
3. Do pakowania przetworów (marynaty, dżemy, konfitury itp.) wieczka twist-off, które są fabrycznie nowe. Słoiki poddawać bieżącej kontroli w celu wyeliminowania uszkodzonych.
4. Słoiki i wieczka muszą być czyste i wyparzone.
5. Słoiki, można umieścić po oczyszczeniu w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C na przynajmniej pięć minut.
6. Wieczka można umieścić we wrzącej wodzie.
7. Przekładać gorące dżemy do wyparzonych, gorących słoików, a następnie zamykać je pokrywką lub wyjałowionym wiekiem.

## 3.2.19. Przechowywanie wyprodukowanej żywności

**A. POTENCJALNE NIEPRAWIDŁOWOŚCI (PODCZAS PRZECHOWYWANIA WYPRODUKOWANEJ ŻYWNOŚCI)**

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.

**B. SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM**

1. W celu zabezpieczania przed zanieczyszczeniem, wysychaniem lub psuciem żywności spowodowanym kontaktem z innymi środkami spożywczymi, żywność należy zakrywać, przechowywać w czystych pojemnikach lub zawijać. W celu zabezpieczania przed zanieczyszczeniem, wysychaniem lub psuciem żywności spowodowanym kontaktem z innymi środkami spożywczymi, żywność należy zakrywać, przechowywać w czystych pojemnikach lub zawijać o "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 i nie otwierać ich zbyt często).
3. Nigdy nie przechowywać 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 posiadać stosowne oznakowanie zawierające datę produkcji.
8. Najwcześniej wyprodukowaną żywność należy wykorzystywać w pierwszej kolejności.

## 3.2.20. Transport wyprodukowanych środków spożywczych

**A. POTENCJALNE 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 zanieczyszczaniu substancjami chemicznymi, ciałami obcymi lub w wyniku przewożenia żywności w zanieczyszczonych pojemnikach lub środkach transportu.

**B. 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 odpowiednieo niskiej temperaturze.
4. Żywność gorąca zachowuje temperaturę powyżej 63°C.
5. Żywność surowa, która potencjalnie może zawierać drobnoustroje chorobotwórcze, została oddzielona od żywności gotowanej lub gotowej do spożycia.
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.

## 3.2.21. Sprzedaż żywności

**A. 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.

**B. 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 stosować podstawowe zasady higieny.
4. Pojemniki i materiały używane do pakowania żywności przy sprzedaży powinny być czyste.
5. Stosować materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością. Opakowania chronić przed zanieczyszczeniem.
6. Przeznaczoną do sprzedaży żywności należy utrzymywać w odpowiedniej dla niej temperaturze i wilgotności. Żywność rozmrożona nie powinna być ponownie mrożona i sprzedawana.

Załącznik 1

Lista kontroli wewnętrznej – czy najistotniejsze wymagania higieniczne zostały uwzględnione

*Tam gdzie jest „tak”/”nie” należy zakreślić kółkiem właściwą odpowiedź.*

| | | |
|---|---|---|
| Nazwa i adres miejsca: przetwarzania / obróbki, przechowywania żywności na sprzedaż | | |
| Osoba/y odpowiedzialna za bezpieczeństwo produkowanej żywności: | | |
| Czy stosowana jest odzież ochronna, w tym nakrycia głowy, związane długie włosy? | TAK | NIE |
| Czy prace w kuchni wykonuje się bez biżuterii | TAK | NIE |
| Czy ręce są myte przed kontaktem z żywnością | TAK | NIE |
| Czy zapewnione są warunki do higienicznego korzystania z toalet? | TAK | NIE |
| Czy osoby chore na choroby zakaźne lub manifestujące takie objawy są wyłączone z procesu produkcji | TAK | NIE |

| | | |
|---|---|---|
| Czy wyprodukowana żywność jest oznakowana. | TAK | NIE |
| Czy uwzględniona jest w znakowaniu obecność składników alergennych (o ile występują) | TAK | NIE |
| Czy osoby mające kontakt z żywnością były przeszkolone w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych (szkolenie, samoedukacja etc.): | TAK | NIE |
| Surowce z własnego ogrodu/pola – jak zapewnia się, że są właściwej jakości (np. są oczyszczone, sortowane, przechowywane w odpowiedniej temperaturze, stosowanie środków ochrony roślin było zgodne z zaleceniami podanymi w etykiecie zamieszczonej na ich opakowaniu) | | |
| Czy stosuje się surowce inne niż z własnej produkcji (np. sól, cukier, ocet etc.) | TAK | NIE |
| Inne surowce – dostarczane/kupowane są od: | | |
| Jak zapewnia się, że surowce, które nie są własnej produkcji mają właściwą jakość (np. są wykorzystywane przed upływem terminu przydatności, | | |

| | |
|---|---|
| mają właściwą konsystencję, zapach, smak, są przechowywane we właściwy sposób) | |
| Działalność obejmuje następujące rodzaje żywności (wypełniając tę rubrykę powinno się również spisać na oddzielnej kartce recepturę - zgodnie z rozdziałem 1.2) | |
| W prowadzonej obróbce / przetwórstwie zostały zidentyfikowane następujące parametry bezpieczeństwa żywności (np. temperatura i czas gotowania dżemu, temperatura przechowywania – powinny być one zidentyfikowane tak jak to zostało opisane w rozdziale 1.2): | |
| Aby zapewnić właściwą rotację zapasów, produkty są znakowane i weryfikowane w następujący sposób (podać jaki): | |
| Przed rozpoczęciem przygotowywania żywności dokonuje się czyszczenia powierzchni roboczych za pomocą:<br>• podać materiał którym czyścimy (np. ręczniki papierowe, przeznaczone do tego celu ręczniki materiałowe etc,)<br>• podać rodzaj środka chemicznego który jest stosowany: | |

| | | |
|---|---|---|
| Podać w jaki sposób produkty surowe i produkty gotowe są rozdzielone aby zapobiec zanieczyszczeniu tzw. krzyżowemu (np. mycie desek, mycie powierzchni roboczych, mycie zlewu zawsze pomiędzy obróbką surowych i gotowych produktów, właściwe rozkładanie na półkach w lodówce): | | |
| Czy mrozi/rozmraża się żywność, surowce lub półprodukty?<br><br>(np. maliny mrożone w celu późniejszego wykorzystania przy produkcji dżemu) | TAK | NIE |
| Aby zapewnić, że żywność jest prawidłowo zamrożona postępuje się w następujący sposób: | | |
| Aby zapewnić, że żywność jest całkowicie rozmrożona postępuje się w następujący sposób: | | |
| Czy produkty poddaje się obróbce cieplnej? | TAK | NIE |
| Aby zapewnić, że żywność jest całkowicie ugotowana, postępuje się w następujący sposób: | | |
| Jak postępuje się z żywnością ugotowaną: | | |

| | |
|---|---|
| | |
| Aby właściwie schłodzić produkt, postępuje się w następujący sposób: | |
| Zapewnia się właściwy transport poprzez: | |
| Śmieci i odpady są składowane w: | |
| (opis/instrukcja czyszczenia) Efektywne czyszczenie pomieszczeń, sprzętu po zakończeniu produkcji żywności, jest przeprowadzane w następujący sposób, (należy podać również jak często): | |
| Jak zapobiega się szkodnikom: | |
| W jaki sposób zapewnia się, że zwierzęta nie mają dostępu do powierzchni kuchennych: | |
| W jaki sposób zapewnia się właściwą jakość zdrowotną | |

| | | |
|---|---|---|
| stosowanej wody: | | |
| Prowadzi się następujące zapisy: | | |
| — Dane osób uczestniczących w produkcji danego rodzaju żywności w danym okresie (np. czerwiec - dżem truskawkowy – Jan Kowalski) | TAK | NIE |
| — Liczba osób, które uczestniczą w produkcji żywności | TAK | NIE |
| — Temperatura lodówek/chłodziarek | TAK | NIE |
| — Temperatura i czas gotowania | TAK | NIE |
| — Temperatura i czas pasteryzacji | TAK | NIE |
| — Temperatura i czas sterylizacji słoików/butelek | TAK | NIE |
| — Inne….(wpisać jakie?) | | |

Załacznik 2 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 :**

* SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem:

a) syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę [(1)];

b) maltodekstryn na bazie pszenicy [(1)];

c) syropów glukozowych na bazie jęczmienia;

d) zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;

2. Skorupiaki i produkty pochodne;

3. Jaja i produkty pochodne;

4. Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem:

a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy;

b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina;

5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;

6. Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem:

a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego [(1)];

b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfa-tokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego;

c) fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego;

d) estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego;

7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem:

a) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego,

b) laktitolu;

8. Orzechy, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoinensis* (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje/orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;

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/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO2 dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców;

13. Łubin i produkty pochodne;

14. Mięczaki i produkty pochodne

(1) Oraz produkty pochodne, o ile obróbka, jakiej je poddano, najprawdopodobniej nie wpływa na zwiększenie alergenności, ocenionej przez właściwy organ w odniesieniu do produktu, z którego powstały

Załącznik 3

World Health Organization

## Instrukcja mycia rąk mydłem i wodą

Czas: 40-60 sekund

Zmoczyć dłonie.

Nanieść odpowiednią dozę mydła.

Pocierać wewnętrzną stroną lewej dłoni o wewnętrzną stronę prawej dłoni i odwrotnie.

Pocierać wewnętrzną częścią prawej dłoni o grzbietową część lewej dłoni i odwrotnie.

Pocierać wewnętrznymi częściami dłoni z przeplecionymi palcami.

Pocierać górną część palców prawej dłoni o wewnętrzną część lewej dłoni i odwrotnie.

Ruchem obrotowym pocierać kciuk prawej dłoni wewnętrzną cześcią lewej dłoni i odwrotnie.

Ruchem okrężnym opuszkami palców lewej dłoni pocierać wewnętrzne zagłębienie prawej dłoni i odwrotnie.

Opłukać ręce wodą.

Osuszyć ręce ręcznikiem jednorazowym.

Użyć ręcznika do zakręcenia wody.

Twoje ręce są czyste.