Małopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego
z s. w Karniowicach

Działalność przetwórcza w warunkach domowych

Karniowice 2021

Opracowanie: Anna Tobiasz,
Dział Rozwoju Obszarów Wiejskich MODR

Wydawca: Małopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego
z s. w Karniowicach
ul. Osiedlowa 9, 32-082 Karniowice, tel. 12-285-21-13/14
FAX 12-285-11-07; www.modr.pl

Skład i opracowanie graficzne: Dział Metodyki Doradztwa,
Szkoleń i Wydawnictw - Zespół Wydawnictw -
Emilia Wawryszuk

ISBN 978-83-66244-56-6

Wstęp

Za bezpieczeństwo żywności wprowadzanej do obrotu, niezależnie od skali produkcji, odpowiedzialny jest producent. Dlatego zanim rozpoczniemy działalność przetwórczą należy opracować własny program bezpieczeństwa żywności, który uwzględni strukturę organizacyjną i specyfikę działalności danego podmiotu. Dobre praktyki higieniczne to działania, które muszą zostać podjęte, oraz warunki higieniczne, jakie muszą zostać spełnione na wszystkich etapach produkcji i obrotu żywnością tak, aby zapewnić bezpieczeństwo. Dobre praktyki higieniczne to także: właściwe informacje na temat zagrożeń, które mogą powstawać w produkcji, oraz działania mające na celu ich kontrolę.

Bezpieczeństwo żywności w warunkach domowych

Ochrona zdrowia ludzkiego na każdym etapie procesu produkcji żywności ma priorytetowe znaczenie dla ochrony zdrowia publicznego i gospodarki. Prawo żywnościowe definiuje wiele pojęć dotyczących bezpieczeństwa żywności. Daje to pewność, że żywność nie wywoła żadnych szkodliwych skutków dla zdrowia konsumenta, o ile będzie przygotowana do spożycia zgodnie z przeznaczeniem.

Przy wprowadzaniu produktów żywnościowych do obrotu należy zwrócić szczególną uwagę na czynniki, które mają podstawowe znaczenie w zapewnieniu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Oczywistą rzeczą jest, że osiągnięcie takiego celu jest niemożliwe przy tradycyjnym podejściu do tworzenia jakości, który polega głównie na końcowej kontroli wyrobów. W związku z tym należy zastosować bardziej efektywne metody wytwarzania żywności – takie, które będą gwarantować jakość zdrowotną.

Dobra Praktyka Produkcyjno-Higieniczna

Podstawowymi systemami zapewniania jakości zdrowotnej mającymi zastosowanie w domowym przetwórstwie żywności są Dobra Praktyka Produkcyjna (z ang. *GMP – Good Manufacturing Practice*) i Dobra Praktyka Higieniczna (z ang. *GHP – Good Hygienic Practice*). Zapewnienie jakości to wszystkie systematyczne działania, które są realizowane w ramach systemu jakości, a mają na celu wzbudzenie należytego zaufania, że obiekt spełnia wymagania jakościowe. Przy rozszerzeniu działalności przetwórczej podmiot zobligowany jest do wdrożenia systemu HACCP.

Jest to system, na którego zasadach oparta jest procedura identyfikacji, analizy i kontroli zagrożeń przy produkcji w zakładach przetwórczych. Procedura ta, a o której mowa w art. 5 Rozporządzenia (WE) nr 852/2004, jest opracowywana na potrzeby kontroli wewnętrznej i ma zapewnić bezpieczeństwo żywności poprzez przestrzeganie zasad higieny. Zasady w niej określone powinny być przestrzegane przez wszystkie osoby mające kontakt z pożywieniem, a na żądanie organów urzędowej kontroli żywności muszą być przedstawiane dowody potwierdzające wdrożenie i stosowanie tej procedury w zakładzie.

Metodę tę opracowano specjalnie, by wyeliminować zagrożenia pochodzenia mikrobiologicznego, a następnie rozszerzono ją do innych zagrożeń biologicznych, chemicznych i fizycznych. System ten powinien

regulować podstawowe parametry, które mają wpływ na zdrowie konsumentów. System HACCP działa w oparciu o 7 podstawowych zasad, które powinny być rozpatrywane nie jako reguły, lecz jako zadania do wykonania w celu wdrożenia systemu.

Zgodnie z art. 5 Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, należą do nich:

1) identyfikacja i ocena zagrożeń jakości zdrowotnej żywności oraz ryzyka ich wystąpienia, a także ustalenie środków kontroli i metod przeciwdziałania tym zagrożeniom,

2) określenie krytycznych punktów kontroli w celu wyeliminowania lub zminimalizowania występowania zagrożeń,

3) ustalenie dla każdego krytycznego punktu kontroli wymagań (parametrów), jakie powinien spełniać, i określenie granic tolerancji (limitów krytycznych)

4) ustalenie i wprowadzenie systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli

5) ustalenie działań korygujących, jeżeli krytyczny punkt kontroli nie spełnia wymagań, o których mowa w punkcie 3.,

6) ustalenie procedur weryfikacji w celu potwierdzenia, że system HACCP jest skuteczny i zgodny z planem,

7) opracowanie dokumentacji systemu HACCP dotyczącej etapów jego wprowadzania oraz ustalenie sposobu rejestrowania i przechowywania danych oraz archiwizowania dokumentacji systemu.

Rolnicze rzeźnie

Przetwarzanie produktów pochodzenia zwierzęcego, a także rozbiór mięsa i następnie sprzedaż wyprodukowanych produktów na rynku lokalnym, zarówno konsumentom końcowym, jak i do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta

końcowego, jest możliwe w ramach **małych ubojni (rolniczych rzeźni)**. Z dniem 18 lutego 2020 r. weszło w życie nowe rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 20 grudnia 2019 r. w sprawie zmiany niektórych wymagań weterynaryjnych, jakie powinny być spełnione przy produkcji pochodzenia zwierzęcego w rzeźniach o małej zdolności produkcyjnej położonych na terenie gospodarstwa rolnego, zwanych rzeźniami rolniczymi. Wprowadzone ułatwienia w zakresie przepisów weterynaryjnych dają możliwość rolnikom utrzymującym zwierzęta we własnym gospodarstwie i zamierzającym rozszerzyć dodatkową działalność o ubój zwierząt lub rozbiór mięsa w celu wprowadzenia do obrotu na małą skalę. Rzeźnie rolnicze będą mogły składać się z co najmniej jednego pomieszczenia. Wprowadzone zostały ułatwienia dotyczące konstrukcji, rozplanowania i wyposażenia pomieszczeń dla rzeźni o małej zdolności produkcyjnej. W rozporządzeniu określone zostały wymogi dotyczące m.in. liczby pomieszczeń w rzeźni, czynności jakie mogą być wykonywane, sposobu i miejsca przechowywania mięsa pozyskiwanego w wyniku rozbioru, miejsc zmiany odzieży i obuwia dla pracowników (szatni), miejsca do odkażania narzędzi, jak również przechowywania środków sanitarnych.

Podmioty prowadzące tego typu działalność będą zobowiązane do przestrzegania wymogów określonych w innych przepisach prawa krajowego lub unijnego dotyczących np. kryteriów mikrobiologicznych dla mięsa, łańcucha chłodniczego czy kwalifikacji osób dokonujących uboju. W rzeźniach rolniczych ubijane mogą być zwierzęta będące własnością podmiotu prowadzącego rzeźnię, a także zwierzęta innych podmiotów utrzymane w gospodarstwach położonych w tym samym powiecie, w którym zlokalizowana jest rzeźnia lub powiatach sąsiadujących. Wprowadzono również możliwość rozbioru mięsa z ubitych w tych rzeźniach zwierząt. W rozporządzeniu określone zostały maksymalne dzienne limity liczby ubitych zwierząt: 6 szt. w przypadku: świń, owiec lub kóz o wadze powyżej 13 kg, 1–2 szt. w przypadku bydła lub koni, 50 szt. w przypadku drobiu lub zajęczaków. Łączna liczba zwierząt poddawanych ubojowi

w danym dniu nie będzie mogła przekroczyć 50 sztuk w przypadku drobiu albo zajęczaków oraz 15 sztuk w przypadku pozostałych zwierząt. Istnieje jednak możliwość podwyższenia limitów za zgodą powiatowego lekarza weterynarii na wniosek danego podmiotu pod warunkiem uboju w danym dniu lub tygodniu zwierząt jednego gatunku oraz nieprzekroczeniu rocznego limitu uboju określonego w rozporządzeniu. Podmioty prowadzące rzeźnie rolnicze mogą zbywać pozyskane w niej mięso innym podmiotom lub zakładom, jak również wprowadzać je na rynek, a także wykorzystać do produkcji żywności w ramach innych form prowadzonej działalności, w tym Rolniczy Handel Detaliczny. Istnieje również możliwość dokonywania uboju zwierząt innym podmiotom utrzymującym zwierzęta w tym samym powiecie lub powiatach sąsiadujących w ramach tzw. uboju usługowego. Wprowadzone uproszczenia rozwiążą wiele barier dla małych producentów w stosunku do podmiotów prowadzących działalność na dużą skalę, zwłaszcza na terenach gdzie nie funkcjonowały. Rzeźnie rolnicze to dodatkowe źródło dochodów rolniczych zwłaszcza dla małych producentów rolnych.

Rolniczy Handel Detaliczny

Podstawowa formą działalności przetwórstwa w warunkach domowych jest Rolniczy Handel Detaliczny. Zgodnie z ostatnimi zmianami w przepisach gospodarstwa rolne mogą prowadzić produkcję i handel w ramach Rodzinnego Handlu Detalicznego (RHD).

Gospodarstwa rodzinne mogą rozpocząć taką działalność po uprzedniej rejestracji (bez obowiązkowego zatwierdzenia) u powiatowego lekarza weterynarii (jeśli chodzi o produkty pochodzenia zwierzęcego lub żywność zawierającą jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego, tj. żywność złożoną). Odpowiedni wniosek należy dostarczyć na 30 dni przed datą planowego rozpoczęcia działalności do właściwego ze względu na siedzibę zakładu

lub do miejsca prowadzenia działalności powiatowego lekarza weterynarii (w przypadku produktów pochodzenia zwierzęcego) lub Inspekcji Sanitarnej (w przypadku produktów pochodzenia roślinnego). Aby prowadzić taką działalność, należy spełnić konkretne warunki, a podstawowe wymagania dla rolniczego handlu detalicznego z zakresu bezpieczeństwa żywności są następujące:

- Produkcja i zbywanie żywności nie może stanowić zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności i wpływać niekorzystnie na zdrowie publiczne.
- Należy przestrzegać wymagań określonych w:
  - Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady nr 178/2002 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;
  - Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych oraz w przepisach wydanych w trybie tego rozporządzenia;
  - ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
  - ustawie z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego.
- Należy przestrzegać obowiązku dokumentowania ilości zbywanej żywności.
- Istnieje nakaz oznakowania miejsca sprzedaży.
- Obowiązuje zakaz wykorzystywania do produkcji mięsa zwierząt kopytnych, pozyskanego z uboju dokonanego poza rzeźnią zatwierdzoną przez powiatowego lekarza weterynarii (np. z uboju w celu produkcji mięsa na użytek własny).
- Nie ma konieczności sporządzania projektu technologicznego przez podmioty zamierzające prowadzić działalność w zakresie

Rolniczego Handlu Detalicznego produktami pochodzenia zwierzęcego lub żywnością złożoną.

Żywność wprowadzana do obrotu w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego musi spełniać wymagania w zakresie oznakowania produktu, 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 uchylenia 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;
- rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych;
- rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 13 kwietnia 2004 r. w sprawie szczegółowego zakresu i sposobu znakowania niektórych grup i rodzajów artykułów rolno-spożywczych kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej.

Rejestracja i uzyskanie zatwierdzenia

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 2017 r. poz. 149 i poz. 60).

Wzór wniosku o rejestrację i zatwierdzenie, który należy złożyć do terenowo właściwej powiatowej lub 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).

Wymagania dla pomieszczeń mieszkalnych, w których prowadzona jest produkcja/ przetwarzanie żywności

Rozdział 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 kwietnia 2004 r., str.1;

Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, t. 34, rozdz. 13, str. 319) określa 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 oraz 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.

Elastyczne podejście do wymagań higienicznych

W przypadku produkcji żywności na małą skalę, jak na przykład w przypadku domowej produkcji żywności, można rozważyć zastosowanie tzw. elastycznego podejścia do wymagań higienicznych, zgodne ze stanowiskiem zawartym w dokumencie *Zbiór wytycznych w zakresie wdrażania procedur opartych na zasadach HACCP oraz ułatwień we wdrażaniu zasad HACCP w niektórych przedsiębiorstwach sektora spożywczego* opublikowanym na stronie internetowej Komisji Europejskiej oraz dostępnym na stronie internetowej Głównego Inspektoratu Sanitarnego.

Jednakże w każdym tego typu przypadku, również w przypadku niewielkich rozmiarów produkcji żywności, decydująca jest ocena ryzyka i skala zagrożeń ze względu na bezpieczeństwo żywności. Produkcja

w kuchni domowej może być prowadzona po wnikliwej analizie warunków sanitarnych procesu produkcji oraz zagrożenia związanego z rodzajem żywności, która miałaby być przygotowywana, skali produkcji oraz grupy konsumentów, do której będzie kierowany produkt (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). 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.

Znakowanie żywności produkowanej w kuchni domowej

Żywność produkowana w kuchni domowej powinna być oznakowana zgodnie z przepisami 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. UE L 304 z 21.11.2011, str. 18).

Żywność musi być bezpieczna dla zdrowia i życia człowieka, a odpowiedzialność za jej bezpieczeństwo ponosi producent lub podmiot wprowadzający żywność do obrotu, co wynika z art. 14 i 17 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. WE L 31 z 01.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, t. 6, rozdz. 15, str. 463).

Wymagania higieniczne dla zakładów produkcji i obrotu żywnością zostały określone w załączniku nr II do rozporządzenia nr 852/2004.

Pomieszczenia, w których wykonywane są czynności związane z produkcją i obrotem żywnością

Zgodnie z rozdziałem I tego załącznika pomieszczenia, w których wykonywane są czynności związane z produkcją i obrotem żywnością, muszą być utrzymywane w czystości i zachowane w dobrym stanie i kondycji technicznej, a ich wyposażenie, wystrój i konstrukcja mają eliminować ryzyko jej zanieczyszczenia. W zakładzie musi istnieć odpowiedni i dostateczny system naturalnej i mechanicznej wentylacji. System wentylacyjny musi być skonstruowany w taki sposób, aby umożliwiał łatwy dostęp do filtrów i innych części wymagających czyszczenia lub wymiany. Zgodnie z ust. 3 i 4 rozdziału I ww. załącznika w zakładzie zajmującym się produkcją i obrotem żywnością musi być dostępna odpowiednia ilość ubikacji spłukiwanych wodą, podłączonych do sprawnego systemu kanalizacyjnego. Toalety nie mogą łączyć się bezpośrednio z pomieszczeniami, w których pracuje się z żywnością. Podobnie musi być dostępna odpowiednia liczba umywalek, właściwie usytuowanych i przeznaczonych do mycia rąk. Muszą mieć one ciepłą i zimną bieżącą wodę, być zaopatrzone w środki do mycia rąk i do higienicznego ich suszenia. Oznacza to, że ze względu na konieczność zapewnienia bezpieczeństwa żywności oraz eliminowania ryzyka jej zanieczyszczenia, należy zapewnić możliwość korzystania z toalety i mycia rąk dla osób, które będą miały kontakt z żywnością.

Środki transportu używane do przewozu środków spożywczych

Środki transportu używane do przewozu środków spożywczych, zgodnie z rozdziałem IV załącznika II do rozporządzenia (WE) 852/2004, muszą być utrzymywane w czystości i w dobrym stanie technicznym, aby chronić żywność przed zanieczyszczeniem. Muszą być tak zaprojektowane

i skonstruowane, by możliwe było ich właściwe czyszczenie i/lub dezynfekcja. Na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania, dystrybucji żywność musi być chroniona przed zanieczyszczeniem, które może spowodować, iż stanie się niezdatna do spożycia przez ludzi, szkodliwa dla zdrowia lub zanieczyszczona w taki sposób, że byłoby nierozsądnie oczekiwać, iż zostanie w tym stanie skonsumowana. W przypadku surowców, składników, półproduktów czy tez wyrobów gotowych, które mogłyby sprzyjać wzrostowi mikroorganizmów chorobotwórczych lub tworzeniu się toksyn, muszą być przechowywane w temperaturach, które nie powodowałyby ryzyka dla zdrowia.

Surowce stosowane w produkcji żywności

Zgodnie z przepisami rozdziału IX w załączniku II do rozporządzenia (WE) 852/2004 surowce stosowane w produkcji żywności muszą mieć odpowiednią jakość zdrowotną i spełniać wymagania dotyczące np. zawartości zanieczyszczeń, pozostałości pestycydów. Żaden z surowców lub składników używany w produkcji żywności nie może być zaakceptowany, jeśli wiadomo, że jest, lub można by oczekiwać, że może być, zanieczyszczony pasożytami, patogennymi mikroorganizmami lub toksyczny, zepsuty lub niewiadomego pochodzenia w takim stopniu, że nawet po normalnym sortowaniu i/lub procedurach przygotowawczych lub przetwórczych, zastosowanych zgodnie z zasadami higieny, produkt końcowy nie będzie się nadawać do spożycia przez ludzi.

Literatura:

www.wetgiw.gov.pl
www.minrol.gov.pl
www. gis.gov.pl
Znakowanie żywności wprowadzanej do obrotu w ramach rolniczego handlu detalicznego, Główny Inspektorat Jakości Handlowej, Warszawa, [dostęp:] www.ijhars.gov.pl