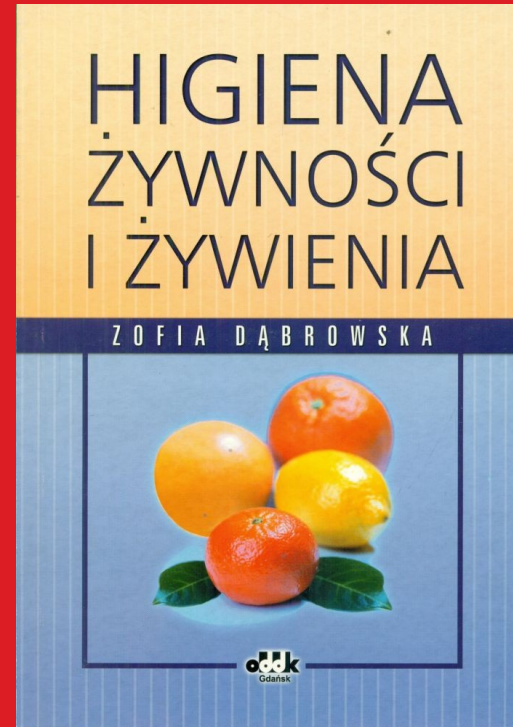


Szkolenie BHP z zakresu higieny żywności i żywienia



Karol Skorek
Specjalista ds. BHP
Inspektor Ochrony Przeciwpożarowej



Definicje

□ Higiena żywności - to tworzenie warunków zapewniających otrzymanie produktu zdrowego i bezpiecznego czyli charakteryzującego się właściwą jakością zdrowotną

Bezpieczeństwo żywności

- Najważniejszą zasadą w produkcji żywności, również w warunkach domowych, jest to aby żywność była bezpieczna dla konsumenta.
- To producent żywności jest odpowiedzialny za bezpieczeństwo żywności którą produkuje, przetwarza i wprowadza do obrotu.
- Producent żywności ponosi wszelkie konsekwencje prawne jeśli nie zapewnia odpowiednich warunków higienicznych i sanitarnych na wszystkich etapach produkcji i przetwarzania żywności i jej właściwego oznakowania, co może w konsekwencji stanowić zagrożenia dla zdrowia i życia konsumenta.

Identyfikowalność żywności

- Producenci żywności są zobowiązani do wdrożenia systemu identyfikacji żywności, czyli śledzenia pochodzenia żywności na wszystkich etapach produkcji (traceability) .
- Producenci żywności są zobowiązani do stosowania zasady „krok w przód” i „krok w tył”. W tym celu konieczne jest przechowywanie wszelkich dokumentów potwierdzających pochodzenie surowców stosowanych do produkcji tj. faktur, rachunków, paragonów itp.



Znakowanie środków spożywczych

•Sprzedając wytworzoną żywność klientowi np. na straganach, stoiskach, przez Internet itp. konieczne jest tworzenie etykiet produktów.

•Przykładowy wzór etykiety:

- Nazwa handlowa producenta** (jeśli producent ma taką nazwę) : np. Truskawkowa radość
- Nazwa rodzajowa**: np. Dżem truskawkowy (nazwa nie może wprowadzać producenta w błąd)
- W przypadku dżemów należy umieścić informację :
 - Sporządzony z ...g owoców na 100g produktu
 - Łączna zawartość cukru ..g na 100g produktu
- Składniki** w kolejności malejące poprzedzone słowem składniki, np. składniki: truskawki, cukier.... (w składzie należy zaznaczyć alergeny, jeśli występują, pogrubioną lub podkreśloną czcionką np. **gluten**)
- Masa netto**: np. 600g
- Data minimalnej trwałości**: należy spożyć przed (podać dzień, miesiąc i rok – produktu o trwałości do 3 miesięcy), należy spożyć przed końcem (podać miesiąc i rok – produktu o trwałości do 3 do 18 miesięcy),
- Warunki przechowywania** : np. po otwarciu przechowywać w lodowce w temp. Do +5°C nie dłużej niż 5 dni
- Nazwa i adres producenta**:

Codex Alimentarius (Kodeks Żywnościowy)

Higiena żywności to:

☐ Wszystkie warunki i pomiary niezbędne do zapewnienia bezpieczeństwa i odpowiednich właściwości żywności na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego

☐ Bezpieczeństwo żywności - zapewnienie, że żywność nie spowoduje uszczerbku na zdrowiu konsumenta, jeśli jest przygotowana i/lub spożywana zgodnie z zamierzonym zastosowaniem

□ **Dobra Praktyka Higieniczna (Good Hygienic Practice - **GHP**)**

□ **Dobra Praktyka Produkcyjna (Good Manufacturing Practice - **GMP**)**

□ **Dobra Praktyka Cateringowa (Good Catering Practice - **GCP**)**

Analiza Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontrolny (Hazard Analysis and Critical Control Point - **HACCP)**

Dobra Praktyka Higieniczna - GHP

☐ To wykonywanie wszystkich czynności w produkcji i obrocie żywności z zachowaniem warunków zapewniających środkom spożywczym właściwą jakość zdrowotną

Dobra Praktyka Produkcyjna - GMP

☐ To wykonywanie wszystkich czynności produkcyjnych zgodnie z określonymi wymaganiami, które są niezbędne do wyprodukowania żywności o dobrej jakości zdrowotnej

Wymogi GHP, GMP

1. Budynki i ich otoczenie

- Budynki zakładu produkcyjnego powinny być łatwe do czyszczenia i dezynfekcji

- Materiały, z których je zbudowano nie mogą niekorzystnie wpływać na jakość zdrowotną żywności i nie mogą emitować obcych zapachów i substancji uznanych za toksyczne

Budynki muszą być zabezpieczone przed szkodnikami, owadami i zanieczyszczeniami ze środowiska

Wymogi GHP, GMP

2. Funkcjonalność pomieszczeń

- Drogi surowców i produktów nie mogą się krzyżować

- Powinna być zapewniona odpowiednia temperatura

Magazyny do przechowywania żywności powinny być łatwe do utrzymania czystości, chronić przed szkodnikami i zanieczyszczeniami

Wymogi GHP, GMP

3. Maszyny i urządzenia

- ☐ Muszą być utrzymywane w odpowiedniej czystości i porządku
- ☐ Systematycznie konserwowane i naprawiane
- ☐ Pojemniki powinny być wykonane z materiałów nietoksycznych i łatwe do mycia

Wymogi GHP, GMP

4. Mycie i dezynfekcja

□ W zakładzie powinny funkcjonować odpowiednie systemy mycia, czyszczenia i dezynfekcji sprzętu, urządzeń i pomieszczeń (najczęściej za pomocą wody gorącej i zimnej)

Środki myjące i dezynfekujące powinny być przechowywane w oryginalnych opakowaniach i odpowiednich pomieszczeniach

Wymogi GHP, GMP

5. Usuwanie odpadów

□ W zakładzie produkcyjnym powinien obowiązywać odpowiedni system usuwania odpadów i śmieci - taki aby nie było możliwości zanieczyszczenia żywności

Odpady i śmieci powinny być składowane w odpowiednich pojemnikach i miejscach łatwych do mycia i dezynfekcji

Wymogi GHP, GMP

6. Kontrola obecności szkodników

☐ W zakładzie produkującym żywność musi istnieć system kontroli, monitorowania i zwalczania szkodników (także w otoczeniu zakładu)
Muszą to być prawidłowo dokumentowane

Wymogi GHP, GMP

7. Kontrola jakości wody

- ☐ Zakład powinien posiadać odpowiednie ujęcie wody

- ☐ Jakość wody do celów technologicznych musi być systematycznie kontrolowana

Woda do celów technicznych musi przepływać oddzielnym rurociągiem

Wymogi GHP, GMP

8. Higiena osobista personelu

☐ Osoby pracujące w zakładzie powinny być zdrowe (niezbędna aktualna książeczka zdrowia), utrzymywać higienę osobistą i często myć ręce

Pracownicy powinni nosić odpowiednie ubranie

☐ i obuwie ochronne, maseczki i rękawiczki

☐ Nie wolno nosić biżuterii, zegarków, szpilek

Wymogi GHP, GMP

9. Szkolenie pracowników

□ Kierownictwo zakładu powinno stale organizować szkolenia dla personelu z zakresu higieny

Wymogi GCP

1. Jakość surowców

▣ Surowce nie mogą być zanieczyszczone

Ich dostawa powinna odbywać się w odpowiednim miejscu - czystym i dobrze oświetlonym

Wymogi GCP

2. Przechowywanie surowców

- ▣ Surowce powinny być przechowywane zgodnie z zaleceniem producenta podanym na opakowaniu
- ▣ Przyjmując surowce należy zwrócić uwagę na czystość środków transportu, temperaturę transportu, szczelność opakowania, datę przydatności, obecność szkodników

3. Obróbka wstępna i procesy technologiczne

□ Aby ograniczyć straty składników odżywczych i zapewnić wysoką jakość zdrowotną potraw należy m.in.:

□ owoce i warzywa myć w czystej wodzie, osączać na sicie, nie moczyć

□ warzywa wrzucać do wrzątku, gotować w małej ilości wody, pod przykryciem

□ mrożone warzywa i potrawy z farszem mięsnym nie rozmrażać przed gotowaniem

Wymogi GCP

- **mięso, ryby, drób należy myć w oddzielnej strefie**
- **tłuszcze przechowywać w lodówce**
- **nie smażyć długo i w wysokiej temperaturze**
- **produkty sypkie (mąka, kasze, ryż)**
przechowywać w miejscach przewiewnych i suchych
- **w czasie obróbki cieplnej temperatura wewnątrz produktu musi być wysoka ($>67^{\circ}\text{C}$) aby zniszczyć bakterie**

Wymogi GCP

□ **procesów termicznych nie należy przerywać - zbyt krótkie gotowanie, smażenie, duszenie nie niszczy bakterii i nie inaktywuje ich toksyn**

□ **potrawy przygotowywać w czasie nie dłuższym niż 2 h**

potrawy przygotowywać w ilościach zależnie od liczby konsumentów - tak aby czas ich przechowywania był maksymalnie krótki

4. Przechowywanie potowych potraw i kontrola parametrów

☐ gotowe potrawy należy przechowywać w temp. $> 65^{\circ}\text{C}$ do chwili wydania jej konsumentowi a nie przeznaczone do szybkiego spożycia powinny być schłodzone (do 4°C)

☐ potrawy należy przechowywać w odpowiednich urządzeniach (lodówki, termosy)

Wymogi GCP

5. Transport wewnętrzny i zewnętrzny - podstawowe zasady transportu posiłków w stołówkach szkolnych i szpitalach

- droga wydawania nie powinna się krzyżować z drogą odbioru brudnych naczyń
 - środki transportu muszą być czyste
 - czas transportu powinien być jak najkrótszy
 - potrawy powinny mieć odpowiednią temperaturę
- potrawy muszą być zabezpieczone przed zanieczyszczeniem**

6. Dystrybucja posiłków

- ▣ naczynia do potraw powinny gwarantować odpowiednią temperaturę potraw
- ▣ nie wolno uzupełniać potraw w tych naczyniach
- ▣ do podgrzewania potraw używać innych naczyń niż do przechowywania
- ▣ żadnej potrawy nie wolno odgrzewać więcej niż raz

temperatura serwowanych potraw powinna być odpowiednia: gorące zupy - min. 75°C, gorące drugie dania - min. 63°C, potrawy serwowane na zimno - 4°C

Analiza Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontrolny - system HACCP

☐ Jest to system działań zapewniający **bezpieczeństwo zdrowotne żywności** poprzez identyfikację i szacowanie skali zagrożeń oraz ryzyka ich wystąpienia podczas wszystkich etapów produkcji i dystrybucji żywności

☐ Jest to także system, który ma na celu określenie metod ograniczania tych zagrożeń oraz ustalenie działań naprawczych

HACCP

□ HACCP czyli System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (od ang. Hazard Analysis and Critical Control Points) jest systemowym postępowaniem mającym na celu zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności poprzez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń bezpieczeństwa żywności z punktu widzenia jej jakości zdrowotnej oraz ryzyka wystąpienia tych zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i dystrybucji żywności. Jest to również system mający na celu określenie metod ograniczania tych zagrożeń oraz ustalenie działań naprawczych.

□ Celem HACCP jest skupienie się na krytycznych punktach kontroli.

System HACCP

□ W tym systemie bezpieczeństwo i jakość zdrowotną żywności osiąga się przez kontrolę tych miejsc procesu technologicznego, które są najważniejsze w aspekcie zagrożeń higienicznych, i w których może nastąpić obniżenie tej jakości

System HACCP

- **Polega na analizie wszystkich zagrożeń: biologicznych (w tym mikrobiologicznych) fizycznych i chemicznych, które mogą się stać krytyczne dla bezpieczeństwa zdrowotnego produktu końcowego**
- **Kontroli podlegają także wszystkie etapy, czynności i miejsca , w których mogą wystąpić potencjalne zagrożenia jakości zdrowotnej żywności**

System HACCP

▣ Miejsca te określane są jako **Krytyczne Punkty Kontroli - KPK**

▣ W punktach tych eliminowane są zagrożenia poprzez zastosowanie tzw. **środków kontroli**

▣ **Środki kontroli** - wszelkie środki i działania, które mogą być zastosowane aby zapobiec lub wyeliminować zagrożenie bezpieczeństwa żywności lub zmniejszyć je do akceptowanego poziomu

System HACCP - 7 zasad

- 1. Analiza zagrożeń** - identyfikacja potencjalnych zagrożeń związanych z żywnością na wszystkich etapach: od wytworzenia, przez przetworzenie i dystrybucję do konsumpcji oraz ocena prawdopodobieństwa ich wystąpienia, czyli ocena ryzyka

System HACCP

2. Ustalenie Krytycznych Punktów Kontroli (KPK) -
miejsca, etapy, procesy lub operacje jednostkowe,
w których należy podjąć środki zapobiegawcze lub
kontrolne w celu wyeliminowania, zapobieżenia
lub zminimalizowania zagrożenia do poziomu
dopuszczalnego

System HACCP

3. Ustalenie limitów krytycznych czyli granicy, która oddziela to co jest akceptowane od tego co nie jest akceptowane - wprowadzenie limitów w każdym KPK umożliwia zapewnienie, że jest on pod stałą kontrolą

▣ Miarą limitów są takie parametry jak czas, temperatura, wilgotność, pH

np. dla procesu gotowania limitami krytycznymi jest: czas $5 \pm 0,5$ min i temp. $99 \pm 1^{\circ}\text{C}$

System HACCP

4. Ustanowienie systemu monitorowania parametrów w KPK - ustalenie systemu kontroli i monitoringu oraz sposobu zapisywania danych

□ Zadaniem monitoringu jest bieżąca kontrola produkcji i zapobieganie wypuszczaniu wadliwych produktów

Stały proces kontroli to systematyczna obserwacja, dokonywanie pomiarów i zapis mierzonych wartości

System HACCP

5. Ustanowienie działań korygujących - w przypadku stwierdzenia odchyleń od limitów krytycznych w KPK należy ustalić właściwe działania korekcyjne, zarówno dla procesu jak i dla nieprawidłowo wytworzonego produktu

System HACCP

6. Ustanowienie procedur weryfikacyjnych - w celu określenia czy system HACCP działa prawidłowo należy ustanowić odpowiednie procedury weryfikacyjne i sposób ich przeprowadzania

□ Można stosować różne metody: audyty, testy, analizy

System HACCP

- 7. Opracowanie systemu dokumentacji -
prowadzenie i przechowywanie dokumentacji jest
podstawowym elementem systemu HACCP**
- **Zapisy powinny być dokładne i odpowiednie do
rozmiaru operacji**
 - **Muszą być przechowywane w zapisie
komputerowym i ręcznym**

Jak wdrożyć HACCP?

1 Należy zdefiniować zakresu stosowania systemu HACCP i utworzyć zespołu HACCP.

2. Następnym krokiem jest opisanie produktu :

W zakładzie powinien być opracowany dokładny opis produkowanych wyrobów z uwzględnienie ich: składu, rodzaju zastosowanej technologii (np. gotowanie, pasteryzacja), cech fizykochemicznych i mikrobiologicznych, charakterystyki produktu gotowego z opisem cech organoleptycznych i opakowania, warunków przechowywania, metody dystrybucji.

3. Określenie przewidywanego sposobu wykorzystania produktu przez konsumenta.

Jak wdrożyć HACCP?

4. Opracowanie procesu technologicznego produkcji.

Schemat procesu produkcji powinien zawierać wszystkie fazy procesu zaczynając od przyjęcia surowców a kończąc na dystrybucji i obsłudze klienta. Na każdym z etapów należy określić takie parametry jak: temperatura procesu, czas trwania poszczególnych procesów, warunki składowania, wilgotność produktu i otoczenia, sposób monitorowania procesu.

5. Weryfikacja schematu procesu technologicznego na linii produkcyjnej.

Utworzony schemat technologiczny powinien odzwierciedlać rzeczywisty proces technologiczny. Weryfikacja powinna dotyczyć wszystkich elementów prowadzenia procesu. Schemat technologiczny powinien być systematycznie uaktualniany.

6. Sporządzenie listy wszystkich ewentualnych zagrożeń związanych z każdym etapem produkcji oraz listy wszystkich działań zapobiegawczych do kontroli danego procesu.

Co to jest zagrożenie? To właściwość biologiczna, fizyczna, lub chemiczna która może spowodować , że żywności stanie się niebezpieczna dla konsumenta.

Analiza zagrożeń bezpieczeństwa żywności powinna być dokonywana w trzech zasadniczych obszarach: zagrożeń mikrobiologicznych, chemicznych, fizycznych

Jak wdrożyć HACCP?

7. Określenie krytycznych punktów kontroli:

Krytyczny punkt kontroli CCP (Critical Control Point) to czynność lub etap gdzie można zastosować środki kontroli w celu zapobieżenia wystąpienia zagrożenia, wyeliminowana go lub ograniczenia go do akceptowalnego poziomu.

Środkiem pomocniczym przy identyfikacji CCP jest tzw. drzewko decyzyjne.

8. Określenie celów i granic tolerancji dla każdego punktu krytycznego

Każdemu CCP należy wyznaczyć mierzalne parametry charakteryzujące przebieg danego procesu.

Np. czas, temperatura, wilgotność, barwa, lepkość, ocena wizualna lub sensoryczna itp.

Do każdego z tych parametrów ustalasz wartość docelową i wartość krytyczną, aby odróżnić właściwy stan od nieakceptowalnego.

9. Opracowanie systemu monitorowania dla każdego CCP

Monitorowanie polega na planowanym pomiarze ustalonych parametrów oraz na systematycznych obserwacjach. Procedury monitoringu powinny być ściśle zdefiniowane i pozwalać na szybkie wykrywanie ewentualnych odchyleń od przyjętych zakresów tolerancji.

Jak wdrożyć HACCP?

10. Ustalenie działań korygujących

Dla każdego CCP należy ustalić działania korygujące (należy opisać co zrobić, gdy mierzony parametr punktu kontroli ma odchylenie od akceptowalnego poziomu). Działania te powinny umożliwić natychmiastowe usunięcie ewentualnych odchyleń od wartości przyjętych parametrów.

11. Ustalenie procedury weryfikacji

Weryfikacja to określenie czy system HACCP daje pożądane rezultaty. Ma ona za zadanie ustalenie czy wdrożony system HACCP jest efektywny i skuteczny. Typowym narzędziem weryfikacji jest audyt.

Z audytu sporządza się raport.

12. Prowadzenie dokumentacji i zapisów

Dokumentacja powinna mieć formę Księgi HACCP. Dokumentacja składa się z 3 elementów: księga HACCP, procedury systemowe, instrukcje oraz bieżące zapisy i rejestry.



Przykładowy wzór opisu produktu

Nazwa produktu:	
Rodzaj zastosowanego opakowania:	
Technologia produkcji (np. gotowanie, pieczenie, wędzenie itp: - normy, zakresy tolerancji)	
Cechy produktu (np. kształt, smak, kolor, smak itp.)	
Masa netto:	
Składniki:	
Alergeny:	
Warunki przechowywania:	
Okres minimalnej trwałości od dnia produkcji:	
Sposób użycia:	
Wzór etykiety:	

Identyfikacja zagrożeń

Identyfikacja zagrożeń					
Etap procesu	Opis zagrożenia (biologiczne, chemiczne, fizyczne)	Kategoria zagrożenia (niskie, średnie, wysokie)	Możliwe przyczyny wystąpienia zagrożenia	Środki kontroli	Obowiązujące procedury

Higiena osobista pracowników

- **Każdy pracownik musi przestrzegać zasad higieny i czystości (mycie rąk, krótki obcięte paznokcie, odzież ochronna czysta nieuszkodzona, całkowicie zastępująca odzież osobistą)**
- **Nie można nosić biżuterii, zegarków, szpilek, spinek do włosów oraz innych drobnych przedmiotów.**
- **Wszystkie skaleczenia i rany powinny być zabezpieczane wodoodpornym opatrunkiem, najlepiej w kolorze niebieskim.**

Higiena osobista pracowników

- **Pracownicy nie mogą wykonywać czynności, które mogłyby przyczynić się do zanieczyszczenia produkowanej żywności, np. rozmowy przez telefon, spożywanie posiłków nad żywnością dla klienta, palenia papierosów.**

Alergeny w środkach spożywczych

SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI zostały wymienione w załączniku II do Rozporządzenia 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 Tekst mający znaczenie dla EOG

Alergeny w środkach spożywczych

ZAŁĄCZNIK II

SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut 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;

Alergeny w środkach spożywczych

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;

Alergeny w środkach spożywczych

8. Orzechy, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis* (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.

Podstawowe wymagania higieniczno-sanitarne w produkcji żywności

- Wymagania higieniczno-sanitarne dla produkcji żywności w kuchni domowej zostały określone w Rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

- Zgodnie z powyższym rozporządzeniem pomieszczenia w których się przygotowuje, poddaje obróbce lub przetwarza środki spożywcze muszą spełniać następujące wymagania:

- Pomieszczenia powinny być tak usytuowane, zaprojektowane i skonstruowane oraz utrzymywane w czystości i 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);

Podstawowe wymagania higieniczno-sanitarne w produkcji żywności

- powierzchnie w kontakcie z żywnością muszą być w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji (muszą być wykonane z materiałów gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję i nietoksycznych),
 - należy zapewnić warunki do czyszczenia i dezynfekcji narzędzi do pracy i sprzętu;
 - w przypadku, gdy konieczne jest mycie środków spożywczych należy ustanowić odpowiednie procedury i warunki , aby dokonywać tego w sposób higieniczny;
 - należy zapewnić odpowiednią ilość gorącej i zimnej wody pitnej;
 - należy zapewnić odpowiednie warunki i udogodnienia dla higienicznego składowania i usuwania niebezpiecznych lub niejadalnych substancji i odpadów (zarówno płynnych, jak i stałych);
 - należy zapewnić odpowiednie udogodnienia i warunki dla utrzymywania i monitorowania właściwych warunków termicznych żywności; środki spożywcze muszą być tak przechowywane, aby unikać ryzyka zanieczyszczenia.

Wymagania dla sprzętu wykorzystywanego w produkcji

Wszelkie przedmioty, instalacje i sprzęt, pozostające w kontakcie z żywnością muszą być skutecznie czyszczone i dezynfekowane. Czyszczenie i dezynfekowanie musi odbywać się z częstotliwością zapewniającą zapobieganie jakiegokolwiek ryzyku zanieczyszczenia żywności.

Powyższe sprzęty muszą być tak skonstruowane i utrzymywane w tak dobrym stanie i kondycji technicznej aby zminimalizować jakiejkolwiek ryzyko zanieczyszczenia.

Muszą być instalowane w taki sposób, aby pozwolić na odpowiednie czyszczenie sprzętu i otaczającego obszaru.

W miarę potrzeby, sprzęt musi być wyposażony we właściwe urządzenia kontrolne np. termometry, higrometry.

POSTĘPOWANIE Z ODPADAMI ŻYWNOŚCIOWYMI

Odpady żywnościowe, niejadalne produkty uboczne i inne odpady muszą być jak najszybciej usuwane z pomieszczeń, gdzie znajduje się żywność, aby zapobiec ich gromadzeniu.

Odpady te muszą być składowane w zamykanych pojemnikach. Takie pojemniki muszą być odpowiednio skonstruowane, utrzymywane w dobrym stanie i łatwe do czyszczenia i dezynfekcji.

Miejsca do gromadzenia odpadów muszą być zaprojektowane i użytkowane w taki sposób, aby można było utrzymywać je w czystości oraz chronić przed dostępem zwierząt i szkodników.

Wszystkie odpady muszą zostać usunięte w sposób higieniczny i przyjazny dla środowiska zgodnie z mającym zastosowanie do tego celu prawodawstwem wspólnotowym i nie mogą stanowić bezpośredniego lub pośredniego źródła zanieczyszczenia.

ZAOPATRZENIE W WODĘ

Należy zapewnić odpowiednie zaopatrzenie w wodę pitną.

W przypadku gdy w obiekcie używana jest również woda niezdatna do picia, na przykład do celów przeciwpożarowych, pozyskiwania pary, chłodzenia i innych podobnych celów, musi być prowadzona w oddzielnych systemach, łatwo rozpoznawalnych i nie mających połączeń ani jakichkolwiek możliwości powrotu do systemów wody pitnej.

Lód pozostający w kontakcie z żywnością lub który mógłby zanieczyścić żywność musi być wytworzony z wody pitnej. Musi on być wytwarzany, używany i składowany w warunkach, które zabezpieczają go przed wszelkimi zanieczyszczeniami.

Para używana bezpośrednio w styczności z żywnością nie może zawierać jakichkolwiek substancji stwarzających ryzyko dla zdrowia lub mogących zanieczyścić żywność.

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.

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM (PODCZAS STOSOWANIA WODY)

1. Należy zapewnić odpowiednie zaopatrzenie w wodę pitną (wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi).
2. Do produkcji lodu, mycia i obróbki żywności, gotowania i płukania powierzchni mających kontakt ze środkami spożywczymi należy stosować wyłącznie wodę pitną.
3. 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 (są one odpłatne).
Ponadto, w przypadku wykorzystywania wody ze studni głębinowej należy wyznaczyć stałą częstotliwość badań takiej wody oraz zachować szczególną ostrożność, aby nie dochodziło do jej zanieczyszczania.
4. Nie można stosować wody z rzeki, jeziora, stawu itp.
5. Sieć kanalizacji wewnętrznej należy utrzymywać w dobrym stanie, by nie powodować pogorszenia jakości wody pitnej.

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

Higiena osobista

Każda osoba pracująca w styczności z żywnością powinna utrzymywać wysoki stopień higieny osobistej i nosić odpowiednie, czyste i ochronne okrycie wierzchnie.

Żadna osoba cierpiąca na chorobę lub będąca jej nosicielką, która może być przenoszona poprzez żywność, bądź też stwierdza się u niej np. zainfekowane rany, zakażenia skóry, owrzodzenia lub biegunkę nie może pracować z żywnością ani na wejście do obszaru, w którym pracuje się z żywnością.

WYMAGANIA DO ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH

Żaden z surowców lub składników stosowanych w produkcji nie może być zanieczyszczony pasożytami, patogennymi mikroorganizmami lub toksyczny, zepsuty lub niewiadomego pochodzenia co może spowodować że produkt końcowy nie będzie się nadawać do spożycia przez ludzi.

Surowce i składniki magazynowane muszą być przechowywane w odpowiednich warunkach, ustalonych tak, aby zapobiegać ich zepsuciu i chronić je przed zanieczyszczeniem.

Na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywność musi być chroniona przed zanieczyszczeniem, co może spowodować że stanie się niezdatna do spożycia przez ludzi, szkodliwa dla zdrowia lub zanieczyszczona.



WYMAGANIA DO ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH

Muszą istnieć odpowiednie procedury, aby zapewnić kontrole obecności szkodników. Muszą również istnieć odpowiednie procedury, aby zapobiec dostępowi zwierząt domowych do miejsc, gdzie żywność jest przygotowywana.

Surowce, składniki, półprodukty i wyroby gotowe, które mogłyby sprzyjać wzrostowi chorobotwórczych mikroorganizmów lub tworzeniu się toksyn, muszą być przechowywane w temperaturach, które nie powodowałyby ryzyka dla zdrowia. Nie można naruszać łańcucha chłodniczego.

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego produkujące, dokonujące obróbki lub pakujące przetworzone środki spożywcze muszą posiadać właściwe pomieszczenia, odpowiednio duże aby oddzielnie przechowywać surowce, oddzielnie przetworzony materiał oraz posiadać odpowiednią, oddzielną chłodnię.

Jeśli środki spożywcze mają być przechowywane bądź podawane w niskich temperaturach muszą być schłodzone tak szybko, jak to możliwe, po ostatnim etapie obróbki cieplnej, lub ostatniej fazie przygotowawczej, jeśli nie stosuje się procesu cieplnego, do temperatury, która nie będzie stwarzać ryzyka dla zdrowia.



WYMAGANIA DO ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH

Rozmrażanie środków spożywczych odbywa się w taki sposób, aby zminimalizować ryzyko powstania patogennych drobnoustrojów lub tworzenia się toksyn w żywności. Podczas rozmrażania, żywność musi znajdować się w temperaturze, która nie będzie powodować ryzyka dla zdrowia.

W przypadku gdy odciek powstały w wyniku rozmrażania może stanowić ryzyko dla zdrowia, musi on zostać odpowiednio odprowadzony. Po rozmrożeniu, z żywnością należy obchodzić się w taki sposób, aby zminimalizować ryzyko powstania patogennych drobnoustrojów lub tworzenia się toksyn.

Niebezpieczne i niejadalne substancje, w tym pasza dla zwierząt, muszą być odpowiednio oznaczone i magazynowane w oddzielnych i zabezpieczonych

Szkolenia

Każda osoba pracująca z żywnością musi być poinstruowana i przeszkolona z zagadnień dotyczących higieny. Szkolenie powinno obejmować zagadnienia:

- **Podstawowe zasady stosowania GHP/GMP**
- **Przyczyn i zapobieganie zanieczyszczeniu żywności**
- **Higieny osobistej**
- **Mycia, czyszczenia i dezynfekcji**
- **Zabezpieczenia przed szkodnikami.**

Zanieczyszczanie żywności

- 1. Higienę produkcji należy zapewnić na każdym etapie produkcji :**
 - Pomieszczenia produkcji muszą być utrzymane w czystości i dobrym stanie i kondycji technicznej. Ściany i sufity muszą być gładkie, zmywalne, bez pęknięć, odprysków. Nie można dopuścić do gromadzenia się kurzu, zanieczyszczeń w szczelinach itp. W pomieszczeniach powinno być jak najmniej rzeczy nie związanych z produkcją (np. ozdoby, gadżety, rzeczy osobiste, kosmetyki itp.).**
 - Pomieszczenia produkcji powinny posiadać wentylację.**
- Okna uchylne należy wyposażyć w siatki, które zapobiegną przedostawania się owadów i innym zanieczyszczeń do pomieszczenia. W przypadku stwierdzenia obecności szkodników należy przeprowadzić deratyzację, dezynsekcję , ale nie w trakcie produkcji.**
- Należy utrzymać w czystości i porządku otoczenie zakładu produkcji.**

Zapobieganie zanieczyszczeniom żywności

Zapobieganie zanieczyszczeniom żywności

Nie można wykorzystywać do produkcji sprzętów uszkodzonych lub zużytych np. obitych garnków, porysowanych patelni, desek z ubytkami, wyszczerbionych misek, talerzy itp.

Żywność należy pakować w taki sposób, żeby zapobiec jej zanieczyszczeniu, należy stosować pojemniki zamykane (szklane, plastikowe), można również stosować folię lub papier. Opakowania żywnościowe muszą mieć oznakowanie , że są przeznaczone do kontaktu z żywnością.

- Do przechowywania żywności nie można stosować pojemników po środkach chemicznych, kosmetycznych lub o bardzo intensywnych zapachach.





Zapobieganie zanieczyszczeniom żywności

Należy często myć i dezynfekować ręce.

Należy stosować podczas produkcji czystą odzież ochronną.

Na bieżąco należy myć i dezynfekować sprzęt i powierzchnie kontaktujące się z żywnością.

Trzeba zapewnić odpowiednią wielkość powierzchni produkcyjnej.

W trakcie produkcji nie można wykonywać innych czynności nie związanych z produkcją np. nie należy karmić zwierząt domowych lub gospodarskich, palić papierosów, itp..

Ściereczki, gąbki, szczotki, druciki do mycia naczyń należy dokładnie płukać, aby zapobiec rozwojowi mikroorganizmów i często wymieniać na nowe.

Nie można przystępować do pracy z objawami chorobowymi.

W obszar produkcji nie można wypuszczać osób postronnych i zwierząt domowych.

Zapobieganie zanieczyszczeniom żywności

- Należy przestrzegać zasad właściwej obróbki surowców stosowanych do produkcji. Obróbkę występną brudną surowców wykonujemy poza powierzchniami produkcyjnymi z uwzględnieniem rozdziału czasowego. Jaja przed przystąpieniem do produkcji dokładnie myjemy i dezynfekujemy.
- Rozmrażania surowców należy dokonywać przed rozpoczęciem produkcji, z uwzględnieniem rozdziału czasowego. Produkty należy rozmrażać w urządzeniu chłodniczym w jak najkrótszym czasie (nie zamrażamy ponownie żywności!)

Obróbkę termiczną musi być przeprowadzona we właściwej temperaturze i w odpowiednim czasie, po obróbce termicznej produkty jak najszybciej schładzamy

- Należy usuwać systematycznie odpady, nie dopuszczając do przepełnienia koszy (max. zapewnienie 2/3 objętości) , kosze powinny być zamykane, utrzymane w czystości i dezynfekowane.

Wyznaczone miejsce do gromadzenia odpadów musi być utrzymane w higienicznym stanie i zabezpieczone przed zwierzętami i szkodnikami.

Zapobieganie zanieczyszczeniom żywności

- **Należy zapewnić odpowiednie warunki dla utrzymania i monitorowania właściwych temperatur.**

Należy produkować taką ilość żywności, która jest dostosowana do warunków jakie posiadamy i do ilości sprzętu który posiadamy.

- **Oddzielnie należy przechowywać surową żywność od gotowej do spożycia.**
- **Surowe mięso nie może być przetrzymywane w sposób dający możliwość zanieczyszczenia sokiem surowiczym innych środków spożywczych.**

Jaja, surowe rośliny przyniesione z zewnątrz (nie oczyszczone), nie mogą być przechowywane w bliskości innych środków.

- **Transport żywności musi odbywać się z zachowaniem właściwych warunków, w środkach transportu do tego dostosowanych . Żywność nietrwałą mikrobiologicznie należy przewozić w termotorbach, w torbach izolacyjnych, mroźniach, chłodniach aby zapewnić właściwą temperaturę. Wszystkie pojemniki transportowe muszą być szczelnie zamknięta i zabezpieczone przed zanieczyszczeniem. Trzeba oddzielić produkty surowe od żywności już przetrwózonej.**

Wymagania higieniczne żywności - efektywne czyszczenie

Aby prawidłowo oczyścić sprzęt i wyposażenie kuchenne należy:

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

NIEPRAWIDŁOWOŚCI W RAZIE NIEDOKŁADNEGO CZYSZCZENIA

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

Wymagania higieniczne żywności

- efektywne czyszczenie

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA WYSTĘPOWANIU NIEPRAWIDŁOWOŚCI

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

Wymagania higieniczne żywności - efektywne czyszczenie

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA WYSTĘPOWANIU NIEPRAWIDŁOWOŚCI

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



Wymagania higieniczne żywności - kontrola i zabezpieczenie przed szkodnikami

NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZWIĄZANE Z WYSTĘPOWANIEM SZKODNIKÓW

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

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM (WYSTĘPOWANIE SZKODNIKÓW)

1. Zabrania się wpuszczania zwierząt do pomieszczeń, gdzie przechowuje się lub przetwarza żywność.

2. W razie wykrycia obecności szkodników w przestrzeni roboczej lub wokół niej, należy podjąć działania mające na celu ich eliminację (np. skuteczne pułapki, deratyzacja, dezynsekcja). Procesy te powinny być prowadzone ściśle zgodnie z instrukcją i nigdy w trakcie produkcji/przetwórstwa, aby substancje chemiczne nie dostały się do żywności.

3. Podczas produkcji żywności nie należy stosować w kuchni oprysków do zwalczania owadów, lepów na muchy lub lepów ze środkiem chemicznym.

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

Wymagania higieniczne żywności - higiena osobista

NIEPRAWIDŁOWOŚCI NA SKUTEK NIE STOSOWANIA ZASAD HIGIENY OSOBISTEJ)

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

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM

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

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

2. Nie należy prowadzić produkcji żywności w celu z członków rodziny cierpi z powodu biegunki lub wymiotów.

Wymagania higieniczne żywności

- higiena osobista

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM

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

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

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



Wymagania higieniczne żywności - higiena osobista

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM

5. Podczas produkcji i kontaktu z żywnością należy:

- **nosić czysty fartuch lub podobną odzież ochronną**
- **utrzymywać w czystości paznokcie, które powinny być krótkie, nie stosować lakieru do paznokci oraz nie nosić sztucznych paznokci, tipsów etc.**
- **nie nosić biżuterii.**
- **nie używać nadmiernej ilości perfum, dezodorantów lub płynów po goleniu, kremów do rąk.**

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

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

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

8. Skaleczenia zabezpieczać wodoszczelnym opatrunkiem.

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

NIEPRAWIDŁOWOŚCI NA SKUTEK STOSOWANIA NIEODPOWIEDNIEGO SPRZĘTU I URZĄDZEŃ

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

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM

1. Zapewnić możliwość korzystania ze zlewu do mycia rąk z ciepłą i zimną bieżącą wodą, zainstalowanego w pobliżu obszaru produkcyjnego.

2. W pobliżu powierzchni produkcyjnej należy zapewnić dostęp do mydła i ręczników materiałowych lub papierowych.

3. W pobliżu powierzchni produkcyjnej musi znajdować się toaleta. Nie może ona prowadzić bezpośrednio do kuchni lub do innych przestrzeni, w których znajduje się żywność. Toaleta musi posiadać wentylację - okno zewnętrzne lub wentylator.



Wymagania higieniczne żywności - kontrolowanie temperatury środków spożywczych

NIEPRAWIDŁOWOŚCI - BRAK KONTROLI TEMPERATURY

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

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM

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

Wymagania higieniczne żywności - surowce z własnego gospodarstwa

NIEPRAWIDŁOWOŚCI PODCZAS ZBIORU OWOCÓW I WARZYW

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

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM

- 1. Przed przeniesieniem warzyw na powierzchnie robocze w kuchni, należy usunąć z nich ziemię, niejadalne części etc.**
- 2. Podczas zbioru owoców, przed przeniesieniem ich na obszary robocze należy usunąć z nich wszelkie owady.**
- 3. Zebrane owoce i warzywa należy dokładnie umyć oraz aby nie dopuścić do wtórnego zanieczyszczenia oczyszczonych produktów.**

Zachować szczególną ostrożność,

- 4. Należy zapobiegać wnoszeniu zanieczyszczeń z ogrodu, gospodarstwa, budynków gospodarczych, kurników, itp. do kuchni lub pomieszczeń produkcyjnych na odzież lub obuwie.**

Wymagania higieniczne żywności - surowce z własnego gospodarstwa

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM

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

Wymagania higieniczne żywności - magazynowanie surowców (składników)

NIEPRAWIDŁOWOŚCI (PODCZAS MAGAZYNOWANIA SUROWCÓW, SKŁADNIKÓW)

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



Wymagania higieniczne żywności - magazynowanie surowców (składników)

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM

- 1. Kuchnia musi być na tyle duża, by pomieścić różne rodzaje środków spożywczych. Oddzielne przechowywanie różnych rodzajów żywności redukuje niebezpieczeństwo występowania zanieczyszczeń.**
- 2. Należy przechowywać produkty sypkie takie jak np. mąka, zboża i płatki w miejscach czystych, suchych, w szczelnych pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością.**
- 3. Żywności nie wolno przechowywać bezpośrednio na podłodze.**
- 4. W lodówce należy utrzymywać temperaturę maksymalną 5°C, a w zamrażarce temperaturę -18°C.**
- 5. Żywność wyprodukowaną oraz żywność na potrzeby domowe należy przechowywać oddzielnie.**
- 6. Nie wolno stosować żywności po terminie przydatności do spożycia lub dacie minimalnej trwałości. W pierwszej kolejności należy wykorzystywać wyroby zebrane/ kupione /wyprodukowane najwcześniej.**

Wymagania higieniczne żywności - magazynowanie surowców (składników)

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM

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

Wymagania higieniczne żywności - rozmrażanie żywności

NIEPRAWIDŁOWOŚCI PODCZAS ROZMRAŻANIA

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

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM

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

Wymagania higieniczne żywności

- przygotowywanie żywności

NIEPRAWIDŁOWOŚCI

- 1. Podczas przygotowywania żywności może dochodzić do jej 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.**

Wymagania higieniczne żywności

- przygotowywanie żywności

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, tylko tyle ile potrzeba.**
- 7. Myć warzywa i owoce przed ich wykorzystaniem.**
- 8. Wykorzystywać żywność po jej rozmrożeniu w ciągu 24 godzin.**

Wymagania higieniczne żywności - gotowanie /pieczenie

NIEPRAWIDŁOWOŚCI PODCZAS GOTOWANIA LUB PIECZENIA

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

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM

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

Wymagania higieniczne żywności

- chłodzenie żywności

NIEPRAWIDŁOWOŚCI PODCZAS CHŁODZENIA ŻYWNOSTI

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

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM

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

Wymagania higieniczne żywności - przechowywanie wyprodukowanej żywności

NIEPRAWIDŁOWOŚCI PODCZAS PRZECHOWYWANIA WYPRODUKOWANEJ ŻYWNOSTI

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



Wymagania higieniczne żywności - przechowywanie wyprodukowanej żywności

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM

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

Wymagania higieniczne żywności - transport wyprodukowanych środków spożywczych

NIEPRAWIDŁOWOŚCI SPOŻYWCZYCH

PODCZAS TRANSPORTU WYPRODUKOWANYCH ŚRODKÓW

- 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.**



Wymagania higieniczne żywności - transport wyprodukowanych środków spożywczych

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM

Podczas transportu wyprodukowanej żywności sprawdzić, czy:

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

Wymagania higieniczne żywności - sprzedaż żywności

POTENCJALNE NIEPRAWIDŁOWOŚCI PODCZAS SPRZEDAŻY

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

SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM

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

Wymagania w zakresie znakowania

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

Wymagania w zakresie znakowania

Wymagania dotyczące obowiązkowych danych określonych dla opakowanych środków spożywczych zostały określone w art. 9 rozporządzenia 1169/2011.

Obowiązkowe jest podanie następujących danych szczegółowych dotyczących:

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

Wymagania w zakresie znakowania

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

Wymagania w zakresie znakowania

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

Wymagania w zakresie znakowania

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



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

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

Materiały i wyroby do kontaktu z żywnością

Wszystkie materiały konstrukcyjne wykorzystywane w gastronomii powinny zapewniać bezpieczeństwo zdrowotne dla konsumenta, spełniać odpowiednie warunki, powinny być wytwarzane zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną (GMP).

•Użyte materiały nie powinny:

-stanowić zagrożenia dla zdrowia człowieka

-powodować niekorzystnych zmian w składzie żywności

-powodować pogorszenia cech organoleptycznych środków spożywczych

•Materiały powinny być stosowane zgodnie z przeznaczeniem określonym przez producenta (warunki przechowywania, rodzaje żywności wchodzącej z nimi w kontakt).

•Każdy z materiałów wykorzystywanych do produkcji gastronomicznej powinien być łatwy do umycia i bezpieczny w pracy, odporny na korozję, odpowiednio twardy i wytrzymały, dostosowany do różnych temperatur.

Obowiązek dysponowania odpowiednią dokumentacją potwierdzającą deklarowaną zgodność wyrobu.

Znakowanie żywności

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

- rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu**

Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz 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 (Dz. U. UE nr 304/18 z dnia 22.11.2011r.),

- rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29 z późn. zm.) (określa obowiązek informacji, jakie powinny być zawarte na etykiecie).**

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

Bibliografia

□ Kołożyn-Krajewska D. (red.): Higiena produkcji żywności.
Wyd. SGGW, Warszawa, 2001

Orzeł D., Biernat J. (red.): Wybrane zagadnienia z toksykologii
żywności. Wyd. UP, Wrocław, 2012

Wymogi prawne

- Rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzeniu (WE) nr 1831/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 października 2003 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności
- 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/EEG, dyrektywy Rady 90/496/EEG, 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 Tekst mający znaczenie dla EOG
- Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020r. poz. 2021 z późn.zm.)

To już jest koniec.....



Lepiej zapobiegać niż leczyć.