



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich Europa inwestująca w obszary wiejskie. Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013. Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie

Modelowe rozwiązania funkcjonalne dla zakładu serowarskiego

*

Uwarunkowania formalno-prawne

prof. dr hab. Zbigniew J. Dolatowski
dr inż. Dariusz M. Stasiak
mgr inż. Mirosław Budoran

Lublin 2012

Spis treści

1	Warunki prowadzenia działalności serowarskiej.....	4
1.1	Specyfika przedsiębiorstw o marginalnym, lokalnym i ograniczonym charakterze działalności	6
1.2	Specyfika działalności zakładów produkcji wyrobów o charakterze tradycyjnym i regionalnym.....	7
1.3	Rodzaje przedsiębiorstw o marginalnym, lokalnym i ograniczonym oraz tradycyjnym i regionalnym charakterze działalności	9
1.4	Charakter działalności zakładu spożywczego	10
1.5	Rejestracja i zatwierdzanie zakładów	11
1.5.1	Projekt technologiczny zakładu	12
1.5.2	Projekt technologiczny zakładu o marginalnym, lokalnym i ograniczonym charakterze działalności i/lub produkującego żywność tradycyjną.....	14
1.5.3	Procedura zatwierdzania zakładów	15
1.5.4	Procedura rejestracji zakładów	16
1.6	Systemy zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.....	20
1.6.1	Zasady systemu HACCP przy produkcji wyrobów regionalnych i tradycyjnych	21
1.7	Odpowiedzialność producenta żywności	21
1.8	Elastyczność prawa żywnościowego	21
2	Wymagania higieny i weterynaryjne dotyczące prowadzenia produkcji podstawowej i sprzedaży bezpośredniej.....	23
2.1	Wymagania weterynaryjne.....	23
2.2	Warunki higieny w produkcji podstawowej	26
2.2.1	Wymogi w zakresie higieny pomieszczeń i wyposażenia gospodarstw produkcji mlecznej.....	27
2.2.2	Higiena podczas udoju, odbiór i transport.....	27
2.2.3	Kryteria dla surowego mleka	28
2.2.4	Wymogi dotyczące produktów mleczarskich	28
2.2.5	Pakowanie i etykietowanie	29
3	Wymogi higieny dla wszystkich zakładów spożywczych.....	30
3.1	Pomieszczenia.....	30
3.2	Pomieszczenia tymczasowe, ruchome, znajdujące się w domach mieszkalnych.....	32
3.3	Wymagania dla pomieszczeń i urządzeń higienicznosanitarnych	33
3.3.1	Ubikacje	33
3.3.2	Umywalnia.....	33
3.3.3	Szatnie	34
3.3.4	Jadalnia.....	34
3.3.5	Palarnia tytoniu	35
3.4	Wentylacja pomieszczeń.....	35
3.5	Oświetlenie pomieszczeń	35
3.6	Materiały do kontaktu z żywnością	35
3.7	Transport	36
3.8	Wymagania dla sprzętu.....	37
3.9	Odpady żywnościowe	37

3.10	Zaopatrzenie w wodę	38
3.11	Higiena osobista	38
3.12	Przepisy odnoszące się do środków spożywczych	38
3.13	Przepisy odnoszące się do opakowań jednostkowych i opakowań zbiorczych środków spożywczych	39
3.14	Identyfikowalność żywności	40
3.15	Szkolenia	40
3.16	Odzież robocza.....	40
3.17	Dokumentacja	40
4	Możliwość uzyskania derogacji dla produktów regionalnych i tradycyjnych.....	42
5	Jakość produktu w działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej – determinanty zakresu niezbędnych badań.....	45
6	Kontrola urzędowa zakładów spożywczych	46
7	Słowniczek.....	49
8	Prawo żywnościowe – wybór dokumentów.....	60

1 WARUNKI PROWADZENIA DZIAŁALNOŚCI SEROWARSKIEJ

Bezpieczeństwo żywności jest elementem polityki żywnościowej skierowanym przede wszystkim na zdrowotność i walory odżywcze produktów spożywczych. Uwzględnia takie zagadnienia jak jakość żywności, jej zgodność z normami i standardami stanowionymi przez uczestników rynku żywnościowego, a zwłaszcza właściwości fizykochemiczne, mikrobiologiczne i organoleptyczne oraz związane z tym nieprawidłowości wynikające np. z fałszowania żywności. Wprowadza formy zabezpieczenia żywności przed zagrożeniami fizycznymi, chemicznymi i mikrobiologicznymi pochodzącymi z obszarów ryzyka związanych m.in. z produkcją surowców i ich przerobem, obrotem i handlem wyrobami. Z tego względu bezpieczeństwo żywności jest koncepcją wielodyscyplinarną uwzględniającą warunki techniczne, technologiczne, organizacyjne produkcji i in. mające wpływ na zdrowotność żywności.

Masowa produkcja żywności i ogólnosiwiatowy handel w zakresie surowców i żywności sprzyja rozpowszechnianiu się zagrożeń zdrowotnych pochodzących ze źródeł lokalnych. Tak było w latach 90 ubiegłego wieku w przypadku powodowanej przez priony choroby BSE u bydła stwierdzonej po raz pierwszy 1987 r. na Wyspach Brytyjskich, a następnie w pierwszych latach bieżącego wieku w przypadku chorób wirusowych przenoszonych przez ptaki, tzw. ptasia grypa stwierdzona po raz pierwszy w Honkongu w 1997 r. i świnie, tzw. świńska grypa, której nowy szczep ujawnił się w USA w 2009 r. O skali zagrożenia mikrobiologicznego niech świadczy fakt, że pandemia grypy w latach 1918-19 objęła ok. 500 mln ludzi na świecie, co stanowiło ok. 1/3 ludzkości. Pochłonęła ona, według różnych szacunków, od 50 do 100 mln ofiar. Przyczyn występowania tych i innych zagrożeń zdrowotnych upatruje się w wysokim zużyciu środków ochrony roślin, hormonów, antybiotyków, dodatków do żywności, degradacji ekologicznej, intensyfikacji produkcji i uprzemysłowieniu rolnictwa, które mają służyć minimalizacji kosztów wytwarzania żywności. Wytworem takiego zdegenerowanego systemu jest żywność o mniejszej wartości odżywczej, a często także niebezpieczną dla zdrowia i życia konsumenta.

Ograniczenie chemizacji w rolnictwie i stosowania dodatków chemicznych do żywności, rozwijanie rolnictwa zrównoważonego, bardziej ekstensywnego i funkcjonującego w większej zgodzie z ekosystemem staje się strategiczną potrzebą w czasach globalizacji. Wykazując zrozumienie dla tych potrzeb, społeczności lokalne, rządy narodowe i organizacje ponadnarodowe ustalają systemy kontroli i nadzoru tych negatywnych zjawisk. Instytucją odpowiedzialną za bezpieczeństwo i jakość żywności w Unii Europejskiej jest Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (The European Food Safety Authority – EFSA) utworzony w 2002 r. Instytucja ta działa w powiązaniu systemem krajowym powiązana siecią Systemu Szybkiego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych (RASFF). System ten jest najbardziej rozbudowanym systemem regionalnym gwarantującym podejmowanie działań na wielu płaszczyznach służących zapewnieniu bezpieczeństwa żywności.

Z wyżej wymienionych względów UE podejmuje liczne działania stwarzając korzystne warunki dla prowadzenia ekstensywnej produkcji rolniczej i przetwórstwa spożywczego. Wyrazem polityki Wspólnoty w tym zakresie są regulacje prawne stanowione w celu rozwoju lokalnych społeczności i aktywizacji gospodarczej w regionach. Zapewniają one ochronę prawną wyrobów o charakterze tradycyjnym i regionalnym, umożliwiają prowadzenie produkcji i sprzedaży surowców i wyrobów na

rynek lokalny, wprowadzają zasadę elastycznego stosowania wymogów prawa żywnościowego w odniesieniu do produkcji m.in. marginalnej, lokalnej i ograniczonej. Dzięki takiemu rozwiązaniu rolnicy otrzymali możliwość prowadzenia sprzedaży bezpośredniej płodów rolnych ze swojego gospodarstwa, a także wyrobów z mięsa i mleka na lokalnym rynku dla odbiorców detalicznych pod warunkiem spełnienia określonych warunków co do techniki i technologii oraz ilości i jakości wytwarzanych surowców i żywności. Działania te sprzyjają rozwojowi obszarów wiejskich i wspomagają dywersyfikację źródeł zaopatrzenia lokalnego rynku w żywność, wprowadzają konkurencję i umożliwiają konsumentowi wybór pomiędzy wyrobami pochodzącymi z gospodarstw rolnych a dostarczanymi przez przemysł spożywczy. Wspomaga to zaopatrzenie rynku w świeżą i odżywczą żywność podnosząc poziom bezpieczeństwa żywnościowego kraju.

W ramach działalności określanej mianem marginalnej, lokalnej i ograniczonej producenci mogą wytwarzać produkty pochodzenia zwierzęcego, w tym o tradycyjnym charakterze, na małą skalę, z przeznaczeniem na rynek lokalny. Takie podejście podyktowane jest potrzebą stworzenia przestrzeni na zachowanie tradycyjnych metod produkcji oraz wyjątkowego charakteru dziedzictwa kulinarnego na poziomie regionalnym, przy jednoczesnym zachowaniu najwyższej jakości żywności oraz bezpieczeństwa konsumentów. W tym celu prawo żywnościowe ogranicza obszar prowadzenia dostaw wyprodukowanych produktów do zakładów prowadzących handel detaliczny, takich jak, np. sklepy lub restauracje, do formuły „rynku lokalnego”.

Możliwość prowadzenia działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (MLO) jest odpowiedzią na oczekiwania mikro- i małych przedsiębiorców, którzy najczęściej prowadząc rodzinne zakłady wytwarzają produkty, na które istnieje zapotrzebowanie głównie na rynku lokalnym. Produkty te, często o specyficznych cechach, często spełniają wymogi formalne stawiane przed produktami o charakterze tradycyjnym i/lub regionalnym. Tego rodzaju producenci zwykle nie są zainteresowani eksportem, jakkolwiek wraz z naturalnym rozwojem działalności pojawia się ryzyko przekroczenia warunków formalnych w zakresie MLO, zwłaszcza określonej wielkości dostaw i obszaru na którym są one realizowane.

Prowadzenie mikro- i małych przedsiębiorstw spożywczych spełniających standard gwarantujące bezpieczeństwo produkowanej żywności, wpisuje się w strategię wspierania produkcji żywności na poziomie lokalnym. Związane jest z wprowadzaniem ułatwień dla przedsiębiorstw o ograniczonej zdolności produkcyjnej, polegających na ograniczeniu nakładów inwestycyjnych proporcjonalnie do wielkości produkcji i sprzedaży, pod warunkiem dostatecznego zapewnienia higieny w zakładzie. Lista podmiotów prowadzących działalność marginalną lokalną i ograniczoną (MLO) zgodnie z rozporządzeniem MRiRW z dnia 8 czerwca 2010 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (Dz.U. z 2010 r. Nr 113, poz. 753) nieustannie wydłuża się i w październiku 2012 roku liczyła już 1845 pozycji (www.wetgiw.gov.pl), z czego 133 podmioty deklarujące działalność w zakresie produkcji wyrobów mlecznych zgodnie z par. 2, pkt 1, lit. g rozporządzenia 753/2004.

Dynamicznie rozwijające się zakłady specjalizujące się w produkcji i obrocie żywności produkowanej na rynek lokalny lub w oparciu o tradycyjne receptury, ze względu na nowatorski charakter prowadzonej działalności, spotykają się często z brakiem zrozumienia lub brakiem informacji o możliwościach, jakie dają obowiązujące przepisy. Brak jest jednocześnie łatwo dostępnych informacji o wymogach kontrolnych oraz o prawach i obowiązkach producentów produktów tradycyjnych i regionalnych,

które służyć mogłyby zarówno producentom, jak i przedstawicielom instytucji kontrolnych.

Niniejsze opracowanie może być pomocne przy podejmowaniu decyzji o rozpoczęciu działalności w branży spożywczej w zakresie dostaw bezpośrednich i działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej. W opracowaniu zamieszczono liczne odnośniki do aktów z zakresu prawa żywnościowego i innych dokumentów mających znacznie dla produkcji prowadzonej w gospodarstwach rolnych itp. Opracowanie wskazuje warunki jakie muszą być spełnione i działania jakie należy podjąć w związku z podjęciem i prowadzeniem działalności w zakresie produkcji serowarskiej w zakładzie o statusie mikroprzedsiębiorstwa, małego przedsiębiorstwa i zakładu rzemieślniczego.

Niniejsze opracowanie nie określa szczegółowych rozwiązań (np. w zakresie wymagań technicznych dla pomieszczeń), a jedynie wskazuje możliwości zastosowania zróżnicowanych rozwiązań na zasadzie elastyczności stosowania przepisów.

1.1 Specyfika przedsiębiorstw o marginalnym, lokalnym i ograniczonym charakterze działalności

Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127, z późn. zm.) w art. 13 wskazuje, że do działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej stosuje się przepisy rozporządzenia (WE) nr 852/2004 i przepisy wydane w trybie tego rozporządzenia i inne wymagania weterynaryjne określone w rozporządzeniach wydanych przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi dotyczących:

- 1) szczegółowych warunków pozwalających na uznanie działalności za działalność marginalną, lokalną i ograniczoną, w tym zakres i obszar produkcji, a także wielkość dostaw produktów pochodzenia zwierzęcego do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego,
- 2) wymagań, jakie powinny być spełnione przy prowadzeniu działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej – mając na względzie ochronę zdrowia publicznego, w tym potrzebę zapewnienia bezpieczeństwa produktów pochodzenia zwierzęcego.

Zgodnie z Ustawą do obowiązków powiatowego lekarza weterynarii, na obszarze swojej właściwości należy prowadzenie rejestrów wszelkich zakładów działających w obszarze produktów pochodzenia zwierzęcego (art.20, Dz.U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127, z późn. zm.). Rejestr obejmie zakłady prowadzące sprzedaż bezpośrednią produktów pochodzenia zwierzęcego, zakłady będące gospodarstwami, na terenie których dokonuje się uboju zwierząt pochodzących z innych gospodarstw w celu pozyskania mięsa na użytek własny, zakłady prowadzące działalność marginalną, lokalną i ograniczoną.

Działalność, która polega na dostawach żywności pochodzenia zwierzęcego z zakładu detalicznego realizowanych wyłącznie do innych zakładów detalicznych stanowi działalność marginalną, lokalną i ograniczoną (MLO) wówczas, gdy zakład spełnia szereg warunków szczegółowych związanych z charakterem i miejscem prowadzenia działalności oraz rodzajem i ilością dostaw. W zakresie działalności MLO zakład może prowadzić produkcję produktów mlecznych wytworzonych z mleka pozyskanego w gospodarstwie produkcji mleka lub w gospodarstwie rolnym, w którym jest prowadzona działalność w zakresie produkcji mleka surowego lub surowej śmietany, przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej. Zakłady mogą prowadzić także działalność polegającą na: rozbiorze świeżego mięsa, produkcji mięsa mielonego, surowych wyrobów mięsnych, produkcji produktów mięsnych i gotowych posiłków (potraw) wyprodukowanych z mięsa, produkcji obrobionych lub przetworzonych produktów rybołówstwa. Surowce przeznaczone do obróbki lub przetwarzania, w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej muszą spełniać warunki

jakościowe określone przepisami prawa żywnościowego. W szczególności surowe mleko powinno spełniać wymogi zawarte w załączniku III w sekcji IX w rozdziale I rozporządzenia (WE) nr 853/2004 i przytoczone w załączniku do niniejszego opracowania.

Zakład o charakterze MLO może prowadzić sprzedaż produktów pochodzenia zwierzęcego określonych konsumentowi końcowemu oraz dostawy tych produktów do innych zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego. Wielkość dostaw produktów mlecznych nie może przekroczyć 0,3 t tygodniowo. Limity dostaw ustalono także dla innych wyrobów.

W ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej nie występuje limit w odniesieniu do wyrobów produkowanych i sprzedawanych konsumentom końcowym na miejscu, np. w gospodarstwie (par. 2, par. 2.3, Dz.U. z 2010 r. Nr 113, poz. 753; art. 1.5.b.ii, rozp. (WE) nr 853/2004). Ograniczenia dotyczą jedynie dostaw do innych zakładów detalicznych (w tym należących do tego samego podmiotu), zaopatrujących konsumentów końcowych.

Miejsca produkcji lub miejsca sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego i zakłady prowadzące handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego, do których następuje dostawa, mogą znajdować się wyłącznie na obszarze jednego województwa i na obszarze powiatów ościennych.

Z informacji udostępnianych przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi w Raporcie zespołu roboczego ds. produktów tradycyjnych i regionalnych wynika, że obszar prowadzenia dostaw określony przez inne państwa członkowskie w odniesieniu do działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej na ogół nie przekracza promienia 80-100 km od miejsca produkcji. Porównanie wielkości obszar dostaw w zakresie MLO obowiązującego w Polsce z obowiązującymi w innych państwach członkowskich UE wypada korzystnie dla podmiotów działających w Polsce. Podmioty które osiągnęły wielkość krytyczną i planują rozwijać produkcję i prowadzić dostawy swoich produktów na obszarze większym, niż obszar danego województwa i powiatów sąsiednich, powinny podjąć działania mające na celu zatwierdzenie zakładu przetwórczego. Szereg dynamicznie działających przedsiębiorstw MLO znalazło się w fazie pośredniej wzrostu, w której ograniczenia specyficzne dla MLO nie pozwalają rozwijać działalności, a osiągnięte obroty nie pozwalają na wykorzystanie możliwości, jakie oferuje procedura zatwierdzenia produkcji.

Jeżeli zakład prowadzi więcej niż jeden z rodzajów działalności (np. produkcja mleczarska i rozbiór mięsa), suma wielkości dostaw wszystkich rodzajów produktów określonych nie może przekroczyć najwyższego limitu przewidzianego dla jednego z rodzajów produktów produkowanych w tym zakładzie

1.2 Specyfika działalności zakładów produkcji wyrobów o charakterze tradycyjnym i regionalnym

W czasach wszechobecnej chemizacji całego procesu wytwarzania i przetwarzania żywności produkty regionalne i tradycyjne stanowią dla konsumentów alternatywę w stosunku do produktu wytwarzanego metodami przemysłowymi zarówno na rynkach światowych, jak i na rynku wewnętrznym. Zagadnienia związane z ochroną produktów regionalnych i wytwarzanych tradycyjnymi metodami określone są w prawie unijnym i polskim: rozporządzenie Rady (WE) nr 509/2006, rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006, rozporządzenie Komisji (WE) nr 1216/2007, rozporządzenie Komisji (WE) nr 1898/2006, rozporządzenie Komisji (WE) nr 628/2008, ustawa z dnia 17.12. 2004 – Dz.U. z 2005r, Nr 10, poz. 68.

Zagadnienia związane z ochroną produktów regionalnych i wytwarzanych tradycyjnymi metodami określone są w prawie Unii Europejskiej w rozporządzeniu Rady (WE) nr 509/2006 z dnia 20 marca w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami oraz w rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych.

Zgodnie z unijnymi przepisami, których przykładem może być Decyzja Komisji nr 97/284 z dnia 25 kwietnia 1997 roku dotycząca produktów na bazie mleka, którym można udzielić odstępstw od ogólnie obowiązujących wymagań przy produkcji, produkty o tradycyjnych cechach oznaczają produkty, które:

- są uznane historycznie, lub
- są wytwarzane zgodnie z zaleceniami technicznymi lub metodami produkcyjnymi skodyfikowanymi lub zarejestrowanymi w Państwie Członkowskim, w którym produkt ten jest tradycyjnie wytwarzany, lub
- są chronione na mocy prawa krajowego, regionalnego lub lokalnego w Państwie Członkowskim, w którym produkt ten jest tradycyjnie wytwarzany.

W Polsce jednostką odpowiedzialną za prowadzenie systemu rejestracji produktów o określonym pochodzeniu geograficznym i specyficznej, tradycyjnej jakości, w rozumieniu przepisów unijnych jest Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Zgodnie z ustawą o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz.U. z 2005 r. Nr 10, poz. 68) Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi jest odpowiedzialne za przyjmowanie, ocenę i przekazywanie wniosków o rejestrację nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych oraz nazw specyficznego charakteru do Komisji Europejskiej. Ustawa o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych reguluje także następujące zagadnienia:

- zasady i tryb oceny wniosków o rejestrację nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych i świadectw specyficznego charakteru;
- warunki tymczasowej ochrony nazw produktów rolnych i środków spożywczych na gruncie krajowym przed rejestracją na szczeblu UE;
- zasady oraz tryb kontroli produktów rolnych i środków spożywczych posiadających chronioną nazwę pochodzenia, chronione oznaczenie geograficzne albo świadectwo specyficznego charakteru;
- warunki prowadzenia listy produktów tradycyjnych;
- sankcje karne dla podrabiających produkty, których nazwy są chronione.

W ustawie o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych oprócz regulacji dotyczących rejestracji nazw na szczeblu UE tworzy się także krajową Listę Produktów Tradycyjnych. Służy ona rozpowszechnianiu informacji o produktach wytwarzanych tradycyjnymi, historycznie ugruntowanymi metodami. Lista umożliwia także szersze stosowanie przepisów dotyczących derogacji (uchylenia) obowiązujących warunków produkcji oraz ułatwiają koordynację i przepływ informacji pomiędzy producentami. Na Listę wpisywane są produkty których jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji. Za tradycyjne uważa się metody wykorzystywane od co najmniej 25 lat. Utworzenie Listy Produktów Tradycyjnych ma na celu rozpowszechnianie informacji o produktach wytwarzanych tradycyjnymi, historycznie ugruntowanymi metodami. Z wnioskiem o wpis produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego na Listę Produktów Tradycyjnych mogą wystąpić osoby fizyczne, osoby prawne oraz jednostki organizacyjne nie posiadające osobowości

prawnej, wytwarzające dany produkt. Lista Produktów Tradycyjnych prowadzona jest przy współpracy Marszałków Województw oraz Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Marszałek Województwa zobowiązany jest do przyjmowania i oceny wniosków o wpis produktu na Listę Produktów Tradycyjnych. Pozytywnie zweryfikowane wnioski przesyłane są do Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi jest odpowiedzialny za przyjmowanie wniosków od Marszałków Województw oraz prowadzenie i uaktualnianie Listy Produktów Tradycyjnych.

Lista Produktów Tradycyjnych ma na celu wyłącznie identyfikację tradycyjnych produktów, a nie producentów wytwarzających tradycyjną żywność. Producenci nie są zobowiązani do poddawania się dobrowolnej kontroli, która miałaby na celu potwierdzenie zgodności produkcji z metodą wytwarzania zadeklarowaną przez nich we wniosku o wpis na Listę Produktów Tradycyjnych. Nie wpływa to jednak na fakt, że producenci mogą potwierdzić zgodność produkcji z zadeklarowaną metodą m.in. poprzez skorzystanie z usług jednostek certyfikujących akredytowanych zgodnie z Polską Normą PN EN-45011, które mogą wydawać tzw. „certyfikat zgodności”.

1.3 Rodzaje przedsiębiorstw o marginalnym, lokalnym i ograniczonym oraz tradycyjnym i regionalnym charakterze działalności

Państwo stwarza, z poszanowaniem zasad równości i konkurencji, korzystne warunki dla funkcjonowania i rozwoju mikroprzedsiębiorców, małych i średnich przedsiębiorców, w szczególności przez (art. 103, Dz.U. z 2010 r. Nr 220, poz. 1447):

- inicjowanie zmian stanu prawnego sprzyjających rozwojowi mikroprzedsiębiorców, małych i średnich przedsiębiorców, w tym dotyczących dostępu do środków finansowych pochodzących z kredytów i pożyczek oraz poręczeń kredytowych;
- wspieranie instytucji umożliwiających finansowanie działalności gospodarczej na dogodnych warunkach w ramach realizowanych programów rządowych;
- wyrównywanie warunków wykonywania działalności gospodarczej ze względu na obciążenia publicznoprawne;
- ułatwianie dostępu do informacji, szkoleń oraz doradztwa;
- wspieranie instytucji i organizacji działających na rzecz przedsiębiorców;
- promowanie współpracy mikroprzedsiębiorców, małych i średnich przedsiębiorców z innymi przedsiębiorcami polskimi i zagranicznymi.

Za mikroprzedsiębiorcę (art. 104, Dz.U. z 2010 r. Nr 220, poz. 1447) uważa się przedsiębiorcę, który w co najmniej jednym z dwóch ostatnich lat obrotowych:

- zatrudniał średniorocznie mniej niż 10 pracowników, oraz
- osiągnął roczny obrót netto ze sprzedaży towarów, wyrobów i usług oraz operacji finansowych nieprzekraczający równowartości w złotych 2 milionów euro, lub sumy aktywów jego bilansu sporządzonego na koniec jednego z tych lat nie przekroczyły równowartości w złotych 2 milionów euro.

Za małego przedsiębiorcę (art. 105, Dz.U. z 2010 r. Nr 220, poz. 1447) uważa się przedsiębiorcę, który w co najmniej jednym z dwóch ostatnich lat obrotowych:

- zatrudniał średniorocznie mniej niż 50 pracowników, oraz
- osiągnął roczny obrót netto ze sprzedaży towarów, wyrobów i usług oraz operacji finansowych nieprzekraczający równowartości w złotych 10 milionów euro, lub sumy aktywów jego bilansu sporządzonego na koniec jednego z tych lat nie przekroczyły równowartości w złotych 10 milionów euro.

Działalność gospodarcza w zakresie serowarstwa może być prowadzona także w zakładzie rzemieślniczym, pod warunkiem spełnienia warunków formalnych

wynikających z ustawy o rzemiośle (Dz.U z 2002 r. Nr 112, poz. 979). Dowodami kwalifikacji zawodowych rzemieślnika są m.in.:

- dyplom lub świadectwo ukończenia wyższej lub ponadgimnazjalnej szkoły o profilu technicznym bądź artystycznym w zawodzie (kierunku) odpowiadającym dziedzinie wykonywanego rzemiosła,
- dyplom mistrza w zawodzie odpowiadającym danemu rodzajowi rzemiosła,
- świadectwo czeladnicze albo tytuł robotnika wykwalifikowanego w zawodzie odpowiadającym danemu rodzajowi rzemiosła,
- zaświadczenie potwierdzające posiadanie wybranych kwalifikacji zawodowych w zakresie zawodu odpowiadającego danemu rodzajowi rzemiosła.

Działalność rzemieślnicza wiąże się z zawodowym wykonywaniem działalności gospodarczej przez osobę fizyczną, z udziałem kwalifikowanej pracy własnej, w imieniu własnym tej osoby i na jej rachunek, przy zatrudnieniu do 50 pracowników. Przy czym do rzemiosła nie zalicza się m.in. działalności handlowej, gastronomicznej i transportowej.

1.4 Charakter działalności zakładu spożywczego

Prawo żywnościowe nakłada na przedsiębiorstwa sektora spożywczego obowiązek zapewnienia, że na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności odbywających się pod ich kontrolą, spełniane są ustanowione, właściwe wymogi higieny. Warunki higieny środków spożywczych określa rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych przyjęte w dniu 29 kwietnia 2004 r. Ustanawia ono wymogi higieny, które winny być przestrzegane przez przedsiębiorstwa spożywcze na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności. W uzupełnieniu rozporządzenia (WE) nr 852/2004 przedsiębiorstwa spożywcze zajmujące się żywnością pochodzenia zwierzęcego mają również obowiązek wdrożenia odpowiednich wymogów rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

Przepisy wynikające z rozporządzeń (WE) nr 852/2004, 853/2004 i Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (art. 2, pkt 1.1) nie mają zastosowania do produkcji podstawowej na własny domowy użytek, do przygotowania, obróbki lub składowania do własnego domowego spożycia. Nie dotyczy także małych ilości surowców (produktów podstawowych) bezpośrednio dostarczanych konsumentowi końcowemu lub lokalnym przedsiębiorstwom handlu detalicznego zapewniającym dostawy dla konsumentów końcowych (finalnych).

Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 wyłącza ze swego zakresu działalność detaliczną (tj. obróbkę lub przetwarzanie żywności oraz jej przechowywanie w punkcie sprzedaży lub dostawy do konsumenta końcowego). Oznacza to, że kiedy produkcja i sprzedaż sera odbywa się w całości w gospodarstwie lub na lokalnym targowisku, a sprzedaż taka prowadzona jest na rzecz konsumentów końcowych, to działalność ta może być prowadzona zgodnie z odpowiednimi wymogami określonymi w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004, w szczególności w załączniku II do tego rozporządzenia, natomiast nie musi spełniać wymogów rozporządzenia (WE) nr 853/2004, z wyjątkiem wymogów dotyczących surowego mleka. Niemniej należy pamiętać, że każdorazowo niezbędne jest zachowanie zgodności z prawem krajowym.

Punkty skupu mleka, w których przechowywane jest surowe mleko po zebraniu z gospodarstwa, a przed wysłaniem do zakładu przetwórstwa mleka, a także zakłady prowadzące przetwarzanie mleka wykraczają poza ramy produkcji podstawowej. Na przykład, ser jest wynikiem przetwarzania mleka surowego (produkt podstawowy) lub

poddanego obróbce cieplnej i nie jest surowcem (produktem podstawowym), nawet jeśli jest produkowany w gospodarstwie. Dlatego działania te nie wchodzą w zakres działań opisanych jako produkcja podstawowa, lecz podlegają odpowiednim wymogom higieny żywności określonym w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 oraz w rozporządzenia (WE) nr 853/2004. Szczegółowe przepisy dotyczące m.in. surowego mleka, są określone w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004. Należy jednak pamiętać, że zgodność z wymogami dotyczącymi temperatury, ustanowionymi w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004, nie powstrzyma rozwoju bakterii podczas transportu i składowania mleka surowego.

W ujęciu ogólnym zastosowany w rozporządzeniu 852/2004 termin „małe ilości” umożliwi m.in. rolnikom – sprzedaż surowców (produktów podstawowych) takich jak: warzywa, owoce, jaja, świeże mleko bezpośrednio konsumentom końcowym, np. w gospodarstwach lub na lokalnych targowiskach, lokalnym sklepom detalicznym w celu sprzedaży konsumentom końcowym oraz lokalnym restauracjom. Ma to na celu umożliwienie dalszego korzystania z tradycyjnych metod na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności; wyjście naprzeciw potrzebom przedsiębiorstw zlokalizowanych w regionach o szczególnych ograniczeniach geograficznych. Określenie górnego zakresu „małych ilości” należy do prawa krajowego. Limity dotyczą rodzaju, ilości dostaw i obszaru, na jakim dostawy mogą być realizowane. W niektórych przypadkach dostawy takie mogą odbywać się z przekraczaniem granic, szczególnie w sytuacji, kiedy gospodarstwo producenta znajduje się w pobliżu granicy państw członkowskich.

Producenci rolni, którzy chcą przetwarzać swoje surowce w celu późniejszej sprzedaży wyrobów, np. mleka przetworzonego w postaci twarogów, serów, masła, mogą działać na rynku lokalnym wyłącznie po zarejestrowaniu swej działalności. Działalność rolnicza w obrębie łańcucha żywnościowego polegająca na produkcji surowców, ich przetwórstwie i sprzedaży wiąże się z występowaniem pewnej ciągłości działań i pewnego stopnia organizacji. Tym samym musi przyjąć na siebie odpowiedzialność za realizację reguł wynikających z prawa żywnościowego.

1.5 Rejestracja i zatwierdzanie zakładów

Artykuł 4 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 r. określa, że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą wprowadzać do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego wyłącznie w przypadku, gdy zostały one przygotowane oraz poddane obróbce w zakładach: spełniających odpowiednie wymogi rozporządzenia (WE) nr 852/2004 i wymogi określone w załącznikach II i III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 oraz właściwe wymogi prawa żywnościowego. Zakłady nie mogą podejmować działalności polegającej na obróbce produktów pochodzenia zwierzęcego do czasu zarejestrowania lub zatwierdzenia przez właściwy organ. Procedura rejestracji i zatwierdzenia jest zasadniczo dwuetapowa i polega na:

- 1) zatwierdzeniu projektu technologicznego,
 - a. projekt pełny w przypadku zakładu docelowo zatwierdzanego,
 - b. projekt uproszczony w przypadku zakładu docelowo rejestrowanego,
- 2) rejestracji lub zatwierdzeniu zakładu.

Celem rejestracji jest dostarczenie właściwym organom państw członkowskich wiedzy na temat lokalizacji i działalności zakładów w celu umożliwienia prowadzenia urzędowych kontroli w każdej sytuacji, kiedy właściwy organ krajowy uzna to za konieczne. Takie warunki i działania służą zapewnieniu bezpieczeństwa zdrowia publicznego. Rejestracja jest dość prostą procedurą, w toku której właściwy organ

otrzymuje informacje o adresie zakładu i o prowadzonej w nim działalności. Rejestracji podlegają:

- zakłady prowadzące sprzedaż bezpośrednią,
- zakłady prowadzące działalność marginalną, lokalną i ograniczoną,
- przedsiębiorstwa zajmujące się konfekcjonowaniem miodu,
- przedsiębiorstwa zajmujące się transportem produktów pochodzenia zwierzęcego,
- zakłady zajmujące się składowaniem produktów pochodzenia zwierzęcego, które nie muszą być przechowywane w pomieszczeniach o kontrolowanej temperaturze,
- zakłady wytwarzające żywność, w skład której wchodzi zarówno produkty pochodzenia roślinnego jak i przetworzone produkty pochodzenia zwierzęcego (np. lody na bazie mleka w proszku, zupy, sosy, pizza, przetwory i mrożonki mięsno-warzywne),
- punkty skupu dziczyzny,
- podmioty prowadzące działalność w zakresie pośredniczenia w obrocie produktami pochodzenia zwierzęcego,
- fermy kur niosek.

Zatwierdzeniu przez powiatowego lekarza weterynarii podlegają zakłady przetwarzające, przygotowujące lub produkujące, przepakowujące, przechowujące produkty pochodzenia zwierzęcego, zakłady handlu detalicznego, jeżeli wykonywane w nich czynności mają na celu dostawę żywności pochodzenia zwierzęcego do innego zakładu. Z procedury zatwierdzania zwolnione są zakłady prowadzące wyłącznie czynności polegające na składowaniu i transporcie, zajmujące się wyłącznie produkcją podstawową, gdy dostawa żywności pochodzenia zwierzęcego z zakładu detalicznego realizowana jest wyłącznie do innych zakładów detalicznych oraz zgodnie z prawem polskim stanowi działalność marginalną, lokalną i ograniczoną.

Postępowanie powiatowego lekarza weterynarii w stosunku do zakładów podlegających zatwierdzeniu może dotyczyć następujących sytuacji:

- zakład rozpoczyna działalność,
- zakład, któremu powiatowy lekarz weterynarii cofnął lub zawiesił zatwierdzenie oraz zakład, w którym nastąpiły zmiany sposobu użytkowania zakładu lub jego części, w szczególności zakresu i wielkości produkcji lub wyposażenia pomieszczeń produkcyjnych,
- zmiana podmiotu prowadzącego zakład.

Zakłady rozpoczynające działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego (wytwarzanie, oczyszczanie, rozbiór, przetwarzanie, pakowanie, przepakowywanie, przechowywanie) podlegają procedurze zatwierdzenia. Zakłady nowopowstałe w których procedury GMP, GHP, HACCP nie zostały opracowane lub w pełni wdrożone i sprawdzone zwykle otrzymują zatwierdzenie warunkowe.

1.5.1 Projekt technologiczny zakładu

Podstawę prawną do przygotowania projektu technologicznego zakładu stanowi Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 marca 2006 r. w sprawie wymagań, jakim powinien odpowiadać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. z 2006 r. Nr 59, poz. 415; Dz.U. z 2007 r. Nr 204, poz. 1477). Projekt technologiczny takiego zakładu, składa się z:

- 1) części opisowej zawierającej:
 - a) określenie rodzaju działalności, z uwzględnieniem rodzaju surowców oraz przeznaczenia produktów pochodzenia zwierzęcego,

- b) określenie rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego, które będą produkowane w zakładzie,
 - c) opis tygodniowej zdolności produkcyjnej zakładu i ilość zmian produkcyjnych na dobę,
 - d) określenie liczby osób, z podziałem na płeć, zatrudnionych w tym zakładzie z uwzględnieniem osób zatrudnionych przy produkcji, w administracji oraz wykonujących obsługę techniczną,
 - e) szczegółowy opis procesów produkcyjnych w zakładzie,
 - f) wykaz pomieszczeń zakładu z uwzględnieniem ich przeznaczenia, powierzchni, wymaganej wysokości oraz sposobu wykończenia posadzek, ścian i sufitów,
 - g) wykaz maszyn, urządzeń, instalacji oraz narzędzi przeznaczonych do produkcji,
 - h) wyszczególnienie wymaganych parametrów fizycznych w pomieszczeniach zakładu, w których jest to konieczne ze względu na technologię i bezpieczeństwo produkcji, w tym temperatury, wilgotności powietrza, kierunku przepływu powietrza, prędkości ruchu powietrza i wielokrotności wymiany powietrza w jednostce czasu, a także natężenia światła w miejscach przeprowadzania badania i kontroli,
 - i) określenie systemu dostawy i dystrybucji wody, ze szczególnym uwzględnieniem jej zużycia,
 - l) opis sposobu magazynowania zużytych opakowań, a także odpadów i ścieków oraz ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi,
 - m) opis sposobów czyszczenia, odkażania, dezynsekcji i deratyzacji.
- 2) Części graficznej, zawierającej plany wykonane techniką trwałą, w skali 1:50 lub za zgodą powiatowego lekarza weterynarii w skali 1:100 lub 1:200, z wyłączeniem planu zagospodarowania terenu zakładu wraz z otoczeniem, który jest wykonywany w skali 1:500, która zawiera:
- a) zagospodarowanie terenu zakładu wraz z jego otoczeniem, z wyszczególnieniem źródeł zanieczyszczeń, z zaznaczeniem:
 - i) kierunku wiatrów przeważającego w roku,
 - ii) zewnętrznych dróg komunikacyjnych,
 - iii) zabudowy terenów sąsiednich,
 - iv) skupisk roślinności, zbiorników wodnych, miejsc magazynowania lub unieszkodliwiania odpadów, oczyszczalni ścieków oraz miejsc gromadzenia, przechowywania, przetwarzania lub usuwania ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi,
 - v) obiektów znajdujących się na terenie zakładu, w szczególności ogrodzeń, bram wjazdowych i wyjazdowych, magazynów, zbiorników odpadów i ścieków, miejsc gromadzenia lub przechowywania ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, placów manewrowych, dróg dojazdowych oraz myjni środków transportu,
 - b) rzuty poziome kondygnacji zakładu z zaznaczeniem pomieszczeń i wyróżnieniem stref o różnym stopniu ryzyka zanieczyszczenia mikrobiologicznego,
 - c) miejsca, w których odbywają się poszczególne etapy produkcji, stanowiska pracy, lokalizację maszyn, instalacji i urządzeń produkcyjnych, od przyjęcia surowców do wysyłki produktów,
 - d) układ dróg:

- i) przemieszczania się osób zatrudnionych przy produkcji, ze szczególnym uwzględnieniem ruchu personelu w obrębie stref zakładu o różnym stopniu ryzyka zanieczyszczenia mikrobiologicznego,
 - ii) dostaw surowców, dozwolonych substancji dodatkowych i substancji pomagających w przetwarzaniu oraz opakowań,
 - iii) usuwania zużytych opakowań oraz odpadów i ścieków, a także ubocznych produktów po-chodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, z uwzględnieniem dróg znajdujących się poza pomieszczeniami produkcyjnymi,
 - iv) technologicznych i transportu wewnętrznego, od przyjęcia surowców do wysyłki produktów,
- e) układ instalacji wodociągowych, z podziałem na dystrybucję wody zimnej, gorącej oraz zmieszanej, z ponumerowanymi punktami poboru wody w kolejności od studni zakładowej, lub miejsce, w którym woda została doprowadzona do zakładu, oraz układ instalacji wodociągowych – w przypadku stosowania wody nieprzeznaczonej do spożycia przez ludzi do celów przeciwpożarowych i technicznych,
- f) miejsca, w których na terenie zakładu są umieszczone zabezpieczenia stosowane przeciwko szkodnikom,
- g) parametry fizyczne w pomieszczeniach zakładu, w których jest to konieczne ze względu na technologię i bezpieczeństwo produkcji, w tym temperaturę, wilgotność powietrza, kierunek przepływu powietrza,

1.5.2 Projekt technologiczny zakładu o marginalnym, lokalnym i ograniczonym charakterze działalności i/lub produkującego żywność tradycyjną

Projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie dostaw o charakterze marginalnym, lokalnym i ograniczonym (Dz.U. z 2010 r. Nr 113, poz. 753) może mieć formę uproszczoną (par. 2 i 4, Dz.U. z 2006 r. Nr 59, poz. 415, z późn. zm.). Projekt takiego zakładu składa się z:

- 1) części opisowej zawierającej elementy: 1.a, 1.b, 1.e-i, 1.l, 1.m, a także określenie tygodniowej zdolności produkcyjnej zakładu;
- 2) części graficznej przedstawiającej:
 - a) rzuty poziome kondygnacji zakładu z zaznaczeniem pomieszczeń i wyróżnieniem stref o różnym stopniu ryzyka zanieczyszczenia mikrobiologicznego,
 - b) miejsca, w których odbywają się poszczególne etapy produkcji, stanowiska pracy, lokalizację maszyn, instalacji i urządzeń produkcyjnych, od przyjęcia surowców do wysyłki produktów.

Jeżeli dany zakład spełnia określone wymagania powiatowy lekarz weterynarii może wydać decyzję przyznającą indywidualne odstępstwa od szczególnych wymagań dla pomieszczeń, w których przygotowuje się, poddaje obróbce lub przetwarza środki spożywcze. Przyznanie takich odstępstw jest możliwe wyłącznie wówczas, gdy determinuje tradycyjne metody produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego, określone:

- we wniosku o wpis produktu na listę produktów tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, lub;
- we wniosku o rejestrację produktu wysłanym do Komisji Europejskiej, lub;
- w specyfikacji produktu będącego gwarantowaną tradycyjną specjalnością, lub;

- w specyfikacji wynikającej z ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów.

Odstępstwa mogą polegać na ograniczeniu znaczenia wymogu dotyczącego zapewnienia gładkich, nieprzepuszczalnych, niepochłaniających lub odpornych na korozję materiałów ścian. W praktyce umożliwia to zastosowania w określonym zakładzie drewnianych lub kamiennych półek do składowania serów długo dojrzewających, bądź wykorzystywania w procesie produkcji tradycyjnych drewnianych pieców wędzarniczych.

Niemniej jednak przyznane odstępstwa nie mogą przyczyniać się do zanieczyszczenia żywności, a zwłaszcza nie mogą negatywnie wpływać na bezpieczeństwo zdrowotne produkowanej żywności tradycyjnej pochodzenia zwierzęcego.

1.5.3 Procedura zatwierdzania zakładów

1. Podmiot zamierzający prowadzić działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego (wcześniej niezarejestrowany przez właściwego powiatowego lekarza weterynarii – nowobudowany zakład) lub podmiot, w którym nastąpiły zmiany, przed rozpoczęciem inwestycji (tj. przed uzyskaniem pozwolenia na budowę) sporządza projekt technologiczny zakładu i przesyła go właściwemu powiatowemu lekarzowi weterynarii wraz z wnioskiem o zatwierdzenie tego projektu. Dotyczy to także podmiotu prowadzącego zakład, w odniesieniu do którego powiatowy lekarz weterynarii wydał decyzję o cofnięciu lub zawieszeniu zatwierdzenia.
2. Do wniosku załącza się informacje dotyczące zakresu, wielkości produkcji oraz rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego, które mają być produkowane w zakładzie. Projekt technologiczny, podlega zatwierdzeniu w drodze decyzji administracyjnej, o ile odpowiada przepisom szczegółowym określonym w drodze rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 marca 2006 r. w sprawie wymagań, jakim powinien odpowiadać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. z 2006 r. Nr 59, poz. 415, z późn. zm.). Jeżeli złożona dokumentacja projektowa odpowiada wymaganiom określonym w tym rozporządzeniu, powiatowy lekarz weterynarii właściwy ze względu na planowane miejsce prowadzenia działalności w drodze decyzji administracyjnej przeprowadza rejestrację lub zatwierdza przedłożony projekt technologiczny zakładu w terminie 30 dni od dnia wszczęcia postępowania w tej sprawie.
3. Po zakończeniu procesu inwestycyjnego i na 30 dni przed planowanym rozpoczęciem działalności podmiot (nie dotyczy to podmiotów, w których nastąpiły zmiany, w tym podmiotów, które wnoszą o cofnięcie decyzji o zawieszeniu zatwierdzenia) składa do właściwego powiatowego lekarza weterynarii pisemny wniosek o zatwierdzenie, który zawiera:
 - imię, nazwisko, miejsce zamieszkania i adres albo nazwę, siedzibę i adres wnioskodawcy,
 - określenie rodzaju i zakres działalności, która ma być prowadzona, w tym rodzaj produktów pochodzenia zwierzęcego, które mają być produkowane w tym zakładzie,
 - określenie lokalizacji zakładu, w którym ma być prowadzona działalność.

Do wniosku powinny być dołączone dokumenty:

- aktualny odpis z Krajowego Rejestru Sądowego, albo

- zaświadczenie z ewidencji działalności gospodarczej, albo
 - kopia zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE.
4. Właściwy powiatowy lekarz weterynarii po otrzymaniu kompletnego wniosku rejestruje go, po czym w ciągu 30 dni przeprowadza kontrolę dokumentując ją oraz:
 - a) zatwierdza zakład do celów określonej działalności jedynie wtedy, gdy podmiot prowadzący przedsiębiorstwo żywnościowe wykazał, że spełnia wszystkie odpowiednie wymagania prawa żywnościowego oraz przepisy prawa krajowego, włącznie z opracowanymi i wdrożonymi procedurami nadzoru właścicielskiego tym GMP, GHP oraz system HACCP,
 - b) zatwierdza warunkowo zakład jedynie w przypadku, kiedy spełnia wszystkie wymagania w zakresie infrastruktury i wyposażenia, a procedury nadzoru właścicielskiego wymagają opracowania i wdrożenia lub są opracowane i wymagają wdrożenia.
 5. W przypadku spełnienia określonych wymogów powiatowy lekarz weterynarii wydaje decyzję administracyjną o zatwierdzeniu lub zatwierdzeniu warunkowym) dokonuje odpowiednich zmian w wykazie zakładów zatwierdzonych umieszczających na rynku produkty pochodzenia zwierzęcego.
 6. Decyzja, zatwierdzająca zakład zawiera treści wymagane prawem, tj.:
 - a) rozstrzygnięcie o zatwierdzeniu lub warunkowym zatwierdzeniu zakładu do danego rodzaju produkcji i określenie wielkości produkcji, która wynika z projektu technologicznego,
 - b) rodzaj produktów wraz z podaniem kodów produkcyjnych,
 - c) gatunek zwierząt, z których pozyskiwane są produkty pochodzenia zwierzęcego,
 - d) ustalenie weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego,
 - e) uzasadnienie potwierdzające, że zakład spełnia wymagania określone prawem.
 7. W przypadku niespełnienia przez zakład określonych wymagań weterynaryjnych powiatowy lekarz weterynarii odmawia zatwierdzenia zakładu w trybie decyzji administracyjnej.
 8. O wydaniu decyzji o zatwierdzeniu lub zatwierdzeniu warunkowym powiatowy lekarz weterynarii informuje swoich przełożonych, którzy weryfikują poprawność zatwierdzenia lub zatwierdzenia warunkowego zakładu.
 9. W przypadku pozytywnej weryfikacji działalności powiatowego lekarza weterynarii zakład utrzymuje zatwierdzenie lub zatwierdzenie warunkowe. Zakład wpisywany jest do ewidencji zakładów prowadzonej przez głównego lekarza weterynarii. Zakład może rozpocząć działalność dopiero po otrzymaniu decyzji administracyjnej wydanej przez powiatowego lekarza weterynarii dotyczącej wpisu danego zakładu do rejestru zakładów i nadania zakładowi weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego.

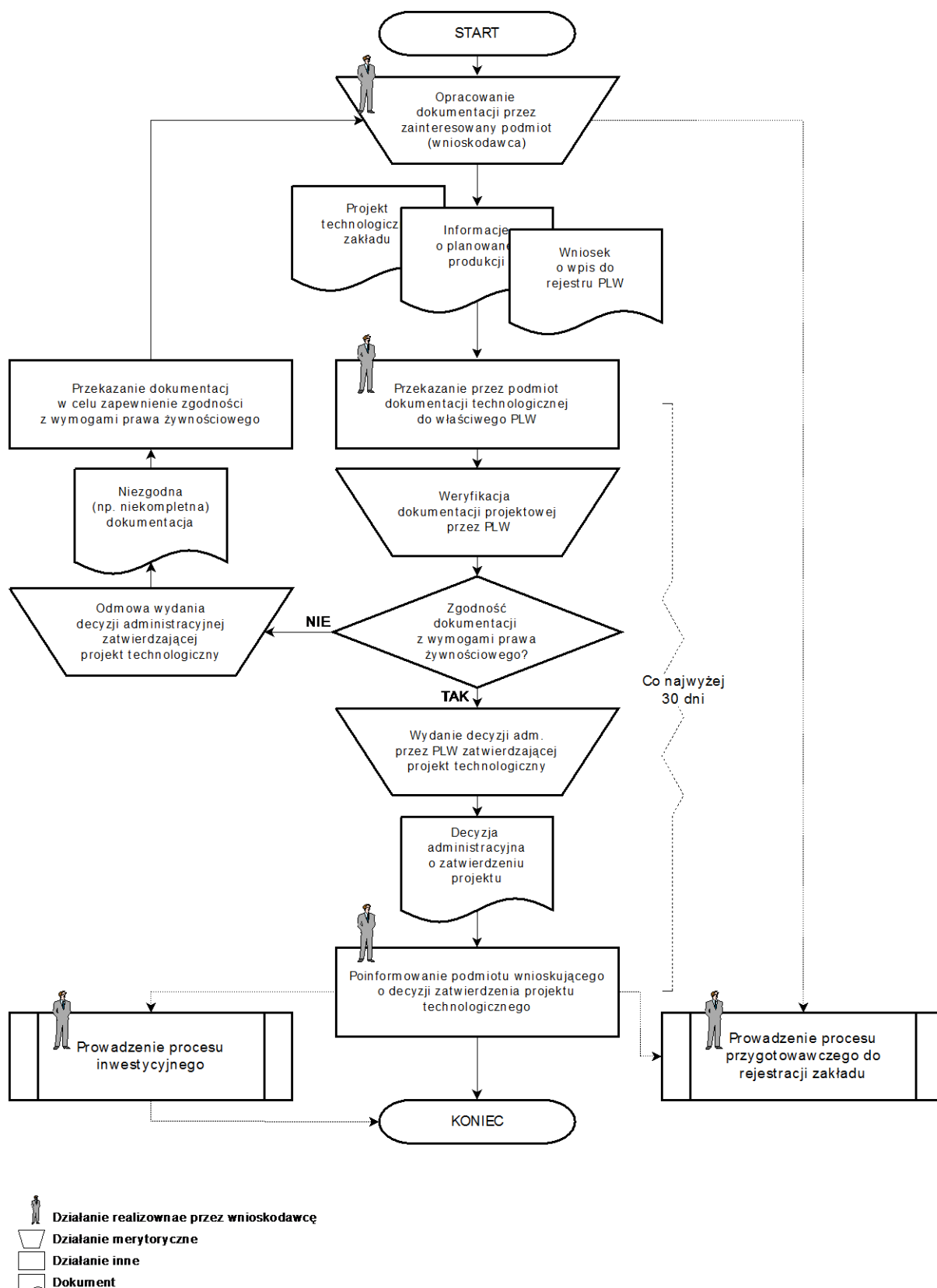
1.5.4 Procedura rejestracji zakładów

1. Podmiot prowadzący działalność rejestrowaną sporządza projekt technologiczny zakładu w zakresie wymaganym przez prawo żywnościowe i przesyła go do powiatowego lekarza weterynarii wraz z wnioskiem o wpis do rejestru.
2. Do wniosku załącza się informacje dotyczące zakresu, wielkości produkcji oraz rodzaju produktów, które mają być produkowane w zakładzie. Projekt technologiczny, podlega zatwierdzeniu w drodze decyzji administracyjnej, o ile odpowiada przepisom szczegółowym określonym w drodze rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi dotyczącym wymogów, jakim powinien spełniać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w

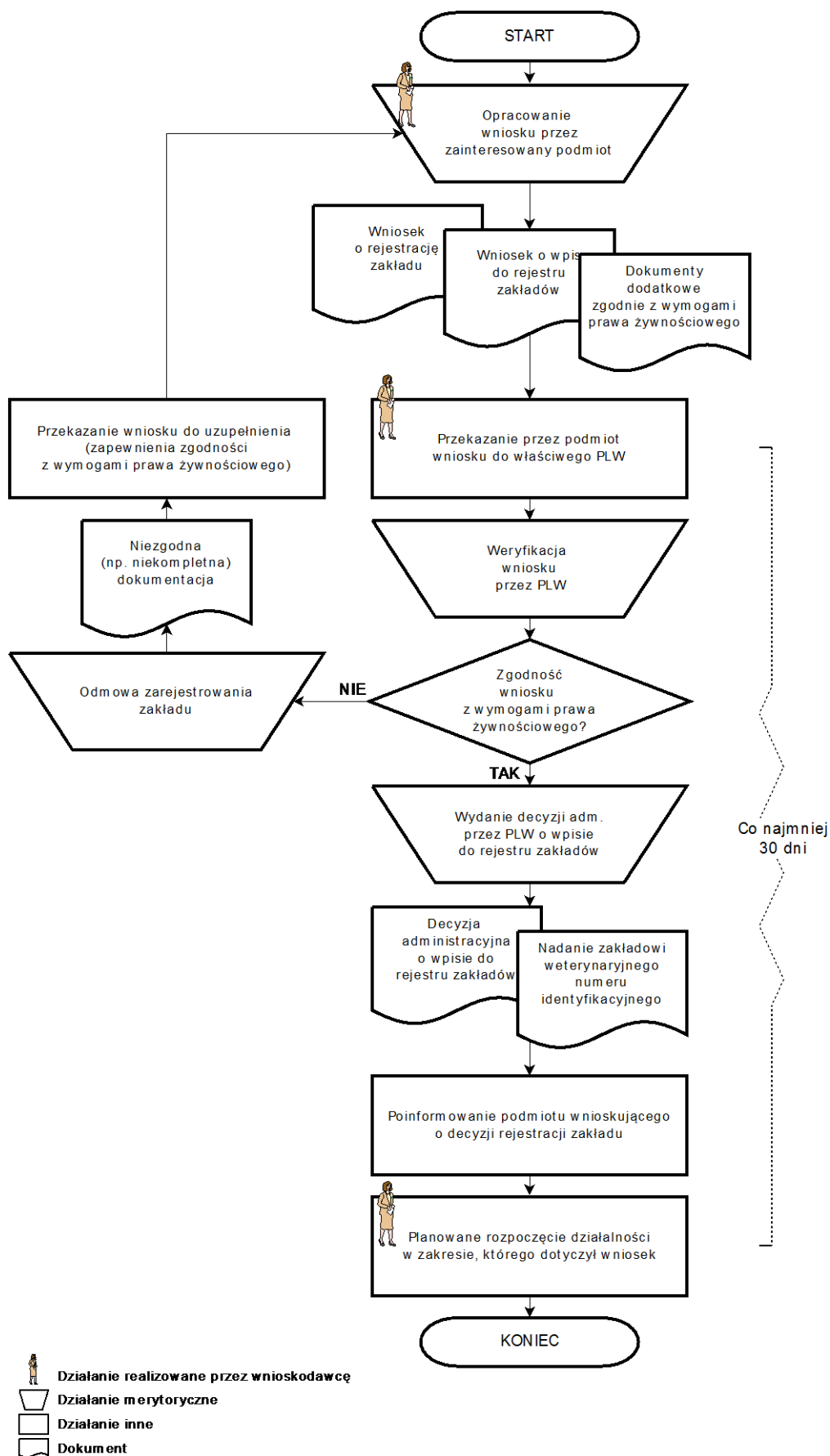
zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego. Zatwierdzenie projektu technologicznego w drodze decyzji administracyjnej powinno nastąpić w terminie 30 dni od dnia wszczęcia postępowania w tej sprawie.

3. Na 30 dni przed planowanym rozpoczęciem działalności, podmiot składa u właściwego powiatowego lekarza weterynarii wnioski o wpis do rejestru zakładów i wnioski o rejestrację zakładu, który zawiera:
 - a) imię, nazwisko, miejsce zamieszkania i adres albo nazwę, siedzibę i adres wnioskodawcy,
 - b) określenie rodzaju i zakres działalności, która ma być prowadzona, w tym rodzaj produktów pochodzenia zwierzęcego, które mają być produkowane w tym zakładzie,
 - c) określenie lokalizacji zakładu, w którym ma być prowadzona działalność.Do wniosku powinny być dołączone dokumenty:
 - aktualny odpis z Krajowego Rejestru Sądowego, albo
 - zaświadczenie z ewidencji działalności gospodarczej, albo
 - kopia zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE, albo
 - zaświadczenie o wpisie do ewidencji gospodarstw rolnych zawierające numer identyfikacyjny gospodarstwa.
4. Powiatowy lekarz weterynarii wydając decyzję administracyjną o wpisie do rejestru zakładów nadaje temu zakładowi weterynaryjny numer identyfikacyjny i przekazuje za pośrednictwem wojewódzkiego lekarza weterynarii informacje o zarejestrowanym zakładzie do głównego lekarza weterynarii.
5. Główny lekarz weterynarii dokonuje zmian w wykazach zakładów zarejestrowanych i udostępnia wykazy zarejestrowanych zakładów innym państwom członkowskim oraz opinii publicznej zamieszczając je na stronie internetowej Głównego Inspektoratu Weterynarii.

Wybór procedury dopuszczenia zakładu do łańcucha żywnościowego zależy od zarządzającego. Zatwierdzenie w zamian za spełnienie wszystkich wymogów formalnych wynikających przede wszystkim z Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz rozporządzeń (WE) nr 852/2004 i 853/2004, oferuje szeroki dostęp do rynku żywności. Rejestracja zakładu pozwala na przeprowadzenie skróconej procedury jego dopuszczenia i umożliwia szerokie stosowanie derogacji wynikających z elastyczności stosowania prawa żywnościowego. Jednak wiąże się to z poważnymi ograniczeniami co do dopuszczalnej ilości i rodzaju produkowanej żywności oraz obszaru dostaw. Derogacje wynikające ze specyfiki produkcji produktów tradycyjnych stanowi ciekawą alternatywę dla małych zakładów chcących rozszerzyć działalność produkcyjną i komercjalizować produkty poza obszarem geograficznym ustalonym przez rozporządzenie o działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej.



Rys. 1. Schemat zatwierdzania projektu zakładu produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego podlegającego rejestracji



Rys. 2. Schemat rejestracji zakładu produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego

1.6 Systemy zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności

Szczególne znaczenie w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia mają tzw. dobre praktyki, których stosowanie jest obowiązkowe według art. 5, rozp. (WE) nr 852/2004. Podstawę stanowi dobra praktyka higieniczna (ang. Good Hygienic Practice – GHP) i dobra praktyka produkcyjna (ang. Good Manufacturing Practice – GMP) szczegółowo opisane przez prawo żywnościowe. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego na każdym etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności po produkcji podstawowej mają obowiązek opracowania, wykonania i utrzymania stałej procedury lub procedur na podstawie zasad HACCP, które są w znacznym stopniu inspirowane zasadami ustanowionymi przez Komisję Kodeksu Żywnościowego (Codex Alimentarius Commission) w dokumencie CAC/RCP 1-1996, rev. 4-2003. Każdy podmiot odpowiedzialny za określony zakład zobowiązany jest do opracowania własnego programu uwzględniającego strukturę organizacyjną i specyfikę działalności zakładu.

System HACCP obowiązuje wszystkich producentów żywności, poza etapem produkcji pierwotnej, którzy w celu zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej oraz zasad higieny, zobowiązani są wdrożyć i stosować zasady dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i dobrej praktyki higienicznej (GHP). Przedsiębiorstwa muszą utrzymywać system i dostarczać właściwemu organowi dowodów dotyczących zgodności działania z zasadami HACCP, a także dbać o aktualność dokumentacji. Dotyczy to zwłaszcza zgodności z prawem żywnościowym i zgodności ze stanem faktycznym procesu produkcyjnego. Jeżeli wprowadza się jakiegokolwiek modyfikacje w produkcji, procesie lub jakimkolwiek działaniu, przedsiębiorstwa sektora spożywczego dokonują przeglądu procedury i wprowadzają doń niezbędne zmiany.

Opracowanie i wykonanie dokumentacji systemu HACCP zaleca się przeprowadzać w następującej kolejności:

1. Analiza zagrożeń – ma na celu ustalenie wszystkich zagrożeń, którym trzeba zapobiegać, które trzeba wyeliminować lub ograniczyć do akceptowalnych poziomów (analiza zagrożeń):
 - 1.1. powołanie zespołu HACCP,
 - 1.2. opis produktu,
 - 1.3. identyfikacja przeznaczenia produktu,
 - 1.4. opis procesu wytwarzania (schemat technologiczny),
 - 1.5. potwierdzenie schematu technologicznego na miejscu (weryfikacja),
 - 1.6. sporządzenie listy zagrożeń i środków kontroli.
2. Identyfikacja krytycznych punktów kontroli (CCP), której celem jest ustalenie krytycznych punktów kontroli na etapie (etapach), na którym (na których) kontrola ma zasadnicze znaczenie dla zapobiegania lub eliminowania zagrożeń lub do jego ograniczenia do akceptowalnych poziomów.
3. Określenie limitów krytycznych w krytycznych punktach kontroli (CCP), które oddzielają poziom akceptowalny (dopuszczalny) od nieakceptowalnego (niedopuszczalnego) w celu zapobieżenia, wyeliminowania lub ograniczenia zidentyfikowanych zagrożeń.
4. Ustanowienie i wprowadzenie do praktyki skutecznych procedur monitorowania w krytycznych punktach kontroli (CCP).
5. Zaplanowanie działań korekcyjnych (naprawczych) podejmowanych niezwłocznie w przypadku, gdy monitoring wykazuje, że krytyczny punkt kontroli jest poza kontrolą.
6. Ustanowienie procedury weryfikacji, które powinny być regularnie wykonywane, w celu sprawdzenia, czy zastosowane środki i podjęte działania (opisane w p. 1-6) są skuteczne (prawidłowe).

7. Ustanowienie i prowadzenie dokumentów, zapisów i archiwów współmiernych z charakterem i rozmiarem przedsiębiorstwa sektora spożywczego w celu wykazania skutecznego stosowania środków i działań wyszczególnionych w p. 1-6.

Metodologia HACCP jest elastyczna z samej swojej natury, gdyż wykorzystuje ograniczony zestaw zasad i procedur służących bezpieczeństwu żywności. System HACCP nie zmusza zakładów do podporządkowania się przepisom lub wdrażania procedur, które są nieodpowiednie lub niedostosowane do konkretnego kontekstu ich działalności.

1.6.1 Zasady systemu HACCP przy produkcji wyrobów regionalnych i tradycyjnych

Podczas tworzenia systemu HACCP opartego na zasadach GMP i GHP. należy uwzględnić specyfikę produkcji wyrobów regionalnych i tradycyjnych, aby możliwe było spełnienie wymogów wynikających z tradycyjnych technologii i surowców. Specyfika produkcji wymaga czasem stosowania nietypowych narzędzi i materiałów. W takich warunkach niektóre materiały kontaktujące się z żywnością mogą nie spełniać wymogów prawnych. Wówczas producenci sami mogą udowodnić, że stosowane przez nich materiały kontaktujące się z żywnością nie wpływają negatywnie na jej bezpieczeństwo zdrowotne i mogą być wykorzystywane w produkcji.

1.7 Odpowiedzialność producenta żywności

W przypadku szkody wyrządzonej przez środki spożywcze odpowiedzialność za tę szkodę ponosi podmiot działający na rynku spożywczym na zasadach określonych w przepisach Kodeksu cywilnego dotyczących odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez produkt niebezpieczny (art. 95, Dz.U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225).

W przypadkach takich jak:

- produkowanie lub wprowadzanie do obrotu środków spożywczych szkodliwych, zepsutych, zafałszowanych, po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- nie wdrażanie w zakładzie procedur opartych na zasadach systemu HACCP,
- nie przestrzeganie wymagań higienicznych,
- zatrudnianie osób bez orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac,
- nie przestrzeganie zasad dobrej praktyki produkcyjnej,
- nie przestrzeganie wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych,
- utrudnianie lub uniemożliwianie przeprowadzenia urzędowej kontroli żywności,
- prowadzenie produkcji bez decyzji o rejestracji i zatwierdzeniu lub niezgodnej z decyzją o rejestracji i zatwierdzeniu zakładu,

Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia przewiduje zróżnicowane sankcje w postaci: grzywny, kary aresztu, kary ograniczenia albo pozbawienia wolności nawet do 5 lat.

1.8 Elastyczność prawa żywnościowego

Wymogi strukturalne i dotyczące higieny, ustanowione w rozporządzeniach (WE) nr 852/2004 i 853/2004, dotyczą wszystkich rodzajów zakładów niezależnie od wielkości. Jednocześnie rozporządzenia zalecają stosowanie elastyczności w celu zapewnienia kontynuacji tradycyjnych metod na każdym etapie produkcji, przetwarzania lub dystrybucji żywności oraz w odniesieniu do wymagań strukturalnych

dla zakładów. Elastyczność jest wyjątkowo istotna dla regionów o szczególnych ograniczeniach geograficznych. Niemniej jednak, elastyczność powinna opierać się na przejrzystych zasadach i nie powinna zagrażać celom higieny żywności. W szczególności produkcja oparta o receptury tradycyjne może korzystać z derogacji wynikających ze specyfiki produkcji. Przykładem takiej regulacji prawnej jest Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 7 lipca 2010 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów mlecznych o tradycyjnym charakterze. Rozporządzenie określa wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji: redykołki, oscypka, bryndzy podhalańskiej w zakładach zlokalizowanych w regionach o szczególnych ograniczeniach geograficznych, tj. na obszarach o niekorzystnych warunkach gospodarowania typu górskiego oraz typu ze specyficznymi utrudnieniami, określonymi w odrębnych przepisach.

Rozporządzenie ustanawia zasady, które muszą być stosowane przez wszystkie przedsiębiorstwa spożywcze. Jednak aby zapewnić istnienie rozwiązań w odniesieniu do szczególnych sytuacji bez narażania bezpieczeństwa żywności, rozporządzenie przewiduje elastyczność uwzględniającą wielkość i warunki organizacyjne przedsiębiorstwa. Dotyczy to zwłaszcza:

- umożliwienia dalszego korzystania z tradycyjnych metod produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności;
- uwzględnienia potrzeb przedsiębiorstw zlokalizowanych w regionach o ograniczeniach geograficznych;
- wyjątków w zakresie konstrukcji, organizacji i wyposażenia zakładów.

Żywność często produkowana jest zgodnie z utrwalonymi od dawna tradycjami, które w praktyce są bezpieczne, mimo że nie zawsze są w pełni zgodne z niektórymi wymogami określonymi w rozporządzeniu. Rozporządzenie uwzględnia potrzebę utrzymania tych tradycyjnych metod produkcji, które są wyrazem kulturowej różnorodności Europy; dlatego też zapewnia ono elastyczność, której potrzebują przedsiębiorstwa spożywcze.

Wymagania wskazane w przepisach prawa żywnościowego są sformułowane tak, aby było możliwe spełnienia ich przez zakłady o różnej wielkości, w tym także mikro- i małe przedsiębiorstwa produkujące na rynek lokalny. Zwroty w rodzaju „w miarę potrzeby”, „odpowiednie”, „wystarczające” występujące w przepisach wskazują, że forma realizacji danego wymogu należy i zależy do podmiotu odpowiedzialnego za określony zakład. Forma powinna być odpowiednia i wystarczająca dla zapewnienia wysokiego poziomu ochrony zdrowia konsumenta. Należy jednak podkreślić, że nadzór nad przestrzeganiem tych wymagań należy do zadań organów urzędowej kontroli, którymi w tym przypadku są powiatowi lekarze weterynarii.

2 WYMAGANIA HIGIENY I WETERYNARYJNE DOTYCZĄCE PROWADZENIA PRODUKCJI PODSTAWOWEJ I SPRZEDAŻY BEZPOŚREDNIEJ

2.1 Wymagania weterynaryjne

Wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji i przez produkty pochodzenia zwierzęcego przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej określa Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz.U. z 2007 r. Nr 5, poz. 38). Sprzedaż bezpośrednia dopuszczona jest wyłącznie dla mleka surowego lub surowej śmietany, pozyskanych w gospodarstwie rolnym producenta i może być prowadzona (par. 2.1.6, Dz.U. z 2007 r. Nr 5, poz. 38):

- a) konsumentowi końcowemu w miejscach prowadzenia sprzedaży bezpośredniej, w tym znajdujących się na terenie gospodarstw rolnych, lub
- b) konsumentowi końcowemu na targowiskach, lub
- c) do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego.

Sprzedaż bezpośrednia może dotyczyć także: drobiu, zajęczaków, zwierząt łownych, produktów rybołówstwa, żywych ślimaków, jaj konsumpcyjnych, produktów pszczelich nieprzetworzonych. Sprzedażą taką mogą być objęte wyłącznie produkty własne, wyprodukowane przez podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej. Podmioty zamierzające prowadzić działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej powiadamiają powiatowego lekarza weterynarii właściwego ze względu na miejsce planowanej produkcji o zakresie i wielkości produkcji oraz rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego, które mają być produkowane w zakładzie, co najmniej na 30 dni przed dniem rozpoczęcia prowadzenia tej działalności.

Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego może być prowadzona na obszarze województwa, na obszarze którego jest prowadzona produkcja oraz na obszarze sąsiadujących z nim województw. W przypadku prowadzenia sprzedaży tych produktów na obszarze powiatu innego niż powiat, na obszarze którego jest prowadzona produkcja, należy poinformować o tym fakcie powiatowego lekarza weterynarii właściwego ze względu na miejsce prowadzenia sprzedaży, w terminie 7 dni przed dniem rozpoczęcia tej sprzedaży.

Sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego może być prowadzona ze specjalistycznych środków transportu przy zachowaniu zasad higieny uniemożliwiających zanieczyszczenie produktów.

Wielkość produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej jest limitowana i w przypadku mleka surowego wynosi 1000 litrów tygodniowo, a w przypadku surowej śmietany – 500 litrów tygodniowo.

Mleko surowe przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej powinno być pozyskane w sposób higieniczny oraz spełniać wymagania dla mleka surowego określone w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004.

Produkty pochodzenia zwierzęcego przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej sprzedaje się w warunkach uniemożliwiających ich zanieczyszczenie. Pomieszczenia, w których produkuje lub sprzedaje się produkty pochodzenia zwierzęcego przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej powinny być

skonstruowane w sposób zapewniający przestrzeganie zasad higieny. W szczególności powinny być wyposażone w:

- sprzęt i urządzenia zapewniające ochronę przed gromadzeniem się zanieczyszczeń i przestrzeganie zasad higieny;
- wentylację wykluczającą powstawanie skroplin na ścianach i sufitach oraz na powierzchni urządzeń;
- naturalne lub sztuczne oświetlenie niepowodujące zmiany barw produktów;
- bieżącą ciepłą i zimną wodę pitną w ilości wystarczającej do celów produkcyjnych i sanitarnych; lód używany do produkcji lub przechowywania produktów powinien być pozyskany wyłącznie z takiej wody;

Miejsca prowadzenia sprzedaży bezpośredniej utrzymuje się w czystości poprzez właściwe czyszczenie i dezynfekcję. Pomieszczenia muszą być skutecznie zabezpieczone przed dostępem zwierząt, w szczególności owadów, ptaków i gryzoni. Między innymi z tego względu okna i drzwi powinny być szczelne. Ściany, posadzki, sufity, drzwi i okna powinny być w dobrym stanie technicznym oraz łatwe do czyszczenia i dezynfekcji.

W pomieszczeniach, w których produkuje lub sprzedaje się produkty pochodzenia zwierzęcego przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej należy zapewnić możliwość zmiany odzieży własnej na odzież roboczą lub ochronną, zmiany obuwia oraz oddzielnego przechowywania odzieży własnej.

Miejsce prowadzenia sprzedaży bezpośredniej powinno być wyposażone w:

- wyodrębnione miejsce na sprzęt i środki do czyszczenia i dezynfekcji;
- co najmniej jedną umywalkę przeznaczoną do mycia rąk, z ciepłą i zimną wodą, zaopatrzoną w środki do mycia rąk i ich higienicznego suszenia. Umywalka do mycia rąk powinna znajdować się w miejscu oddalonym, oddzielnym od stanowiska do mycia i przygotowania produktów do sprzedaży (wymóg „oddalenia” nie dotyczy sprzedaży bezpośredniej ze specjalistycznych środków transportu) (par.15.3, Dz.U. z 2007 r. Nr 5, poz. 38);
- toaletę spłukiwaną wodą, której drzwi wejściowe nie otwierają się bezpośrednio do pomieszczenia, w którym znajdują się produkty pochodzenia zwierzęcego, wyposażoną w naturalną lub mechaniczną wentylację, lub
- toaletę spłukiwaną wodą, zlokalizowaną w pobliżu miejsca produkcji lub miejsca prowadzenia sprzedaży bezpośredniej oraz wyposażoną w naturalną lub mechaniczną wentylację.

Instalacje, urządzenia i sprzęt powinny być w dobrym stanie technicznym i używane zgodnie z ich przeznaczeniem. Dodatkowo w miejscach kontaktu z produktami pochodzenia zwierzęcego powinny być wykonane z materiałów wykluczających możliwość zanieczyszczenia tych produktów. W szczególności nie dopuszcza się stosowania np. materiałów porowatych (np. drewno), kruchych (np. szkło), korodujących (np. stal węglowa), rozwarstwiających się (np. laminaty, powłoki lakiernicze), wydzielających substancje chemiczne (np. tworzywa sztuczne nie atestowane przez PZH).

Czyszczenie i dezynfekcję instalacji, urządzeń oraz sprzętu, w tym opakowań wielokrotnego użytku, mających kontakt z produktami pochodzenia zwierzęcego, przeprowadza się z użyciem środków niewpływających negatywnie na produkt w wyniku kontaktu z wyczyszczoną lub zdezynfekowaną powierzchnią. Nie należy stosować sprzętu i opakowań wielokrotnego użytku, których powierzchnie wykazują ubytki, rysy, wgniecenia, uszkodzenia na skutek cięcia, itp. Powierzchnie takie zwykle nie umożliwiają przeprowadzenia skutecznego oczyszczenia i dezynfekcji, a dodatkowo mogą wprowadzać pozostałości środków chemicznych do żywności.

Dezynfekcję drobnego sprzętu, np. noży, czerpaków, należy przeprowadzać w wodzie o temperaturze powyżej 82 °C lub przy użyciu innej metody zapewniającej równoważny skutek, np. strumieniem gorącej pary wodnej. Wymóg ten nie dotyczy sprzedaży bezpośredniej ze specjalistycznych środków transportu (par.15.3, Dz.U. z 2007 r. Nr 5, poz. 38)

Czyszczenie i dezynfekcję instalacji, urządzeń oraz sprzętu, w tym opakowań wielokrotnego użytku oraz pojemników lub kontenerów przeprowadza się po zakończeniu cyklu produkcyjnego lub po każdym zakończeniu pracy, lub częściej jeżeli jest to konieczne.

Osoby mające kontakt z produktami pochodzenia zwierzęcego przy wykonywaniu czynności związanych ze sprzedażą bezpośrednią powinny:

- przestrzegać zasad higieny w procesie produkcji i sprzedaży;
- posiadać orzeczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy wymagającej kontaktu z żywnością, wydane na podstawie przepisów o chorobach zakaźnych i zakażeniach;
- używać czystej, w jasnym kolorze, odzieży roboczej, nakrycia głowy zasłaniającego włosy oraz obuwia roboczego;
- myć ręce przed każdym przystąpieniem do pracy lub po ich zabrudzeniu.

Produkty pochodzenia zwierzęcego przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej powinny być świeże, o cechach organoleptycznych charakterystycznych dla danego produktu. Temperatura mleka surowego przeznaczonego do sprzedaży bezpośredniej w gospodarstwie rolnym producenta przed upływem 2 godzin od udoju może być wyższa od 6°C. W przypadku przechowywania produktów pochodzenia zwierzęcego, warunki powinny uniemożliwiać psucie się, namnażanie się chorobotwórczych mikroorganizmów lub tworzenie się toksyn. Z tego względu produkty schładza się niezwłocznie, jeżeli jest to konieczne dla zapewnienia ich bezpieczeństwa. Określono także temperaturę przechowywanych lub transportowanych mleka surowego i surowej śmietany przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, która nie może być wyższa niż 6°C. Wyjątkowo temperatura ta może być wyższa o 2°C podczas trwającego do 2 godzin transportu do miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej lub zakładu prowadzącego handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego. Po zakończeniu transportu należy niezwłocznie obniżyć temperaturę do właściwego poziomu (tj. maks. 6°C dla mleka i śmietany surowej).

Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej prowadzi samokontrolę w zakresie:

- a) świeżości, jakości i warunków przechowywania oferowanych produktów,
- b) czystości urządzeń,
- c) przestrzegania zasad higieny przez osoby mające kontakt z produktami pochodzenia zwierzęcego przy wykonywaniu czynności związanych ze sprzedażą bezpośrednią.

Dokumentacja dotycząca wyżej wymienionych działań powinna być każdorazowo udostępniana na żądanie właściwego powiatowego lekarza weterynarii.

Mleko surowe i surową śmietanę przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej na targowisku przechowuje się w czystych, zamkniętych pojemnikach, umożliwiających sprzedaż tych produktów w higienicznych warunkach do opakowań własnych konsumentów końcowych. Opakowania produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej powinny spełniać wymagania dla materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, a także warunki wynikające z przepisów dotyczących bezpieczeństwa

żywności i żywienia. W szczególności pakowanie produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej w miejscu sprzedaży powinno odbywać się w obecności konsumenta końcowego (wyjątek – tuszki, produkty pszczele). Materiały opakowaniowe należy przechowywać oddzielnie od produktów, w zamknięciu i zabezpieczone przed zanieczyszczeniem, np. w oddzielnych pomieszczeniach, w zamykanych pojemnikach.

W miejscu sprzedaży i na opakowaniach zbiorczych lub transportowych produktów przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej poza terenem gospodarstwa rolnego lub miejscem przyległym do miejsca produkcji umieszcza się czytelną i widoczną dla konsumenta końcowego informację zawierającą:

- a) imię i nazwisko albo nazwę producenta,
- b) adres miejsca prowadzenia działalności.

Wszelkie substancje niejadalne, odpady poprodukcyjne pochodzenia zwierzęcego i produkty o niewłaściwej jakości przechowuje się w oddzielnych, odpowiednio oznakowanych i zamykanych pojemnikach lub kontenerach, w sposób wykluczający możliwość zanieczyszczenia żywności. Materiały te powinny być przechowywane i usuwane zgodnie z zasadami higieny i obowiązującymi przepisami.

2.2 Warunki higieny w produkcji podstawowej

Przedsiębiorstwa mają obowiązek zapewnić w jak najszerszym zakresie, że surowce są chronione przed zanieczyszczeniem, uwzględniając każde przetwarzanie, które te surowce będą kolejno przechodzić (zał. 1, rozp. (WE) nr 852/2004). Ponadto muszą kontrolować zagrożenia w produkcji podstawowej i powiązanych działaniach, w tym:

- a) środków kontroli zanieczyszczeń z powietrza, ziemi, wody, paszy, nawozów, weterynaryjnych produktów leczniczych, środków ochrony roślin oraz biocydów oraz składowania, przetwarzania i unieszkodliwiania odpadów; oraz
- b) środków odnoszących się do zdrowia zwierząt i ich dobrostanu oraz zdrowia roślin, które mają wpływ na zdrowie ludzkie, w tym programy nadzoru i kontroli czynników odzwierzęcych.

Przedsiębiorstwa zajmujące się hodowlą lub wytwarzaniem produktów pochodzenia zwierzęcego mają obowiązek podjąć odpowiednie działania mające na celu (zał. 1, rozp. (WE) nr 852/2004):

- a) utrzymanie obiektów używanych w powiązaniu z produkcją podstawową i działaniami powiązanymi, w tym obiektów używanych do składowania i przetwarzania pasz, w czystości oraz dezynfekowanych w miarę potrzeby;
- b) utrzymanie wyposażenia, pojemników, skrzyń, pojazdów itp. w czystości oraz dezynfekowanych w miarę potrzeby;
- c) zapewnienie czystości zwierząt produkcyjnych;
- d) używanie wyłącznie wody pitnej;
- e) zapewnienie dobrego zdrowia personelu i jego szkolenia na temat ryzyka zdrowotnego;
- f) zapobieżenie zanieczyszczeniom powodowanym przez zwierzęta lub szkodniki;
- g) zapobieżenie zanieczyszczeniom powodowanym przez odpady i substancje niebezpieczne;
- h) zapobieżenie zapoczątkowaniu i rozszerzeniu chorób zakaźnych mogących przenieść się na ludzi za pośrednictwem żywności;

i) uwzględnienie wyników wszelkich właściwych analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od zwierząt lub innych próbkach, które są istotne dla zdrowia ludzkiego;

j) właściwe używanie dodatków paszowych i weterynaryjnych produktów leczniczych.

Sekcja IX Załącznika II do rozp. (WE) nr 853/2004 dookreśla warunki dotyczące surowego mleka i produktów mleczarskich. W zakresie produkcji podstawowej surowego mleka:

a) wymogi dotyczące zdrowia w odniesieniu do produkcji surowego mleka,

b) higienę w gospodarstwach produkcji mlecznej,

c) kryteria dla surowego mleka,

W zakresie wymogów dotyczących produktów mleczarskich:

a) wymogi dotyczące temperatury,

b) wymogi dotyczące obróbki cieplnej,

c) kryteria w odniesieniu do surowego mleka krowiego.

Dookreśla także warunki pakowania, etykietowania i znaków identyfikacyjnych.

Wymogi dotyczące zdrowia w odniesieniu do produkcji surowego mleka obowiązują wszystkie przedsiębiorstwa sektora spożywczego produkujące lub skupujące surowe mleko. Zgodnie z nimi dopuszcza się surowe mleko pochodzące wyłącznie od zwierząt, które nie wykazują żadnych objawów chorób zakaźnych przenoszonych na człowieka przez mleko i znajdują się w ogólnie dobrym stanie zdrowia. W szczególności nie wykazują objawów choroby, która mogłaby skutkować zanieczyszczeniem mleka, a zwłaszcza nie cierpią na żadną infekcję dróg rodnych objawiającą się wydzieliną, na zapalenie jelit z objawami biegunki i gorączką, mają zdrowe (nie mają rozpoznawalnego stanu zapalnego) i nieporanione wymiona. Mleko surowe do spożycia przez ludzi nie może pochodzić od zwierząt chorych na brucelozę lub gruźlicę. Zwierzęta podejrzane o chorobę lub chore należy izolować od pozostałych zwierząt, a w przypadku leczenia powinno zachować się wymagany okres karencji. Zwierząt nie wolno poddawać nielegalnemu leczeniu ani podawać żadnych niezatwierdzonych substancji, produktów itp.

2.2.1 Wymogi w zakresie higieny pomieszczeń i wyposażenia gospodarstw produkcji mlecznej

Umieszczenie i konstrukcja urządzeń do udoju oraz pomieszczeń, w których mleko jest składowane, poddawane obróbce lub schładzane, muszą eliminować ryzyko zanieczyszczenia mleka. Pomieszczenia do składowania mleka muszą być zabezpieczone przed szkodnikami i odpowiednio oddzielone od pomieszczeń, w których przetrzymywane są zwierzęta.

Powierzchnie urządzeń stykających się z mlekiem (narzędzi, pojemników, zbiorników itp., przeznaczonych do udoju, gromadzenia lub transportu) muszą być w dobrym stanie technicznym, łatwe do oczyszczenia i dezynfekowania, gdy to konieczne. Wymaga to zastosowania materiałów gładkich, nietoksycznych i odpornych na czynniki myjące. Powierzchnie te muszą być skutecznie oczyszczone i dezynfekowane po każdym użyciu i przed ich ponownym użyciem.

2.2.2 Higiena podczas udoju, odbiór i transport

Osoby dokonujące udoju lub wykonujące prace przy surowym mleku muszą być ubrane w odpowiednią, czystą odzież ochronną najlepiej w kolorze białym lub innym jasnym. Przed udojem i przerobem mleka należy dokładnie myć ręce. Stanowiska do mycia powinny być zlokalizowane w pobliżu miejsca wykonywania pracy.

Udój należy prowadzić w sposób higieniczny zwracając szczególną uwagę na czystość i zdrowie strzyków i wymion, a także możliwość pojawienia się leków weterynaryjnych, środków myjących itp. w mleku. Dojarz powinien prowadzić bieżącą ocenę organoleptyczną mleka. Mleko po udoju należy chronić przed zanieczyszczeniem i niezwłocznie schłodzić do temperatury 8°C (6°C).

Kryterium termicznego nie muszą spełniać zakłady dokonujące przerobu mleka w okresie do 2 godzin od udoju lub gdy wyższa temperatura jest konieczna ze względu na technologię specyficznych wyrobów mleczarskich, a właściwe władze na to zezwalają.

2.2.3 Kryteria dla surowego mleka

W celu upewnienia się, czy surowe mleko spełnia kryteria wynikające z prawa żywnościowego, a w szczególności wynikające z rozp. (WE) nr 853/2004, przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zainicjować odpowiednie procedury. Kontrole mogą być przeprowadzane przez lub w imieniu:

- przedsiębiorstwa sektora spożywczego zajmującego się produkcją mleka,
- przedsiębiorstwa sektora spożywczego zajmującego się skupem lub przetwarzaniem mleka,
- grupy przedsiębiorstw sektora spożywczego,
- w ramach krajowego (regionalnego) systemu kontroli.

W przypadku gdy mleko nie spełnia kryteriów mikrobiologicznych, kryteriów w zakresie liczby komórek somatycznych lub przekracza limity pozostałości antybiotyku przedsiębiorstwo sektora spożywczego zobowiązane jest poinformować o tym fakcie właściwe władze i podjąć środki w celu zaradzenia temu zdarzeniu.

Tradycyjna w województwie podlaskim produkcja serów z mleka surowego polega na jego przerobie w czasie do dwóch godzin od udoju. Mleko otrzymywane w warunkach zgodnych z wymaganiami higienicznymi, udoju i zdrowia zwierząt, nie będzie wykazywać przekroczenia wymaganych limitów mikrobiologicznych. Nadzór weterynaryjny stanu zdrowia zwierząt umożliwia kontrolę mleka ze względu na możliwe choroby, np. wymion. Zatem w przypadku produkcji serów metodami tradycyjnymi kontrola mikrobiologiczna mleka może być zawężona do niezbędnego minimum i stosowanie wyłącznie stosownie do potrzeb i w uzasadnionych przypadkach.

2.2.4 Wymogi dotyczące produktów mleczarskich

Mleko wraz z przyjęciem do zakładu przetwórczego musi być schłodzone do temperatury nie wyższej niż 6°C i przetrzymywane w tej temperaturze do czasu rozpoczęcia procesu przetwórczego. Niemniej jednak, można utrzymywać mleko w wyższej temperaturze, jeżeli:

- proces przetwórczy zaczyna się niezwłocznie po udoju lub w czasie do czterech godzin od przyjęcia mleka do zakładu przetwórczego; lub
- właściwe władze zezwolą na stosowanie wyższej temperatury ze względów technologicznych wynikających ze specyfiki wytwarzania niektórych produktów mleczarskich.

Producent żywności tradycyjnej i/lub wytworzonej w działalności MLO odpowiedzialny jest za bezpieczeństwo zdrowotne produktu wprowadzanego na rynek. Surowce (mleko) i produkty wytwarzane muszą spełniać kryteria mikrobiologiczne określone w rozp. (WE) nr 1441/2007. W załącznikach do tego rozporządzenia zamieszczono kryteria mikrobiologiczne surowca, produktu, warunków higieny w przetwórstwa mleka.

Na podstawie rozp, (WE) nr 1441/2007, próbki (25 g) sera przygotowanego z mleka surowego wprowadzanego do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia nie mogą zawierać Salmonella i enterotoksyn gronkowcowych (zał. I, rozdz. 1, pkt 1.11, 1,21). Niedopuszczalna jest także liczba gronkowców koagulazododatnich powyżej 10^5 itk/g. Jeśli poziom ten jest przekraczany świadczy to o konieczności poprawy higieny pomieszczeń i pracowników. Wówczas należy dodatkowo przebadać partię serów na obecność toksyn gronkowcowych. Dopuszczalny poziom wyżej wymienionych drobnoustrojów można kontrolować dobrymi praktykami – produkcyjną i higieniczną, opisanymi w niniejszym opracowaniu. Poprawę higieny można uzyskać wprowadzając stosowne zmiany np. sposobu sterylizacji powierzchni urządzeń, pomieszczeń i in., wprowadzając np.: wyższą temperaturę wody do sterylizacji. Producent ma obowiązek systematycznej analizy wyników badań i innych wskaźników jakości np. cech sensorycznych, cech związanych z bezpieczeństwem zdrowotnym produktu. Produkty tradycyjne muszą spełniać kryteria bezpieczeństwa zdrowotnego, niezależnie od dopuszczalnych odstępstw od wymagań higienicznych.

2.2.5 Pakowanie i etykietowanie

Plombowanie opakowań przeznaczonych dla konsumentów ma na celu ochronę wyrobu przed zanieczyszczeniem i należy wykonać je niezwłocznie po napełnieniu opakowania. System plombowania musi umożliwiać łatwą identyfikację opakowań otwartych.

Oprócz zwykłych wymogów wynikających z aktualnego prawa żywnościowego, etykieta mleka surowego przeznaczonego do obrotu detalicznego i do bezpośredniego spożycia przez konsumenta, musi zawierać wyrazy „mleko surowe”. Zaś w przypadku produktów wytworzonych z surowego mleka za pomocą procesu wytwórczego nieobejmującego żadnej obróbki cieplnej czy obróbki fizycznej albo chemicznej, etykieta powinna zawierać wyrazy „sporządzono z mleka surowego”.

3 WYMOGI HIGIENY DLA WSZYSTKICH ZAKŁADÓW SPOŻYWCZYCH

Wymogi higieny dla wszystkich przedsiębiorstw sektora spożywczego, z wyjątkiem produkcji podstawowej i powiązanych z nią działań określa załącznik II do rozp. (WE) nr 852/2004.

3.1 Pomieszczenia

Pomieszczenia i środki transportu, w których się przygotowuje, poddaje obróbce lub przetwarza środki spożywcze muszą być utrzymywane w czystości i zachowane w dobrym stanie i kondycji technicznej. Oznacza to, że ich wyposażenie, wystrój, konstrukcja, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń żywnościowych musi być dostosowane do specyfiki prowadzonej produkcji i muszą umożliwiać dobrą praktykę higieny żywności, w tym ochronę przed zanieczyszczeniem między oraz podczas działań. W szczególności:

- powierzchnie podłóg muszą być w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, oraz w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Umożliwia to stosowanie nieprzepuszczalnych, niepochłaniających, zmywalnych oraz nietoksycznych materiałów, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie. Dobrym rozwiązaniem jest stosowanie podłogowych powłok z tworzyw sztucznych w postaci wylewek żywicznych. Pokrycia z płytek ceramicznych budzą wątpliwości natury higienicznej ze względu na występowanie fug i kruchość lecz są powszechnie akceptowane. Gdzie sytuacja tego wymaga, podłogi muszą zapewniać odpowiednie odwadnianie podłogowe;
- powierzchnie ścian muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, oraz tam gdzie jest to konieczne, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania nieprzepuszczalnych, niepochłaniających, zmywalnych oraz nietoksycznych materiałów oraz gładkiej powierzchni aż do wysokości niezbędnej do działania, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie;
- sufity i osprzęt napowietrzny muszą być zaprojektowane i wykończone w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń (np. kurzu, osiadanie aerozoli) oraz redukujący kondensację, wzrost niepożądanych pleśni oraz strząsanie cząstek;
- okna i inne otwory muszą być skonstruowane w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń. Dlatego między innymi zaleca się pochylanie parapetów (powierzchni) podokiennych zapewniając spadek w kierunku od okna. Okna, które mogą być otwierane na zewnątrz muszą być wyposażone w ekrany (np. siatki o odpowiedniej wielkości oczek) zatrzymujące owady, które mogą być łatwo demontowane do czyszczenia. Ze względu na ryzyko zanieczyszczenia żywności zaleca się, aby okna były zamknięte i unieruchomione podczas produkcji;
- drzwi muszą być łatwe do czyszczenia oraz, w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Konstrukcja otworów okiennych i drzwi, a także instalacji wentylacyjnej ma uniemożliwiać wnikanie szkodników do pomieszczeń. Wymaga to wykorzystania gładkich i niepochłaniających powierzchni, chyba że zakład może wykazać, że inne użyte materiały są odpowiednie. Wymiary otworów drzwiowych w każdym pomieszczeniu powinny być odpowiednie do liczby pracowników z nich korzystających oraz do rodzaju i wielkości używanych urządzeń transportowych i

przemieszczanych ładunków, zgodnie z Polską Normą (par.22, pkt 1, Dz.U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650);

- powierzchnie (wraz z powierzchniami wyposażenia) w obszarach, w których pracuje się z żywnością, a w szczególności te pozostające w kontakcie z żywnością muszą być w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję oraz nietoksycznych materiałów, chyba że zakład może wykazać właściwym organom, że inne użyte materiały są odpowiednie. Pomiedzy pomieszczeniami nie należy wykonywać progów. Jeśli warunki techniczne wymagają ich zastosowania, wówczas należy je oznaczyć w sposób widoczny (par.22, pkt 8, Dz.U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650).

Pomieszczenia chłodnicze należy wyposażyć w urządzenia kontrolno-pomiarowe z rejestracją temperatury i wilgotności. Pomieszczenia produkcyjne powinny być wyposażone w odpowiednie urządzenia do czyszczenia oraz dezynfekcji narzędzi roboczych oraz wyposażenia. Urządzenia te muszą być skonstruowane z materiałów odpornych na korozję i muszą być łatwe do czyszczenia oraz muszą posiadać odpowiednie doprowadzenie ciepłej i zimnej wody. Stosowanie niezabezpieczonej węglowej stali konstrukcyjnej w środowisku wilgotnym zwykle wiąże się z występowaniem obfitej korozji i wzrostem zagrożenia zdrowotnego żywności.

Każdy zlewozmywak lub inne takie urządzenie przeznaczone do mycia żywności musi posiadać odpowiednie doprowadzenie ciepłej i/lub zimnej wody pitnej, musi być utrzymane w czystości oraz, w miarę potrzeby, dezynfekowane.

W pomieszczeniach należy zapewnić przestrzeń roboczą o dostatecznej wielkości gwarantującej higieniczne warunki pracy. Pomieszczenia stałej pracy nie powinny być lokalizowane poniżej poziomu otaczającego terenu z wyjątkiem przypadków, w których wymaga tego rodzaj produkcji (w chłodniach, rozlewniach win itp.). Po spełnieniu odpowiednich warunków techniczno-budowlanych i po uzyskaniu zgody właściwego państwowego wojewódzkiego inspektora sanitarnego, wydanej w porozumieniu z okręgowym inspektorem pracy możliwe jest użytkowanie innych pomieszczeń poniżej poziomu otaczającego terenu (par. 18, Dz.U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650). Warunki te nie mają zastosowania do pomieszczeń, w których łączny czas przebywania pracownika nie przekracza 2 godzin, czynności mają charakter dorywczy, polega na dozorze, konserwacji lub utrzymaniu czystości i porządku (par.2, pkt 3, lit. a, Dz.U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650).

Powierzchnia i wysokość pomieszczeń pracy powinna uwzględniać rodzaj wykonywanej pracy, technologie i czas przebywania pracowników w tych pomieszczeniach. Na każdego z pracowników jednocześnie zatrudnionych w pomieszczeniach stałej pracy powinno przypadać co najmniej 13 m³ wolnej objętości pomieszczenia oraz co najmniej 2 m² wolnej powierzchni podłogi (niezajętej przez urządzenia techniczne, sprzęt itp.). Wysokość pomieszczenia stałej pracy, w którym nie występują czynniki szkodliwe dla zdrowia nie może być mniejsza niż 3 m w świetle i 2,5 m w przypadku zastosowania klimatyzacji i pod warunkiem uzyskania zgody państwowego wojewódzkiego inspektora sanitarnego (par.20, pkt 1, Dz.U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650).

Przejścia między maszynami a innymi urządzeniami lub ścianami przeznaczone tylko do obsługi tych urządzeń powinny mieć szerokość co najmniej 0,75 m; jeżeli w przejściach tych odbywa się ruch dwukierunkowy, szerokość ich powinna wynosić co najmniej 1 m (par. 47, pkt 3, Dz.U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650). Wysokość pomieszczeń

może być zmniejszona do 2,5 m w świetle jeżeli (par.20, pkt 3, Dz.U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650) :

- a) w pomieszczeniu zatrudnionych jest nie więcej niż 4 pracowników, a na każdego z nich przypada co najmniej po 15 m³ wolnej objętości pomieszczenia, lub
- b) w pomieszczeniach usługowych lub produkcyjnym drobnej wytwórczości mieszczących się w budynku mieszkalnym, jeżeli przy wykonywanych pracach nie występują pyły lub substancje szkodliwe dla zdrowia, hałas nie przekracza dopuszczalnych wartości poziomu dźwięku w budynkach mieszkalnych, a na jednego pracownika przypada co najmniej 15 m³ wolnej objętości pomieszczenia.

3.2 Pomieszczenia tymczasowe, ruchome, znajdujące się w domach mieszkalnych

Szczególne derogacje dotyczą ruchomych i/lub tymczasowych pomieszczeń takich jak: duże namioty, stragany, ruchome punkty sprzedaży, automaty uliczne, ale także pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzenia do obrotu. Derogacje wynikają z zasady elastyczności w prawie żywnościowym.

Na ile jest to rozsądnie praktykowane, pomieszczenia służące przygotowywaniu żywności powinny być tak usytuowane, zaprojektowane i skonstruowane oraz utrzymywane w czystości i dobrym stanie i kondycji technicznej, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia, zwłaszcza przez zwierzęta i szkodniki. W szczególności i stosownie do potrzeb:

- 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 w kontakcie z żywnością muszą być w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji. Będzie to wymagać stosowania gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję i nietoksycznych materiałów. Stosowanie powierzchni drewnianych, drewnopochodnych nie zapewnia dostatecznych warunków higieny, zwłaszcza w środowisku wilgotnym. Wyposażenie pomieszczeń wykonane z laminowanej płyty meblowej jest szczególnie trudne do utrzymania w czystości ze względu na jej rozwarstwianie się pod wpływem wilgoci i słabą odporność mechaniczną (podatność na pęknięcia, wgniecenia itp.);
- należy zapewnić warunki do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji narzędzi do pracy i sprzętu. Dobrym rozwiązaniem jest wydzielenie jednego zlewu wyłącznie do prowadzenia tych czynności.
- w przypadku gdy, jako część działań przedsiębiorstwa sektora spożywczego, czyszczone są środki spożywcze, należy ustanowić odpowiednie przepisy, aby dokonywać tego w sposób higieniczny;
- należy zapewnić odpowiednią ilość gorącej i/lub zimnej wody pitnej. Stosowanie wody nie spełniającej warunków wody pitnej jest zakazane;
- 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. Badanie warunków termicznych może odbywać się na podstawie okresowo kalibrowanego termometru

elektronicznego. Stosowanie termometrów szklanych zawsze wiąże się ze zwiększonym ryzykiem zanieczyszczenia żywności odłamkami szkła;

- środki spożywcze muszą być tak umieszczone, aby unikać, na tyle, na ile jest to rozsądnie praktykowane, ryzyka zanieczyszczenia.

3.3 Wymagania dla pomieszczeń i urządzeń higienicznosanitarnych

Wymagania dla pomieszczeń higienicznosanitarnych określają m.in. rozporządzenia (WE) nr 852/2004 i 853/2004, lecz także załącznik 3 do rozp. w Dz.U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650. Wynika z nich, że pomieszczenia higienicznosanitarne powinny znajdować się w budynku, w którym odbywa się praca, albo w budynku połączonym z nim obudowanym przejściem. Pomieszczenia te powinny być ogrzewane, oświetlone i wentylowane zgodnie z przepisami techniczno-budowlanymi i Polskimi Normami. Wysokość pomieszczeń nie powinna być w świetle mniejsza niż 2,5 m i 2,2 m w przypadku usytuowania ich w suterenie, piwnicy lub na poddaszu.

Podłoga oraz ściany pomieszczeń higienicznosanitarnych powinny być tak wykonane, aby możliwe było łatwe utrzymanie czystości w tych pomieszczeniach. Ściany pomieszczeń do wysokości co najmniej 2 m powinny być pokryte materiałami gładkimi, nienasiąkliwymi i odpornymi na działanie wilgoci. Szatnie, umywalnie, pomieszczenia z natryskami i ustępy powinny być urządzone oddzielnie dla kobiet i mężczyzn. Nie dotyczy to zakładu pracy, w którym jest zatrudnionych do dziesięciu pracowników na jednej zmianie, pod warunkiem zapewnienia możliwości osobnego korzystania przez kobiety i mężczyzn z tych pomieszczeń. Pracodawca zatrudniający do dwudziestu pracowników powinien zapewnić im co najmniej ustępy i umywalki, a także warunki do higienicznego przechowywania odzieży własnej (domowej), roboczej i ochronnej oraz do higienicznego spożywania posiłków.

3.3.1 Ubikacje

W zakładzie musi być dostępna odpowiednia ilość ubikacji splukiwanych wodą, podłączonych do sprawnego systemu kanalizacyjnego. Ubikacje nie mogą łączyć się bezpośrednio z pomieszczeniami, w których pracuje się z żywnością. Ustępy powinny być zlokalizowane w odległości nie większej niż 75 m od stanowiska pracy. Wejścia do ustępów powinny prowadzić z korytarzy lub dróg służących do komunikacji ogólnej. Niedopuszczalne jest wejście do ubikacji bezpośrednio w pomieszczeń, w których prowadzi się działania z żywnością. Ustęp powinien mieć wejściowe pomieszczenie izolujące wyposażone w umywalki z dopływem ciepłej i zimnej wody w ilości co najmniej jedna umywalka na trzy miski ustępowe lub pisuary, lecz nie mniej niż jedna umywalka. Drzwi prowadzące do pomieszczenia izolującego oraz drzwi łączące je z dalszą częścią ustępu powinny zamykać się samoczynnie.

3.3.2 Umywalnia

Musi być dostępna odpowiednia liczba umywalek, właściwie usytuowanych i przeznaczonych do mycia rąk. Umywalki do mycia rąk muszą mieć ciepłą i zimną bieżącą wodę, muszą być zaopatrzone w środki do mycia rąk i do higienicznego ich suszenia. Na każdym dziesięciu pracowników najliczniejszej zmiany powinna w umywalni przypadać co najmniej jedna umywalka indywidualna z doprowadzoną bieżącą wodą ciepłą i zimną.

3.3.3 Szatnie

Szatnie powinny być urządzone w oddzielnych lub wydzielonych suchych pomieszczeniach i w miarę możliwości, oświetlone światłem dziennym. Powinny być dostosowane do rodzaju prac, stopnia narażenia pracownika na zabrudzenie ciała i zanieczyszczenia jego odzieży substancjami szkodliwymi, trującymi lub materiałami zakaźnymi ze względu na bezpieczeństwo zdrowotne wytwarzanej żywności. W szatniach należy zapewnić przynajmniej czterokrotną wymianę powietrza na godzinę, a w szatniach wyposażonych w okna otwieralne przeznaczonych dla nie więcej niż 10 pracowników wymiana powietrza nie może być mniejsza niż dwukrotna na godzinę. W szatni powinny być zapewnione miejsca siedzące dla co najmniej 50 % zatrudnionych na najliczniejszej zmianie. Szerokość przejść między dwoma rzędami szaf oraz głównych przejść komunikacyjnych powinna być nie mniejsza niż 1,5 m. Szerokość przejść między rzędami szaf a ścianą powinna być nie mniejsza niż 1,1 m.

Rodzaj i wielkość szatni zależy głównie od charakteru produkcji, wielkości zatrudnienia i organizacji przedsiębiorstwa. Ze względu na charakter produkcji spożywczej i ryzyko zakażeń odzież własna (domowa) pracowników nie powinna stykać się z czystą odzieżą roboczą. Dodatkowo występuje ryzyko zanieczyszczenia wnętrza szafy. Szatnie podstawowe przeznaczone do przechowywania odzieży własnej pracowników oraz odzieży roboczej i środków ochrony indywidualnej. Szatnie przepustowe składają się z części przeznaczonej na odzież własną pracowników, części przeznaczonej na odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej oraz przepustowego zespołu sanitarnego z natryskami, łączącego obie te części.

Szatnia podstawowa może być urządzona dla zatrudnionych przy pracach, podczas których zabrudzenie odzieży roboczej występuje w tak małym stopniu, że nie stwarza ryzyka zanieczyszczenia odzieży własnej pracowników. Szatnia ta powinna mieć bezpośrednie połączenie z umywalnią. W szatni powinno przypadać co najmniej 0,5m² wolnej powierzchni podłogi na każdego pracownika korzystającego z tej szatni, który powinien mieć do wyłącznej dyspozycji dwie szafy pojedyncze lub jedną szafę podwójną (część na odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej i część odzież własną pracowników).

Szatnie przepustowe urządza się dla pracowników zatrudnionych m.in. przy pracach wymagających utrzymania szczególnie wysokich standardów higieny produkcji. Taka szatnia składa się z części przeznaczonej na odzież robocza i środki ochrony indywidualnej oraz części przeznaczonej na odzież własną pracowników połączonych zespołem sanitarnym z natryskami.

3.3.4 Jadalnia

Mając na celu zachowanie wysokich standardów higieny produkcji spożywczej pracodawca powinien zapewnić pracownikom oddzielne pomieszczenie do spożywania posiłków. Powierzchnia jadalni nie powinna być mniejsza niż 8 m², przy czym dla każdego pracownika spożywającego posiłek w jadalni należy zapewnić indywidualne miejsce siedzące przy stole, a dostępna powierzchnia nie powinna być mniejsza niż 1,1 m². Jadalnia dla mniej niż 20 osób powinna być wyposażona w umywalkę z dostępem do ręczników jednorazowych, zlewozmywak, urządzenia do podgrzewania przez pracownika posiłku własnego, indywidualne zamykane szafki przeznaczone do przechowywania w higienicznych warunkach własnego posiłku pracownika.

W przypadku miejsc spożywania posiłków oraz pomieszczeń ruchomych i/lub tymczasowych, pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne stosuje się derogacje.

3.3.5 Palarnia tytoniu

Względy zapewnienia najwyższych standardów bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanej żywności i troska o zdrowie publiczne zalecają wprowadzenie zakazu palenia tytoniu na terenie obiektów spożywczych. Warunkowo palenie tytoniu w zakładach spożywczych zwykle dozwolone jest na specjalnych warunkach higienicznych ujętych w procedury. Między innymi nie może odbywać się w odzieży roboczej, pracownik musi zachować szczególne względy higieny, zaś samo palenie tytoniu musi odbywać się w odpowiednio przystosowanych pomieszczeniach (palarniach). Powierzchnia podłogi przypadająca na każdego korzystającego z tego pomieszczenia nie może być mniejsza niż 0,1 m², a całe pomieszczenie nie może być mniejsze niż 4 m². Palarnia musi być wyposażona w dostateczną ilość popielniczek. Należy zapewnić przynajmniej dziesięciokrotną wymianę powietrza w ciągu godziny.

3.4 Wentylacja pomieszczeń

Powietrze doprowadzane do pomieszczeń pracy z zewnątrz przy zastosowaniu klimatyzacji lub wentylacji mechanicznej powinno być oczyszczone z pyłów i substancji szkodliwych dla zdrowia (par. 35, pkt 1, Dz.U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650).

Muszą istnieć odpowiednie i wystarczające systemy naturalnej lub mechanicznej wentylacji. Trzeba unikać mechanicznego przepływu powietrza z obszarów skażonych do obszarów czystych. Systemy wentylacyjne muszą być tak skonstruowane, aby umożliwić łatwy dostęp do filtrów i innych części wymagających czyszczenia lub wymiany.

Ze względu na warunki higieny produkcji żywności nie należy stosować recyrkulacji powietrza w pomieszczeniach zakładu spożywczego.

Wszelkie węzły sanitarne powinny być zaopatrzone w odpowiednią naturalną bądź mechaniczną wentylację.

3.5 Oświetlenie pomieszczeń

Pomieszczenia żywnościowe muszą posiadać odpowiednie naturalne i/lub sztuczne oświetlenie.

W pomieszczeniach stałej pracy należy zapewnić oświetlenie dzienne, chyba że jest to niemożliwe lub niewskazane ze względu na technologię produkcji, a na stosowanie oświetlenia wyłącznie elektrycznego pracodawca uzyskał zgodę właściwego państwowego wojewódzkiego inspektora sanitarnego wydaną w porozumieniu z okręgowym inspektorem pracy (par. 25, Dz.U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650).

3.6 Materiały do kontaktu z żywnością

Szczególne warunki w odniesieniu do tych materiałów i wyrobów określa rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Dowiadujemy się z niej, że materiały i wyroby powinny powstawać w warunkach zgodnych z dobrą praktyką produkcyjną, tak aby w normalnych lub możliwych do przewidzenia warunkach użytkowania nie dochodziło do migracji ich składników do żywności w ilościach, które mogłyby:

- a) stanowić zagrożenie dla zdrowia człowieka; lub
- b) powodować niemożliwe do przyjęcia zmiany w składzie żywności; lub
- c) powodować pogorszenie jej cech organoleptycznych.

Materiały i wyroby do kontaktu z żywnością powinny być w sposób widoczny, czytelny i nieusuwalny oznaczone. Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 wymaga następujących oznaczeń:

- a) informacja „do kontaktu z żywnością” lub szczególne wskazówki dotyczące ich używania, takie jak ekspres do kawy, butelka do wina, łyżka do zupy lub inny symbol (informacja ta nie jest wymagana w przypadku wyrobów, które, ze względu na swoje właściwości, są w sposób oczywisty przeznaczone do kontaktu z żywnością, np. sztuczne jednorazowego użytku); oraz
- b) jeśli jest to konieczne, specjalne zalecenia, których należy przestrzegać w celu ich bezpiecznego i właściwego używania; oraz
- c) nazwa lub nazwa handlowa oraz, w obydwu przypadkach, adres lub informacja o siedzibie producenta, przetwórcy lub sprzedawcy odpowiedzialnego za wprowadzenie ich do obrotu i mającego siedzibę we Wspólnocie; oraz
- d) odpowiednie oznakowanie lub oznaczenia identyfikacyjne zapewniające możliwość śledzenia drogi materiału lub wyrobu.

Materiały, których stosowanie w produkcji żywności wiąże się z wysokim ryzykiem wystąpienia zagrożeń zdrowotnych to m.in.: drewno (m.in. ze względu na porowatość), szkło, ceramika (kruchłość), tworzywa sztuczne bez atestu PZH (migracje substancji), powłoki lakiernicze i malarskie, emalie (rozwarstwianie i odpryski), stopy miedzi (migracje substancji), aluminium (podatność na zarysowania), laminaty (rozwarstwianie i odłamki).

Generalną zasadą stosowaną przez producentów żywności powinno być weryfikowanie aktualności atestu Państwowego Zakładu Higieny na wszystkie rodzaje materiałów, z których wykonane są narzędzia, urządzenia, maszyny, przyrządy, meble, naczynia, pojemniki itp. kontaktujące się z żywnością na każdym etapie produkcji i obrotu.

3.7 Transport

Transportery i/lub kontenery używane do przewozu środków spożywczych muszą być utrzymywane w czystości i w dobrym stanie i kondycji technicznej, aby chronić środki spożywcze przed zanieczyszczeniem i muszą, w miarę potrzeby, być tak zaprojektowane i skonstruowane, by umożliwić właściwe czyszczenie i/lub dezynfekcję.

Pojemniki w pojazdach i/lub kontenerach nie mogą być używane do transportowania niczego poza środkami spożywczymi, jeśli mogłoby to prowadzić do zanieczyszczenia. W przypadku gdy transportery i/lub kontenery są wykorzystywane do przewożenia czegokolwiek poza środkami spożywczymi lub do przewożenia różnych środków spożywczych jednocześnie, musi być zapewnione skuteczne rozdzielanie produktów. Duże ilości środków spożywczych w postaci płynu, granulatu lub proszku muszą być transportowane w specjalnie oznakowanych pojemnikach i/lub kontenerach/zbiornikach przeznaczonych do transportu środków spożywczych. W przypadku gdy transportery i/lub kontenery zostały użyte do przewożenia czegokolwiek innego poza środkami spożywczymi lub do przewożenia różnych środków spożywczych, konieczne jest skuteczne czyszczenie między przewożeniem ładunków, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia. Środki spożywcze w transporterach i/lub kontenerach muszą być tak rozmieszczone i zabezpieczone, aby zminimalizować ryzyko zanieczyszczenia. W miarę potrzeby, transportery i/lub kontenery wykorzystywane do przewożenia środków spożywczych muszą być przystosowane do utrzymania ich właściwej temperatury i, tam gdzie to konieczne, zaprojektowane tak, aby umożliwić kontrolowanie tych temperatur.

3.8 Wymagania dla sprzętu

Wszelkie przedmioty, instalacje i sprzęt, pozostające w kontakcie z żywnością muszą:

- być instalowane w taki sposób, aby pozwolić na odpowiednie czyszczenie sprzętu i otaczającego obszaru;
- być skutecznie czyszczone, oraz, w miarę potrzeby, dezynfekowane. Zabiegi te muszą odbywać się z częstotliwością zapewniającą zapobieganie jakimkolwiek ryzyku zanieczyszczenia;
- być tak skonstruowane, z takich materiałów i utrzymywane w tak dobrym porządku, stanie i kondycji technicznej, aby zminimalizować jakiegokolwiek ryzyko zanieczyszczenia. Materiały muszą być odporne na czynniki korozyjne występujące w warunkach użytkowania obiektu zgodnie z przeznaczeniem. Stosowanie elementów drewnianych zwykle wiąże się z wysokim ryzykiem występowania zakażeń na skutek gromadzenia się zanieczyszczeń w szczelinach i porach drewna. Uszkodzone powierzchnie z tworzyw sztucznych, aluminium w znacznym stopniu utrudniają utrzymanie czystości. Dlatego zasadą powinno być używanie przedmiotów z nieuszkodzoną powierzchnią. Szkło i inne materiały ceramiczne (np. porcelit) ze względu na bardzo wysokie ryzyko zagrożenia zdrowotnego ze strony odłamków, powinno zostać całkowicie wyeliminowane z obszaru produkcji żywności. Dotyczy to wszelkiego rodzaju naczyń, narzędzi itp.

W miarę potrzeby, sprzęt musi być wyposażony we właściwe urządzenia kontrolne w celu monitorowania warunków prowadzonych procesów.

3.9 Odpady żywnościowe

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

Odpady żywnościowe, niejadalne produkty uboczne i inne śmieci muszą być składowane w zamykanych pojemnikach, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą wykazać właściwemu organowi, że inne typy używanych pojemników lub systemy usuwania są właściwe. Takie pojemniki muszą być odpowiednio skonstruowane, utrzymywane w dobrym stanie i łatwe do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji. Śmietniska muszą być zaprojektowane i użytkowane w taki sposób, aby można było utrzymywać je w czystości oraz, w miarę potrzeby, chronić przed dostępem zwierząt i szkodników. Wszystkie odpady muszą zostać usunięte w sposób higieniczny i przyjazny dla środowiska i nie mogą stanowić bezpośredniego lub pośredniego źródła zanieczyszczenia.

Urządzenia kanalizacyjne muszą być zaprojektowane i skonstruowane tak, aby unikać ryzyka zanieczyszczenia żywności. Muszą być tak zaprojektowane, aby zapewnić, że odpady nie przedostają się z obszarów skażonych do obszarów czystych, w szczególności do obszarów, gdzie pracuje się z żywnością, która może stanowić wysokie ryzyko dla konsumenta końcowego.

Ponad to, zgodnie z rozp. 330 z 2007 r. (Dz.U. Nr 49, poz. 330), zakład pracy powinien być wyposażony w urządzenia zapobiegające zanieczyszczeniu lub skażeniu, w stopniu szkodliwym dla zdrowia ludzkiego – powietrza, gruntu i wód – substancjami chemicznymi, pyłami, środkami promieniotwórczymi albo szkodliwymi czynnikami biologicznymi, w związku z produkcją bądź inną działalnością zakładu.

3.10 Zaopatrzenie w wodę

Należy zapewnić odpowiednie zaopatrzenie w wodę pitną, która powinna być używana w każdym przypadku, gdy jest to niezbędne w celu zapewnienia, że środki spożywcze nie są zanieczyszczone. Lód pozostający w kontakcie z żywnością lub który mógłby zanieczyścić żywność musi być wytworzony z wody pitnej, lub, jeżeli ma być używany do chłodzenia całych produktów rybołówstwa, z czystej wody. 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.

W przypadku gdy stosuje się obróbkę cieplną w odniesieniu do środków spożywczych w hermetycznie zamkniętych pojemnikach, należy zapewnić, aby woda używana do chłodzenia pojemników po obróbce cieplnej nie była źródłem zanieczyszczenia dla środków spożywczych.

Niezależnie od ilości wody do celów higieniczno sanitarnych i gospodarczych, należy zapewnić wodę niezbędną do utrzymania czystości pomieszczeń i terenu zakładu pracy w ilości co najmniej 1,5 l na dobę na każdy metr kwadratowy powierzchni podłogi, wymagającej zmywania, oraz co najmniej 2,5 l na dobę na każdy metr kwadratowy powierzchni terenu poza budynkami, wymagającej polewania (tereny zielone, utwardzone ulice, place itp.) (Dz.U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650). Miejsca czerpania wody zdatnej do picia powinny znajdować się nie dalej niż 75 m od stanowiska pracy (par.113.1, Dz.U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650).

3.11 Higiena osobista

Każda osoba pracująca w styczności z żywnością powinna utrzymywać wysoki stopień czystości osobistej i nosić odpowiednie, czyste i, gdzie stosowne, 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 uzyskać pozwolenia na pracę z żywnością ani na wejście do obszaru, w którym pracuje się z żywnością w jakimkolwiek charakterze, jeśli występuje jakiekolwiek prawdopodobieństwo bezpośredniego lub pośredniego zanieczyszczenia. Każda osoba tak dotknięta i zatrudniona w przedsiębiorstwie sektora spożywczego i która prawdopodobnie będzie miała kontakt z żywnością musi niezwłocznie zgłosić chorobę lub symptomy, a jeżeli to możliwe, również ich powody, przedsiębiorstwu sektora spożywczego.

Pracodawca jest obowiązany zapewnić dostateczną ilość wody zdatnej do picia do celów higieniczno sanitarnych i gospodarczych. Ilość wody do celów higienicznych przypadająca dziennie na każdego pracownika jednocześnie zatrudnionego przy procesach technologicznych wymagających należytej higieny nie może być mniejsza niż 90 l, w tym 60 l w przypadku korzystania z natrysków (Dz.U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650).

3.12 Przepisy odnoszące się do środków spożywczych

Żaden z surowców lub składników, inny niż żywe zwierzęta, albo jakikolwiek inny materiał używany w przetwarzaniu produktów, nie będzie zaakceptowany przez przedsiębiorstwa sektora spożywczego, jeśli wiadomo, że jest, lub można by oczekiwać, że może być zanieczyszczony pasożytami, patogennymi mikroorganizmami lub

toksyczny, zepsuty lub niewiadomego pochodzenia w takim zakresie, że nawet po normalnym sortowaniu i/lub procedurach przygotowawczych lub przetwórczych, zastosowanych zgodnie z zasadami higieny przez przedsiębiorstwa sektora spożywczego, produkt końcowy nie będzie się nadawać do spożycia przez ludzi.

Surowce i składniki magazynowane, będą 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, 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.

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, przetwarzana lub składowana.

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. Jednakże ograniczone okresy, kiedy temperatura nie jest kontrolowana, są dopuszczalne, aby przystosować się do zasad postępowania przyjętych w trakcie przygotowywania, transportu, magazynowania, wystawiania na sprzedaż i dostarczania żywności, pod warunkiem że nie powoduje to ryzyka dla zdrowia. 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.

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 wysuszony. Po rozmrożeniu, z żywnością należy obchodzić się w taki sposób, aby zminimalizować ryzyko powstania patogennych drobnoustrojów lub tworzenia się toksyn.

Niebezpieczne i/lub niejadalne substancje, w tym pasza dla zwierząt, są odpowiednio oznaczone i magazynowane w oddzielnych i zabezpieczonych kontenerach. Środki czyszczące i odkażające nie mogą być przechowywane w obszarach, gdzie pracuje się z żywnością.

3.13 Przepisy odnoszące się do opakowań jednostkowych i opakowań zbiorczych środków spożywczych

Materiał używany do produkcji opakowań jednostkowych i opakowań zbiorczych nie może być źródłem zanieczyszczenia. Musi być składowany w taki sposób, aby nie był wystawiony na ryzyko zanieczyszczenia. Prace związane z opakowaniami jednostkowymi i opakowaniami zbiorczymi muszą być prowadzone w taki sposób, aby

zapobiec zanieczyszczeniu produktów. Gdzie właściwe, oraz w szczególności w przypadku puszek i szklanych słoików, musi być zapewniona integralność konstrukcji pojemników oraz ich czystość. Materiał ponownego użytku używany do produkcji opakowań jednostkowych i opakowań zbiorczych dla środków spożywczych musi być łatwy do czyszczenia oraz, w miarę potrzeby, do dezynfekcji.

3.14 Identyfikowalność żywności

Zgodnie z art. 18 rozporządzenia 178/2002 UE, każdy producent powinien zapewnić monitorowanie żywności, pasz, materiałów pomocniczych przeznaczonych na wszystkich etapach produkowanego sera. Powinien zapewnić identyfikowalność każdego dostawcy składników do produkcji. Służy temu opracowanie procedur monitorowania procesu produkcyjnego. Produkty powinny mieć zgodne z przepisami oznakowanie. Do identyfikacji dostawców wykorzystuje się:

- nazwa i adres dostawcy,
- nazwa i adres odbiorcy,
- data dostawy,
- rodzaj i ilość surowca, materiału.

3.15 Szkolenia

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego mają obowiązek:

- nadzorowania personelu pracującego z żywnością i/lub szkolenia w sprawach higieny żywności odpowiednio do charakteru pracy i w zgodzie z wszelkimi wymogami prawa krajowego;
- wykazania, że osoby odpowiedzialne za opracowywanie i stosowanie zasad systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności mają odpowiednią wiedzę, umiejętności i kwalifikacje.

3.16 Odzież robocza

W miarę potrzeby, muszą być zapewnione odpowiednie warunki do przebierania się przez personel. Do obowiązków zakładu pracy należy zapewnienie operatorom żywności czystej technologicznie odzieży roboczej i ochronnej przed przystąpieniem do pracy i w trakcie jej wykonywania. Higienizację odzieży roboczej i ochronnej zakład spożywczy można zlecić wyspecjalizowanemu zakładowi pralniczemu lub wykonywać to w wydzielonych, odpowiednio wyposażonych pomieszczeniach na terenie zakładu przetwórczego. Jeżeli przeznaczona do prania odzież robocza lub ochronna może stać się powodem skażenia innej odzieży pranej jednocześnie lub jeżeli jest ona szczególnie zabrudzona, a także gdy wymagają tego specjalne względy higieny produkcji, pranie odzieży powinno odbywać się wyłącznie mechanicznie (07.0330). Przy pralni należy zapewnić możliwość odpylania, dezynfekcji i suszenia odzieży i obuwia roboczego oraz środków ochrony indywidualnej, a także naprawy odzieży i obuwia roboczego.

3.17 Dokumentacja

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego mają obowiązek prowadzić i przechowywać dokumentację odnoszącą się do działań podejmowanych w celu kontroli zagrożeń we właściwy sposób oraz przez właściwy okres, proporcjonalny do charakteru i rozmiaru przedsiębiorstwa sektora spożywczego. Przedsiębiorstwa sektora

spożywczo udostępniają istotne informacje zawarte w tej dokumentacji właściwemu organowi i, na wniosek, przedsiębiorstwom sektora spożywczego.

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego które zajmują się hodowlą zwierząt lub produkują surowce pochodzenia zwierzęcego mają obowiązek dokumentować m.in.:

- a) charakter i pochodzenie paszy otrzymywanej przez zwierzęta;
- b) rodzaj i okres stosowania weterynaryjnych produktów leczniczych lub innych o podobnym działaniu;
- c) występowanie chorób, które mogą zagrozić bezpieczeństwu produktów pochodzenia zwierzęcego;
- d) wyniki wszelkich analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od zwierząt lub innych próbkach pobranych do celów diagnostycznych, istotnych ze względu na zdrowie ludzkie;
- e) wszelkie sprawozdania na temat przeprowadzonych kontroli zwierząt lub produktów pochodzenia zwierzęcego

Prowadzenie dokumentacji przez przedsiębiorstwa sektora spożywczego może być wspomagane przez inne osoby o odpowiednich kwalifikacjach, tj. lekarze weterynarii, agronomowie, technicy rolnictwa.

4 MOŻLIWOŚĆ UZYSKANIA DEROGACJI DLA PRODUKTÓW REGIONALNYCH I TRADYCYJNYCH

Z dyskusji na temat warunków prowadzenia produkcji serowarskiej przeprowadzonych z producentami działającymi w województwie podlaskim wynika, że szereg zakładów znalazło się w takiej fazie wzrostu, w której rozwiązania dedykowane działalności MLO są zbyt restrykcyjne. Prawne ograniczenie obszaru dostaw uniemożliwia im takie wykorzystanie potencjału produkcyjnego, jakie oferuje procedura zatwierdzania produkcji.

Wytwórcy produktów tradycyjnych mogą starać się o udzielenie odstępstw od obowiązujących i prawnie uregulowanych wymogów produkcyjnych (weterynaryjnych, higienicznych lub sanitarnych). Niezmiernie ważne jest, aby pamiętać, że odstępstwa:

- muszą wynikać ze stosowania przez producentów niezmiennych, tradycyjnych metod wytwarzania;
- nie mogą wpływać negatywnie na jakość zdrowotną produktu;
- mogą być przyznane wyłącznie wtedy, gdy wynikają z tradycyjnej metody produkcji, a nie są związane np. z brakiem środków finansowych na dostosowanie zakładu do wymagań produkcyjnych, o których była mowa na początku rozdziału.

Rozwiązania przyjęte w polskim prawodawstwie pozwalają na zatwierdzanie spożywczych zakładów produkcyjnych z odstępstwami od niektórych przepisów dotyczących technologii produkcji ze względu na jej specyfikę. Kwestie te reguluje Ustawa o produktach pochodzenia zwierzęcego z 16 grudnia 2005 r. (Dz.U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127) oraz rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie ogólnych odstępstw od wymagań higienicznych w zakładach produkujących żywność tradycyjną pochodzenia zwierzęcego z 27 lipca 2007 r. (Dz.U. Nr 146, poz. 1024). Taka formuła zatwierdzenia oznacza, iż możliwe jest uzyskanie specjalnej derogacji, która pozwala z procesu produkcji wyłączyć konieczność stosowania tych przepisów, których spełnienie zaburzyłoby ustalony tradycją proces produkcji. Konsekwencją takiego odstępstwa nie może być oczywiście negatywny wpływ na bezpieczeństwo produkowanej żywności lub bezpieczeństwo konsumenta.

Producenci mogą uzyskać odstępstwa od wymagań dotyczących materiałów, z których zbudowane są przyrządy i sprzęt używany do produkcji lub pakowania wyrobów tradycyjnych oraz w odniesieniu do dojrzewalni lub pomieszczeń dla takich produktów. W ramach przyznanych odstępstw można zrezygnować z wymogów dotyczących zapewnienia aby ściany, powierzchnie były skonstruowane z materiałów gładkich, nieprzepuszczalnych, niepochłaniających lub odpornych na korozję. Zastosowanie ww. odstępstw w praktyce oznacza m.in. umożliwienie zastosowania w danym zakładzie drewnianych lub kamiennych półek do składowania serów długo dojrzewających, bądź wykorzystywania w procesie produkcji tradycyjnych drewnianych pieców wędzarniczych. Dojrzewalnie dla produktów tradycyjnych mogą składać się z geologicznych, naturalnych ścian oraz ścian, podłóg, stropów i drzwi, które:

- nie są wygładzone,
- nie są nieprzepuszczalne,
- mogą być nietrwałe,
- nie muszą być powleczone powłoką w jasnym kolorze,
- nie muszą być pokryte materiałem nierdzewnym.

Częstotliwość i rodzaj czyszczenia oraz dezynfekcji w takich pomieszczeniach powinien uwzględniać specyficzną mikroflorę otoczenia produkcji i rodzaj prowadzonej działalności. Warto zauważyć, że udzielenie odstępstw większych niż odstępstwa przewidziane w decyzji Komisji nr 97/284 możliwe jest wyłącznie dla produktów sprzedawanych w ramach sprzedaży bezpośredniej. Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi skorzystał z możliwości wydania takiego rozporządzenia. Dotyczy ono warunków produkcyjnych dla oscypka, buncu, redykołki, bryndzy i żentycy, które na jego mocy mogą być wytwarzane m.in. z niepasteryzowanego mleka i przy użyciu drewnianych narzędzi.

Dostosowanie pomieszczeń, w tym pomieszczeń mieszkalnych wiąże się z przede wszystkim ze spełnieniem wymagań ogólnych, dotyczących usytuowania, projektu i konstrukcji oraz utrzymywania tego rodzaju pomieszczeń w czystości i dobrym stanie i kondycji technicznej, tak, aby było możliwe uniknięcie ryzyka zanieczyszczenia, w szczególności przez zwierzęta i szkodniki. Szczegółowe wytyczne podaje załącznik II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004.

Procedura wprowadzania uproszczeń w zakładach wytwarzających żywność o charakterze regionalnym i tradycyjnym polega na odstępstwach od niektórych wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 na mocy rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia z dnia 27 lipca 2007 r. w sprawie ogólnych odstępstw od wymagań higienicznych w zakładach produkujących żywność tradycyjna pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. Nr 146, poz. 1024). Jeżeli dany zakład spełnia wymagania określone w ww. rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, powiatowy lekarz weterynarii, zgodnie z w art. 69 ust. 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. Nr 171, poz. 1225, z późn. zm.) może wydać decyzje przyznająca indywidualne odstępstwa od wymagań higienicznych określonych w załączniku II rozdziale II pkt. 1 i rozdziale V pkt. 1 rozporządzenia (WE) nr 852/2004. Przyznanie takich odstępstw jest możliwe jedynie wtedy jeżeli umożliwi stosowanie tradycyjnej metody produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego, określonej:

1. we wniosku o:
 - a) wpis produktu na listę produktów tradycyjnych prowadzona przez ministra właściwego do spraw rynków rolnych lub
 - b) rejestracje produktu wysłanym do Komisji Europejskiej zgodnie z przepisami ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz.U. z 2005 r. Nr 10, poz. 68, z późn. zm.) lub
2. w specyfikacji produktu, o której mowa w:
 - a) rozporządzeniu Rady (WE) nr 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (Dz. Urz. UE L 93 z 31.03.2006, str. 1) lub
 - b) rozporządzeniu Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 93 z 31.03.2006, str. 12).

W przypadku przyznania zakładowi indywidualnych odstępstw, powiatowy lekarz weterynarii bez zbędnej zwłoki powiadamia o tym głównego lekarza weterynarii za pośrednictwem wojewódzkiego lekarza weterynarii. Każde powiadomienie zawiera:

- a) nazwę i adres zakładu oraz weterynaryjny numer identyfikacyjny,
- b) opis produktów pochodzenia zwierzęcego wytwarzanych w zakładzie metodami tradycyjnymi,

- c) krótki opis dostosowywanych wymogów,
- d) inne istotne informacje.

Główny lekarz weterynarii powiadamia Komisję Europejską i pozostałe państwa członkowskie UE najpóźniej w ciągu 12 miesięcy po przyznaniu zakładom indywidualnych odstępstw.

5 JAKOŚĆ PRODUKTU W DZIAŁALNOŚCI MARGINALNEJ, LOKALNEJ I OGRANICZONEJ – DETERMINANTY ZAKRESU NIEZBĘDNYCH BADAŃ

Należy podkreślić, że każdorazowo producent odpowiedzialny jest za jakość produktu, jego bezpieczeństwo zdrowotne oraz rzetelność informacji zamieszczonych na opakowaniu (etykiecie).

Mleko surowe. Pod warunkiem przestrzegania zalecanych przez prawo warunków udoju, żywienia i zdrowia zwierząt badania powinny być ograniczone do niezbędnego minimum. Praktyka produkcji wyrobów tradycyjnych, podczas której czas od udoju do zaszczepienia nie przekracza 4 godzin, a także wyniki badań naukowych wykazują niskie ryzyko namnażania drobnoustrojów w mleku. Zachowanie wysokiej higieny udoju, a następnie wprowadzenie bakterii kwasu mlekowego zapobiega rozwojowi patogenów takich jak *Listeria monocytogenes*. Poziom komórek somatycznych wynika ze stanu zdrowia zwierząt pozostających pod stałym nadzorem weterynaryjnym.

Higiena produkcji. Ocena stanu higieny produkcji powinna być przeprowadzana systematycznie i stosowanie do potrzeb. Uwzględniając praktykę produkcji serów w województwie podlaskim, na podstawie oględzin serowni i dyskusji z producentami należy uznać, że dotychczasowe rozwiązania w zakresie higieny produkcji są dostateczne.

Skład chemiczny sera. Na skład chemiczny sera wpływa skład chemiczny mleka (zaw. tłuszczu), którego okresowa zmienność w warunkach produkcji tradycyjnej jest trudna do uniknięcia. Wpływ tej zmienności na bezpieczeństwo zdrowotne produktu należy uznać za pomijalnie mały. Końcowy skład chemiczny sera zależy od parametrów procesu technologicznego, który determinuje m.in. wilgotność sera. W poszczególnych zakładach i w odniesieniu do określonych wyrobów, skład chemiczny należy uważać za stabilny w warunkach stabilnej technologii i nie mający istotnego wpływu na bezpieczeństwo zdrowotne serów.

Dodatki do żywności. W technologii serów wykorzystuje się ograniczoną liczbę dodatków (np. przyprawy, sól). W celu identyfikacji dostawców zaleca się przechowywanie dokumentacji zakupów oraz dostaw dodatków i itp.

Trwałość przechowalnicza. Tradycja produkcji serów w województwie podlaskim oparta na specyficznej technologii wykorzystującej surowe mleko jest dostateczną podstawą do określenia terminu przydatności do spożycia. Dodatkowe badania trwałościowe są nieuzasadnione w warunkach zachowania wysokiej higieny produkcji i powtarzalności parametrów technologicznych. Sprzedaż serów wytwarzanych metodami tradycyjnymi związana jest z wysokim poziomem zaufania konsumenta do producenta. Jako wartość dodana jest szczególnie ceniona przez producentów, którzy zabiegają o utrzymanie jakości swoich wyrobów.

6 KONTROLA URZĘDOWA ZAKŁADÓW SPOŻYWCZYCH

W toku dyskusji z producentami serów wytwarzanych metodami tradycyjnymi wynikł problem intensywności urzędowych kontroli zakładów. Przedsiębiorcy zwrócili uwagę na sprawę utrudnień w działalności związanej z liczbą przeprowadzanych inspekcji.

Wykonywanie kontroli nie zmienia odpowiedzialności producenta za produkt. Urzędowe kontrole w odniesieniu do produkcji mleka surowego służą badaniu zgodności warunków i działań z prawem żywnościowym. Organami urzędowej kontroli żywności w zakresie bezpieczeństwa żywności, są (art. 73, p.1, Dz.U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225):

- 1) organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej (podległe Ministrowi Zdrowia) w odniesieniu do:
 - a. żywności pochodzenia niezwierzęcego produkowanej i wprowadzanej do obrotu, przywożonej z państw trzecich oraz wywożonej i powrotnie wywożonej do tych państw,
 - b. produktów pochodzenia zwierzęcego znajdujących się w handlu detalicznym,
 - c. żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego,
 - d. prawidłowości stosowania zasad systemu HACCP w zakładach objętych nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej;

- 2) organy Inspekcji Weterynaryjnej (podległe Ministrowi Rolnictwa i Rozwoju Wsi);
Kontrole zakładów spożywczych mogą prowadzić w zakresie swoich kompetencji także:

- 1) Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, podległa Ministrowi Rolnictwa i Rozwoju Wsi;
- 2) Inspekcja Handlowa, podległa Prezesowi Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów.

W związku z przeprowadzaniem urzędowych kontroli organom tym przysługuje prawo (art.76, Dz.U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225):

- wstępu do pomieszczeń zakładu o każdej porze;
- badania procesów technologicznych i receptur w zakresie niezbędnym do zrealizowania celu kontroli;
- przeglądania ksiąg i innych dokumentów kontrolowanego zakładu, jeżeli jest to niezbędne ze względu na cel przeprowadzanej kontroli;
- podejmowania innych czynności niezbędnych do wyjaśnienia sprawy, zgodnie z zakresem uprawnień w ramach urzędowych kontroli żywności, w tym nieodpłatnego pobierania próbek środków spożywczych lub materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w celu wykonania badań laboratoryjnych.

Kontrolowani producenci żywności mają obowiązek:

- zapewnić dostęp do infrastruktury procesu produkcji,
- udostępnić dokumentację i rejestry uznane za konieczne podczas kontroli (GMP, GHP, HCCP),
- przedstawić wyniki poprzedniej kontroli i likwidacji możliwości zagrożenia żywności,
- przedstawić wszelkie informacje o realnej możliwości zagrożenia.

Podczas kontroli urzędowej producentów zatwierdzonych lub zarejestrowanych ocena uwzględnia:

- wizualną inspekcję otoczenia, pomieszczeń, wyposażenia, higieny (w tym i personelu),
- pobieranie próbek i ocena posiadanych badań,
- kontrolę materiałów dodatkowych,
- kontrolę monitorowanych parametrów procesu,
- sprawdzenie (audyt) dokumentacji i systemów GHP, GMP i HACCP,
- pozyskiwanie ustnych informacji i wyjaśnień.

Jeśli podczas kontroli zostanie stwierdzone występowanie uchybień lub fakt wielokrotnego wstrzymywania produkcji, inspektor ma prawo:

- wstrzymać produkcję do usunięcia uchybień,
- wszcząć procedurę cofnięcia zatwierdzenia,
- przy zagrożeniu bezpieczeństwa zdrowotnego nakazać wycofanie produktu z rynku,
- ograniczyć lub zakazać wprowadzenia produktu do obrotu.

Lekarz weterynarii ma prawo ukarać grzywną producenta lub karą ograniczenia wolności za produkcję niezgodną z prawem żywnościowym. Kontrole prowadzone są regularnie lub wynikające z zaistniałej sytuacji związanej z sygnałami potencjalnego i realnego zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Prowadzone są bez wcześniejszego uprzedzenia na każdym etapie produkcji i dystrybucji serów.

Informacje przekazane przez producentów serów wskazują na nieodosobnione przypadki dublowania zakresu kontroli urzędowej przez inspektorów różnych instytucji kontrolnych. Może to być szczególnie uciążliwe w przypadku mikroprzedsiębiorstw, do których zalicza się większość serowarni działających w województwie podlaskim.

Podmioty działające na rynku spożywczym podlegające urzędowym kontrolom organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej mają obowiązek pokrywania kosztów związanych z czynnościami wykonywanymi w ramach urzędowych kontroli żywności w następujących przypadkach (art.75, Dz.U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225):

- 1) jeżeli w wyniku tych czynności zostaną stwierdzone przez kontrolujących niezgodności z przepisami prawa żywnościowego, w tym jeżeli zachodzi konieczność pobrania próbek do badań i wykonania badań laboratoryjnych w celu potwierdzenia niezgodności;
- 2) związanych z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia, czy niezgodności zostały usunięte.

Opłatami obciążony jest producent środka spożywczego lub inny podmiot działający na rynku spożywczym odpowiedzialny za towar w obrocie. Szczególnie w przypadku gdy niezgodności mogły powstać na etapie obrotu, producent nie ponosi odpowiedzialności za powstałe niezgodności, a opłatami obciąża się kontrolowanego.

Badania laboratoryjne dla celów urzędowych kontroli żywności i żywienia w zakresie bezpieczeństwa żywności wykonują akredytowane laboratoria Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Inspekcji Weterynaryjnej, laboratoria referencyjne i inne upoważnione (art. 78, Dz.U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225). Informacje uzyskane w trakcie kontroli przez organy urzędowej kontroli żywności, dokumenty i inne dane stanowiące tajemnicę przedsiębiorcy nie mogą być przekazywane innym organom ani ujawniane, jeżeli nie jest to konieczne ze względu na ochronę życia lub zdrowia człowieka, z wyłączeniem żądania sądu lub prokuratury w związku z toczącym się postępowaniem.

Opinie wyrażane przez producentów serów wytwarzanych metodami tradycyjnymi w województwie podlaskim wskazują na potrzebę lepszego dostosowania obciążeń kontrolnych do warunków funkcjonowania mikroprzedsiębiorstw przy jednoczesnym zachowaniu wymogów związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Dyskusja, w której uczestniczyli przedstawiciele producentów i

reprezentanci instytucji kontrolnych wykazała, że zakłady specjalizujące się w produkcji serów według metod tradycyjnych napotykały szereg barier wynikających z innowacyjnego charakteru działalności. Szczególną uwagę zwracano na brak łatwo dostępnych informacji nt. wymogów formalnych w zakresie kontroli, obowiązków i praw producentów, a także o możliwości wynikających z elastycznego stosowania prawa żywnościowego i derogacji wynikających z wytwarzania wyrobów o charakterze tradycyjnym.

7 SŁOWNICZEK

- analiza ryzyka – proces składający się z trzech powiązanych elementów: oceny ryzyka, zarządzania ryzykiem i informowania o ryzyku; (rozp. (WE) nr 178/2002)
- artykuł rolno-spożywczy zafałszowany – produkt, którego skład jest niezgodny z przepisami dotyczącymi jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych, albo produkt, w którym zostały wprowadzone zmiany, w tym zmiany dotyczące oznakowania, mające na celu ukrycie jego rzeczywistego składu lub innych właściwości, jeżeli niezgodności te lub zmiany w istotny sposób naruszają interesy konsumentów, w szczególności jeżeli: a) dokonano zabiegów, które zmieniły lub ukryły jego rzeczywisty skład lub nadały mu wygląd produktu zgodnego z przepisami dotyczącymi jakości handlowej; b) w oznakowaniu podano nazwę niezgodną z przepisami dotyczącymi jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych albo niezgodną z prawdą; c) w oznakowaniu podano niezgodne z prawdą dane w zakresie składu, pochodzenia, terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości, zawartości netto lub klasy jakości handlowej; (Dz.U. z 2008 r. Nr 214, poz. 1346)
- artykuły rolno-spożywcze – produkty rolne, runo leśne, dziczyznę, organizmy morskie i słodkowodne w postaci surowców, półproduktów oraz wyrobów gotowych otrzymywanych z tych surowców i półproduktów, w tym środki spożywcze; (Dz.U. z 2001 r. Nr 5, poz. 44)
- audyt – planowe i niezależne badanie w celu ustalenia, czy działalność i jej wyniki są zgodne z planowanym systemem oraz czy ten system jest skutecznie wdrażany i odpowiedni do osiągnięcia zamierzonych celów; (rozp. (WE) nr 854/2004)
- audyt – systematyczne i niezależne badanie mające na celu ustalenie, czy działania i związane z nimi wyniki są zgodne z zaplanowanymi rozwiązaniami i czy te rozwiązania są skutecznie stosowane oraz czy są odpowiednie do osiągnięcia celów; (rozp. (WE) nr 882/2004)
- bezpieczeństwo żywności – ogół warunków, które muszą być spełniane, dotyczących w szczególności: stosowanych substancji dodatkowych i aromatów, poziomów substancji zanieczyszczających, pozostałości pestycydów, warunków napromieniania żywności, cech organoleptycznych i działań, które muszą być podejmowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu żywnością w celu zapewnienia zdrowia i życia człowieka; (Dz.U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225)
- bioodpady – ulegające biodegradacji odpady z terenów zieleni, odpady spożywcze i kuchenne z gospodarstw domowych, zakładów gastronomii, zakładów żywienia zbiorowego i jednostek handlu detalicznego, a także podobne ze względu na swój charakter lub skład odpady z zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność; (Dz.U. z 2001 r. Nr 62, poz. 628)
- cechy organoleptyczne – zespół cech obejmujących smak, zapach, wygląd, w tym barwę i konsystencję, środków spożywczych, które można wyodrębnić i ocenić przy pomocy zmysłów człowieka; (Dz.U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225)
- data minimalnej trwałości – data, do której prawidłowo przechowywany środek spożywczy zachowuje swoje właściwości; data powinna być poprzedzona określeniem „najlepiej spożyć przed” albo określeniem „najlepiej spożyć przed końcem”; (Dz.U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225)
- dobra praktyka higieniczna (Good Hygienic Practice – GHP) – działania, które muszą być podjęte, i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na

- wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności; (Dz.U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225)
- dobra praktyka produkcyjna (GMP) – te aspekty zapewnienia jakości, które gwarantują jednolitą produkcję materiałów i wyrobów oraz ich kontrolę w celu zapewnienia zgodności z przepisami mającymi do nich zastosowanie i normami jakości, które są właściwe dla zamierzonego zastosowania tych produktów, zapobiegając narażaniu zdrowia ludzi lub wywoływaniu niedopuszczalnych zmian w składzie żywności, lub pogorszeniu jej cech organoleptycznych; (rozp. (WE) nr 2023/2006)
- dobra praktyka produkcyjna (Good Manufacturing Practice – GMP) – w odniesieniu do produkcji żywności – działania, które muszą być podjęte, i warunki, które muszą być spełniane, aby produkcja żywności odbywała się w sposób zapewniający bezpieczeństwo żywności, zgodnie z jej przeznaczeniem; (Dz.U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225)
- dobra praktyka rolnicza (DPR) – zalecane, dozwolone lub zarejestrowane w kraju bezpieczne stosowanie środków ochrony roślin w konkretnych warunkach na jakimkolwiek etapie produkcji, przechowywania, transportu, dystrybucji i przetwarzania żywności i pasz. Wiąże się ze stosowaniem zasad zintegrowanego zwalczania szkodników w określonej strefie klimatycznej, a także stosowanie minimalnych ilości pestycydów i ustanawianie NDP/tymczasowych NDP na najniższym poziomie umożliwiającym uzyskanie pożądanego skutku; (rozp. (WE) nr 396/2005)
- dodatek do żywności – każda substancja, która w normalnych warunkach ani nie jest spożywana sama jako żywność, ani nie jest stosowana jako charakterystyczny składnik żywności, bez względu na swoją ewentualną wartość odżywczą, której celowe dodanie, ze względów technologicznych, do żywności w trakcie jej produkcji, przetwarzania, przygotowywania, obróbki, pakowania, przewozu lub przechowywania powoduje, lub można spodziewać się zasadnie, że powoduje, iż substancja ta lub jej produkty pochodne stają się bezpośrednio lub pośrednio składnikiem tej żywności; dodatkami nie są m.in.: mono-, di-, oligosacharydy jako substancje słodzące; środki spożywcze ze względu na ich właściwości aromatyczne, smakowe, odżywcze, wtórne barwiące; materiały pokrywające nie będące spożywane; pektyna i jej przetwory;;dekstryny i ich przetwory; chlorek amonu; hydrolizaty białkowe i białka mleka; aminokwasy bez funkcji technologicznych; kazeina i kazeiniany; inulina; (rozp. (WE) nr 1333/2008)
- dostawy bezpośrednie – dokonywane przez producenta, dostawy małych ilości surowców do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego; (rozp. (WE) nr 852/2004)
- etapy produkcji, przetwarzania i dystrybucji – oznacza jakikolwiek etap, w tym przywóz, począwszy od produkcji podstawowej żywności, aż do uwzględnienia jej przechowywania, transportu, sprzedaży lub dostarczenia konsumentowi finalnemu oraz tam gdzie jest to stosowne - przywóz, produkcję, wytwarzanie, składowanie, transport, dystrybucję, sprzedaż i dostawy pasz; (rozp. (WE) nr 178/2002)
- gospodarstwo produkcji mleka – zakład, w którym utrzymuje się jedno lub więcej zwierząt hodowlanych do produkcji mleka, w celu wprowadzenia go do obrotu w charakterze żywności; (rozp. (WE) nr 853/2004)

gwarantowana tradycyjna specjalność – tradycyjny produkt rolny lub środek spożywczy uznany przez Wspólnotę ze względu na jego specyficzny charakter poprzez jego rejestrację zgodnie z prawem; (rozp. (WE) nr 509/2006)

handel detaliczny – obsługa i/lub przetwarzanie żywności i jej przechowywanie w punkcie sprzedaży lub w punkcie dostaw dla konsumenta finalnego; określenie to obejmuje terminale dystrybucyjne, działalność cateringową, stołówki zakładowe, catering instytucjonalny, restauracje i podobne działania związane z usługami żywnościowymi, sklepy, centra dystrybucji w supermarketach i hurtownie; (rozp. (WE) nr 178/2002)

hermetycznie zamknięty pojemnik – pojemnik, który jest zaprojektowany i przeznaczony do ochrony przed zagrożeniami; (rozp. (WE) nr 852/2004)

higiena żywności – środki i warunki niezbędne do kontroli zagrożeń i zapewnienia zdatności do spożycia przez ludzi środków spożywczych uwzględniając ich zamierzone użycie; (rozp. (WE) nr 852/2004)

informowanie o ryzyku – interaktywna wymiana informacji i opinii podczas procesu analizy ryzyka, dotycząca zagrożeń i ryzyka, czynników związanych z ryzykiem i postrzeganiem ryzyka, między oceniającymi ryzyko, zarządzającymi ryzykiem, konsumentami, przedsiębiorstwami paszowymi i spożywczymi, środowiskiem naukowym i innymi zainteresowanymi stronami, z uwzględnieniem wyjaśnienia wniosków z oceny ryzyka i powodów decyzji w zakresie zarządzania ryzykiem; (rozp. (WE) nr 178/2002)

inspekcja – badanie wszelkich aspektów pasz, żywności, zdrowia zwierząt i ich dobrostanu w celu sprawdzenia, czy ten aspekt lub aspekty są zgodne z wymaganiami prawnymi prawa paszowego i żywnościowego oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i ich dobrostanu; (rozp. (WE) nr 882/2004)

inspekcja – badanie zakładów, zwierząt i żywności oraz procesu ich przetwarzania, przedsiębiorstw spożywczych oraz ich systemów zarządzania i produkcji, w tym dokumentacji, kontroli jakości wyrobu gotowego oraz praktyk w zakresie żywienia zwierząt, pochodzenia środków do produkcji i przeznaczenia wykonanej produkcji, w celu zweryfikowania zgodności w wymogami prawnymi we wszystkich przypadkach; (rozp. (WE) nr 854/2004)

jakość handlowa – cechy artykułu rolno-spożywczego dotyczące jego właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych w zakresie technologii produkcji, wielkości lub masy oraz wymagania wynikające ze sposobu produkcji, opakowania, prezentacji i oznakowania, nieobjęte wymaganiami sanitarnymi, weterynaryjnymi lub fitosanitarnymi; (Dz.U. z 2001 r. Nr 5, poz. 44)

konsument finalny - ostateczny konsument środka spożywczego, który nie wykorzystuje żywności w ramach działalności przedsiębiorstwa spożywczego; (rozp. (WE) nr 178/2002)

kontrola bezpośrednia – kontrola paszy lub żywności, która może obejmować kontrolę środków transportu, opakowania zbiorczego, etykietowania oraz temperatury oraz pobieranie próbek do analizy i badania laboratoryjne, a także wszelkie inne kontrole niezbędne do sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym; (rozp. (WE) nr 882/2004)

kontrola dokumentacji – badanie dokumentów handlowych oraz, tam gdzie jest to stosowne, dokumentów wymaganych na podstawie prawa paszowego i żywnościowego, które towarzyszą przesyłce; (rozp. (WE) nr 882/2004)

kontrola urzędowa – każda forma kontroli, którą właściwy organ lub Wspólnota wykonuje do celów sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i

- żywnościowym, regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i ich dobrostanu; (rozp. (WE) nr 882/2004)
- kontrola urzędowa – wszelkie formy kontroli wykonywanej przez właściwy organ w celu sprawdzenia zgodności z prawem żywnościowym, w tym z przepisami dotyczącymi zdrowia i dobrostanu zwierząt; (rozp. (WE) nr 854/2004)
- magazynowanie odpadów – czasowe przetrzymywanie lub gromadzenie odpadów przed ich transportem, odzyskiem lub unieszkodliwianiem; (Dz.U. z 2001 r. Nr 62, poz. 628)
- materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością – materiały i wyroby, które w stanie gotowym do użytkowania: a) przeznaczone są do kontaktu z żywnością; lub b) pozostają w kontakcie z żywnością i są przeznaczone do tego celu; lub c) można w sposób uzasadniony oczekiwać, iż wejdą w kontakt z żywnością albo nastąpi migracja ich składników do żywności w przypadku ich zastosowania w normalnych lub możliwych do przewidzenia warunkach; (rozp. (WE) nr 1935/2004)
- mleko surowe – mleko uzyskane z gruczołów mlecznych zwierząt hodowlanych, które nie zostało podgrzane do temperatury powyżej 40°C ani nie zostało poddane żadnej innej obróbce o równoważnym skutku; (rozp. 853/2004)
- monitorowanie – prowadzenie zaplanowanej sekwencji obserwacji i pomiarów w celu uzyskania obrazu stanu zgodności z prawem paszowym i żywnościowym, regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i ich dobrostanu; (rozp. (WE) nr 882/2004)
- możliwość śledzenia – oznacza możliwość kontrolowania przemieszczania się żywności, paszy, zwierzęcia hodowlanego lub substancji przeznaczonej do dodania, lub która może być dodana do żywności lub paszy na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji; (rozp. (WE) nr 178/2002)
- nadzór – uważna obserwacja jednego lub więcej przedsiębiorstwa paszowego lub żywnościowego, podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo paszowe lub żywnościowe lub ich działalności; (rozp. (WE) nr 882/2004)
- najwyższy dopuszczalny poziom pozostałości (NDP) – najwyższy prawnie dopuszczalny poziom stężenia pozostałości pestycydów w żywności i paszy lub na ich powierzchni, określony zgodnie z obowiązującym prawem, w oparciu o dobrą praktykę rolniczą i najniższy poziom narażenia konsumenta konieczny do ochrony szczególnie wrażliwych konsumentów; (rozp. (WE) nr 396/2005)
- najwyższy dopuszczalny poziom pozostałości pestycydów – najwyższy prawnie dopuszczalny poziom stężenia pozostałości pestycydów w żywności i paszy lub na ich powierzchni, określony zgodnie z obowiązującym prawem, w oparciu o dobrą praktykę rolniczą i najniższy poziom narażenia konsumenta konieczny do ochrony szczególnie wrażliwych konsumentów; (rozp. (WE) nr 396/2005)
- nazwa pochodzenia – nazwa regionu, określonego miejsca lub, w wyjątkowych przypadkach, kraju, która służy do oznaczenia produktu rolnego lub środka spożywczego pochodzącego z tego regionu, określonego miejsca lub kraju, którego jakość lub cechy charakterystyczne są w istotnej lub wyłącznej mierze zasługą środowiska geograficznego, na które składają się czynniki naturalne i ludzkie, oraz którego produkcja, przetwarzanie i przygotowywanie mają miejsce na określonym obszarze geograficznym; (rozp. (WE) nr 510/2006)
- niezgodność – niezgodność z prawem paszowym i żywnościowym oraz z regułami dotyczącymi ochrony zdrowia zwierząt i ich dobrostanu; (rozp. (WE) nr 882/2004)

- ocena ryzyka – proces wsparty naukowo, składający się z czterech etapów: identyfikacji zagrożenia, charakterystyki niebezpieczeństwa, oceny ekspozycji i charakterystyki ryzyka; (rozp. (WE) nr 178/2002)
- odpady – każda substancja lub przedmiot (np. produkty, których termin przydatności do właściwego użycia upłynął, pozostałości z produkcji lub konsumpcji, materiały z opakowań, pojemniki), których posiadacz pozbywa się, zamierza pozbyć się lub do ich pozbycia się jest obowiązany; (Dz.U. z 2001 r. Nr 62, poz. 628)
- odpady komunalne – odpady powstające w gospodarstwach domowych, z wyłączeniem pojazdów wycofanych z eksploatacji, a także odpady niezawierające odpadów niebezpiecznych pochodzące od innych wytwórców odpadów, które ze względu na swój charakter lub skład są podobne do odpadów powstających w gospodarstwach domowych; (Dz.U. z 2001 r. Nr 62, poz. 628)
- odpady weterynaryjne – odpady powstające w związku z badaniem, leczeniem zwierząt lub świadczeniem usług weterynaryjnych, a także w związku z prowadzeniem badań naukowych i doświadczeń na zwierzętach; (Dz.U. z 2001 r. Nr 62, poz. 628)
- opakowany środek spożywczy – określona ilość środka spożywczego przeznaczona w takiej postaci dla konsumenta finalnego lub do zakładu żywienia zbiorowego, umieszczoną w opakowaniu, przed oferowaniem konsumentowi lub do zakładu żywienia zbiorowego, w taki sposób, że zmiana zawartości jest niemożliwa bez otwarcia lub zmiany tego opakowania, bez względu na to, czy opakowanie obejmuje cały środek spożywczy lub jego część; (Dz.U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225)
- oświadczenie – każdy komunikat lub przedstawienie, które zgodnie z przepisami wspólnotowymi lub krajowymi, nie są obowiązkowe, łącznie z przedstawieniem obrazowym, graficznym lub symbolicznym w jakiejkolwiek formie, które stwierdza, sugeruje lub daje do zrozumienia, że żywność ma szczególne właściwości; (rozp. (WE) nr 1924/2006)
- oświadczenie o zmniejszeniu ryzyka choroby – każde oświadczenie zdrowotne, które stwierdza, sugeruje lub daje do zrozumienia, że spożycie danej kategorii żywności, danej żywności lub jednego z jego składników znacząco zmniejsza jakiś czynnik ryzyka w rozwoju choroby dotykającej ludzi; (rozp. (WE) nr 1924/2006)
- oświadczenie zdrowotne – każde oświadczenie, które stwierdza, sugeruje lub daje do zrozumienia, że istnieje związek pomiędzy kategorią żywności, daną żywnością lub jednym z jej składników, a zdrowiem; (rozp. (WE) nr 1924/2006)
- oświadczenie żywieniowe – każde oświadczenie, które stwierdza, sugeruje lub daje do zrozumienia, że dana żywność ma szczególne właściwości odżywcze ze względu na energię (wartość kaloryczną), substancje odżywcze lub inne substancje; (rozp. (WE) nr 1924/2006)
- oznaczenie geograficzne – nazwa regionu, określonego miejsca lub, w wyjątkowych przypadkach, kraju, która służy do oznaczenia produktu rolnego lub środka spożywczego pochodzącego z tego regionu, określonego miejsca lub kraju, oraz którego określona jakość, renoma lub inna cecha charakterystyczna może być przypisana temu pochodzeniu geograficznemu, oraz którego produkcja lub przetwarzanie lub przygotowywanie mają miejsce na określonym obszarze geograficznym; (rozp. (WE) nr 510/2006)
- pakowanie jednostkowe – umieszczenie środka spożywczego w opakowaniu jednostkowym lub pojemniku w bezpośrednim kontakcie z danym środkiem spożywczym, oraz samo opakowanie jednostkowe lub pojemnik; (rozp. (WE) nr 852/2004)

pakowanie zbiorcze – umieszczenie jednego lub więcej środka spożywczego pakowanego jednostkowo w drugim pojemniku, oraz ten drugi pojemnik; (rozp. (WE) nr 852/2004)

partia produkcyjna – określona ilość artykułu rolno-spożywczego wyprodukowanego, przetworzonego lub zapakowanego w praktycznie takich samych warunkach; (Dz.U. z 2001 r. Nr 5, poz. 44)

pasza (materiały paszowe) – substancje lub produkty, w tym dodatki, przetworzone, częściowo przetworzone lub nieprzetworzone, przeznaczone do karmienia zwierząt; (rozp. (WE) nr 178/2002)

pobieranie próbek do analizy – pobranie paszy lub żywności albo innej substancji (w tym ze środowiska) właściwej dla produkcji, przetwarzania oraz dystrybucji pasz lub żywności albo dla zdrowia zwierząt w celu sprawdzenia poprzez analizę zgodności z prawem paszowym i żywnościowym lub regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt; (rozp. (WE) nr 882/2004)

podmiot działający na rynku spożywczym – osoby fizyczne lub prawne odpowiedzialne za spełnienie wymogów prawa żywnościowego w przedsiębiorstwie spożywczym pozostającym pod ich kontrolą; (rozp. (WE) nr 178/2002)

pomieszczenie higienicznosanitarne – szatnie, umywalnie, pomieszczenia z natryskami, ustępy, jadalnie z wyjątkiem stołówek, pomieszczenia do wypoczynku, pomieszczenia do ogrzewania się pracowników oraz pomieszczenia do prania, odkażania, suszenia i odpylania odzieży i obuwia roboczego oraz środków ochrony indywidualnej; (Dz.U. z 2011 r. Nr 173, poz. 1034)

pozostałości pestycydów – pozostałości, włącznie z substancjami czynnymi, ich metabolitami i/lub produktami powstałymi wskutek rozkładu lub reakcji substancji czynnych, obecnie lub w przeszłości wykorzystywanymi w środkach ochrony roślin, które znajdują się w lub na powierzchni produktów, zwłaszcza włącznie z tymi, które mogą powstać w wyniku ich stosowania w ochronie roślin, w weterynarii lub jako środek biobójczy; (rozp. (WE) nr 396/2005)

prawo żywnościowe – przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne regulujące sprawy żywności w ogólności, a ich bezpieczeństwo w szczególności, zarówno na poziomie Wspólnoty, jak i na poziomie krajowym; definicja ta obejmuje wszystkie etapy produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności oraz paszy produkowanej dla zwierząt hodowlanych lub używanej dożywienia zwierząt hodowlanych; (rozp. (WE) nr 178/2002)

producent – osoba fizyczna, osoba prawna albo jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej, która: a) produkuje lub paczkuje artykuły rolno-spożywcze, lub b) wprowadza artykuły rolno-spożywcze do obrotu, jeżeli działalność ta jest zarejestrowana na terytorium któregoś z państw członkowskich Unii Europejskiej lub państw członkowskich Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA) – stron umowy o Europejskim Obszarze Gospodarczym; (Dz.U. z 2001 r. Nr 5, poz. 44)

produkcja pierwotna – produkcja podstawowa; (Dz.U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225)

produkcja podstawowa – produkcja, uprawa lub hodowla produktów podstawowych, w tym zbiory, dojenie i hodowla zwierząt gospodarskich przed ubojem; także łowiectwo i rybołówstwo oraz zbieranie runa leśnego; (rozp. (WE) nr 178/2002)

produkcja środków spożywczych – czynności obejmujące przygotowywanie surowców do przerobu, ich przechowywanie, poddawanie procesom technologicznym, pakowanie i znakowanie oraz wszelkie inne czynności związane z

- przygotowywaniem do obrotu, a także przechowywanie wyrobów gotowych do czasu wprowadzenia ich do obrotu; (Dz.U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225)
- produkty mleczarskie – produkty przetworzone, uzyskane w wyniku przetworzenia surowego mleka lub dalszego przetworzenia takich przetworzonych produktów; (rozp. (WE) nr 853/2004)
- produkty nieprzetworzone – środki spożywcze, które nie podlegają przetwarzaniu i obejmują produkty, które zostały rozdzielone, podzielone na części, przecięte, pokrojone, pozbawione kości, rozdrobnione, wygarbowane, skruszone, nacięte, wyczyszczone, przycięte, pozbawione łusek, zmielone, schłodzone, zamrożone, głęboko zamrożone lub rozmrożone; (rozp. (WE) nr 852/2004)
- produkty pochodzenia zwierzęcego o tradycyjnym charakterze – produkty rolne i środki spożywcze, o których mowa w przepisach krajowych lub przepisach Unii Europejskiej dotyczących oznaczeń geograficznych, nazw pochodzenia lub gwarantowanych tradycyjnych specjalności produktów rolnych i środków spożywczych, lub produkty rolne i środki spożywcze umieszczone na liście produktów tradycyjnych, prowadzonej przez ministra właściwego do spraw rynków rolnych; (Dz.U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127, z późn. zm.)
- produkty przetworzone – środki spożywcze uzyskane w wyniku przetworzenia produktów nieprzetworzonych; mogą zawierać składniki, które są niezbędne do ich wyprodukowania lub do nadania im specyficznego charakteru; (rozp. (WE) nr 852/2004)
- próbka – część partii produkcyjnej pobraną jednorazowo, w sposób losowy, w celu kontroli lub oceny w zakresie jakości handlowej artykułu rolno-spożywczego; (Dz.U. z 2001 r. Nr 5, poz. 44)
- przedsiębiorstwo – każda jednostka przedsiębiorstwa sektora spożywczego; (rozp. (WE) nr 852/2004)
- przedsiębiorstwo spożywcze – przedsiębiorstwo publiczne lub prywatne, typu non-profit lub nie, prowadzące jakąkolwiek działalność związaną z jakimkolwiek etapem produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności; (rozp. (WE) nr 178/2002)
- przetwarzanie – każde działanie, które znacznie zmienia produkt wyjściowy, w tym ogrzewanie, wędzenie, solenie, dojrzewanie, suszenie, marynowanie, ekstrakcję, wyciskanie lub połączenie tych procesów; (rozp. (WE) nr 852/2004)
- przetwórcą – oznacza osobę fizyczną lub prawną, która ponosi odpowiedzialność za to, aby przedsiębiorstwo pozostające pod jej kontrolą spełniało wymagania prawa żywnościowego; (rozp. (WE) nr 282/2008)
- ryzyko – oznacza niebezpieczeństwo zaistnienia negatywnych skutków dla zdrowia oraz dotkliwość takich skutków w następstwie zagrożenia; (rozp. (WE) nr 178/2002)
- składnik odżywczy – białko, węglowodany, tłuszcz, błonnik pokarmowy, sód, witaminy i składniki mineralne, wymienione w załączniku do dyrektywy 90/496/EWG, oraz substancje, które należą do jednej z tych kategorii lub stanowią jej składniki; (rozp. (WE) nr 1924/2006)
- składnik żywności – każda substancja występująca w żywności, w tym substancje dodatkowe i enzymy, użyta przy wytwarzaniu lub przygotowywaniu środków spożywczych, obecna w gotowym produkcie, nawet jeżeli jest ona w zmienionej formie; (Dz.U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225)
- sprawdzenie – sprawdzenie, poprzez badanie i rozważenie stosownych dowodów, czy określone wymagania zostały spełnione; (rozp. (WE) nr 882/2004)

strona mająca kontakt z żywnością – powierzchnia materiału lub wyrobu, która jest w bezpośrednim kontakcie z żywnością; (rozp. (WE) nr 2023/2006)

strona niemająca kontaktu z żywnością – powierzchnia materiału lub wyrobu, która nie jest w bezpośrednim kontakcie z żywnością; (rozp. (WE) nr 2023/2006)

substancja – pierwiastki chemiczne oraz ich związki, mieszaniny lub roztwory występujące w środowisku lub powstałe w wyniku działalności człowieka; (Dz.U. z 2001 r. Nr 62, poz. 628)

substancja dodatkowa – dodatek do żywności; (Dz.U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225)

substancja niebezpieczna – rozumie się przez to jedną lub więcej substancji albo mieszaniny substancji, które ze względu na swoje właściwości chemiczne, biologiczne lub promieniotwórcze mogą, w razie nieprawidłowego obchodzenia się z nimi, spowodować zagrożenie życia lub zdrowia ludzi lub środowiska; substancją niebezpieczną może być surowiec, produkt, półprodukt, odpad, a także substancja powstała w wyniku awarii; (Dz.U. z 2001 r. Nr 62, poz. 628)

substancja pomagająca w przetwarzaniu – substancja pomocnicza w przetwórstwie; (Dz.U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225)

substancja pomocnicza w przetwórstwie – każda substancja, która: nie jest spożywana sama jako żywność; jest celowo stosowana przy przetwarzaniu surowców, żywności lub jej składników, w celu osiągnięcia określonego celu technologicznego w trakcie obróbki lub przetwarzania; oraz może spowodować niezamierzoną, ale technicznie nieuniknioną obecność w produkcie końcowym pozostałości tej substancji lub jej pochodnych, pod warunkiem że nie stanowią one jakiegokolwiek zagrożenia dla zdrowia oraz nie mają żadnego wpływu technologicznego na produkt końcowy; (rozp. (WE) nr 1333/2008)

substancja zanieczyszczająca – każda substancja nieumyślnie dodana do żywności, która jest obecna w takiej żywności jako rezultat produkcji (w tym działalność prowadzona w związku z gospodarką roślinną i zwierzęcą, a także weterynarią), wytwarzania, przetwarzania, przygotowywania, obróbki, pakowania, opakowywania, transportu lub przechowywania takiej żywności lub jako rezultat skażenia środowiska. Obca materia, taka jak na przykład fragmenty owadów, włosie zwierząt itd. nie jest objęta niniejszą definicją; (rozp. (EWG) nr 315/93)

surowce – produkty produkcji pierwotnej, w tym produkty ziemi, pochodzące z hodowli, polowań i połowów; (rozp. (WE) nr 852/2004)

system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points), zwany „systemem HACCP” – postępowanie mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i obrotu żywnością; system ten ma również na celu określenie metod eliminacji lub ograniczania zagrożeń raz ustalenie działań korygujących; (Dz.U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225)

system kontroli jakości – systematyczne stosowanie środków ustanowionych w ramach systemu zapewnienia jakości, które zapewniają zgodność materiałów wyjściowych oraz pośrednich i gotowych materiałów i wyrobów ze specyfikacjami określonymi w systemie zapewnienia jakości; (rozp. (WE) nr 2023/2006)

system wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach (Rapid Alert System for Food and Feed), zwany „systemem RASFF” – postępowanie organów urzędowej kontroli żywności i innych podmiotów realizujących zadania z zakresu

bezpieczeństwa żywności, zgodnie z zasadami określonymi w rozporządzeniu (WE) nr 178/2002; (Dz.U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225)

system zapewnienia jakości – całokształt zorganizowanych i dokumentowanych ustaleń mających na celu zapewnienie takiej jakości materiałów i wyrobów, jaka jest wymagana do zapewnienia zgodności z przepisami mającymi do nich zastosowanie i normami jakości, niezbędnych dla ich zamierzonego zastosowania; (rozp. (WE) nr 2023/2006)

ścieki – wprowadzane do wód lub do ziemi: a) wody zużyte, w szczególności na cele bytowe lub gospodarcze, b) ciekłe odchody zwierzęce, z wyjątkiem gnojówki i gnojowicy przeznaczonych do rolniczego wykorzystania w sposób i na zasadach określonych w odrębnych przepisach, c) wody opadowe lub roztopowe, ujęte w otwarte lub zamknięte systemy kanalizacyjne, d) wody odciekowe ze składowisk odpadów i miejsc ich magazynowania, e) wody pochodzące z odwodnienia zakładów górniczych, z wyjątkiem, f) wody wykorzystane, odprowadzane z obiektów chowu lub hodowli ryb albo innych organizmów wodnych; (Dz.U. z 2001 r. Nr 62, poz. 628)

ścieki bytowe – ścieki z budynków mieszkalnych, zamieszkania zbiorowego oraz użyteczności publicznej, powstające w wyniku ludzkiego metabolizmu lub funkcjonowania gospodarstw domowych oraz ścieki o zbliżonym składzie pochodzące z tych budynków; (Dz.U. z 2001 r. Nr 62, poz. 628)

ścieki przemysłowe – ścieki niebędące ściekami bytowymi albo wodami opadowymi lub roztopowymi, powstałe w związku z prowadzoną przez zakład działalnością handlową, przemysłową, składową, transportową lub usługową, a także będące ich mieszaniną ze ściekami innego podmiotu, odprowadzane urządzeniami kanalizacyjnymi tego zakładu; (Dz.U. z 2001 r. Nr 62, poz. 628)

środek spożywczy – obejmuje napoje, gumę do żucia i wszelkie substancje, łącznie z wodą, świadomie dodane do żywności podczas jej wytwarzania, przygotowania lub obróbki; środkiem spożywczym nie są: pasze, zwierzęta żywe, rośliny przed dokonaniem zbiorów, produkty lecznicze, kosmetyki, tytoń i wyroby tytoniowe, narkotyki i substancje psychotropowe, pozostałości i kontaminanty; (rozp. (WE) nr 178/2002)

środek spożywczy szkodliwy dla zdrowia lub życia człowieka – środek spożywczy, którego spożycie w warunkach normalnych i zgodnie z przeznaczeniem może spowodować negatywne skutki dla zdrowia lub życia człowieka, w szczególności, jeżeli: a) nie spełnia wymagań zdrowotnych określonych w dziale II Ustawy, b) zawiera substancje zanieczyszczające lub zanieczyszczenia mikrobiologiczne w ilościach przekraczających dopuszczalne poziomy określone w rozporządzeniach Unii Europejskiej oraz inne zanieczyszczenia; zawiera pozostałości skażeń promieniotwórczych w ilościach przekraczających poziomy określone w rozporządzeniach Unii Europejskiej; zawiera weterynaryjne produkty lecznicze w ilościach przekraczających dopuszczalne poziomy lub zabronione określone w rozporządzeniach Unii Europejskiej; zawiera inne substancje szkodliwe dla zdrowia lub życia człowieka określone w przepisach Unii Europejskiej; (Dz.U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225)

środek spożywczy zafałszowany – środek spożywczy, którego skład lub inne właściwości zostały zmienione, a konsument nie zostało tym poinformowany w sposób określony w art. 45 oraz w przepisach wydanych na podstawie art. 50, albo środek spożywczy, w którym zostały wprowadzone zmiany mające na celu ukrycie jego rzeczywistego składu lub innych właściwości; środek spożywczy jest

środkiem spożywczym zafałszowanym, w szczególności jeżeli: a) dodano do niego substancje zmieniające jego skład lub obniżające jego wartość odżywczą, b) odjęto składnik lub zmniejszono zawartość jednego lub kilku składników decydujących o wartości odżywczej lub innej właściwości środka spożywczego, c) dokonano zabiegów, które ukryły jego rzeczywisty skład lub nadały mu wygląd środka spożywczego o należytej jakości, d) niezgodnie z prawdą podano jego nazwę, skład, datę lub miejsce produkcji, termin przydatności do spożycia lub datę minimalnej trwałości albo w inny sposób nieprawidłowo go oznakowano wpływając przez te działania na bezpieczeństwo środka spożywczego; (Dz.U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225)

środek spożywczy zepsuty – środek spożywczy, którego skład lub właściwości uległy zmianom wskutek nieprawidłowości zaistniałych na etapie produkcji, obrotu lub pod wpływem działań czynników naturalnych, takich jak: wilgotność, czas, temperatura lub światło, albo wskutek obecności drobnoustrojów, a także zanieczyszczeń, powodujących, że nie nadaje się on do spożycia gdyż jest szkodliwy dla zdrowia; (Dz.U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225)

środki aromatyzujące (aromaty) – produkty nieprzeznaczone do bezpośredniego spożycia, dodawane do środków spożywczych w celu nadania im aromatu lub smaku lub zmiany ich aromatu lub smaku, a także produkty wytworzone z produktów lub zawierające produkty z następujących kategorii: substancje aromatyczne, preparaty aromatyczne, środki aromatyzujące z przetworzenia termicznego, środki aromatyzujące dymu wędzarniczego, prekursorzy środków aromatyzujących lub inne środki aromatyzujące albo ich mieszanki; (08.1334)

termin przydatności do spożycia – termin, po upływie którego środek spożywczy traci przydatność do spożycia; termin ten jest podawany w przypadku środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie, łatwo psujących się; data powinna być poprzedzona określeniem „należy spożyć do:”; (Dz.U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225)

tradycyjny – udokumentowany jako będący w użyciu na rynku wspólnotowym przynajmniej przez okres wskazujący na przekaz z pokolenia na pokolenie; okres ten powinien odpowiadać okresowi zwykle przypisywanemu jednemu pokoleniu i wynosić co najmniej 25 lat; (rozp. (WE) nr 509/2006)

urzędowy lekarz weterynarii – lekarz weterynarii uprawnionego, zgodnie z niniejszym rozporządzeniem, do działania w takim charakterze i wyznaczonego przez właściwy organ; (rozp. (WE) nr 854/2004)

wartość odżywcza – szczególne wartości środka spożywczego ze względu na: a) energię (wartość kaloryczną), niezależnie od tego, czy środek spożywczy jej dostarcza i w jakiej ilości, lub b) składniki odżywcze, niezależnie od tego, czy środek spożywczy je zawiera, czy nie; (Dz.U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225)

weryfikacja – skontrolowanie, poprzez zbadanie i przedstawienie obiektywnych dowodów, czy wymienione wymagania zostały spełnione; (rozp. (WE) nr 854/2004)

woda pitna – woda przeznaczona do spożycia przez ludzi; (rozp. (WE) nr 852/2004)

woda przeznaczona do spożycia przez ludzi – wszelka woda w stanie pierwotnym lub po uzdatnieniu przeznaczona do picia, gotowania, przygotowywania żywności lub innych celów domowych, niezależnie od jej pochodzenia i od tego, czy dostarczana jest z sieci dystrybucyjnej, cystern lub w butelkach czy pojemnikach; a także wszelka woda wykorzystywana przez każde przedsiębiorstwo produkcji żywności do wytworzenia, przetworzenia, konserwowania lub wprowadzania do obrotu produktów albo substancji przeznaczonych do spożycia przez ludzi, jeśli

- właściwe władze krajowe nie są przekonane, że jakość wody nie może wpływać na wartość zdrowotną środków spożywczych w ich końcowej postaci; (dyr. 98/83/WE)
- wprowadzanie żywności do obrotu – wprowadzanie na rynek; (Dz.U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225)
- wprowadzenie na rynek – posiadanie żywności lub pasz w celu sprzedaży, z uwzględnieniem oferowania do sprzedaży lub innej formy dysponowania, bezpłatnego lub nie oraz sprzedaż, dystrybucję i inne formy dysponowania; (rozp. (WE) nr 178/2002)
- zagrożenie – czynnik biologiczny, chemiczny lub fizyczny w żywności lub paszy, bądź stan żywności lub paszy, mogący powodować negatywne skutki dla zdrowia; (rozp. (WE) nr 178/2002)
- zakład – jedna lub kilka instalacji wraz z terenem, do którego prowadzący instalacje posiada tytuł prawny, oraz znajdującymi się na nim urządzeniami; (Dz.U. z 2001 r. Nr 62, poz. 628)
- zakład – przedsiębiorstwo spożywcze; (Dz.U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225)
- zakład żywienia zbiorowego – zakład wykonujący działalność w zakresie zorganizowanego żywienia konsumentów; (Dz.U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225)
- zanieczyszczenia – substancje zanieczyszczające, zanieczyszczenia biologiczne oraz ciała obce, szkodniki lub ich części; (Dz.U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225)
- zanieczyszczenie – istnienie lub powstanie zagrożenia; (rozp. (WE) nr 852/2004)
- zarządzanie ryzykiem – proces, różniący się od oceny ryzyka, polegający na zbadaniu alternatywy polityki w porozumieniu z zainteresowanymi stronami, wzięciu pod uwagę oceny ryzyka i innych prawnie uzasadnionych czynników, i w razie potrzeby – na wybraniu stosownych sposobów zapobiegania i kontroli; (rozp. (WE) nr 178/2002)
- zatwierdzony lekarz weterynarii – lekarz weterynarii wyznaczonego przez właściwy organ, do przeprowadzania specjalnych urzędowych kontroli w odniesieniu do gospodarstw, w imieniu tego organu; (rozp. (WE) nr 854/2004)
- zbieranie odpadów – każde działanie, w szczególności umieszczanie w pojemnikach, segregowanie i magazynowanie odpadów, które ma na celu przygotowanie ich do transportu do miejsc odzysku lub unieszkodliwiania; (Dz.U. z 2001 r. Nr 62, poz. 628)
- żywność – jakiegokolwiek substancje lub produkty, przetworzone, częściowo przetworzone lub nieprzetworzone, przeznaczone do spożycia przez ludzi lub, których spożycia przez ludzi można się spodziewać; (rozp. (WE) nr 178/2002)
- żywność tradycyjna – produkty rolne i środki spożywcze, których nazwy są zarejestrowane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa lub w stosunku do których wnioski o rejestrację zostały wysłane do Komisji Europejskiej zgodnie z obowiązującymi przepisami lub które zostały umieszczone na liście produktów tradycyjnych prowadzonej przez ministra właściwego do spraw rynków rolnych; (Dz.U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225)
- teren zakładu pracy – przestrzeń wraz z obiektami budowlanymi, będącą w dyspozycji pracodawcy, w której pracodawca organizuje miejsca pracy; (Dz.U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650)

8 PRAWO ŻYWNOŚCIOWE – WYBÓR DOKUMENTÓW

- Rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 3 października 2002 r. ustanawiającego przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi.
- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.
- Rozporządzenie (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi.
- Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt.
- Rozporządzenie Rady (WE) NR 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami.
- Rozporządzenie Rady (WE) NR 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych.
- Rozporządzenie Komisji (WE) NR 1216/2007 z dnia 18 października 2007 r. ustanawiające szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami.
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1441/2007z dnia 5 grudnia 2007 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1898/2006 z dnia 14 grudnia 2006 r. określające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych.
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2074/2005 z dnia 5 grudnia 2005 r. ustanawiające środki wykonawcze w doniesieniu do niektórych produktów objętych rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 i do organizacji urzędowych kontroli na mocy rozporządzeń (WE) nr 854/2004 oraz (WE) nr 882/2004, ustanawiające odstępstwa od rozporządzenia 852/2004 i zmieniające rozporządzenia (WE) nr 853/2004, (WE) nr 854/2004 2004.

- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2076/2005 z dnia 5 grudnia 2005 r. ustanawiające środki przejściowe do celów wdrożenia rozporządzeń (WE) nr 853/2004, (WE) nr 854/2004 oraz (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady oraz zmieniające rozporządzenia (WE) nr 853/2004 oraz 854/2004.
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 628/2008 z dnia 2 lipca 2008 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1898/2006 określające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych.
- Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 czerwca 2004 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów mięsnych oraz innych produktów pochodzenia zwierzęcego umieszczanych na rynku (Dz.U. Nr 160, poz. 1673).
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 1 października 2010 r. w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami weterynaryjnymi (Dz.U. z 2010 r. Nr 198, poz. 1318).
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 grudnia 2005 r. w sprawie sposobu ustalania weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego (Dz.U. z 2007 r. Nr 2, poz. 19).
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 lipca 2006 r. w sprawie prowadzenia rejestru zakładów produkujących produkty pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. z 2007 r. Nr 2 poz.18).
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 19 maja 2010 r. w sprawie niektórych wymagań weterynaryjnych, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego w określonych zakładach o małej zdolności produkcyjnej (Dz.U. z 2010 r. Nr 98, poz. 629).
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 19 maja 2010 r. w sprawie niektórych wymagań weterynaryjnych, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego w określonych zakładach o małej zdolności produkcyjnej (Dz.U. z 2010 r. Nr 232, poz. 1525).
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 października 2007 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie wymagań, jakim powinien odpowiadać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. z 2007 r. Nr 204, poz. 1477).
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 26 maja 2010 r. w sprawie wysokości kar pieniężnych za naruszenia przepisów o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. z 2010 r. Nr 93, poz. 600).
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 26 marca 2006 r. w sprawie wymagań jakim powinien odpowiadać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. z 2006 r. Nr 59, poz. 415 z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 27 lipca 2007 r. w sprawie ogólnych odstępstw od wymagań higienicznych w zakładach produkujących żywność tradycyjną pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. z 2007 r. Nr 146, poz. 1024).
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 grudnia 2006 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz.U. z 2007 r. Nr 5, poz. 38).

- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 marca 2006 r. w sprawie wymagań, jakim powinien odpowiadać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. z 2006 r. Nr 59, poz. 415).
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 7 lipca 2010 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów mlecznych o tradycyjnym charakterze (Dz.U. z 2010 r. Nr 135, poz. 910).
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 czerwca 2010 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej lokalnej i ograniczonej (Dz.U. z 2011 r. Nr 113 poz. 753).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 18 września 2008 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz.U. z 2008 r. Nr 177, poz. 1094).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz.U. z 2007 r. Nr 112, poz. 774).
- Ustawa z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz.U. z 2000 r. Nr 98, poz. 1071, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz.U. z 2005 r. Nr 10, poz. 68, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz.U. z 2010 r. Nr 220, poz. 1447, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. Nr 171, poz. 1225, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. o Inspekcji Weterynaryjnej (Dz.U. z 2004 r. Nr 33, poz. 287, z późn. zm.).