

Poradnik Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej

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



Główny Inspektorat Sanitarny
we współpracy z Panią dr hab. inż. Joanną Trafiałek – adiunkt i kierownik
studiów podyplomowych na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka
i Konsumpcji SGGW

Warszawa, grudzień 2017 r.

Poradnik Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej

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



**Główny Inspektorat Sanitarny
we współpracy z Panią dr hab. inż. Joanną Trafialek – adiunkt i kierownik
studiów podyplomowych na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka
i Konsumpcji SGGW**

Warszawa, grudzień 2017 r.

.SPIS TREŚCI

	Strona
Wstęp	3
1. Zasady ogólne	5
1.1. Cel i zakres stosowania	5
1.2. Żywność o potencjalnie niskim ryzyku – ocena ryzyka	6
2. Podstawowe obowiązki	8
2.1. Rejestracja, zatwierdzenie i kontrole w zakresie bezpieczeństwa żywności	8
2.2. Odpowiedzialność	10
2.3. Wymagania dotyczące bezpieczeństwa żywności	10
2.4. Identyfikowalność żywności	11
2.5. Znakowanie środków spożywczych – podawanie informacji dla konsumentów	12
3. Wymagania higieniczne	13
3.1. Wymagania ogólne	13
3.2. Wymagania szczegółowe	14
3.2.1. Warunki domowe –najistotniejsze zagrożenia	14
3.2.2. Miejsca obróbki, przygotowania i przechowywania żywności	16
3.2.3. Sprzęt	17
3.2.4. Woda	18
3.2.5. Efektywne czyszczenie	19
3.2.6. Kontrola i zabezpieczenie przed szkodnikami	20
3.2.7. Utylizacja odpadów	21
3.2.8. Higiena osobista	21
3.2.9. Odpowiedni sprzęt i urządzenia do zapewnienia higieny osobistej	22
3.2.10. Szkolenia	23
3.2.11. Kontrolowanie temperatury środków spożywczych	23
3.2.12. Surowce z własnego gospodarstwa	24
3.2.13. Magazynewanie surowców (składników)	25
3.2.14. Rozmrażanie żywności	26
3.2.15. Przygotowywanie żywności	27
3.2.16. Gotowanie/Pieczenie	28
3.2.17. Chłodzenie żywności	28
3.2.18. Przygotowywanie dżemów	29
3.2.19. Przechowywanie wyprodukowanej żywności	29
3.2.20. Transport wyprodukowanych środków spożywczych	30
3.2.21. Sprzedaż żywności	31
4. Część II – informacje praktyczne	32
4.1. Pojęcia z zakresu bezpieczeństwa żywności dla rolnika	32
4.2. Pytania i odpowiedzi na temat produkcji żywności w domowej kuchni	36
4.3. Pytania w celu sprawdzenia nabytej wiedzy	39
Załącznik 1 – Przykładowa lista kontroli wewnętrznej	48
Załącznik 2 – Przykładowy wzór etykiety	56
Załącznik 3 – Przykładowa instrukcja mycia i dezynfekcji rąk	59

Wstęp

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

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

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

Wymagania higieniczne dla tego typu działalności prowadzonej w kuchni domowej określone są w **rozdziale III załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319, z późn. zm.)**, zwanego dalej „rozporządzeniem nr 852/2004”. Przepisy te zawierają ogólne wymagania dotyczące tzw. „pomieszczeń używanych głównie, jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzania do obrotu”.

Spełnienie podstawowych wymagań *rozporządzenia nr 852/2004*, w tym rozdziału III załącznika II jest niezbędne dla zachowania higienicznych warunków przetwórstwa żywności pochodzenia roślinnego. Powyższe przepisy dotyczą również rolników, którzy wykorzystują prywatne domy mieszkalne do przetwórstwa surowców z własnego gospodarstwa (owoców, warzyw, zbóż) w celu ich sprzedaży.

Aby zapewnić produkcję bezpiecznej żywności w warunkach domowych, konieczne jest zrozumienie istoty ryzyka związanego z tym przedsięwzięciem oraz poznanie sposobów jego kontrolowania. Dlatego też, przed rozpoczęciem produkcji/przetwarzania żywności, należy spełnić podstawowe warunki higieniczne,

jak również przewidzieć występowanie potencjalnych nieprawidłowości oraz wdrożyć sposoby zapobiegania tym nieprawidłowościom.

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

Dokument ten nie stanowi prawa, a jest jedynie materiałem pomocniczym we wdrożeniu podstawowych zasad higieny i bezpieczeństwa żywności.

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

Część II poradnika - „Informacje praktyczne” zawiera najważniejsze pojęcia oraz pytania mające za zadanie sprawdzić stopień opanowania wiedzy na temat treści zawartych w poradniku. Została ona opracowana przez Panią dr hab. inż Joannę Trafialek – adiunkta i kierownika studiów podyplomowych na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW.

Część 1: Zasady ogólne

1.1. Cel i zakres stosowania

Wytyczne skierowane są przede wszystkim do osób - producentów żywności (w tym rolników), które prowadzą produkcję żywności z wykorzystaniem warzyw, owoców i zbóż pochodzących z własnych upraw (pola, ogrodu).

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

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

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

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

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

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

1.2. Żywność o potencjalnie niskim ryzyku – ocena ryzyka

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

Poniższe produkty stanowią środki spożywcze o niskim ryzyku:

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

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

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

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

Parametry wskazane jako krytyczne powinny być monitorowane. W związku z tym, dla receptury każdego produktu należy wskazać przy każdym parametrze

krytycznym, jak często i w jaki sposób będzie on weryfikowany (np. temperatura w miejscu przechowywania będzie sprawdzana codziennie).

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

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

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

2. Podstawowe obowiązki

2.1. Rejestracja, zatwierdzenie i kontrole w zakresie bezpieczeństwa żywności

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

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

Wpis zakładu do rejestru oraz zatwierdzenie nie podlegają opłatom.

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

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

Obowiązkami samej rejestracji objęte są także podmioty prowadzące tzw. działalność w zakresie dostaw bezpośrednich tzn. dostarczające małe ilości surowców rolnych (roślinnych produktów pierwotnych, nieprzetworzonych) do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego, co obejmuje również sprzedaż warzyw

i owoców na targowiskach. We wniosku o rejestrację należy określić m.in. rodzaj i zakres działalności, która ma być prowadzona, w tym rodzaj żywności, która ma być przedmiotem produkcji lub obrotu.

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

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

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

Pamiętaj!

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

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

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

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

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

2.2. Odpowiedzialność

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

Pamiętaj!

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

2.3. Wymagania dotyczące bezpieczeństwa żywności

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

Pamiętaj!

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

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

2.4. Identyfikowalność żywności

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

Oznacza to, że producenci żywności zobowiązani są do wdrożenia systemu identyfikacji, czyli śledzenia pochodzenia (traceability) żywności na wszystkich etapach produkcji i obrotu. Obowiązuje tu zasada „krok w przód” i „krok w tył” - należy móc zidentyfikować podmioty, od których otrzymano oraz te podmioty, którym dostarczono środki spożywcze. Biorąc pod uwagę fakt, że **poradnik dotyczy sprzedaży żywności bezpośrednio klientowi finalnemu** konieczne jest przede wszystkim identyfikowanie **dostawców surowców. Ma to znaczenie w przypadku korzystania z owoców lub warzyw pozyskanych od innego producenta rolnego (np. sąsiada), cukru, soli, octu etc.** W tym celu należy przechowywać informacje dotyczące:

- nazwy i adresu dostawców/producentów danego surowca,
- dostarczonego /sprzedanego produktu (np. nazwa, data przydatności do spożycia, numer partii),
- terminu dostawy/zakupu/sprzedaży.

W celu spełnienia ww. obowiązku wystarczające jest przechowywanie: **faktur, rachunków lub innych dokumentów**, które dostawca/producent/sklep dołącza do swoich towarów. Dokumenty te należy przechowywać co najmniej do czasu upłynięcia terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości produktu oraz należy je udostępniać na żądanie organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej przeprowadzającego kontrolę.

Śledzenie pochodzenia (traceability) jest również niezbędne w przypadku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością np. pojemników plastikowych stosowanych do produkcji/przetwórstwa oraz pakowania żywności. Aby móc wycofać produkt od konsumenta, właściwe jest odpowiednie jego oznakowanie np. poprzez podanie daty produkcji oraz terminu przydatności do spożycia.

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

Pamiętaj!

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

2.5. Znakowanie środków spożywczych – podawanie informacji dla konsumentów

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

Środki spożywcze muszą być oznakowane zgodnie z przepisami:

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

Wzór przykładowej etykiety określa załącznik 2.

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

1. napis „rolniczy handel detaliczny”,
2. dane obejmujące:
 - imię i nazwisko albo nazwę i siedzibę podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny,
 - adres miejsca prowadzenia produkcji żywności.

3. Wymagania higieniczne

3.1. Wymagania ogólne

Dobra Praktyka Higieniczna (GHP), którą należy wdrożyć to „działania, które muszą być podjęte i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności”.

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

- pomieszczenia powinny być tak usytuowane, zaprojektowane i skonstruowane oraz utrzymywane w czystości, dobrym stanie i kondycji technicznej, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia, w szczególności przez zwierzęta i szkodniki;
- muszą być dostępne odpowiednie urządzenia, aby utrzymać właściwą higienę personelu (włącznie ze sprzętem do higienicznego mycia i suszenia rąk, higienicznymi urządzeniami sanitarnymi i przebieralniami);
- powierzchnie do kontaktu z żywnością muszą być w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia i w miarę potrzeby, dezynfekcji. Wymaga to stosowania gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję i nietoksycznych materiałów, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie;
- należy zapewnić warunki do czyszczenia i w miarę potrzeby, dezynfekcji narzędzi do pracy i sprzętu;
- należy ustanowić odpowiednie przepisy/zasady, dla środków spożywczych które będą czyszczone, aby dokonywać tego w sposób higieniczny;
- należy zapewnić odpowiednią ilość gorącej i/lub zimnej wody pitnej;
- należy zapewnić odpowiednie warunki i/lub udogodnienia dla higienicznego składowania i usuwania niebezpiecznych i/lub niejadalnych substancji i odpadów (zarówno płynnych, jak i stałych);
- należy zapewnić odpowiednie udogodnienia i/lub warunki dla utrzymywania i monitorowania właściwych warunków termicznych żywności;
- środki spożywcze muszą być tak umieszczone, aby unikać na tyle, na ile jest to rozsądnie praktykowane, ryzyka zanieczyszczenia.

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

- kontrolę dostaw,
- budynki i układ funkcjonalny pomieszczeń, wyposażenie,

- czyszczenie urządzeń oraz sprzętu (dotyczy to również dezynfekcji) a także urządzeń sanitarnych oraz zaplecza produkcyjnego,
- czyszczenie obszaru produkcji i przechowywania,
- higienę procesu produkcji, w tym rozdzielnie czynności w celu zabezpieczenia przed przeniesieniem zanieczyszczenia na żywność,
- higienę osobistą i stan zdrowia osób produkujących żywność,
- jakość stosowanej wody,
- kontrolę i zabezpieczenie przed szkodnikami,
- postępowanie z odpadami żywnościowymi,
- przechowywanie, dystrybucję i transport.

3.2. Wymagania szczegółowe

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

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

3.2.1. Warunki domowe –najistotniejsze zagrożenia

A. POTENCJALNE NIEPRAWIDŁOWOŚCI

1. Zanieczyszczenie środków spożywczych w wyniku:

- typowych czynności domowych

Pamiętaj!

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

- niewłaściwej higieny
 - obecności niepożądanych osób, zwierząt lub szkodników w obszarach produkcyjnych
 - zbyt małej powierzchni produkcyjnej
 - zbioru, przetwórstwa i/lub obróbki żywności przez osoby chore na choroby zakaźne lub manifestujące takie objawy
 - przewijania/karmienia dzieci na powierzchniach produkcyjnych
 - niewłaściwego zastosowania środków chemicznych.
2. Produkcja zbyt dużej ilości środków spożywczych niedostosowana do wielkości kuchni.

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

B. SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOŚCIOM ZWIĄZANYM Z WARUNKAMI DOMOWYMI

1. Miejsca, w których żywność jest przygotowywana lub produkowana:
 - nie są wykorzystywane jako powierzchnie sypialne dla osób lub zwierząt
 - zwierzęta (hodowlane i domowe) nie mają wstępu na obszar produkcji
 - zostały należycie oczyszczone przed rozpoczęciem przygotowywania lub produkcji żywności
 - nie są w tym czasie wykorzystywane do typowych czynności domowych
2. Powierzchnie i sprzęt, które wchodzi w kontakt z gotowaną lub gotową do spożycia żywnością należy oczyścić i zdezynfekować przed ich zastosowaniem. Do czyszczenia i osuszania wolno stosować wyłącznie czyste ręczniki materiałowe i ręczniki papierowe.

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

Pamiętaj!

Przebywanie jakichkolwiek zwierząt w pomieszczeniach kuchennych jest zabronione.

3. Należy wydzielić pojemniki przeznaczone wyłącznie do kontaktu z żywnością.
4. Należy zachować zasady higieny, w szczególności często myć ręce, zwłaszcza przed przystąpieniem do pracy, po skorzystaniu z toalety, dokonaniu utylizacji odpadów, obieraniu warzyw, itp.
5. Należy ograniczyć ilość produkowanej żywności tak aby można bezpiecznie ją wytwarzać w kuchni domowej. Ilość ta będzie uzależniona od rodzaju produkowanego asortymentu, rozmiarów kuchni, miejsca na przechowywanie oraz ryzyka zanieczyszczenia wynikającego z rodzaju produkowanej żywności.
6. Żywności nie może produkować osoba chora, zwłaszcza w trakcie wymiotów i biegunki, infekcji skóry, grypy, kaszlu oraz infekcji dróg oddechowych, gardła, oczu lub uszu. W związku z tym, właściwe jest aby osoby uczestniczące w produkcji żywności posiadały aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.
7. W trakcie przetwarzania/produkcji żywności przeznaczonej do wprowadzenia do obrotu, nie powinno się prowadzić innych czynności w pomieszczeniach kuchennych (np. nie prać, nie suszyć ubrań, nie przygotowywać innych

posiłków), a kuchnia przed rozpoczęciem produkcji/przetwarzania powinna być dokładnie sprzątnięta i w razie potrzeby zdezynfekowana.

Pamiętaj!

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

3.2.2. Miejsca obróbki, przygotowania i przechowywania żywności

A. POTENCJALNE NIEPRAWIDŁOWOŚCI (ZANIECZYSZCZENIE WYNIKAJĄCE Z WYKORZYSTANIA NIEWŁAŚCIWYCH MIEJSC OBRÓBK I PRZYGOTOWANIA)

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

B. SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM ZWIĄZANYM Z WYKORZYSTANIEM NIEWŁAŚCIWYCH MIEJSC OBRÓBK I PRZYGOTOWANIA

1. Utrzymywać obszar powierzchni roboczych oraz wokół nich w czystości.
2. Utrzymywać powierzchnie wykorzystywane do przygotowywania i przechowywania żywności w należytej czystości.
3. Sprawdzić, czy nie występują złuszczenia farb oraz uszkodzenia płytek, a także uszkodzenia fug pomiędzy nimi, jeśli tak należy je naprawić.
4. Podłoga i ściany powinny mieć odpowiednią wytrzymałość, aby możliwe było ich regularne czyszczenie.
5. Powierzchnie, które pozostaną w kontakcie z żywnością, należy utrzymywać w należytych stanie i czystości, a także o ile będzie to konieczne, poddawać je dezynfekcji. Wymaga to stosowania gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję oraz nietoksycznych materiałów.
6. Powierzchnie blatów i stołów nie powinny mieć istotnych pęknięć i zarysowań.
7. Należy zapewnić odpowiedni system naturalnej lub mechanicznej wentylacji.
8. Typowe wykończenia kuchenne mogą pozostać utrzymane pod warunkiem zachowania dobrego stanu technicznego i czystości.
9. W kuchni i pomieszczeniach do przechowywania nie należy umieszczać nadmiernej ilości ozdób lub bibelotów. W razie ich obecności, koniecznie utrzymywać je w należytej czystości.
10. Przechowywać środki czyszczące i dezynfekujące w bezpiecznych miejscach, aby nie dopuszczać do zanieczyszczenia miejsc obróbki żywności.

3.2.3. Sprzęt

A. POTENCJALNE NIEPRAWIDŁOWOŚCI (PODCZAS ZASTOSOWANIA SPRZĘTU)

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

B. SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM (PODCZAS ZASTOSOWANIA SPRZĘTU)

1. Stosować wyłącznie sprzęt użytku domowego przeznaczony do kontaktu z żywnością.
2. Nie stosować uszkodzonego sprzętu (np. garnków z uszkodzoną emalią skorodowanych narzędzi, uszkodzonych sit itp.) Nie używać aluminiowych naczyń i urządzeń do kontaktu z żywnością kwaśną. Okresowo sprawdzać stan sprzętu, który będzie używany, czy nie nastąpiło jego uszkodzenie, poluzowanie złączeń, czy nie ma ryzyka, iż drobne elementy tj. śrubki, nakrętki, uszczelki nie dostaną się do żywności.
3. Sprawdzać, czy w lodówce i zamrażarce zapewnione są odpowiednie temperatury przechowywania.
4. Lodówki należy wyposażyć w termometry wskazujące rzeczywisty poziom temperatury. Nie zaleca się stosowania termometrów tarczowych.
5. Termometry należy okresowo poddawać kontroli poprawności ich działania. Najprostszą metodą kontroli jest umieszczenie termometru w wodzie z lodem (0°C) a następnie w wodzie o temperaturze 100°C i sprawdzenie, czy faktycznie wskazują prawidłowo temperatury.
6. Nie wolno stosować termometrów rtęciowych.
7. Należy regularnie kontrolować pracę zamrażarek (sprawdzać czy występuje szron na środkach spożywczych, stopień rozmrożenia, ślady występowania uszkodzeń pojemników w wyniku oddziaływania wody) i stosownie do stopnia oblodzenia/zaszronienia oraz instrukcji sprzętu przeprowadzać rozmrażanie i czyszczenie.
8. Zainstalować sprzęt w taki sposób, by nie dochodziło do odkładania się kurzu w środku, pod sprzętem lub wokół niego.
9. Utrzymywać sprzęt w dobrym stanie technicznym.
10. Najlepszym rozwiązaniem jest posiadanie zlewu dwukomorowego. W przypadku zlewu jednokomorowego powinny zostać wdrożone i respektowane zasady mycia i dezynfekcji zlewu pomiędzy działaniami – po każdej czynności mycia, która niesie ze sobą ryzyko zanieczyszczenia.

Pamiętaj!

Żywność należy przechowywać w lodówce w temperaturze nie przekraczającej 5°C a w zamrażarkach w temperaturze nie przekraczającej -18°C.

Żywność nie wymagającą przechowywania w obniżonych temperaturach należy przechowywać w temperaturze maksymalnej 20°C

3.2.4. Woda

A. POTENCJALNE NIEPRAWIDŁOWOŚCI (PODCZAS STOSOWANIA WODY)

1. Woda, stosowana z ujęć własnych (studni głębinowej), która nie spełnia wymagań wody pitnej może stanowić źródło zanieczyszczenia żywności. Główne zagrożenie dla czystości takiej wody pochodzi z odpadów produkowanych przez ludzi lub zwierzęta. Ze względu na niewłaściwą konstrukcję własnego ujęcia wody istnieje możliwość, że nieczystości ludzkie i zwierzęce mogą przedostawać się do wody.
2. Woda i lód mogą ulegać zanieczyszczeniu w wyniku kontaktu i przedostania się do nich mikroorganizmów, środków chemicznych lub ciał obcych.

B. SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM (PODCZAS STOSOWANIA WODY)

1. Należy zapewnić odpowiednie zaopatrzenie w wodę pitną (wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi).
2. Do produkcji lodu, mycia i obróbki żywności, gotowania i płukania powierzchni mających kontakt ze środkami spożywczymi należy stosować wyłącznie wodę pitną.
3. Konieczne jest stosowanie wody o odpowiedniej jakości. Woda pobrana z własnego ujęcia (studni głębinowej) może zostać uznana za wodę nadającą się do spożycia wyłącznie po przeprowadzeniu badań (są one odpłatne). W przypadku pytań dot. badania wody można skontaktować się z terenowo-właściwą stacją sanitarno-epidemiologiczną. Ponadto, w przypadku wykorzystywania wody ze studni głębinowej należy wyznaczyć stałą częstotliwość badań takiej wody. Przy korzystaniu z wody ze studni głębinowej należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dochodziło do jej zanieczyszczania. W przypadku stosowania wody pitnej z sieci wodociągowej badania takie nie są wymagane.
4. Nie można stosować wody z rzeki, jeziora, stawu itp.
5. Sieć kanalizacji wewnętrznej należy utrzymywać w dobrym stanie, by nie powodować pogorszenia jakości wody pitnej.

3.2.5. Efektywne czyszczenie

Aby prawidłowo oczyścić sprzęt i wyposażenie kuchenne należy:

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

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

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

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

Powierzchnie oraz wyposażenie (w tym termometry do pomiaru temperatury żywności), które mają w kontakt z żywnością należy czyścić i poddawać dezynfekcji. Można do tego stosować wodę o temperaturze powyżej 82°C lub środek dezynfekujący. Należy zapewnić odpowiednie powierzchnie ociekowe do higienicznego osuszania umytego sprzętu, ewentualnie osuszyć powierzchnie ręcznikiem papierowym jedorazowym.

A. NIEPRAWIDŁOŚCI W RAZIE NIEDOKŁADNEGO CZYSZCZENIA

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

B. SPOSOBY ZAPOBIEGANIA WYSTĘPOWANIU NIEPRAWIDŁOŚCI

1. Powierzchnie, w tym osprzęt (piekarniki, lodówki, filtry w zmywarkach, okapy, armaturę oraz elementy takie jak wtyczki, klamki, przełączniki i szczotki) należy czyścić tak często, jak to będzie konieczne.
2. Sprzęt i powierzchnie, na których przygotowywana jest żywność, urządzenia, pojemniki, naczynia, itp. czyścić po każdym ich użyciu, przed ponownym zastosowaniem oraz zawsze, gdy okaże się to konieczne.
3. Przed wykonywaniem określonych czynności powierzchnie i urządzenia, które mają kontakt z żywnością gotowaną lub gotową do spożycia czyścić lub dezynfekować. Dotyczy to również termometrów.
4. Pojemniki stosowane do przechowywania mąki, cukru i produktów sypkich opróżniać i czyścić tak często, jak to konieczne, przynajmniej raz w miesiącu.

5. Pokrywę okapu utrzymywać w czystości i czyścić ją przynajmniej raz na trzy miesiące.
6. Pojemniki wielokrotnego użycia czyścić po każdym zastosowaniu.
7. Wszelkie pozostałości, rozlane płyny, wysypane produkty usuwać najszybciej jak to możliwe nigdy nie pozostawiając ich do sprzątnięcia.
8. Stosowane środki czyszczące i dezynfekujące prawidłowo oznakować oraz przechowywać w oddzielnym pomieszczeniu.
9. Środków czyszczących i dezynfekujących nigdy nie umieszczać w pojemnikach przeznaczonych do przechowywania żywności.
10. Środki czyszczące i dezynfekujące stosować wyłącznie w odpowiednim stężeniu i czasie, zgodnie z instrukcją.
11. Ściereczki do naczyń, ściereki, zmywaki, itp. myć i dezynfekować przynajmniej raz dziennie. Nie mogą być one stosowane do innych celów, ani w trakcie gotowania na potrzeby własne. Zalecane jest, aby tkaniny stosowane do czyszczenia podłóg były łatwe do rozróżnienia np. inne barwy niż tkaniny pozostałe.
12. Wodę wykorzystaną do zmywania podłóg usuwać do sieci kanalizacyjnej (toalety).
13. Nie stosować szczotek ani sprzętu, z którego korzystamy w kuchni lub do powierzchni przeznaczonych do przechowywania żywności do czyszczenia innych obszarów, zwłaszcza podwórza, itp.
14. Do czyszczenia nie stosować gąbek, gdyż ich działanie bywa nieskuteczne. Nie stosować zmywaków drucianych, gdyż mogą się one stać źródłem ciał obcych w żywności.
15. Sporządzić opis/instrukcję sposobu czyszczenia.

3.2.6. Kontrola i zabezpieczenie przed szkodnikami

A. NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZWIĄZANE Z WYSTĘPOWANIEM SZKODNIKÓW

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

B. SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM (WYSTĘPOWANIE SZKODNIKÓW)

1. Zabrania się wpuszczania zwierząt do pomieszczeń, gdzie przechowuje się lub przetwarza żywność.
2. W razie wykrycia obecności szkodników w przestrzeni roboczej lub wokół niej, należy podjąć działania mające na celu ich eliminację (np. skuteczne pułapki, deratyzacja, dezynsekcja). Procesy te powinny być prowadzone ściśle zgodnie z instrukcją i nigdy w trakcie produkcji/przetwórstwa, aby substancje chemiczne nie dostały się do żywności.
3. Podczas produkcji żywności nie należy stosować w kuchni oprysków do zwalczania owadów, lepów na muchy lub lepów ze środkiem chemicznym.

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

3.2.7. Utylizacja odpadów

A. NIEPRAWIDŁOWOŚCI PODCZAS PRZECHOWYWANIA LUB UTYLIZACJI ODPADÓW

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

B. SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM

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

3.2.8. Higiena osobista

A. NIEPRAWIDŁOWOŚCI NA SKUTEK NIE STOSOWANIA ZASAD HIGIENY OSOBISTEJ)

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

B. SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM

1. Nie należy prowadzić prac wymagających kontaktu z żywnością lub płodami rolnymi w przypadku występowania następujących chorób:
 - Infekcji górnych dróg oddechowych, gardła, nosa, uszu lub oczu
 - Zakażenia skóry
 - Chorób charakteryzujących się następującymi symptomami – uporczywy kaszel, gorączka, biegunka lub wymioty, katar.
2. Nie należy prowadzić produkcji żywności w celu wprowadzenia jej do obrotu, jeśli ktokolwiek z członków rodziny cierpi z powodu biegunki lub wymiotów.
3. Myć ręce tak często jak to możliwe najlepiej za pomocą mydła bezzapachowego, a także zawsze:
 - przed rozpoczęciem pracy lub po przerwie
 - po kontakcie lub przygotowywaniu surowej żywności
 - przed kontaktem z żywnością ugotowaną lub gotową do spożycia
 - po wyniesieniu śmieci

- po zakończeniu czyszczenia
 - po wyjściu z toalety
 - po oczyszczeniu nosa, kichnięciu lub kaszlnięciu
 - po jedzeniu, piciu, paleniu lub skorzystaniu z telefonu
 - po zebraniu produktów z ogrodu/gospodarstwa lub po zdjęciu obuwia
 - po kontakcie z pieniędzmi
 - po wykonywaniu czynności domowych i powrocie na stanowisko pracy
4. Nie należy palić, pić, spożywać posiłków i żuć gumy podczas produkcji i przygotowywania żywności.
 5. Podczas produkcji i kontaktu z żywnością należy:
 - nosić czysty fartuch lub podobną odzież ochronną.
 - utrzymywać w czystości paznokcie, które powinny być krótkie, nie stosować lakieru do paznokci oraz nie nosić sztucznych paznokci, tipsów etc.
 - nie nosić biżuterii.
 - nie używać nadmiernej ilości perfum, dezodorantów lub płynów po goleniu, kremów do rąk.
 6. W celu zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem żywności można stosować rękawice jednorazowego użytku. W razie zastosowania rękawic jednorazowych:
 - przed oraz po ich użytkowaniu należy dokładnie umyć ręce.
 - rękawice mogą zostać zastosowane tylko raz. Dokonywać wymiany rękawic pomiędzy kolejnymi zadaniami, np. po dotknięciu surowego mięsa, drobiu, ryb, jaj, przed dotykaniem żywności gotowej do spożycia, po opróżnieniu pojemników na odpady, po zakończeniu czyszczenia, po kontakcie z banknotami, itp.
 - po każdym użyciu pozbywać się rękawic.
 7. Długie włosy należy upinać. Podczas produkcji należy nosić siatkę na włosy w celu zapobiegania dostawaniu się włosów do żywności.
 8. Skaleczenia zabezpieczać wodoszczelnym opatrunkiem.

3.2.9. Odpowiedni sprzęt i urządzenia do zapewnienia higieny osobistej

A. NIEPRAWIDŁOWOŚCI NA SKUTEK STOSOWANIA NIEODPOWIEDNIEGO SPRZĘTU I URZĄDZEŃ

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

B. SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM

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

znajduje się żywność. Toaleta musi posiadać wentylację - okno zewnętrzne lub wentylator.

3.2.10. Szkolenia

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

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

B. SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM

1. Wszystkie osoby wykonujące prace związane z produkcją lub przygotowaniem żywności muszą być poinstruowane i przeszkolone z zagadnień dotyczących wymagań higienicznych. Osoby, które będą miały kontakt z żywnością, powinny być poinstruowane w zakresie podstawowych wymagań higienicznych przed rozpoczęciem pracy.
2. Szkolenie powinno obejmować następujące zagadnienia:
 - podstawowych zasad stosowania dobrej praktyki higienicznej
 - przyczyn i zapobiegania zanieczyszczaniu żywności i jej psuciu
 - higieny osobistej
 - mycia i czyszczenia
 - zapobieganiu dostępowi szkodników
3. Należy zapoznać wszystkie osoby zaangażowane w proces produkcji z treścią niniejszego poradnika oraz podstawowymi zasadami higieny.

3.2.11. Kontrolowanie temperatury środków spożywczych

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

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

A. NIEPRAWIDŁOWOŚCI - BRAK KONTROLI TEMPERATURY

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

B. SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM

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

3.2.12. Surowce z własnego gospodarstwa

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

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

A. NIEPRAWIDŁOWOŚCI PODCZAS ZBIORU OWOCÓW I WARZYW

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

B. SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM

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

Pamiętaj!

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

5. Osoby chore na choroby zakaźne lub wykazujące takie objawy, w tym w szczególności cierpiące na dolegliwości żołądkowe nie mogą uczestniczyć w czasie zbioru.
6. W przypadku stosowania środków ochrony roślin należy postępować zawsze zgodnie z zaleceniami podanymi na etykiecie danego środka zamieszczonej na jego opakowaniu. W szczególności dotyczy to zakresu stosowania, zalecanej dawki stosowania, terminu i sposobu przeprowadzenia zabiegu (odpowiedni okres rozwoju roślin).
7. Do sporządzania roztworu należy stosować czystą wodę (najlepiej pitną).
8. Należy bezwzględnie przestrzegać okresu karencji dla środków ochrony roślin.
9. Środki ochrony roślin należy przechowywać w oryginalnych opakowaniach oraz w sposób uniemożliwiający kontakt tych środków z żywnością, napojami lub paszą a także w sposób zapewniający, że nie zostaną przypadkowo spożyte lub przeznaczone do żywienia zwierząt.
10. Opakowania po środkach ochrony roślin oraz przeterminowane środki ochrony roślin należy bezzwłocznie usuwać zgodnie z etykietą danego środka oraz przepisami o odpadach. Niedopuszczalne jest wyrzucanie ich w pobliżu upraw i miejsc przechowywania oraz przetwarzania żywności.
11. Uprawy nie mogą być nawożone fekaliami ludzkimi.

3.2.13. Magazynowanie surowców (składników)

A. NIEPRAWIDŁOWOŚCI (PODCZAS MAGAZYNOWANIA SUROWCÓW (SKŁADNIKÓW))

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

B. SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM

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

2. Należy przechowywać produkty sypkie takie jak np. mąka, zboża i płatki w miejscach czystych, suchych, w szczelnych pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
3. Żywności nie wolno przechowywać bezpośrednio na podłodze.
4. W lodówce należy utrzymywać temperaturę maksymalną 5°C., a w zamrażarce temperaturę maksymalną -18°C.
5. Żywność wyprodukowaną oraz żywność na potrzeby domowe należy przechowywać oddzielnie.
6. Nie wolno stosować żywności po terminie przydatności do spożycia lub dacie minimalnej trwałości. W pierwszej kolejności należy wykorzystywać wyroby zebrane/ kupione /wyprodukowane najwcześniej.
7. Nie należy przechowywać produktów gotowanych lub gotowych do spożycia z produktami surowymi w tej samej lodówce chyba, że produkty gotowane oraz gotowe do spożycia zostaną zakryte i rozdzielone. W takim przypadku nie wolno przechowywać surowej żywności nad produktami gotowanymi lub gotowymi do spożycia.
8. Nie przechowywać substancji chemicznych stosowanych w domu, w ogrodzie lub detergentów i przyborów toaletowych razem z żywnością.
9. Nie wolno stosować pojemników na żywność lub kontenerów mających kontakt z żywnością do przechowywania jakichkolwiek innych substancji.
10. Nie należy przechowywać substancji chemicznych stosowanych w ogrodzie/gospodarstwie w kuchni lub pomieszczeniach, gdzie przechowuje się żywność.
11. Lodówki należy wyposażyć w termometry z czujnikiem temperatury.
12. Żywność w opakowaniach jednostkowych (np. cukier, mąkę, przyprawy), należy przechowywać zgodnie z instrukcją znajdującą się na etykiecie.

3.2.14. Rozmrażanie żywności

A. NIEPRAWIDŁOWOŚCI PODCZAS ROZMRAŻANIA

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

B. SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM

1. Dokonać pełnego rozmrożenia żywności przed poddaniem jej gotowaniu.
2. Zawsze dokonywać rozmrożenia żywności, której nie można gotować przed rozmrożeniem w:
 - lodówce
 - kuchence mikrofalowej (lub piekarniku) posiadającej opcję rozmrażania

Pamiętaj:

Kuchenka mikrofalowa nie nadaje się do rozmrażania dużych porcji żywności.

3. Należy sprawdzić, czy żywność została całkowicie rozmrożona (temperatura pomiędzy -1° a $+3^{\circ}\text{C}$) kontrolując wewnętrzną część partii żywności - ręcznie, szpikulcem lub czujnikiem temperatury należy sprawdzić obecność lodu w żywności. Stosować czysty termometr i dokonywać jego odczytania po każdorazowym użyciu.
4. Żywność raz zamrożona nie może być rozmrożona i zamrożona ponownie.

3.2.15. Przygotowywanie żywności

A. NIEPRAWIDŁOWOŚCI

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

B. SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM

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

3.2.16. Gotowanie/Pieczenie

A. NIEPRAWIDŁOWOŚCI PODCZAS GOTOWANIA LUB PIECZENIA

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

B. SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM

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

3.2.17. Chłodzenie żywności

A. NIEPRAWIDŁOWOŚCI PODCZAS CHŁODZENIA ŻYWNOCI

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

B. SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM

1. Po zakończeniu gotowania/pieczenia, schłodzić żywność najszybciej jak to możliwe. Umieszczać żywność w lodówce w ciągu dwóch godzin. Nie dotyczy to na przykład chleba, którego zazwyczaj nie przechowuje się w lodówce.

Pamiętaj!

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

2. Podczas chłodzenia środków spożywczych zabezpieczać je przed przedostawaniem się do nich zanieczyszczeń.
3. Aby szybko schłodzić środki spożywcze, należy:
 - umieszczać żywność w pojemniku umieszczonym w naczyniu z lodem.
 - przenosić środki spożywcze do chłodniejszych miejsc.

3.2.18. Przygotowywanie dżemów

A. NIEPRAWIDŁOWOŚCI PODCZAS PRZYGOTOWYWANIA DŻEMÓW

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

B. SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM

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

3.2.19. Przechowywanie wyprodukowanej żywności

A. NIEPRAWIDŁOWOŚCI PODCZAS PRZECHOWYWANIA WYPRODUKOWANEJ ŻYWNOCI

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

B. SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM

1. W celu zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem, wysychaniem lub psuciem żywności spowodowanym kontaktem z innymi środkami spożywczymi, żywność należy zakrywać, przechowywać w czystych pojemnikach lub zawijać w opakowania typu papier, folia przeznaczone do kontaktu z żywnością.
2. Utrzymywać temperaturę w lodówce na poziomie maksymalnym 5°C, a w zamrażarce na poziomie maksymalnym - 18°C (nie umieszczać gorących potraw w lodówce; nie pozostawiać otwartych drzwi lodówki i nie otwierać ich zbyt często).

3. Nigdy nie przechowywać w lodówce potraw gotowanych lub gotowych do spożycia pod żywnością surową.
4. Potrawy, które nie wymagają przechowywania w obniżonej temperaturze, należy umieszczać w odpowiednich pomieszczeniach magazynowych. Muszą one posiadać na tyle duże powierzchnie, aby rozdzielać żywność wyprodukowaną od żywności pozostałej.
5. Produkty sypkie przechowywać w czystych, suchych pojemnikach, tak aby zabezpieczyć je przed zawilgoceniem i dostępem szkodników.
6. Nie przechowywać razem z żywnością środków chemicznych stosowanych w domu, w ogrodzie lub innych chemikaliów, w tym detergentów i przyborów toaletowych.
7. Przechowywana żywność gotowana powinna być stosownie opisana, zawierać datę produkcji.
8. Najwcześniej wyprodukowaną żywność należy wykorzystywać w pierwszej kolejności.

3.2.20. Transport wyprodukowanych środków spożywczych

A. NIEPRAWIDŁOWOŚCI PODCZAS TRANSPORTU WYPRODUKOWANYCH ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH

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

B. SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM

Podczas transportu wyprodukowanej żywności sprawdzić, czy:

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

3.2.21. Sprzedaż żywności

A. POTENCJALNE NIEPRAWIDŁOWOŚCI PODCZAS SPRZEDAŻY

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

B. SPOSOBY ZAPOBIEGANIA NIEPRAWIDŁOWOŚCIOM

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

Pamiętaj!

Ilość żywności sprzedawanej w ramach rolniczego handlu detalicznego musi być zgodna z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania (Dz. U. poz. 2159).

II CZĘŚĆ

INFORMACJE PRAKTYCZNE

4.1. Pojęcia dla rolnika z zakresu bezpieczeństwa żywności

Definicje niżej podanych pojęć znajdują się w aktach prawnych, jak np. *rozporządzenie 178/2002*, *rozporządzenie 852/2004* oraz *ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia*. W niniejszym rozdziale podano zwyczajowe i potoczne rozumienie stosowanych pojęć.

Bezpieczeństwo produktów

Gwarancja, że spożycie produktów wyprodukowanych w domowej kuchni, w tym również w ramach z rolniczego handlu detalicznego przez konsumenta nie spowoduje zatrucia pokarmowego, ani nie będzie miało innego negatywnego wpływu na jego zdrowie. Produkty bezpieczne to produkty nie zepsute i nie szkodzące konsumentowi wyprodukowane z odpowiednich surowców w warunkach higienicznych.

Deratyzacja

Zwalczanie gryzoni. Osoby produkujące żywność w domowej kuchni, w tym również w ramach rolniczego handlu detalicznego powinny uniemożliwić dostanie się gryzoni do domowej kuchni. W przypadku inwazji gryzoni do kuchni, należy podjąć ich zwalczanie (samodzielnie lub z wykorzystaniem specjalistycznej firmy).

Dezynfekcja

Inaczej zwane odkażaniem, to usuwanie drobnoustrojów. Są to zaplanowane i realizowane procesy dezynfekcji powierzchni roboczych, urządzeń i sprzętów.

Dezynsekcja

Zwalczanie owadów. Osoby produkujące żywność w domowej kuchni i w ramach rolniczego handlu detalicznego powinny uniemożliwić dostanie się owadów do domowej kuchni, np. poprzez założenie siatek w oknach, uszczelnienie otworów wentylacyjnych, etc. W przypadku występowania owadów (prusaki, wołki zbożowe, rozkruszki) należy podjąć ich zwalczanie (samodzielnie lub z wykorzystaniem specjalistycznej firmy).

Dokumentacja bezpieczeństwa produktów

Zapisy dotyczące uprawy, Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz elastycznego podejścia do systemu HACCP. Zwyczajowo dokumentacja przyjmuje postać procedur lub/i instrukcji. Wyboru dokonują osoby piszące dokumentację dla rolnika/firmy/zakładu. Rolnik powinien posiadać podstawową dokumentację przygotowaną w sposób zwięzły i elastyczny. Nie musi być tak obszerna, jak w przypadku zakładów produkujących żywność lub w gastronomii. W przypadku spraw spornych wynikających z reklamacji produktów będzie dowodem należytej staranności rolnika jak również dla organów kontrolnych.

Działania korygujące

To działania naprawcze w procesach oznaczonych jako Krytyczny Punkt Kontrolny (CCP), które mają na celu przywrócenie akceptowalnych wartości parametrów krytycznych. Podjęcie działań naprawczych jest dowodem starań w kierunku zapewnienia bezpieczeństwa produktów.

GHP

Dobra Praktyka Higieniczna. Działania i zasady, które wiążą się z higienicznym postępowaniem przed produkcją, w trakcie i po produkcji żywności. Są określone, spisane i przestrzegane podczas produkcji w domowej kuchni, w tym również w ramach rolniczego handlu detalicznego. Przestrzeganie ich dotyczy rolnika i domowników biorących udział w produkcji żywności na sprzedaż. Przykładowe aktywności w ramach Dobrej Praktyki Higienicznej dotyczą higieny osób wytwarzających żywność, stanu ich zdrowia i szkoleń, procesów mycia i dezynfekcji, kontroli obecności szkodników, usuwania odpadków, etc.

GMP

Dobra Praktyka Produkcyjna. Działania związane z produkcją bezpiecznych produktów. To ustalenie, spisanie i przestrzeganie zasad produkcji przez wszystkie osoby wytwarzające żywność w domowej kuchni, tj. rolnika i zaangażowanych w produkcję domowników. Przykładowe działania z zakresu Dobrej Praktyki Produkcyjnej dotyczą metod produkcji, sposobu magazynowania surowców i wyrobów gotowych, znakowania produktów, organizacji sprzedaży, etc.

HACCP

System bezpieczeństwa żywności. Zgodnie z prawem żywnościowym jest 7 zasad HACCP. Osoby produkujące żywność w domowej kuchni i w ramach rolniczego handlu detalicznego mogą je stosować w ujęciu uproszczonym, tzw. elastycznym. W przypadku dokumentacji dot. wszystkich zasad wystarczy opisać najważniejsze elementy w sposób krótki i rzeczowy.

Identyfikowalność (śledzenie pochodzenia produktu)

To wiedza na temat, jakie konkretnie składniki i materiały do kontaktu z żywnością zostały wykorzystane do produkcji wyrobu gotowego. Jest niezbędna do wycofania niewłaściwych produktów z rynku lub posiadania gwarancji, że do produkcji nie wykorzystano żadnego niewłaściwego składnika/materiału do kontaktu z żywnością. Zasady identyfikowalności zostały opisane w rozdziale 2.4.

Instrukcja

Dokument dotyczący jednego zadania i opisujący szczegółowy sposób postępowania.

Krytyczny Punkt Kontrolny (CCP)

To ważny etap produkcji, który musi być pod kontrolą dla zapewnienia bezpieczeństwa wyrobu końcowego. Właściwie zrealizowany CCP daje pewność, że produkt nie popsuje się i nie będzie zagrażał bezpieczeństwu konsumenta.

Materiały i wyroby do kontaktu z żywnością

To urządzenia, sprzęty i materiały opakowaniowe, które służą do wyprodukowania i zapakowania żywności.

Monitorowanie	Kontrolowanie (sprawdzanie), czy parametry krytyczne mają odpowiednią, tj. akceptowalną wartość.
Parametr krytyczny	To akceptowalna wartość parametru wyznaczona dla procesów określonych jako Krytyczny Punkt Kontroli (CCP), którego przekroczenie/niedotrzymanie prowadzi do utraty bezpieczeństwa produktu i np. popsucia się produktu.
Procedura	Dokument dotyczący szerokiego zakresu działań i opisujący ogólny sposób postępowania. W procedurze można opisać zasady wykonania kilku czynności, a dla wybranych zaprojektować formę zapisu.
Weryfikacja	To sprawdzenie, czy system bezpieczeństwa żywności działa zgodnie z przyjętymi zasadami i gwarantuje bezpieczeństwo produktów. Przeprowadzanie weryfikacji daje pewność, że proces realizowany jest prawidłowo, domownicy zaangażowani w produkcję żywności na sprzedaż znają ustalone zasady i ich przestrzegają lub wskazuje miejsca do udoskonalenia.
Zagrożenia	Szkodliwe czynniki, które mogą negatywnie wpływać na stan zdrowia konsumenta i spowodować popsucie produktów. Czynniki te mogą być powiązane z surowcami, procesem produkcyjnym, materiałami do kontaktu z żywnością, osobami wytwarzającymi żywność, w przypadku nieprzestrzegania przez nich zasad higieny i niewłaściwego stanu zdrowia. Przykładowe zagrożenia to wirusy i drobnoustroje, różne ciała obce (np. włosy, pestki, listki, guziki, piasek), pozostałości substancji chemicznych (środków ochrony roślin, środków do mycia i dezynfekcji).

4.2. Pytania i odpowiedzi na temat produkcji żywności w domowej kuchni

Odpowiedz na pytanie określając, czy wypowiedź jest prawidłowa („P”, co oznacza prawdę) lub nieprawidłowa („F”, co oznacza fałsz).

Pytanie 1. Zanieczyszczenie żywności może powstać w wyniku braku oddzielenia różnych rodzajów żywności np. żywności surowej i gotowanej, warzyw nieobranych i obranych.

P F

Pytanie 2. W przypadku prowadzenia rolniczego handlu detalicznego należy oznaczyć miejsce zbywania żywności napisem „rolniczy handel detaliczny”.

P F

Pytanie 3. Produkcję żywności należy prowadzić w odrębnej i wydzielonej kuchni.

P F

Odpowiedzi: Pyt. 1: P, Pyt. 2: P, Pyt. 3: F

Podaj, która odpowiedź jest właściwa: A, B, C lub D

Pytanie 4. Ciała obce, które mogą powodować zanieczyszczenie żywności to:

- A. Włosy, resztki farby, szkło, biżuteria, piasek
- B. Owady, biżuteria, drobnoustroje, piasek
- C. Szkło, pestycydy, resztki farby, wirusy

Pytanie 5. Powierzchnie, które są wykorzystywane do produkcji żywności należy:

- A. Tylko myć
- B. Myć i w razie potrzeby dezynfekować
- C. Czyścić i myć

Pytanie 6. Surowce roślinne z własnego gospodarstwa powinny spełniać wymagania:

- A. Wyłącznie w zakresie pozostałości pestycydów
- B. Wyłącznie w zakresie toksyn pochodzenia grzybowego i bakteryjnego
- C. Obie odpowiedzi są prawidłowe

Pytanie 7. Rozmrażanie żywności można prowadzić:

- A. w lodówce
- B. w kuchence mikrofalowej (piekarniku) z funkcją rozmrażania
- C. w temperaturze pokojowej przez całą noc
- D. Odpowiedzi A i B są prawidłowe

Pytanie 8. W ramach rolniczego handlu detalicznego rolnik może sprzedawać żywność:

- A. Zarówno do konsumenta finalnego, jak też do pobliskich restauracji
- B. Wyłącznie do konsumenta finalnego
- C. Zarówno do konsumenta finalnego, jak też do pobliskich restauracji i stołówek szkolnych

Odpowiedzi: Pyt. 4: A, Pyt. 5: B, Pyt. 6: C, Pyt. 7: D, Pyt. 8: B

Odpowiedzi na pytania

Pytanie 9. Dlaczego najlepszym rozwiązaniem jest posiadanie zlewu dwukomorowego w domowej kuchni, w której prowadzimy produkcję żywności?

Zlew dwukomorowy umożliwia rozdzielenie różnych czynności mycia. Np. w jednej komorze myjemy warzywa, a w drugiej sprzęt produkcyjny. W przypadku korzystania ze zlewu jednokomorowego niezbędne jest jego umycie i dezynfekowanie po poszczególnych czynnościach. Np. po umyciu warzyw (piasek, bakterie, pleśń z pola), a przed myciem i wyparzeniem sprzętu produkcyjnego.

Pytanie 10. Dlaczego zwierzęta domowe oraz szkodniki są niepożądane w domowej kuchni podczas produkcji?

Zwierzęta domowe oraz szkodniki mogą być źródłem drobnoustrojów chorobotwórczych, pasożytów i zanieczyszczać żywność. Psy, koty, hodowane w domach żółwie, jaszczurki, ptaki mogą przenosić salmonellozę. Szczeniaki i małe koty często przenoszą larwy i jaja nicieni. Myszy i szczury mogą roznosić choroby, jak salmonellozę, dur brzuszny, włośnicę, chorobę Weila, tasiemczycę i wiele innych. Powodują zanieczyszczenie żywności odchodami, sierścią, moczem. Prusaki mogą zanieczyścić produkty spożywcze grzybami i pleśniami, powodując ich zepsucie. Odgrywają rolę w przenoszeniu pasożytów oraz bakterii powodujących np. gruźlicę, dżumę, cholera. Mogą powodować alergię. Muchy do domowej kuchni przyciąga zapach jedzenia (głównie mięsa), w którym mogą składać jaja. Siadają na kale, na odpadach, śmietnikach. Ich ciało pokryte jest włoskami, które zbierają i roznoszą bakterie i wirusy. Np. bakterie odpowiedzialne za zatrucia

pokarmowe, dur brzuszny, tyfus, gruźlicę, czerwonkę etc. Od gołębi można zarazić się ornitozą (objawy grypopodobne z ciężkim kaszlem), aspergilozą (lokalizująca się w płucach, mózgu, nerkach), salmonellozą, chorobami wywoływanymi przez bytujące na gołębiach nicienie, tasiemce i obrzęzki (borelioza). W przypadku gołębi siedliskiem bakterii są ich pióra, gniazda i odchody.

Pytanie 11. Gdzie można wykonać badania wody z własnej studni głębinowej?

Badania wody można wykonać w laboratoriach Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub innych akredytowanych laboratoriach.

Pytanie 12. Dlaczego należy przestrzegać okresu karencji dla środków ochrony roślin?

Przestrzeganie okresu karencji jest bardzo istotne, zapobiega zatruciom ludzi i zwierząt po spożyciu szkodliwych substancji oraz narażenia ich na toksyczne czynniki. Należy unikać kontaktu ust, skóry i oczu z preparatem i nie dopuścić, aby dostał się do cieków i zbiorników. Zatrucia środkami ochrony roślin mogą powodować zmiany skórne, zaburzenia wzroku, odczyn alergiczny, bóle brzucha i wiele innych.

Pytanie 13. Czy żywność może zostać zanieczyszczona poprzez powszechnie używane w kuchni sprzęty?

Tak. Żywność może zostać zanieczyszczona poprzez używanie sprzętów, gdy są one brudne, niesprawne lub wcześniej wykorzystywane do obróbki żywności surowej lub częściowo przegotowanej. Żywność może być zanieczyszczona przyklejonymi pozostałościami organicznymi, mikroorganizmami lub pozostałościami stosowanych środków do mycia i dezynfekcji, jeśli nieprawidłowo wypłuczemy je z powierzchni sprzętów.

Pytanie 14. Jak należy pakować żywność sprzedawaną w ramach rolniczego handlu detalicznego?

Należy stosować materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością. Żywność nie może ulec zepsuciu, zanieczyszczeniu lub zniszczeniu wskutek użycia niewłaściwego opakowania. Opakowania jednostkowe ponownego użytku (np. słoiki, butelki) muszą być dezynfekowane. Opakowania należy przechowywać w taki sposób, aby nie uległy zanieczyszczeniu. Dlatego nie należy ich trzymać na podłodze, pod zlewem lub w piwnicy.

Pytanie 15. Czy możliwa jest produkcja żywności w kuchni domowej z rozdzieleniem czasowym produkcji żywności na użytek domowników/rodziny?

Tak. Produkcja żywności na sprzedaż jest możliwa z rozdzielaniem czasowym produkcji żywności na własny użytek. W takich przypadkach należy sytuację opisać w dokumentacji rolnika i określić zasady rozdzielania czasowego. Np. może to być mycie i dezynfekcja powierzchni roboczych po produkcji na domowy użytek, zastosowanie innych sprzętów i narzędzi, nałożenie odzieży ochronnej, etc.

Pytanie 16. Jeśli rolnik sprzedaje produkty na targu, czy stoisko musi być oznakowane?

Tak. Na stoisku należy umieścić napis „Rolniczy handel detaliczny”, imię i nazwisko/nazwę i siedzibę rolnika, adres miejsca prowadzenia produkcji żywności. Napis musi być czytelny i widoczny dla konsumenta.

Pytanie 17. Jeśli w domu rolnika, u jego domowników, pojawiły się objawy grypy jelitowej lub rotawirusa, czy domownik w trakcie objawów chorobowych może uczestniczyć w produkcji żywności?

Nie. Osoby chore nie mogą wytwarzać żywności na sprzedaż. W przypadku choroby rolnika lub domowników, powinni oni wstrzymać się wszystkich czynności produkcyjnych do czasu ustąpienia choroby. Nie mogą wykonywać nawet obróbki wstępnej lub wykonywać mycia i dezynfekcji. Po ustaniu symptomów chorobowych wskazane jest, aby lekarz potwierdził, że stan zdrowia rolnika i domowników jest właściwy do tego, by mogli produkować żywność.

4.3. Pytania w celu sprawdzenia nabytej wiedzy

Ćwiczenie 1 – Dekalog Rolnika

Dokończ lub/i uzupełnij poniższe zdania na temat działalności rolnika podczas produkcji w warunkach domowych. Powstanie dekalog zasad, które rolnik powinien spełniać.

1. Przed rozpoczęciem produkcji żywności w kuchni domowej w ramach rolniczego handlu detalicznego się w Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
2. Produkuj żywność w warunkach i zapewnij możliwość składników.
3. Stosuj,, sprzęt do produkcji/dystrybucji.
4. Do mycia i produkcji używaj wyłącznie wody.

5. Powierzchnie mające kontakt z żywnością myj roztworem środka, a następnie pitną wodą.
6. Do kuchni w czasie produkcji żywności nie wpuszczaj osób, domowych i
7. Odpady przechowuj w i usuwaj je
8. Nie podejmuj pracy w zakresie produkcji i obróbki żywności jeśli masz gorączkę,,,, skóry i nie zezwalaj na pracę domownikowi, jeśli ma takie same objawy.
9. Urządzenia i powierzchnie produkcyjne myj i dezynfekuj po, przed zastosowaniem i w razie, a ściereczki do naczyń i zmywaki myj i dezynfekuj przynajmniej dziennie.
10. Dbaj o higienę osobistą tj. myj często, stosuj ochronną, związuj włosy, skaleczenia zabezpieczaj opatrunkiem.

Ćwiczenie 2

W tabeli wypisano różne przedmioty, które mogą znajdować się w domowej kuchni. Oznacz krzyżykiem („X”) te przedmioty, których **nie wolno** używać podczas produkcji:

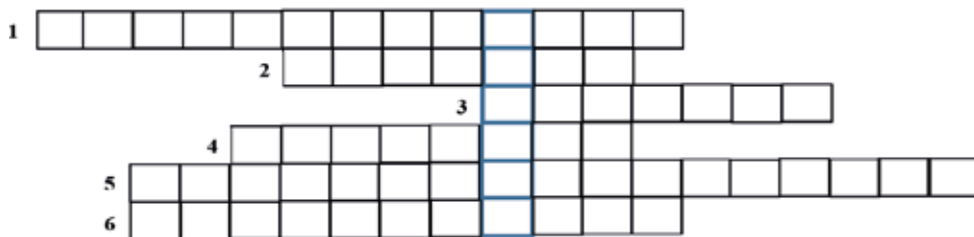
Przedmiot	Miejsce na „X”	Przedmiot	Miejsce na „X”
A. Noże ze stali nierdzewnej		G. Pęknięte talerze	
B. Wyszczerbione słoiki		H. Łyżki z widoczną rdzą	
C. Garnki z odpryskami emalii		I. Miseczki szklane	
D. Blender, którego ostrza pokryte są rdzą		J. Deski z tworzywa sztucznego	
E. Rtęciowy termometr		K. Drewniane chochle	
F. Zmywaki druciane		L. Wyszczerbione kubki	

Ćwiczenie 3

Rozwiąż krzyżówkę:

1. Mogą namazać się w żywności schłodzonej w przypadku wzrostu temperatury.
2. Raz rozmrożona nie powinna być ponownie mrożona i sprzedawana.
3. Umożliwia bezpieczne przechowywanie żywności w temperaturze 5°C.
4. Mysz, kot, pies, papużka w domowej kuchni podczas produkcji żywności

5. Możliwość monitorowania żywności i substancji przeznaczonych do dodania do żywności.
6. Usunięcie drobnoustrojów z czyszczonych powierzchni.



Ćwiczenie 4

Które zdanie dotyczące magazynowania składników jest właściwe.

Przykład

- A. Można przechowywać produkty gotowe do spożycia i składniki surowe w jednej lodówce bez ograniczeń
- B. Można przechowywać produkty gotowe do spożycia i składniki surowe w jednej lodówce pod warunkiem ich zakrycia i rozdzielenia

1

- A. W kuchni lub spiżarni można przechowywać substancje chemiczne stosowane w gospodarstwie
- B. W kuchni lub spiżarni nie można przechowywać substancji chemicznych stosowanych w gospodarstwie

2

- A. Lodówki muszą być wyposażone w termometr
- B. Lodówki mogą być wyposażone w termometr

3

- A. Składniki jeden dzień po terminie przydatności do spożycia/dacie minimalnej trwałości można jeszcze wykorzystać do produkcji
- B. Nie wolno stosować składników po terminie przydatności do spożycia/dacie minimalnej trwałości

4

- A. Produkty sypkie należy przechowywać w woreczkach materiałowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością w miejscach czystych i suchych
- B. Produkty sypkie należy przechowywać w szczelnych pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością w miejscach czystych i suchych

Ćwiczenie 5

Zakreśl te czynniki, które są niezbędne do pracy w kuchni przy wytwarzaniu żywności

- | | | |
|---------------------------|----------------------------|--|
| A. Czysty sprzęt | B. Zwierzęta domowe | C. Materiały opakowaniowe do kontaktu z żywnością |
| D. Odzież ochronna | E. Kosz na odpady | F. Środki do mycia i dezynfekcji |
| G. Wołki zbożowe | H. Woda pitna | I. Mikroorganizmy chorobotwórcze |

Ćwiczenie 6

Dopasuj nieprawidłowości do właściwych sposobów zapobiegania lub naprawy sytuacji.

Nieprawidłowość	Sposoby zapobiegania
Przykład Zanieczyszczenie żywności od uszkodzonego i niesprawnego sprzętu	4 1. Przechowywanie produktów i półproduktów w temperaturze do 5°C, kontrola temperatury w lodówkach
A. Brak wiedzy o zagadnieniach związanych z produkcją lub przygotowaniem żywności 2. Stosować inne obuwie do pracy w gospodarstwie i do pracy w kuchni
B. Nieprawidłowa temperatura przechowywania produktów, psucie się produktów 3. Zmiana miejsca zakupu mąki, uważniejsze zakupy, usunięcie mąki i szkodników
C. Piasek i brud w kuchni 4. Okresowe sprawdzenie stanu sprzętu, wymiana zużytego sprzętu
D. W torebce z mąką stwierdzono wołki zbożowe 5. Przeczytanie poradnika, wzięcie udziału w szkoleniu
E. Piasek w salacie warzywnej 6. Przebierać owoce, usuwając ciała obce i owoce zapleśniałe, wyparzać wieczka i słoiki
F. Pleśń na powierzchni dżemu 7. Myć warzywa przed przetworzeniem

Ćwiczenie 7

Podkreśl właściwe części zdań na temat transportu żywności

Przykład

Wnętrze pojazdu **musi (A)/może (B)** być oczyszczone z wszelkich zanieczyszczeń przed wykorzystaniem pojazdu do przewozu wytworzonych produktów

1. Tace, skrzynie i pojemniki wykorzystywane do transportu ***muszą być czyste (A)/należy myć co dwa tygodnie (B)***.
2. Żywność gotowa do spożycia i żywność surowa ***musi być transportowana oddzielnie (A)/na krótkich trasach może być transportowana razem (B)***.
3. Żywność gotowa do spożycia i substancje chemiczne ***mogą być transportowane razem (A)/muszą być transportowane w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie żywności (B)***.
4. Żywność wymagająca warunków chłodniczych i żywność w stanie zamrożenia musi być transportowana w ***niskiej (A)/wysokiej (B)*** temperaturze.
5. Żywność gorąca musi być transportowana w temperaturze ***45°C (A)/powyżej 63°C (B)***.

Ćwiczenie 8

Podkreśl prawidłowe zdania, na temat sprzedaży żywności.

Przykład

Sprzedaż żywności gotowej do spożycia powinno się prowadzić rozdzielnie z produktami surowymi.

- A. Zwierzęta i szkodniki nie mogą zanieczyścić żywności gotowej podczas sprzedaży.
- B. Należy zapobiegać powstawaniu zanieczyszczeń podczas pakowania żywności.
- C. Materiały opakowaniowe muszą być dopuszczone do kontaktu żywnością.
- D. Podczas sprzedaży należy utrzymywać żywność w odpowiedniej temperaturze.
- E. Pieniądze mogą stanowić źródła zanieczyszczenia żywności.

- F. Podczas sprzedaży i przechowywania żywności należy przestrzegać zasad higieny.
- G. W celu rozdzielenia woreczka foliowego do zapakowania żywności można palce zwilżać śliną.

Ćwiczenie 9

Metody zabezpieczenia żywności przed zanieczyszczeniem, wysychaniem i psuciem się podczas jej przechowywania.

- A. Zakrywaj lub zawijaj żywność w opakowania do kontaktu z żywnością np. lub
- B. Przechowuj żywność w pojemnikach.
- C. Temperaturę w lodówce utrzymuj na poziomie, a w zamrażarce
- D. W lodówce żywność gotową lub gotowaną przechowuj żywnością surową.
- E. Produkty sypkie zabezpieczaj przed wilgocią i przechowuj w i pojemnikach.
- F. W pierwszej kolejności wykorzystuj żywność wyprodukowaną

Ćwiczenie 10

Odpowiedz na pytania. Przy każdej odpowiedzi wpisz T (co oznacza „tak”) lub N (co oznacza „nie”). Za każdą odpowiedź „tak” otrzymasz 1 punkt, za odpowiedź „nie” otrzymasz 0 punktów. Policz ile punktów uzyskałeś, a dowiesz się, czy znasz zasady postępowania higienicznego w rolniczym handlu detalicznym.

Pytanie	Odpowiedź
Czy jesteś zarejestrowany (rolniczy handel detaliczny, produkcja pierowtna) i/lub zatwierdzony przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej?	
Czy sprzęty, które stosujesz podczas produkcji żywności są nieuszkodzone i sprawne?	
Czy listonosz ma zabroniony wstęp do Twojej kuchni, gdy produkujesz żywność?	
Czy zabraniasz pupilom domowym, np. psu, przebywać w kuchni, gdy wytwarzasz żywność?	
Czy posiadasz dokumenty zakupu składników, których sam nie wytworzyłeś?	

Czy stosujesz etykietę do swoich wyrobów?	
Czy etykieta zawiera listę wszystkich użytych składników w kolejności malejącej oraz nazwę alergenu?	
Czy podczas produkcji żywności nosisz czysty fartuch, masz czyste paznokcie i nie nosisz biżuterii?	
Czy jesteś przeszkolony z zagadnień dotyczących wymagań higienicznych?	
Czy łatwo psujące się produkty i półprodukty przechowujesz w temperaturze poniżej 5°C?	
Czy myjesz zebrane owoce i warzywa przed przeznaczeniem do przetwórstwa?	
Czy produkty sypkie przechowujesz w szczelnych pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością?	
Czy trzymasz oddzielnie żywność wyprodukowaną do sprzedaży oraz żywność na potrzeby domowe?	
Czy zamrażasz żywność rozmrożoną bez zastosowania dodatkowej obróbki cieplnej?	
Czy przechowujesz oddzielnie żywność przetworzoną od surowej?	
Czy środki chemiczne stosowane w domu są przechowywane oddzielnie od żywności?	
Razem	

- 0 – 9 pkt.** Twoje postępowanie uniemożliwia działanie osoby produkującej i wprowadzającej do obrotu żywność, w tym również rolniczego handlu detalicznego. Przeczytaj poradnik jeszcze raz.
- 10 – 13 pkt.** Twoje postępowanie nie jest prawidłowe, musisz pogłębić wiedzę i unikać złych nawyków.
- 14 - 15 pkt.** Jesteś na właściwej drodze, ale musisz unikać drobnych błędów.
- 16 pkt.** Posiadasz niezbędną wiedzę i postępujesz prawidłowo

Klucz odpowiedzi do Pytań w celu sprawdzenia nabytej wiedzy

Ćwiczenie 1 – Dekalog Rolnika

1. Przed rozpoczęciem produkcji żywności w kuchni domowej w ramach rolniczego handlu detalicznego *zarejestruj* się w Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
2. Produkuj żywność w warunkach *higienicznych* i zapewnij możliwość *identyfikacji* składników.
3. Stosuj *czysty, sprawny, nieuszkodzony* sprzęt do produkcji/dystrybucji.
4. Do mycia i produkcji używaj wyłącznie *pitnej* wody.
5. Powierzchnie mające kontakt z żywnością myj roztworem środka *chemicznego*, a następnie *plukaj* pitną wodą.
6. Do kuchni w czasie produkcji żywności nie wpuszczaj osób *postronnych, zwierząt* domowych i *szkodników*.
7. Odpady przechowuj w *koszu* i usuwaj je *codziennie*.
8. Nie podejmuj pracy w zakresie produkcji i obróbki żywności jeśli masz gorączkę, *biegunkę, wymioty, katar, zakażenie* skóry i nie zezwalaj na pracę domownikowi, jeśli ma takie same objawy.
9. Urządzenia i powierzchnie produkcyjne myj i dezynfekuj po *użyciu*, przed *ponownym* zastosowaniem i w razie *konieczności*, a ściereczki do naczyń i zmywaki myj i dezynfekuj przynajmniej *raz* dziennie.
10. Dbaj o higienę osobistą tj. myj często *ręce*, stosuj *odzież* ochronną, związuj *długie* włosy, skaleczenia zabezpieczaj *wodoszczelnym* opatrunkiem.

Ćwiczenie 2: B, C, D, E, F, G, H, K, L.

Ćwiczenie 3	Odpowiedzi: 1. <i>Drobnoustroje</i> 2. <i>Żywność</i> 3. <i>Lodówka</i>	4. <i>Szkodnik</i> 5. <i>Identyfikowalność</i> 6. <i>Dezynfekcja</i>	Hasło: <i>ROLNIK</i>
-------------	--	--	-------------------------

Ćwiczenie 4: 1. B, 2. A, 3. B, 4. B.

Ćwiczenie 5: A, C, D, E, F, H.

Ćwiczenie 6: A. 5, B. 1, C. 2, D. 3, E. 7, F. 6.

Ćwiczenie 7: 1. A, 2. A, 3. B, 4. A, 5. B.

Ćwiczenie 8: B, C, D, E, F.

Ćwiczenie 9:

A. *papier, folia*, B. *czystych*, C. 5° , -18°C , D. *nad*, E. *czystych, suchych*, F. *najwcześniej*.

Ćwiczenie 10: -

Załącznik 1

Lista kontroli wewnętrznej – czy najistotniejsze wymagania higieniczne zostały uwzględnione

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

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

takie objawy są wyłączone z procesu produkcji		
Czy wyprodukowana żywność jest oznakowana.	TAK	NIE
Czy miejsce sprzedaży żywności jest oznaczone czytelnym i widocznym dla konsumenta napisem „Rolniczy handel detaliczny” wraz z imieniem, nazwiskiem, albo nazwą /adresem siedziby, adresem miejsca produkcji żywności.	TAK	NIE
Czy uwzględniona jest w znakowaniu obecność składników alergennych (o ile występują)	TAK	NIE
Czy osoby mające kontakt z żywnością były przeszkolone w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych (szkolenie, samoedukacja etc.):	TAK	NIE

<p>Surowce z własnego ogrodu/pola – jak zapewniam się, że są właściwej jakości (np. są oczyszczone, sortowane, przechowywane w odpowiedniej temperaturze, stosowanie środków ochrony roślin było zgodne z zaleceniami podanymi w etykiecie zamieszczonej na ich opakowaniu)</p>		
<p>Czy stosuje się surowce inne niż z własnej produkcji (np. sól, cukier, ocet etc.)</p>	<p>TAK</p>	<p>NIE</p>
<p>Inne surowce – dostarczane/kupowane są od:</p>		
<p>Jak zapewniam się, że surowce, które nie są własnej produkcji mają właściwą jakość (np. są wykorzystywane przed upływem terminu przydatności, mają właściwą konsystencję, zapach, smak, są przechowywane we właściwy sposób)</p>		
<p>Działalność obejmuje następujące rodzaje żywności (wypełniając tę rubrykę powinno się również spisać na oddzielnej karcie recepturę - zgodnie z rozdziałem 1.2)</p>		

<p>W prowadzonej obróbce/przetwórstwie zostały zidentyfikowane następujące parametry bezpieczeństwa żywności (np. temperatura i czas gotowania dżemu, temperatura przechowywania – powinny być one zidentyfikowane tak jak to zostało opisane w rozdziale 1.2):</p>	
<p>Aby zapewnić właściwą rotację zapasów, produkty są znakowane i weryfikowane w następujący sposób (podać jaki):</p>	
<p>Przed rozpoczęciem przygotowywania żywności dokonuje się czyszczenia powierzchni roboczych za pomocą:</p> <ul style="list-style-type: none"> • podać materiał którym czyszcimy (np. ręczniki papierowe, przeznaczone do tego celu ręczniki materiałowe etc.) • podać rodzaj środka chemicznego który jest stosowany: 	
<p>Podać w jaki sposób produkty surowe i produkty gotowe są rozdzielone aby zapobiec zanieczyszczeniu tzw. krzyżowemu (np. mycie desek, mycie powierzchni roboczych, mycie zlewu zawsze pomiędzy obróbką</p>	

<p>surowych i gotowych produktów, właściwe rozkładanie na półkach w lodówce):</p>		
<p>Czy mrozi/rozmarza się żywność, surowce lub półprodukty? (np. maliny mrożone w celu późniejszego wykorzystania przy produkcji dżemu)</p>	<p>TAK</p>	<p>NIE</p>
<p>Aby zapewnić, że żywność jest prawidłowo zamrożona postępuje się w następujący sposób:</p>		
<p>Aby zapewnić, że żywność jest całkowicie rozmrożona postępuje się w następujący sposób:</p>		
<p>Czy produkty poddaje się obróbce cieplnej?</p>	<p>TAK</p>	<p>NIE</p>
<p>Aby zapewnić, że żywność jest całkowicie ugotowana, postępuje się w następujący sposób:</p>		
<p>Jak postępuje się z żywnością ugotowaną:</p>		

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

dostępu do powierzchni kuchennych:	
W jaki sposób zapewnia się właściwą jakość zdrowotną stosowanej wody:	
Prowadzi się następujące zapisy:	
— Dane osób uczestniczących w produkcji danego rodzaju żywności w danym okresie (np. czerwiec - dzem truskawkowy – Jan Kowalski)	TAK
— Liczba osób, które uczestniczą w produkcji żywności	TAK
— Temperatura lodówek/chłodziarek	TAK
— Temperatura i czas gotowania	TAK
	NIE
	NIE
	NIE
	NIE

<p>— Temperatura i czas pasteryzacji</p>	<p>TAK</p>	<p>NIE</p>
<p>— Temperatura i czas sterylizacji słoików/butelek</p>	<p>TAK</p>	<p>NIE</p>
<p>— Inne....(wpisać jakie?)</p>		

Załącznik 2 Przykładowy wzór etykiety

Nazwa
producenta/wytwórcy
i adres

Nazwa handlowa (wymyślona), jeśli jest
np. **Wiśniowy raj**

Warunki przechowywania

np. po otwarciu
przechowywać w temp +4°C
w lodówce

Nazwa rodzajowa

np. **Dżem wiśniowy**

w przypadku dżemów należy umieścić poniższą informację
sporządzono z ... g owoców na 100 g produktu
łącznie zawartość cukru ... g na 100 g produktu

Składniki:

- wymienić w kolejności malejącej – od największej do najmniejszej zawartości poszczególnych składników
- nazwa alergenu obecnego w składzie musi być pogrubiona lub podkreślona

Składniki: owoce, cukier, **alergen***

MASA NETTO :

data minimalnej trwałości

najlepiej spożyć przed - podać dzień i miesiąc (w przypadku produktów o trwałości do 3 miesięcy)

najlepiej spożyć przed końcem - podać miesiąc i rok (w przypadku produktów o trwałości od 3 miesięcy do 18 miesięcy)

* SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem:
 - a) syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę ⁽¹⁾;
 - b) maltodekstryn na bazie pszenicy ⁽¹⁾;
 - c) syropów glukozowych na bazie jęczmienia;
 - d) zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
2. Skorupiaki i produkty pochodne;
3. Jaja i produkty pochodne;
4. Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem:
 - a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy;
 - b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina;
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;
6. Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem:
 - a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego ⁽¹⁾;
 - b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfa-tokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego;
 - c) fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego;
 - d) estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego;
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem:
 - a) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego,
 - b) laktitolu;
8. Orzechy, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje/orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy

Queensland (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;

9. Seler i produkty pochodne;

10. Gorczyca i produkty pochodne;

11. Nasiona sezamu i produkty pochodne;

12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców;

13. Łubin i produkty pochodne;

14. Mięczaki i produkty pochodne

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

Załącznik 3



Technika higieny rąk przy użyciu mydła i wody

0 Czas trwania procedury: 40-60 sekund



Zmocz ręce wodą.



Nabierz tyle mydła, aby pokryć całą powierzchnię dłoni.



Pocieraj o siebie rozprostowane dłonie.



Położ prawą dłoń na grzbiecie lewej dłoni przeplatając palce a następnie zamień dłonie.



Złóż razem dłonie przeplatając palce.



Grzbiet palców dłoni schowaj w drugiej dłoni spleając razem palce.



Pocieraj obrotowo lewy kciuk zaciśnięty w prawej dłoni a następnie zamień dłonie.



Pocieraj obrotowo lewą dłoń do tyłu i do przodu zaciśniętymi palcami prawej dłoni a następnie zamień ręce.



Oplucz ręce wodą.



Wytrzyj ręce do sucha jednorazowym ręcznikiem.



Użyj ręcznika do zakręcenia kranu.



Teraz Twoje ręce są bezpieczne.

Wytyczne WHO dotyczące higieny rąk w opiece zdrowotnej - podsumowanie.
Pierwsza Światowa inicjatywa na rzecz Bezpieczeństwa Pacjenta
"Higiena rąk to bezpieczna opieka" © World Health Organization 2009.

