

*Przepisy sanitarno-epidemiologiczne
w produkcji żywności
tradycyjnej, regionalnej
i lokalnej*

Ewa Powała

**Wojewódzka Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna
w Szczecinie**

Szczecin, 13 listopada 2017r.



Rozporządzenie (WE) Nr 178/2002

Rozporządzenie zobowiązuje podmioty działające na rynku żywności do przestrzegania obowiązków:

- ⦿ bezpieczeństwa wprowadzanej do obrotu żywności – art. 14
- ⦿ sprawdzania zgodności żywności z obowiązującymi przepisami – art. 14
- ⦿ monitorowania – identyfikowalności (traceability) – art. 18
- ⦿ wycofania środków spożywczych niezgodnych z wymogami bezpieczeństwa żywności – art. 19

Za bezpieczeństwo zdrowotne żywności odpowiada producent lub przedsiębiorca wprowadzający te artykuły do obrotu.

W aspekcie praktycznym odpowiedzialność ta jest wynikiem:

- przestrzegania ogólnych i szczególnych zasad higieny dotyczących produkcji, przetwórstwa, transportu i obrotu żywnością zapisanych w regulacjach prawnych (rozporządzenie 178, 852 i UoBŻŻ)
- opracowania i stosowania procedur kontroli wewnętrznej zapewniających uzyskanie bezpieczeństwa żywności
- wdrażania w zakładach produkcji i obrotu żywnością systemów zapewnienia jakości, a szczególnie systemu HACCP.

Ponadto powinny odbywać się urzędowe kontrole w celu sprawdzenia zgodności przedsiębiorstw sektora spożywczego w świetle obowiązującego prawa żywnościowego.

Rozporządzenie (WE) Nr 852/2004

- ⦿ Załącznik I – dotyczy przepisów obowiązujących przy prowadzeniu produkcji podstawowej i działań powiązanych. Określa również zalecenia do wytycznych dobrej praktyki higienicznej.
- ⦿ Załącznik II – określa ogólne wymogi higieny dla wszystkich przedsiębiorstw sektora spożywczego

Rozporządzenie 852/2004

- Spełnienie wymagań ustanowionych w rozporządzeniu należy zapewnić na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności;
- Nakłada na przedsiębiorców obowiązek opracowania, wykonania i utrzymania stałych procedur opartych na zasadach systemu HACCP;
- Uwzględnia elastyczność we wdrożeniu w/w systemu oraz zapowiada regulacje prawne ułatwiające małym producentom stosowanie systemu HACCP;
- Zakłada wdrożenie dobrej praktyki higienicznej jako system wystarczający do prowadzenia kontroli wewnętrznej i zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej żywności.
- Wymóg dokumentowania musi uwzględniać elastyczność przeprowadzonych działań.

Zatwierdzenie zakładu

- Każdy podmiot zamierzający produkować lub sprzedawać żywność pochodzenia niezwierzęcego musi uzyskać urzędowe zatwierdzenie dla swojego zakładu (art. 63 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia)
- Warunkiem zatwierdzenia zakładu oraz wpisu do rejestru jest spełnienie wymagań określonych w obowiązujących przepisach. Szczegółowe **wymagania higieniczno-sanitarne** dotyczące zakładów, tj. budynków, pomieszczeń, instalacji, narzędzi, maszyn i urządzeń, jak też jakości wody przeznaczonej do celów spożywczych, gromadzenia i przechowywania odpadów z produkcji żywności oraz wymagania co do osób wykonujących prace przy produkcji i obrocie żywnością reguluje **rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady WE Nr 853/2004 w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. WE nr L 226 z dnia 24 sierpnia 2004r.)**.

Aktualny stan prawny w zakresie żywności tradycyjnej i regionalnej

- ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2017.149 z późn. zm.)
- rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 18 lutego 2009 r. w sprawie ogólnych odstępstw od wymagań higienicznych w zakładach produkujących żywność tradycyjną niezwierzęcego pochodzenia (Dz. U. Nr 37, poz. 294)

Definicja żywności tradycyjnej

Żywność tradycyjna – produkty rolne i środki spożywcze:

- a) których nazwy są zarejestrowane przez Komisję Europejską zgodnie z rozporządzeniem Rady (EWG) nr 2081/92 lub
- b) w stosunku do których wnioski o rejestrację zostały wysłane do Komisji Europejskiej lub
- c) umieszczone na Liście Produktów Tradycyjnych prowadzonej przez ministra właściwego do spraw rynków rolnych.

**Ogólne
odstępstwa
od wymagań higienicznych
określonych
w rozporządzeniu 852/2004**

Odstępstwa ogólne

- dla zakładów, które prowadzą działalność w zakresie produkcji produktów niezwierzęcego pochodzenia, w celu umożliwienia im stosowania tradycyjnej metody produkcji.
- odstępstwa dotyczą :
 - > produktów niezwierzęcego pochodzenia wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych, publikowaną na stronie internetowej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi,
 - > produktów pochodzenia niezwierzęcego, co do których wystąpiono z wnioskami o rejestrację ich nazwy jako gwarantowane tradycyjne specjalności, chronione nazwy pochodzenia lub chronione oznaczenia geograficzne, a wnioski te zostały przekazane do Komisji Europejskiej,
 - > produktów uznanych za gwarantowane tradycyjne specjalności lub zarejestrowane jako chronione nazwy pochodzenia lub chronione oznaczenia geograficzne.

Podstawa prawa: rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 18 lutego 2009r. w sprawie ogólnych odstępstw od wymagań higienicznych w zakładach produkujących żywność tradycyjną niezwierzęcego pochodzenia.

(Dz.U.Nr37 poz 294)

Warunki przyznawania odstępstw indywidualnych



- musi wynikać z tradycyjnej metody produkcji,
- mogą dotyczyć zakładów produkujących żywność tradycyjną niezawierającego pochodzenia z surowców lub metodą produkcji, które były podstawą do jej uznania za żywność tradycyjną,
- nie będzie to miało negatywnego wpływu na bezpieczeństwo produkowanej żywności.

Odstępstwa ogólne

- w zakresie pomieszczeń, w których produkty tradycyjne są poddane działaniu otoczenia koniecznego w pewnym stopniu dla wytworzenia ich cech, które to pomieszczenia mogą w szczególności zawierać ściany, sufity i drzwi, które nie są gładkie, nieprzepuszczalne, niepochłaniające lub odporne na korozję, oraz naturalne geologiczne ściany, sufity i podłogi;
- (rozdz. II pkt. 1 zał. II)

Zakres odstępstw ogólnych

- rodzaj materiałów, z których wykonane są przyrządy i sprzęt wykorzystywany do przygotowywania oraz pakowania zbiorczego i jednostkowego tych produktów;
- przyrządy i sprzęt są stale utrzymywane w zadowalającym stanie higieny oraz systematycznie czyszczone i dezynfekowane.
- rodzaj środków wykorzystywanych do czyszczenia i dezynfekowania pomieszczeń (w tym częstotliwości ich wykorzystywania), w szczególności środki te mają być dostosowane do danej działalności w celu uwzględnienia charakterystycznej flory znajdującej się w otoczeniu tych pomieszczeń.

***Indywidualne odstępstwa
od wymagań higienicznych określonych
w rozporządzeniu 852/2004***

Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia

- Umożliwia przyznanie odstępstw indywidualnych od wymagań higienicznych dotyczących konstrukcji i wyposażenia zakładów produkujących żywność tradycyjną zwierzęcego i niezwierzęcego pochodzenia
- W zakresie żywności pochodzenia niezwierzęcego odstępstwa takie przyznaje właściwy terenowo państwowy powiatowy inspektor sanitarny (wg stanu na październik 2017 r. nie przyznane zostało żadne odstępstwo)
- Odstępstwa przyznawane są w drodze decyzji administracyjnej

Odstępstwa indywidualne

- O przyznanych odstępstwach indywidualnych właściwy terenowo powiatowy inspektor sanitarny powiadamia Głównego Inspektora Sanitarnego
- Dotychczas w odniesieniu do produktów niezwierzęcego pochodzenia Główny Inspektor Sanitarny nie został powiadomiony o przyznaniu jakiegokolwiek odstępstwa indywidualnego
- O przyznanych odstępstwach indywidualnych powiadamiana jest również Komisja Europejska oraz pozostałe Państwa Członkowskie
- Komisję i inne państwa Członkowskie powiadamia Minister Zdrowia

**Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia
18.02.2009r. w sprawie ogólnych odstępstw od
wymagań w zakładach produkujących żywność
tradycyjną *niezwierzęcego* pochodzenia (Dz.U. Nr
37, poz. 294),**

- Zgodnie z § 2 cyt. rozporządzenia przyznane odstępstwa nie mogą mieć negatywnego wpływu na zapewnienie bezpieczeństwa produkowanej żywności tradycyjnej pochodzenia *niezwierzęcego*, a w szczególności nie mogą przyczyniać się do jej zanieczyszczenia.

Zasady systemu HACCP przy produkcji wyrobów regionalnych i tradycyjnych

- Zgodnie z obowiązującymi w Polsce przepisami kierujący zakładem lub osoba przez niego upoważniona jest obowiązany wdrożyć i stosować zasady systemu HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) - system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli.
- Opiera się na postępowaniu mającym na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności poprzez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia jakości zdrowotnej żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów procesu produkcji i obrotu żywnością.

Informacje dla przedsiębiorcy -GIS

- Produkcja np. ciast, ciasteczek w warunkach domowych
- Rozpoczęcie/prowadenie działalności
- System HACCP
- Poradniki/Wytyczne/Ulotki
- Wymagania higieniczne/system HACCP
- Wniosek o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej

PORADNIKI —Fundacja Pomocy Programów dla Rolnictwa

-<http://www.fapa.com.pl/gfx/okladki/HACCPprzewodnik>;

-<http://mars.fapa.com.pl/gfx/okladki/HACCPzasady.pdf>-poradnik;

[http://skntz-](http://skntz-spectrum.ue.poznan.pl/skntz/Wdrazanie systemu GHP GMP HACCP.pdf)

[spectrum.ue.poznan.pl/skntz/Wdrazanie systemu GHP GMP HACCP.pdf](http://skntz-spectrum.ue.poznan.pl/skntz/Wdrazanie systemu GHP GMP HACCP.pdf)

Jakość żywności

- Bezpieczeństwo żywności, wartość odżywcza, walory sensoryczne, dostępność = jakość żywności;
- Bezpieczeństwo żywności + wartość odżywcza = jakość zdrowotna żywności
- Jakość zdrowotna zależy od zawartych w niej składników odżywczych i od obecności substancji obcych, które mogą stanowić ryzyko dla zdrowia człowieka

Bezpieczeństwo żywności

- Prawo żywnościowe jest stale doskonalone, także w zakresie bezpieczeństwa żywności, rezultatem tych działań są nowe regulacje prawne lub nowelizacja dotychczas obowiązujących.
- Obecność zanieczyszczeń w żywności stanowi zagrożenie dla jej bezpieczeństwa
- Zagrożenia chemiczne są wynikiem zanieczyszczenia środowiska, stosowania zabiegów agrotechnicznych, zootechnicznych oraz procesów technologicznych stanowią duże zagrożenie dla zdrowia ludzi na ogół ze skutkiem odległym w czasie.

WWA – wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne

- Benzopiren, benzoatracen, naftylen, chryzen i 200 innych związków- grillowanie, wędzenie – od 01.09.2014r. zmiana norm dotyczących zanieczyszczenia WWA wędzonych produktów: mięsa, wędlin, ryb;
- Producenci wędlin wpisani na LPT, którzy sprzedają swoje produkty w kraju mogą spełniać dotychczasowe wymogi dotyczące zawartości benzopirenu WWA tj. 5 μg na 1 kg produktu wędzonego
- Problem wędzonych produktów regionalnych i tradycyjnych zarejestrowanych w UE takich jak: kiełbasa lisiecka, jałowcowa, myśliwska, kabanosy wędzone dymem wędzarniczym z drzew liściastych oraz jałowcem mogą być sprzedawane w UE.

Plan pobierania próbek do badań żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu w Państwowej Inspekcji Sanitarnej w kierunku WWA

- W 2015r. i 2016r. w skali kraju zaplanowano pobranie 162 próbek ;
- W 2017r. w skali kraju zaplanowano pobranie 350 próbek produktów wędzonych tradycyjnie dla których stosowane są wyższe wartości NDP tzn. 5 µg benzopirenu i 30 µg suma benzo(pirenu, antracenu, fluorantenu, chryzenu) na 1 kg produktu wędzonego
- W województwie zachodniopomorskim we wszystkich badanych grupach produktów pobrano do badań na WWA w:
 - 2015r. – ogółem 63 próbki żywności w tym 2 próbki produktów wędzonych tradycyjnie ;
 - 2016r. – ogółem 64 próbki żywności w tym 4 próbki produktów wędzonych tradycyjnie;
 - 2017r.– ogółem 67 próbek żywności w tym 11 próbek produktów wędzonych tradycyjnie .



Sprzedaż żywności tradycyjnej przez internet

- Podmiot prowadzący działalność gospodarczą w zakresie pośrednictwa w sprzedaży żywności, także na odległość (sprzedaży wysyłkowej, w tym sprzedaży przez internet) jest obowiązany uzyskać rejestrację przez organy PIS, jeżeli podmiot korzysta z pomieszczenia magazynowego podlega on rejestracji i zatwierdzeniu przez właściwe organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011z

- spełnienie wymagań dotyczących znakowania i warunków wprowadzania żywności przez internet reguluje ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności ((Dz.Urz. UE L 304/18 z 22.11.2011r.)
- żywność, w tym żywność wytwarzana ręcznie, dostarczana bezpośrednio przez wytwórcę małych ilości produktów konsumentowi finalnemu lub miejscowym placówkom handlu detalicznego bezpośrednio zaopatrującym konsumenta finalnego zwolniona jest z wymogu przedstawiania obowiązkowej informacji o wartości odżywczej

Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. Nr 112, poz. 774)

Dostawy bezpośrednie środków spożywczych są realizowane bezpośrednio przez producentów produkcji pierwotnej, którzy dostarczają małe ilości środków spożywczych do konsumentów finalnych lub do zakładów detalicznych zaopatrujących konsumentów finalnych

Produkty dostarczane konsumentowi finalnemu w ramach dostaw bezpośrednich - lokalnych są charakterystyczne dla małego obszaru gdzie są wytwarzane.

Żywnością regionalną określa się żywność typową dla danego obszaru, która charakteryzuje się specyficznym doбором składników, określonym sposobem przygotowania, nazewnictwem, a także pewnym sposobem podania i spożywania potraw, z którymi mogą wiązać się liczne rytuały i ceremonie. będące specyfiką regionu w konkretnym państwie (np. prele krakowskie, rogałe Św. Marcina wypiekane w Poznaniu, polewka piątkowa);

Produkcja pierwotna a dostawy bezpośrednie

Takie czynności, jak na przykład:

- mycie warzyw, usuwanie liści, sortowanie owoców
- suszenie zbóż
- zabijanie, wykrwawianie, patroszenie, usuwanie płetw, schładzanie i pakowanie ryb

powinny być traktowane, jako normalne, rutynowe działania na poziomie produkcji pierwotnej.

Takie czynności, jak na przykład:

- obieranie ziemniaków
- krojenie marchewek
- pakowanie sałaty w woreczki
- stosowanie gazów konserwujących

nie mogą być zaliczone do czynności wykonywanych w ramach produkcji pierwotnej, ani za operacje związane z produkcją pierwotną. Działania te muszą spełniać odpowiednie wymagania określone w załączniku II do Rozporządzenia 852/2004.

Produkcja pierwotna a dostawy bezpośrednie

- Produkty produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego to: **zboża, owoce, warzywa, zioła, grzyby uprawne**, pochodzące wyłącznie z własnych upraw lub hodowli producentów produkcji pierwotnej, oraz pozostałe surowce pochodzące z dokonywanych osobiście **zbiorów ziół i runa leśnego (np. grzyby, jagody)**.
- To również środki spożywcze pochodzące z produktów lub surowców wyżej wymienionych, a będących **w postaci kiszonej lub suszonej**.

Wymienione produkty mogą być wprowadzane do obrotu w ramach dostaw bezpośrednich .

Produkcja pierwotna a dostawy bezpośrednie

- Producenci, którzy będą wprowadzać do obrotu produkty pierwotne wyłącznie w warunkach sprzedaży bezpośredniej będą przestrzegać wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia wydanym na podstawie art. 68 ust. 2 UBŻŻ. Natomiast producenci, którzy będą płody, czy plony swojego gospodarstwa wprowadzać do obrotu w szerszym wymiarze niż dostawy bezpośrednie, będą obowiązani przestrzegać przepisów Rozporządzenia (WE) 852/2004.

Rolniczy Handel Detaliczny

Od dnia 1 stycznia 2017 r. weszły w życie akty prawne umożliwiające rejestrację rolniczego handlu detalicznego:

- ustawa z 16 listopada 2016 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników (Dz. U. poz. 1961)
- 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).

Rolniczy Handel Detaliczny

- ◉ W przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia dodany został rozdział 10a dot. rolniczego handlu detalicznego oraz definicja rolniczego handlu detalicznego (w art. 3 pkt 29b)
- ◉ rolniczy handel detaliczny – 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 w całości lub części z własnej uprawy, hodowli lub chowu podmiotu działającego na rynku spożywczym.

RHD

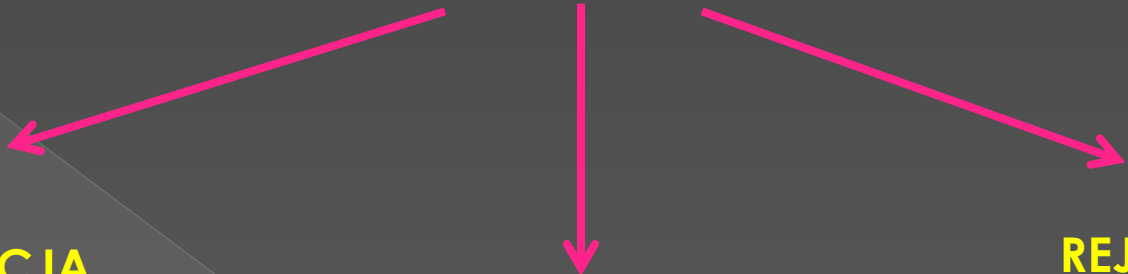
- ◉ Produkcja i zbywanie żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego:
- ◉ nie mogą być dokonywane z udziałem pośrednika, z wyjątkiem zbywania takiej żywności podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszów, organizowanych w celu promocji żywności, jeżeli pośrednik zbywa żywność:
- wyprodukowaną przez tego pośrednika w ramach rolniczego handlu detalicznego,
- wyprodukowaną przez inny podmiot prowadzący rolniczy handel detaliczny na obszarze powiatu, w którym pośrednik ten prowadzi produkcję żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego, lub na obszarze powiatu sąsiadującego z tym powiatem.

RHD

Podmioty prowadzące RHD nie mogą wyprodukowanej w ramach tej działalności żywności sprzedawać na rzecz podmiotów innych niż konsument finalny np. do szkół, restauracji, sklepów oraz do innego rodzaju „pośredników”.

- ◉ <http://www.ijhar-s.gov.pl/pliki/A-pliki-z-glownego-katalogu/ethernet/2017/czerwiec/BKJ/Znakowanie>
- ◉ Znakowanie żywności wprowadzanej do obrotu w ramach rolniczego handlu detalicznego

Rolnik



REJESTRACJA

Producent
produkcji
pierwotnej
+
dostawy
bezpośrednie

ZATWIERDZENIE

Producent
produkcji
pierwotnej
+
produkcja
żywności

REJESTRACJA

RHD – rolniczy handel
detaliczny

warunki:

- konsument finalny;
- 50%- wsad własny
- ilość zbytu ograniczona;
- sprzedaż bez pośrednika w miejscu wytworzenia lub wyznaczonym miejscu,
- ewidencja sprzedaży,
- ograniczenia finansowe

hzzipu@wsse.szczecin.pl

Dziękuję za uwagę!

