



*Ilona Gładysz – Pięta*

*Oddział Higieny Żywności, Żywienia  
i Przedmiotów Użytku  
Wojewódzkiej Stacji  
Sanitarno – Epidemiologicznej w Kielcach  
17.01.2017r.*



**Produkcja żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw**



# Przepisy unijne

## Rozporządzenie (WE) nr 178/2002

**Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd do Spraw Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w sprawie bezpieczeństwa żywności

Preambuła:

(12) W celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności, konieczne jest uwzględnienie wszystkich **aspektów łańcucha produkcji żywności** **począwszy od produkcji podstawowej** i produkcji pasz, **aż do sprzedaży lub dostawy żywności do konsumenta**, ponieważ każdy element może mieć potencjalny wpływ na bezpieczeństwo żywności.

**OD POLA DO STOŁU**



# Przepisy unijne

Rozporządzenie (WE) nr 852/2004

## Rozporządzenie (WE) nr 852/2004

z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych

### Załącznik II, rozdział III

wymagania dot. tzw. pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzania do obrotu

*powyższe przepisy dotyczą również rolników, którzy wykorzystują prywatne domy mieszkalne do przetwórstwa owoców, warzyw, zbóż pochodzących z własnych upraw (pola, ogrodu) w celu ich sprzedaży*

# *Produkcja żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw*

## UŁATWIENIA



*zostały opracowane „Wytyczne Dobrej Praktyki Higienicznej  
i Produkcyjnej przy produkcji żywności niezwierzęcego  
pochodzenia  
w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych  
z własnych upraw”*

UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ HIGIENICZNYCH DLA  
produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach  
domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw

Dostęp do WYTYCZNYCH:

Strona Głównego Inspektoratu Sanitarnego,  
zakładka: Żywność – Informacje dla przedsiębiorcy –  
Poradniki/wytyczne/ulotki

UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ HIGIENICZNYCH DLA  
produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach  
domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw

**CEL stosowania WYTYCZNYCH**

**ZAPEWNIENIE HIGIENICZNYCH WARUNKÓW  
PRZETWÓRSTWA ŻYWNOSCI POCHODZENIA  
ROŚLINNEGO**



# UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ HIGIENICZNYCH DLA produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw

**Warunki domowe** – możliwość wytworzenia takiej ilości żywności, którą można wyprodukować z zachowania zasad bezpieczeństwa żywności i higieny w kuchni domowej z wykorzystaniem sprzętu gospodarstwa domowego

Dot. produkcji żywności, **która stanowi potencjalnie niskie ryzyko zagrożenia dla zdrowia** (tj. małe ryzyko rozwoju drobnoustrojów chorobotwórczych - produkty poddane obróbce cieplej, tj., np. gotowaniu lub pasteryzacji bądź tyndalizacji)





# UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ HIGIENICZNYCH DLA produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw

Kwestie wymagań higienicznych należy rozpatrywać indywidualnie biorąc pod uwagę istniejące warunki mając na uwadze, że:

- nie każdy rodzaj żywności ze względu na ryzyko, jakie ze sobą niesie, może być wytwarzany w typowych warunkach domowych,
- nie każde warunki domowe pozwalają na wytworzenie każdego rodzaju środków spożywczych

**INDYWIDUALNE PODEJŚCIE**

# UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ HIGIENICZNYCH DLA produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw

Przykłady żywności o **potencjalnie niskim ryzyku zagrożenia dla zdrowia, np.:**

- przetwory z owoców, przetwory z warzyw (dżemy, soki, marmolady, powidła, kompoty - poddane obróbce termicznej),
- koncentraty spożywcze (koncentraty warzywne),
- produkty marynowane,
- przetwory zbożowe (mąki, kasze, płatki, otręby i inne),
- pieczywo, pieczywo cukiernicze,
- ciasta, ciastka,
- przyprawy,
- gotowe posiłki (potrawy) **niemięsne** (pierogi, kopytka i kluski śląskie, knedle z owocami, placki ziemniaczane, inne)



# UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ HIGIENICZNYCH DLA produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw

Przed rozpoczęciem produkcji należy:

- Zapewnić higienę planowanych czynności,
- Przewidzieć zagrożenia i ewentualne nieprawidłowości,
- Zaplanować sposoby zapobiegania zagrożeniom,



## Przykłady zagrożeń,

które dotyczą produkcji żywności w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw

**Chemiczne** – mykotoksyny (toksyny grzybowe atakujące zboża i przetwory zbożowe w wyniku głównie przetrzymywania zboża i jego przetworów w nieprawidłowych warunkach), metale ciężkie, środki ochrony roślin, nawozy sztuczne, pozostałości środków myjących, zanieczyszczenia pochodzące z opakowań



**Fizyczne** - ciała obce, szkło metal, drewno, piasek (przypadkowe, np. biżuteria)

**Przykłady zagrożeń**, które dotyczą produkcji żywności w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw

### Biologiczne:

- laseczka jadu kiełbasianego (*Clostridium botulinum*) – zanieczyszczenia ziemią, np. konserwy, przetwory warzywne (*wypukłe denko!*),
- pałeczka *Escherichia coli* (*niemyte warzywa i owoce, woda z niepewnego źródła*),
- pałeczki *Salmonella* (drób, jaja),
- gronkowiec złocisty (*Staphylococcus aureus*) – *choroby skórne ludzi, nieżyty gardła i nosa*
- wirusy (rotawirusy, norowirusy – brak zachowania higieny podczas zbioru, produkcji),
- pleśnie,
- szkodniki i ich pozostałości



# UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ HIGIENICZNYCH DLA produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw

Obowiązek opracowania **receptury**, która powinna zawierać:

- Wykaz składników (*użytych do produkcji – czy wszystkie pochodzą z własnej uprawy - kiedy zostały zebrane, czy zostały dostarczone od innego rolnika, czy zostały zakupione, np. przyprawy*)
- Opis procesu (*sposób przygotowania produktu, w tym czas i temperaturę obróbki cieplnej (np. etapu pasteryzacji soków), rodzaj opakowania (słoiki, woreczki z tworzywa sztucznego, pojemniki z tworzywa sztucznego, tacki styropianowe + folia spożywcza)* ze wskazaniem **„parametrów krytycznych”**, które winny być monitorowane, np. czas pasteryzacji, temperatura chłodziarki wykorzystywanej do przetrzymywania środków spożywczych - *metody postępowania, gdy parametr krytyczny nie zostanie spełniony (np. gdy nastąpi awaria chłodziarki, w której przetrzymujemy środki spożywcze)*)



# UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ HIGIENICZNYCH DLA produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw

Obowiązek opracowania **receptury**, która powinna zawierać:

- Warunki przechowywania surowców, gotowego wyrobu (*np. wymagania dot. temperatury przechowywania gotowego wyrobu – dot. zwłaszcza środków spożywczych nietrwałych, miejsce i czas przechowywania*),
- Sposób znakowania gotowego produktu - etykieta winna umożliwiać identyfikację środka spożywczego powinna być zgodna z obowiązującym prawem w tym zakresie,

# UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ HIGIENICZNYCH DLA produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw

Obowiązek opracowania **receptury**, która powinna zawierać:

- Sposób dostarczania środków spożywczych do odbiorcy (*odbiera sam, przewóz samochodem – w jaki sposób, w jakich opakowaniach, czy produkt jest zabezpieczony przed wtórnym zanieczyszczeniem, czy zachowany jest „łańcuch chłodniczy” – dot. żywności nietrwalej mikrobiologicznie*)

## ODPOWIEDZIALNOŚĆ

Zgodnie z przepisami to wytwórca jest odpowiedzialny za bezpieczeństwo żywności, którą produkuje, a następnie wprowadza do obrotu

# UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ ....

## WYMAGANIA HIGIENICZNE

## WYMAGANIA HIGIENICZNE

Osoba produkująca żywność w warunkach domowych i wprowadzająca ją do obrotu winna objąć dobrą praktyką higieniczną

**(GHP)** wszystkie obszary, w których mogą wystąpić potencjalne nieprawidłowości



# UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ ....

## WYMAGANIA HIGIENICZNE G H P

### Domowe warunki produkcji środków spożywczych:

- nie dopuszczamy do zbioru płodów rolnych, zwłaszcza owoców miękkich, czy produkcji żywności przez osoby z widocznymi objawami chorobowymi (*wymioty, biegunka, zmiany skórne, kaszel, katar, infekcje gardła, uszu, w przypadkach gdy domownicy chorują – grypa, dolegliwości żołądkowo – jelitowe – przerywamy produkcję*),
- nie wykonujemy typowo „domowych” czynności porządkowych w obszarze produkcji środków spożywczych (*nie włączamy odkurzacza, nie przesadzamy kwiatów, nie bawimy się z „milusińskimi”, nie przygotowujemy innych posiłków*), kuchnia przed przystąpieniem do produkcji/przetwarzania surowców powinna być sprzątnięta i w razie potrzeby zdezynfekowana,

# UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ ....

## WYMAGANIA HIGIENICZNE G H P

### Domowe warunki produkcji środków spożywczych:

- zapewniamy prawidłowy stan sanitarno - techniczny pomieszczeń produkcji *(nie dopuszczamy do „łuszczenia” się farby na powierzchniach ścian, nie dopuszczamy do gromadzenia się kurzu, pozostałości żywności i innych zanieczyszczeń w szczelinach, połączeniach płytek, w pomieszczeniach powinno być jak najmniej bibelotów, ozdób) prawidłowa wentylacja pomieszczeń, w których przygotowuje się żywność – jeśli otwieramy okna w celu wietrzenia dbamy o to, aby posiadały siatki eliminujące możliwość przedostania się much i innych owadów (szkodników), zanieczyszczeń, przestrzegamy „szczelności” pomieszczeń*

# UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ ....

## WYMAGANIA HIGIENICZNE G H P

### Domowe warunki produkcji środków spożywczych:

- zachowujemy właściwą higienę produkcji (*mycie rąk, mycie i dezynfekcja sprzętu i powierzchni kontaktujących się z żywnością – np. wyparzenie w strumieniu wrzącej wody sprzętu produkcyjnego i pomocniczego – noże, deski, „stolnice”, właściwa obróbka wstępna surowca - np. dokładne mycie warzyw liściastych*),
- nie akceptujemy obecności niepożądanych osób (*nie mamy pewności, czy dana osoba nie jest nosicielem – nosiciel – chory bezobjawowo*), zwierząt lub szkodników w obszarach produkcyjnych,





# UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ ....

## WYMAGANIA HIGIENICZNE G H P

### Domowe warunki produkcji środków spożywczych, tj.:

- zapewniamy odpowiednią powierzchnię produkcyjną *(nie dopuszczamy do „krzyżowania się” dróg „czystych” i „brudnych” – nie dokonujemy czyszczenia surowca przyniesionego bezpośrednio z pola na powierzchniach produkcyjnych, nie wychodzimy w fartuchu, w którym produkujemy żywność do innych, zewnętrznych pomieszczeń gospodarskich (np. po jaja do „kurnika”), w trakcie produkcji nie wykonujemy innych „brudnych” czynności, np. nie palimy papierosów, nie „dorzucamy węgla” do kuchni węglowej),*

# UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ ....

## WYMAGANIA HIGIENICZNE G H P

### Domowe warunki produkcji środków spożywczych, tj.:

- przestrzegamy zasady prawidłowej segregacji w urządzeniu chłodniczym (*np. surowe mięso nie może być przetrzymywane w sposób dający możliwość zanieczyszczenia sokiem surowiczym innych środków spożywczych, w tym przede wszystkim do bezpośredniego spożycia, podobnie jaja, czy surowce roślinne przyniesione bezpośrednio z pola, nie poddane wstępnej obróbce nie przechowujemy w bezpośrednim sąsiedztwie innych środków spożywczych, w tym przede wszystkim do bezpośredniego spożycia – możliwość wtórnego zanieczyszczenia Salmonellą lub ziemią – E. coli*),

# UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ ....

## WYMAGANIA HIGIENICZNE G H P

### Domowe warunki produkcji środków spożywczych, tj.:

- produkujemy odpowiednią ilość środków spożywczych, dostosowaną do warunków jakie posiadamy (*dot. np. możliwości przechowywania żywności nietrwalej mikrobiologicznie w warunkach chłodniczych, zbyt duża ilość środków spożywczych przetrzymywanych w urządzeniu chłodniczym obniża jego wydajność*),





# UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ ....

## WYMAGANIA HIGIENICZNE G H P

### 1. Sprzęt, wyposażenie:

- właściwy stan sanitarno – techniczny: powierzchni kontaktujących się z żywnością (*blaty, stoły, deski, stolnice – wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, znak: „kieliszek i widelec”, powierzchnie gładkie, nienasiąkliwe – w „rowkach”, szczelinach mogą gromadzić się resztki żywności, nie wykorzystujemy sprzętu z uszkodzoną powierzchnią lub sprzętów zużytych – garnków „obitych” z odpryskami emalii, sitek, sit z ubytkami, drewnianych łyżek z ubytkami drewna „drzazgi”,
  - patelnie nie mogą być porysowane, z ubytkami teflonu*



# UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ ....

## WYMAGANIA HIGIENICZNE G H P

### 1. Sprzęt, wyposażenie:

właściwy stan sanitarno – techniczny:

- *nie stosujemy garnków aluminiowych do kontaktu z żywnością kwaśną, zwracamy uwagę na gumowe końcówki np. baterii przy zlewozmywakach, sokowników, sokowirówek), zapewniamy właściwe warunki do mycia i dezynfekcji sprzętu (mycie, suszenie)*
- *sprawdzać, czy w lodówkach, zamrażarkach są odpowiednie temperatury (termometry - ale nie rtęciowe), kontrolować stopień „oblodzenia”, „oszronienia” lodówek, zamrażarek,*
- *nie wykorzystujemy do przetrzymywania żywności, wiader, opakowań po zużytych środkach chemicznych (np. farby malarskie), bądź innych środkach spożywczych (wydzielających intensywne zapach, np. śledzie)*

# UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ ....

## WYMAGANIA HIGIENICZNE G H P

### 2. Woda:

- stosujemy do produkcji środków spożywczych lub procesów czyszczenia surowców, procesów obróbki żywności, mycia rąk, sprzętu wodę, która spełnia wymagania wody pitnej – woda z własnych ujęć głębinowych powinna mieć udokumentowaną jakość zdrowotna (badania laboratoryjne), powinna być określona częstotliwość takich badań,





# UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ ....

## WYMAGANIA HIGIENICZNE G H P

### 3. Zabiegi czyszczenia:

#### **Jak prawidłowo oczyścić sprzęt lub wyposażenie kuchenne:**

- Usunąć odpady, resztki żywności
- Umyć powierzchnie płynem do mycia naczyń,
- Wypłukać sprzęt pod strumieniem bieżącej wody,
- Przeprowadzić (o ile to konieczne) dezynfekcję z wykorzystaniem wrzącej wody lub środka dezynfekującego (zwrócić uwagę na wskazany czas kontaktu środka z powierzchnią), podczas wykorzystywania zmywarek zwrócić uwagę, czy posiadają funkcję wyparzenia
- Wysuszyć sprzęt (suszenie samoistne na suszarce, wycieranie jednorazowymi ręcznikami papierowymi – nie stosujemy ścierek bawełnianych!)



# UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ ....

## WYMAGANIA HIGIENICZNE G H P

### 3. Zabiegi czyszczenia:

- utrzymujemy w czystości powierzchnie robocze (*blaty, deski, stolnice*), sprzęt (*piekarniki, lodówki, garnki oraz okapy*) oraz sprzęt pomocniczy, *np. pojemniki stosowane do przetrzymywania mąki, cukru i produktów podobnych* – czyścimy tak często, jak to będzie konieczne,
- usuwamy wszelkie pozostałości, rozlane płyny, wysypane produkty najszybciej jak to możliwe (*pozostawiając resztki „zapraszamy” szkodniki*)
- zapewniamy, aby środki czyszczące, dezynfekujące były oznakowane i przechowywane w sposób, który nie zagraża bezpieczeństwu produkowanych środków spożywczych (*środki te stosujemy zgodnie z instrukcją, nie „przelewamy” do pojemników zastępczych*),
- myjemy i dezynfekujemy ściereczki do naczyń, zmywaki (*brudne ściereczki, zmywaki, „szmatki” do podłóg, mopy sprzyjają rozwojowi mikroorganizmów*)
- nie stosujemy sprzętu wykorzystywanego w kuchni do czyszczenia innych obszarów (*np. toalet, podwórka*)



# UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ ....

## WYMAGANIA HIGIENICZNE G H P

### 4. Kontrola i zabezpieczenie przed szkodnikami:

- w przypadku wykrycia szkodników w przestrzeni roboczej podejmuje działania mające na celu ich eliminację (skuteczne pułapki, deratyzacja, dezynsekcja – ale nie w trakcie produkcji),
- podczas produkcji żywności nie stosujemy w kuchni oprysków do zwalczania owadów, lepów na muchy lub lepów ze środkiem chemicznym (zalecane są moskitery p/owadom)





# UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ .... WYMAGANIA HIGIENICZNE G H P

## Szkodniki w żywności



# UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ ....

## WYMAGANIA HIGIENICZNE G H P

### 5. Utylizacja odpadów:

- systematycznie opróżniamy kosze na odpady (*nie dopuszczamy do ich przepełnienia*)
- kosze na odpady utrzymujemy w czystości (*staramy się nie myć tych pojemników w zlewozmywaku wykorzystywanym w trakcie produkcji środków spożywczych*)
- nie pozostawiamy „resztek, okruchów” żywności w miejscach produkcyjnych, ponieważ mogą one „wabić” szkodniki

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



# UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ ....

## WYMAGANIA HIGIENICZNE G H P

### 6. Higiena osobista:

- nie prowadzimy prac związanych z produkcją żywności w trakcie choroby naszej lub domowników,

- **myjemy ręce tak często jak to możliwe**,

a zwłaszcza po wykonaniu „brudnych” czynności, a przed kontaktem

z żywnością (*po przerwie, po kontakcie z surową żywnością „brudną”, po wyniesieniu śmieci,*

*-po wyjściu z toalety, po kichnięciu, kaszlnięciu, po skorzystaniu z telefonu, po kontakcie z pieniędzmi, po kontakcie ze zwierzętami hodowlanymi*),



- dbamy o prawidłową higienę osobistą, a przede wszystkim o prawidłowe, **higieniczne zachowanie**



# UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ ....

## WYMAGANIA HIGIENICZNE G H P

### 6. Higiena osobista:

- nosimy czysty fartuch, lub odzież ochronną przeznaczoną tylko dla „strefy produkcyjnej”, podczas opuszczania ww. „strefy” pozostawiamy w niej odzież ochronną,
- utrzymujemy w czystości paznokcie (*powinny być krótko obcięte, nie stosujemy lakierów do paznokci, nie nosimy „sztucznych” paznokci, tipsów*),
- nie nosimy biżuterii (*może stanowić przypadkowe, fizyczne zanieczyszczenie produkowanej żywności, np. spinki do włosów, kolczyki, pierścionki*),
- jeśli uznamy za konieczne możemy stosować: rękawiczki jednorazowego użytku, maseczki, czepki na włosy (długie włosy bezpieczniej jest związać)

# UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ ....

## WYMAGANIA HIGIENICZNE G H P

### 6. Higiena osobista:

- skaleczenia zabezpieczamy wodoodpornym plastrem i jednorazową rękawiczką,  
podczas produkcji posiłków, jeśli „degustujemy” potrawy, to każdorazowo zmieniamy łyżkę, czy widelec !,
- w pobliżu obszaru produkcyjnego powinna znajdować się umywalka do mycia rąk z ciepłą i zimną wodą bieżącą, środkami do higienicznego mycia rąk oraz możliwością ich higienicznego wysuszenia,

# UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ ....

## WYMAGANIA HIGIENICZNE G H P



### 7. Szkolenia:

- wszystkie osoby wykonujące prace związane z produkcją żywności powinny posiadać wiedzę w zakresie podstawowych zasad higieny (*przyczyny i sposoby zapobiegania zanieczyszczeniu żywności i jej psuciu, higiena osobista, mycie i czyszczenie, dezynfekcja*)



## UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ .....

# G M P



Osoba produkująca żywność w warunkach domowych i wprowadzająca ją do obrotu winna objąć dobrą praktyką produkcyjną wszystkie obszary, w których mogą wystąpić potencjalne nieprawidłowości

# UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ ....

## WYMAGANIA G M P

### 1. Surowce z własnego gospodarstwa:

- przed wniesieniem surowców do kuchni pozbywamy się z nich, np. ziemi, części niejadalnych, owadów, zanieczyszczeń,
  - jeśli stosujemy środki ochrony roślin, winniśmy postępować zawsze zgodnie z zaleceniami podanymi na etykiecie środka (*bezwzględnie przestrzegamy okresu karencji dla środków ochrony roślin*),
    - nie nawozimy upraw fekaliami ludzkimi (*Escherichia coli*),
  - nie dopuszczamy do nieszczelności lub przepełnienia bezodpływowego zbiornika na nieczystości (szambo), która może spowodować zalanie upraw fekaliami ,
  - zapobiegamy wnoszeniu zanieczyszczeń z ogrodu, gospodarstwa, budynków gospodarczych, kurników do kuchni (np. na odzież, butach)

## UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ ... WYMAGANIA G M P

### 2. Magazynowanie surowców (składników):

- zapewniamy prawidłową segregację przechowywanej żywności (*nie przetrzymujemy żywności bezpośrednio na podłodze*), w lodówce, *utrzymujemy temperaturę maksymalną 5°C*, w zamrażarce *maksymalnie: -18°C*
- środki spożywcze przetrzymujemy zgodnie z zaleceniami producenta (*parametry: temperatura, wilgotność*)
- monitorujemy warunki przechowywania żywności (*z ustaloną częstotliwością*)
- nie wykorzystujemy surowców po upływie terminu przydatności do spożycia, oraz takich, które wykazują zmienione cechy organoleptyczne,





## UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ ... WYMAGANIA G M P

### 3. Obróbka wstępna (mycie, rozmrażanie, obróbka wstępna jaj):

- używamy czystego sprzętu kuchennego,
- dokładnie myjemy surowce (*warzywa i owoce*),
- surowce po obróbce wstępnej winny być jak najszybciej przetworzone, nie powinno się ich pozostawiać na dłużej w temperaturze otoczenia,
- w przypadku wykorzystywania jaj (*np. do produkcji ciasta na pierogi bezmięsne*) należy jaja dokładnie umyć pod bieżącą wodą (*pozbywając się kału oraz piór, pozostałości ściółki*) i zdezynfekować w celu pozbycia się ewentualnego zanieczyszczenia pałeczkami *Salmonella* (w tym celu można jaja sparzyć wrzącą wodą)

# UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ...

## WYMAGANIA G M P

### 2. Rozmrażanie żywności:

- żywność rozmrażamy w urządzeniu chłodniczym, kuchence mikrofalowej (posiadającej opcję rozmrażania), pod strumieniem bieżącej zimnej wody, w jak najkrótszym czasie,
- nie zamrażamy ponownie żywności raz rozmrożonej,



# UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ ...

## WYMAGANIA G M P

### 3. Obróbka właściwa (gotowanie, pieczenie):

Zachowujemy właściwe parametry procesów termicznych (temperatura, czas) drobnoustroje, które przetrwały mogą namnażać się w sprzyjających warunkach





## UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ...

### WYMAGANIA G M P

#### 4. Chłodzenie żywności:

- po zakończeniu gotowania, pieczenia schładzamy żywność najszybciej jak to możliwe, w sposób eliminujący możliwość wtórnego zanieczyszczenia *(aby szybko żywność schłodzić można ją umieścić w pojemniku umieszczonym*

*w naczyniu z lodem lub przenosić do chłodnych miejsc – należy pamiętać aby wychładzanie odbywało się w sposób higieniczny, np. nie na dworze „pod chmurką” zimą lub nie na zakurzonej parapecie, przy otwartym, niezabezpieczonym oknie),*

- umieszczenie w lodówce bardzo gorącej żywności może podnosić temperaturę w jej wnętrzu – z tego powodu temperatura innych produktów może wzrastać,

# UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ...

## WYMAGANIA G M P

### 5. Przechowywanie wyprodukowanej żywności:

Wyprodukowane środki spożywcze przechowujemy w sposób gwarantujący zabezpieczenie przed zanieczyszczeniem wtórnym



## UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ...

### WYMAGANIA G M P

#### **5. Przechowywanie wyprodukowanej żywności:**

- w celu zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem, wysychaniem lub psuciem się, żywność należy pakować w opakowania, należy zakrywać, przechowywać w czystych pojemnikach z tworzywa sztucznego, zawijając w opakowania typu papier, folia przeznaczone do kontaktu z żywnością,
- najwcześniej wyprodukowaną żywność należy wykorzystać w pierwszej kolejności,
- zapewnić warunki temperatury i wilgotności gwarantujące zachowanie możliwie najwyższej jakości zdrowotnej i odżywczej,



## UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ... WYMAGANIA G M P

### 6. Znakowanie wyprodukowanych środków spożywczych

Środki spożywcze wyprodukowane w warunkach domowych muszą być oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.



Etykieta musi zawierać informacje umożliwiające identyfikację żywności

(Sposób znakowania gotowego produktu - etykieta winna umożliwiać identyfikację środka spożywczego *(nazwa i adres wytwórcy, wykaz składników, w tym alergenów, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania)* Załącznik 2 do „Wytycznych...” zawiera wzór przykładowej etykiety oraz wykaz substancji, produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji)

## UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ ... WYMAGANIA G M P

### **6. Transport wyprodukowanych środków spożywczych:**

Wyprodukowane środki spożywcze transportujemy w warunkach higienicznych, z zachowaniem parametrów temperatury właściwych dla rodzaju przewożonej żywności,

*-jeśli środki spożywcze nietrwałe mikrobiologicznie - to transport z zachowaniem ciągłości „łańcuch chłodniczego” np. izoterma, lub torby izolacyjne, mroźnie, jeśli transport dotyczy żywności „gorącej” należy wykorzystać pojemniki zabezpieczające przed utratą ciepła (pojemniki styropianowe z wkładem),*

*-transport powinien odbywać się w sposób zabezpieczający przed wtórnym zanieczyszczeniem (w opakowaniach jednostkowych, bądź w higienicznych pojemnikach oddzielających produkt od ewentualnych zanieczyszczeń),*

*- etap transportu do odbiorcy można pominąć, jeśli konsument indywidualny odbierze produkt sam, lub środek spożywczy zostanie odebrany przez właściciela np. restauracji, z wykorzystaniem środka transportu restauracji,*

## UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ ... WYMAGANIA G M P

### 6. Transport wyprodukowanych środków spożywczych:

Transport gotowej żywności jest bardzo ważnym etapem mającym istotny wpływ na bezpieczeństwo zdrowotne wyprodukowanego środka spożywczego

*odnotowywano przypadki zbiorowych zatruc pokarmowych spowodowanych nieprawidłowym transportem żywności (np. przewóz żywności nietrwalej zbyt długo, latem, w temperaturze około 30°C, co skutkowało namnożeniem się mikroflory chorobotwórczej obecnej w wyjściowym środku spożywczym w nieznacznej ilości)*



# PRIORYTET BEZPIECZNA ŻYWNOSĆ





**Dziękuję za uwagę**