

Produkcja żywności w warunkach domowych

Zgodnie z aktualnym stanem prawnym, osoba rozpoczynająca działalność w zakresie produkcji żywności w pomieszczeniach używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne zobowiązana jest do uzyskania wpisu do rejestru zakładów prowadzonego przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej – terenowo właściwego państwowego powiatowego lub granicznego inspektora sanitarnego, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Wpis zakładu do rejestru nie podlega opłatom.

Wzór wniosku o rejestrację, który należy złożyć do terenowo właściwej powiatowej lub granicznej stacji sanitarno-epidemiologicznej, określa załącznik nr 2 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.

UWAGA

Należy dokładnie opisać rodzaj prowadzonej działalności we wniosku:

- rodzaj produkowanej żywności;
- forma sprzedaży (online, odbiór osobisty, catering itp.);
- skala działalności;
- grupa odbiorców.

Rozdział III załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych określa wymagania dla pomieszczeń mieszkalnych, w których prowadzona jest produkcja / przetwarzanie żywności:

1. 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;
2. muszą być dostępne odpowiednie urządzenia, aby utrzymać właściwą higienę personelu (włącznie ze sprzętem do higienicznego mycia i suszenia rąk, higienicznymi urządzeniami sanitarnymi i przebieralniami);
3. 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;
4. należy zapewnić warunki do czyszczenia i w miarę potrzeby, dezynfekcji narzędzi do pracy i sprzętu;
5. należy ustanowić odpowiednie przepisy/zasady, dla środków spożywczych które będą czyszczone, aby dokonywać tego w sposób higieniczny;
6. należy zapewnić odpowiednią ilość gorącej i/lub zimnej wody pitnej;

7. należy zapewnić odpowiednie warunki i/lub udogodnienia dla higienicznego składowania i usuwania niebezpiecznych i/lub niejadalnych substancji i odpadów (zarówno płynnych, jak i stałych);
8. należy zapewnić odpowiednie udogodnienia i/lub warunki dla utrzymywania i monitorowania właściwych warunków termicznych żywności;
9. środki spożywcze muszą być tak umieszczone, aby unikać, na tyle, na ile jest to rozsądnie praktykowane, ryzyka zanieczyszczenia.

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 (WE) nr 852/2004. Procedura powyższa jest opracowywana na potrzeby kontroli wewnętrznej i ma zapewnić bezpieczeństwo żywności poprzez przestrzeganie zasad higieny. Zasady określone w ww. procedurze powinny być przestrzegane przez wszystkie osoby mające kontakt z żywnością, a na żądanie organów urzędowej kontroli żywności muszą być przedstawiane dowody potwierdzające wdrożenie i stosowanie tej procedury w zakładzie.

W przypadku produkcji żywności na małą skalę, jak na przykład w odniesieniu do domowej produkcji żywności, można rozważyć zastosowanie tzw. elastycznego podejścia do wymagań higienicznych, zgodne ze stanowiskiem zawartym w dokumencie pt. „Zbiór wytycznych w zakresie wdrażania procedur opartych na zasadach HACCP oraz ułatwień we wdrażaniu zasad HACCP w niektórych przedsiębiorstwach sektora spożywczego” opublikowanym na stronie internetowej Komisji Europejskiej oraz dostępnym na stronie internetowej Głównego Inspektoratu Sanitarnego <https://www.gov.pl/web/gis/produkcja-zywnosci-w-warunkach-domowych>.

Jednakże w każdym tego typu przypadku, również w przypadku niewielkich rozmiarów produkcji żywności, decydująca jest ocena ryzyka i skala zagrożeń ze względu na bezpieczeństwo żywności. Produkcja w kuchni domowej może być prowadzona po wnikliwej analizie warunków sanitarnych procesu produkcji oraz zagrożenia związanego z rodzajem żywności, która miałyby być przygotowywana, skali produkcji oraz grupy konsumentów, do której będzie kierowany produkt (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). Nawet produkcja czy przetwórstwo żywności na niewielką skalę, ze względu na rodzaj żywności tzw. wysokiego ryzyka, może eliminować możliwość elastycznego podejścia w zakresie procedur kontroli wewnętrznej.

Żywność produkowana w kuchni domowej powinna być oznakowana zgodnie z przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...).

Zgodnie z ogólną zasadą – żywność musi być bezpieczna dla zdrowia i życia człowieka, a odpowiedzialność za jej bezpieczeństwo ponosi producent lub podmiot wprowadzający żywność do obrotu, co wynika z art. 14 i 17 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.