

Produkcja żywności  
w warunkach domowych

# Produkcja domowa

Wytyczne związane  
z rozpoczęciem działalności  
produkcji 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 (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448). Wpis zakładu do rejestru nie podlega opłatom.

Prowadzenie działalności w zakresie produkcji lub obrotu żywnością bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów/zatwierdzenia zakładu, lub wbrew decyzji o odmowie zatwierdzenia zakładu – **taka działalność podlega karze pieniężnej od 1000 zł do 5000 zł** zgodnie z art. 103 ust. 1 pkt 4 stawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448).

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.



## **Wymagania higieniczne, które muszą być spełnione na etapie produkcji i obrotu żywnością 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 planowanym rozpoczęciem działalności w zakresie przygotowywania i produkcji żywności należy spełnić następujące wymagania:

1. Złożyć **wniosek** o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
2. Posiadać aktualne **orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych**.
3. Wykonać **badanie wody** wykorzystywanej w zakładzie i potwierdzić jej przydatność do spożycia (zgodnie z procedurami HACCP/GHP/GMP).
4. Zapewnić **pomieszczenia spełniające wymagania higieniczne i sanitarne** dotyczące przygotowywania oraz produkcji żywności.
5. Zapewnić **odpowiednie warunki przechowywania surowców, półproduktów i produktów gotowych**, w tym właściwą segregację w urządzeniach chłodniczych (np. Zaleca się stosowanie dwóch oddzielnych urządzeń chłodniczych: jednego przeznaczonego do przechowywania surowców i półproduktów oraz drugiego przeznaczonego do przechowywania produktów gotowych. W przypadku wykorzystania jednego urządzenia chłodniczego należy zapewnić właściwą segregację poszczególnych grup produktów w sposób zapobiegający ich zanieczyszczeniu krzyżowemu.)
6. Zapewnić sprzęt i wyposażenie przeznaczone do produkcji żywności oraz przechowywać je w sposób zabezpieczający przed zanieczyszczeniem.
7. Opracować i wdrożyć procedury **HACCP**/zasady Dobrej Praktyki Higienicznej (**GHP**) oraz Dobrej Praktyki Produkcyjnej (**GMP**).
8. W przypadku wykorzystywania jaj zapewnić ich pochodzenie z legalnego źródła oraz posiadać wymaganą dokumentację potwierdzającą ich pochodzenie i spełnienie obowiązujących wymagań.
9. Przygotować **oznakowanie produktów** zgodne z obowiązującymi przepisami, zawierające m.in. nazwę produktu, wykaz składników, alergeny, dane producenta oraz właściwą informację dotyczącą trwałości produktu.