

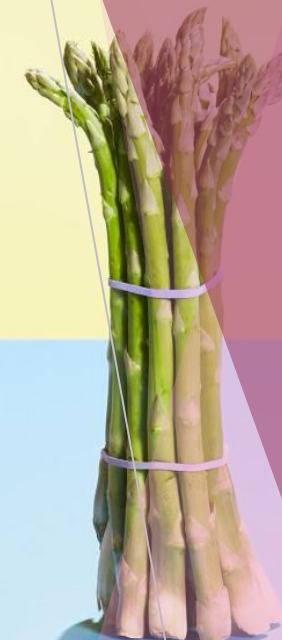


POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA W AUGUSTOWIE

ul. Karola Brzostowskiego 10, 16-300 Augustów, tel. 87 643 32 80, e-mail: psse.augustow@sanepid.gov.pl

Produkcja i sprzedaż żywności przez Koła Gospodyń Wiejskich

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI



Bezpieczeństwo żywności

sprawa priorytetowa w zakresie
zdrowia publicznego

Żywność nie może być szkodliwa dla zdrowia lub życia człowieka, zepsuta ani zafałszowana oraz naruszać warunków określonych w obowiązujących przepisach.

Należy zaznaczyć, że również w przypadku niewielkich rozmiarów produkcji żywności, **żywność musi być bezpieczna dla zdrowia i życia konsumentów.**



ODPOWIEDZIALNOŚĆ

Zgodnie z ogólną zasadą zawartą w art. 14 i 17 rozporządzenia 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, **żywność musi być bezpieczna dla zdrowia i życia człowieka, a odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności ponosi producent lub podmiot wprowadzający żywność do obrotu.**

ZAGROŻENIA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI

- **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)
- **Biologiczne:**
 - laseczka jadu kielbasianego (*Clostridium botulinum*) – zanieczyszczenia glebą- przetwory warzywne, nieodpowiednio oczyszczone mięso – przetwory mięsne np. konserwy, (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 produkcji)
 - pleśnie
 - szkodniki i ich pozostałości

MINIMALNE WYMAGANIA PRZY PRODUCKJI ŻYWNOSĆCI



Utrzymanie czystości

Należy:

- ▶ pomieszczenia kuchenne utrzymywać w czystości i dobrym stanie technicznym (nie dopuszczamy do „łuszczenia” się farby na powierzchniach ścian, gromadzenia się kurzu, pozostałości żywności i innych zanieczyszczeń w szczelinach, połączeniach płytek, w pomieszczeniach powinno być jak najmniej bibelotów, ozdób);
- ▶ zapewnić prawidłową wentylację pomieszczeń;
- ▶ myć i odkażać wszystkie powierzchnie i sprzęty wykorzystywane podczas produkcji, przechowywania i transportu żywności;
- ▶ chronić kuchnię i żywność przed owadami i innymi zwierzętami - 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;
- ▶ używać sprzętów, naczyń przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
- ▶ nie korzystać ze sprzętu z uszkodzoną powierzchnią, czy sprzętów zużytych, np.: garnków z odpryskami emalii, drewnianych łyżek z ubytkami drewna, porysowanych patelni;
- ▶ systematycznie opróżniać kosze na odpady (nie dopuszczamy do ich przepełniania) i utrzymywać je w czystości



Segregacja żywności

- ▶ należy oddzielać i osobno magazynować surową żywność od ugotowanej: surowe mięso, drób, owoce i warzywa od gotowych potraw;
- ▶ przestrzegamy zasady prawidłowej segregacji w urządzeniu chłodniczym;
- ▶ do przygotowywania surowej żywności należy używać oddzielnego sprzętu i przedmiotów, np. noży i desek do krojenia;
- ▶ należy zapewnić odpowiednią powierzchnię produkcyjną - nie dopuszczamy do krzyżowania się dróg czystych i brudnych



Warunki przechowywania

- ▶ Produkujemy odpowiednią ilość środków spożywczych, dostosowaną do warunków jakie posiadamy (dot. możliwości przechowywania żywności nietrwałej mikrobiologicznie w warunkach chłodniczych)
- ▶ Żywność łatwo psująca się wymaga przechowywania, transportu i sprzedaży w warunkach termicznych uniemożliwiających namnażanie się mikroorganizmów – najlepiej w temperaturze poniżej 5°C.
- ▶ Do transportu, przechowywania i pakowania artykułów spożywczych należy stosować pojemniki i materiały przeznaczone do kontaktu z żywnością. Muszą one być czyste, w dobrym stanie technicznym, aby chronić żywność przed zanieczyszczeniem.



Surowce



- ▶ Woda używana do produkcji żywności oraz zabiegów higienicznych musi spełniać wymagania dla wody pitnej, a jej jakość musi być monitorowana;
- ▶ Surowce i inne składniki żywności muszą pochodzić z identyfikowanego źródła, muszą być świeże, czyste i zdrowe – nie zawierać pasożytów, patogenów czy substancji toksycznych.
- ▶ W każdym ogniwie łańcucha dostaw musi być zagwarantowana pełna identyfikacja pochodzenia produktów żywnościowych.

Należy przechowywać informacje odnośnie:

- Nazwy i adresu dostawców/ producentów danego surowca,
- Dostarczonego/ sprzedanego produktu (nazwa, data przydatności do spożycia, numer partii),
- Terminu dostawy/ zakupu/ sprzedaży

Osoby pracujące przy żywności



- ▶ powinni myć ręce przed kontaktem z żywnością i podczas jej przygotowywania oraz po wyjściu z toalety;
- ▶ przy kontakcie z żywnością stosować czystą, jasną odzież i osłaniać włosy;
- ▶ nie mogą być zainfekowane, przeziębione i mieć odkrytych ran czy innych uszkodzeń ciała
- ▶ osoby przygotowujące i sprzedające żywność powinny posiadać **aktualne badania lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych**, które będą świadczyć o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy których istnieje możliwość zakażenia na inne osoby.

DOBRE PRAKTYKI HIGIENICZNE

- ▶ nie wychodzimy w fartuchu, w którym produkujemy żywność do innych zewnętrznych pomieszczeń gospodarskich (np. po jajka do kurnika);
- ▶ w trakcie produkcji nie wykonujemy innych czynności, np. nie palimy papierosów, nie dorzucamy węgla do pieca;
- ▶ nie przechowujemy surowców przyniesionych bezpośrednio z pola, czy jaj nie poddanych obróbce wstępnej w sąsiedztwie innych środków spożywczych;



Sprzedaż żywności



Warunki przy sprzedaży żywności

Organizator imprezy powinien zapewnić odpowiednie warunki do prowadzenia obrotu żywnością:

- ▶ wyznaczyć utwardzony teren;
- ▶ udostępnić urządzenia sanitarno-higieniczne z bieżącą ciepłą i zimną wodą;
- ▶ zapewnić miejsce i pojemniki do prawidłowego gromadzenia odpadów;
- ▶ umożliwić podłączenie do energii elektrycznej w przypadku konieczności korzystania z urządzeń chłodniczych (sprzedaż artykułów spożywczych wymagających utrzymania „łańcucha chłodniczego”)

Dystrybucję można prowadzić z obiektów ruchomych lub tymczasowych (z namiotów, straganów, ruchomych punktów sprzedaży) w sposób chroniący żywność przed zanieczyszczeniem, niekorzystnymi warunkami atmosferycznymi, owadami i skażeniem.





Ocena ryzyka

Należy pamiętać, że w przypadku wprowadzenia żywności do obrotu (również w niewielkiej ilości) podczas imprez okolicznościowych decydująca jest ocena ryzyka i skala zagrożenia ze względu na bezpieczeństwo żywności, a co za tym idzie bezpieczeństwo konsumentów.

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

- ▶ Makaron bezjajeczny
- ▶ Dżemy, marmolady, powidła, kompoty, przeciery warzywne poddane obróbce termicznej
- ▶ Zagęszczone syropy owocowe poddane obróbce termicznej
- ▶ Soki pasteryzowane
- ▶ Produkty marynowane o wydłużonym okresie przydatności do spożycia
- ▶ Cukierki
- ▶ Chleb i bułki bez dodatku jaj, mleka i jego przetworów, mięsa i jego przetworów.



Żywność o potencjalnie wysokim ryzyku

- ▶ Ciasta z dodatkiem jaj i mleka
- ▶ Ciasta z kremem niepoddanym obróbce termicznej
- ▶ Ciasta z kremem poddanym obróbce termicznej
- ▶ Soki owocowe i warzywne niepasteryzowane (gotowe do spożycia)



Znakowanie żywności

- ❖ etykieta winna umożliwiać identyfikację środka spożywczego
 - nazwa środka spożywczego
 - nazwa i adres wytwórcy
 - wykaz składników w kolejności malejącej, z wyszczególnieniem alergenów
 - termin przydatności do spożycia
 - numer partii
 - warunki przechowywania
 - wartość odżywcza- nie jest obowiązkowa dla żywności, w tym żywności wytwarzanej ręcznie, dostarczanej bezpośrednio przez wytwórcę małych ilości produktów konsumentowi finalnemu
- ❖ powinna być zgodna z obowiązującym prawem w tym zakresie:
 - rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...)
 - rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych



REJESTRACJA PROWADZONEJ DZIAŁALNOŚCI



Przepisy prawa żywnościowego dotyczą produkcji / obrotu żywnością, tam gdzie jest:

- ▶ pewna ciągłość
- ▶ pewien stopień organizacji

Np. stała lub sezonowa produkcja domowa żywności i jej sprzedaż w lokalnym sklepie, produkcja żywności w wynajętych pomieszczeniach (np. w stołówce szkolnej) np. pierogów, ciast, które są sprzedawane klientom lub do sklepów.



Podmioty podlegające rejestracji przez terenowo właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej



- ▶ Produkcja pierwotna – działalność na poziomie gospodarstw; oznacza produkcję, uprawę produktów podstawowych, także zbieranie runa leśnego;
- ▶ Dostawy bezpośrednie – obejmują produkty produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego, tj.: zboża, owoce, warzywa, zioła, grzyby (uprawne), pochodzące wyłącznie z własnych upraw oraz środki spożywcze pochodzące z produktów lub surowców, o których mowa powyżej w postaci kiszonej lub suszonej (np. ogórki kiszone, owoce suszone)
- ▶ Rolniczy handel detaliczny - polega na produkcji żywności pochodzącej w całości lub części z własnej uprawy i zbywaniu tej żywności konsumentowi końcowemu. Mogą to być:
 - produkty nieprzetworzone (np. ziemniaki, jabłka, truskawki),
 - produkty przetworzone (np. dżemy, soki, przetwory owocowo-warzywne, oleje, napoje bezalkoholowe, przyprawy, pieczywo, potrawy)

Podmioty podlegające rejestracji przez terenowo właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej



- ▶ Produkcja domowa – rodzaj i ilość produktów, możliwy do wyprodukowania w warunkach domowych, z użyciem zwykłych sprzętów standardowo wykorzystywanych w kuchni w domu; może być prowadzona jeśli warunki sanitarne są odpowiednie dla tego rodzaju produkcji.

Nie każde warunki domowe pozwalają na prowadzenie takiej działalności !!!

- ❑ kuchnia nie może być wykorzystywana jako sypialnia dla osób lub zwierząt,
- ❑ w czasie produkcji nie są wykonywane inne czynności domowe

DZIAŁALNOŚĆ OKAZJONALNA

- **Działalność okazjonalna** nie posiada jednoznacznie przyjętej definicji prawnej.
- Niemniej jednak za **działalność okazjonalną** uznaje się przygotowywanie, przechowywanie i serwowanie żywności przez osoby fizyczne w trakcie imprez, tj. jarmarki, targi, festyny, kiermasze, święta kościelne, szkolne, miejskie czy wiejskie, gdzie **żywność jest przygotowywana czasami, sporadycznie i na małą skalę.**

Koła Gospodyń Wiejskich

W przypadku Koła gospodyń wiejskich członkowie mogą ale nie muszą osobno rejestrować prowadzonej działalności w zakresie produkcji domowej.

Koło gospodyń wiejskich może m.in.:

- wygospodarować jakieś pomieszczenie np. remizę/ świetlicę (spełniające wymagania dla produkcji żywności) i w nim prowadzić swoją działalność



Należy zaznaczyć, że również w przypadku niewielkich rozmiarów produkcji żywności przeznaczonej do wprowadzenia do obrotu podczas określonego wydarzenia, **produkty** przygotowane w celu sprzedaży **muszą być bezpieczne dla zdrowia i życia konsumentów.**

W związku z tym osoby sprzedające żywność na tego typu imprezach powinny stosować zasady dobrej praktyki higienicznej, które są podstawą spełniania wymagań higienicznych.



Dziękuję za uwagę

**POWIATOWA STACJA
SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA
W AUGUSTOWIE**

ul. Karola Brzostowskiego 10, 16-300 Augustów,
tel. 87 643 32 80,
e-mail: psse.augustow@sanepid.gov.pl

