



28.10.2025 r.

## Fundusze Europejskie

**Szkolenie realizowane w ramach projektu FERS.01.13-IP.07-0005/24 pn: „Podniesienie kompetencji pracowników i pracowniczek Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia, higieny środowiska oraz higieny radiacyjnej”**

**Dofinansowanie projektu z UE: 2 927 147,78 PLN**



Fundusze  
Europejskie



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską





28.10.2025 r.

**Fundusze Europejskie**

# **SZKOLENIE ON LINE HACCP**



Fundusze  
Europejskie



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



# **Program szkolenia - dzień 1**

## **Podstawy prawne, zakres obowiązków przedsiębiorcy we wdrażaniu systemu HACCP.**

1. Wprowadzenie do GMP/GHP (PRP)
2. Wprowadzenie do zasad HACCP
3. Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”
4. Obszary GMP/GHP (PRP), odniesienia pomiędzy przepisami prawa, Codex HACCP i Normą ISO 22000.
5. Zasady i etapy HACCP, odniesienia pomiędzy przepisami prawa, Codex HACCP i Normą ISO 22000.

# **Program szkolenia - dzień 1**

## **Elastyczność w podejściu do zasad HACCP**

1. Specyfika małych firm i system HACCP.
2. Zawiadomienie KE nr C355/2012.
3. Przykłady uproszczonego podejścia do zasad HACCP.

## **Program szkolenia - dzień 2**

### **Dokumentowanie systemu HACCP w zakładach**

1. Cel prowadzenia dokumentacji i rejestrów.
2. Różne plany HACCP.
3. Przykłady struktur dokumentacji w firmach z podstawowym systemem HACCP.
4. Przykładowe procedury GMP/GHP w firmach z systemem HACCP
5. Dokumenty systemu, rejestry (zapisy).
6. Przykłady identyfikacji zagrożeń i doboru środków kontroli/nadzoru w różnych rodzajach zakładów produkcji i obrotu żywnością.
7. Monitorowanie CCP i OPRP.
8. Urzędowa kontrola systemu HACCP w firmie – omówienie na przykładzie.

## **Program szkolenia - dzień 3**

### **Ocena procedur GHP, GMP i systemu HACCP podczas kontroli**

1. Przykłady niezgodności z GMP/GHP (PRP).
2. Przykłady niezgodności z zasadami HACCP.
3. CP/CCP– definicje, różnice, praktyczne przykłady.
4. Przykładowa lista kontrolna oceny zgodności z zasadami HACCP.

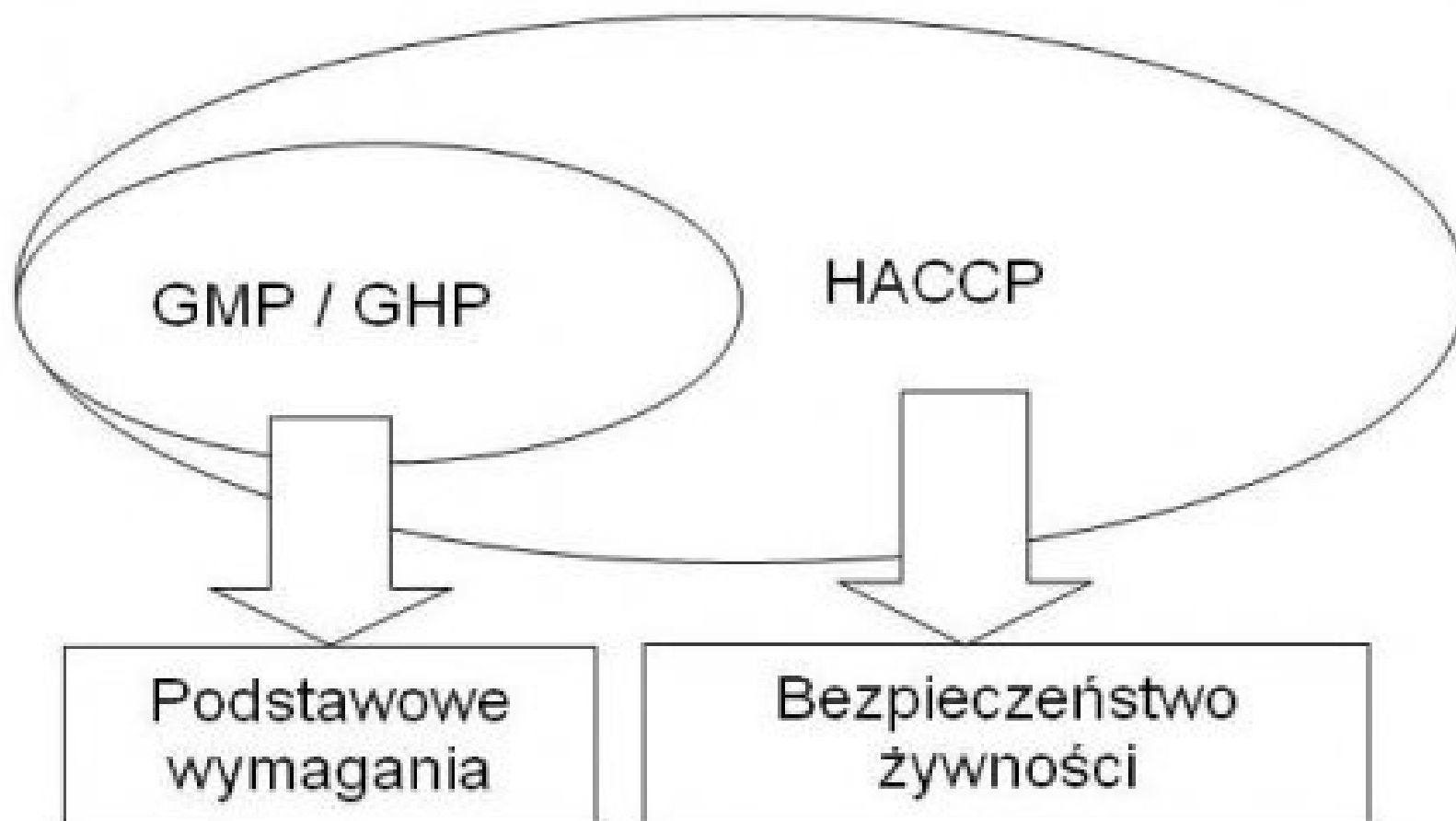
**Ćwiczenia teoretyczne** – kontrola systemu - analiza przykładowej dokumentacji systemu (wyznaczenie CP, CCP, kontrola etc.) znajdowanie błędów.

# **Podstawy prawne, zakres obowiązków przedsiębiorcy we wdrażaniu systemu HACCP.**

28.10.2025 r.

**Wprowadzenie do GMP/GHP (PRP).**

**Wprowadzenie do zasad HACCP.**



**Podstawy prawne, zakres obowiązków przedsiębiorcy  
we wdrażaniu systemu HACCP.**

**Wprowadzenie do GMP/GHP (PRP).**

**Wprowadzenie do zasad HACCP.**

**ROZPORZĄDZENIE (WE) NR 852/2004 PARLAMENTU  
EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 29 kwietnia 2004 r.  
w sprawie higieny środków spożywczych**

**OBOWIĄZKI PODMIOTÓW PROWADZĄCYCH  
PRZEDSIĘBIORSTWA SPOŻYWCZE**

**Podmioty prowadzące PRZEDSIĘBIORSTWA SPOŻYWCZE**  
zapewniają, że na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i  
dystrybucji żywności odbywających się pod ich kontrolą,  
spełniane są właściwe wymagania higieny ustanowione w niniejszym  
rozporządzeniu.



**Podstawy prawne, zakres obowiązków przedsiębiorcy  
we wdrażaniu systemu HACCP.  
Wprowadzenie do GMP/GHP (PRP).  
Wprowadzenie do zasad HACCP.**

**ROZPORZĄDZENIE (WE) NR 178/2002 PARLAMENTU  
EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające  
ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące  
Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz  
ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności**

**PRZEDSIĘBIORSTWO SPOŻYWCZE** oznacza przedsiębiorstwo publiczne lub prywatne, typu non-profit lub nie, prowadzące jakąkolwiek działalność związaną z jakimkolwiek etapem produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności

**PODMIOT DZIAŁAJĄCY NA RYNKU SPOŻYWCZYM** oznacza osoby fizyczne lub prawne odpowiedzialne za spełnienie wymogów prawa żywnościowego w przedsiębiorstwie spożywczym pozostającym pod ich kontrolą.

**Podstawy prawne, zakres obowiązków przedsiębiorcy  
we wdrażaniu systemu HACCP.  
Wprowadzenie do GMP/GHP (PRP).  
Wprowadzenie do zasad HACCP.**

**ROZPORZĄDZENIE (WE) NR 852/2004 PARLAMENTU  
EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 29 kwietnia 2004 r.  
w sprawie higieny środków spożywczych**

**OBYWIAŹKI PODMIOTÓW PROWADZĄCYCH  
PRZEDSIĘBIORSTWA SPOŻYWCZE**

**Ogólne zastosowanie procedur opartych na zasadach HACCP, wraz z  
zastosowaniem dobrej praktyki higieny, powinno wzmocnić  
odpowiedzialność podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa  
spożywcze**

**Podstawy prawne, zakres obowiązków przedsiębiorcy  
we wdrażaniu systemu HACCP.**

**Wprowadzenie do GMP/GHP (PRP).**

**Wprowadzenie do zasad HACCP.**

**ROZPORZĄDZENIE (WE) NR 852/2004 PARLAMENTU  
EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 29 kwietnia 2004 r.  
w sprawie higieny środków spożywczych**

**Wytyczne do dobrej praktyki są ważnym instrumentem mającym na celu pomoc podmiotom prowadzącym przedsiębiorstwa spożywcze na wszystkich szczeblach łańcucha produkcji żywności w zakresie zachowania zgodności z zasadami higieny żywności oraz ze stosowaniem zasad HACCP.**

**Podstawy prawne, zakres obowiązków przedsiębiorcy  
we wdrażaniu systemu HACCP.  
Wprowadzenie do GMP/GHP (PRP).  
Wprowadzenie do zasad HACCP.**

**Artykuł 3 Rozporządzenia (WE) nr 852/2004**

**Obowiązki ogólne**

Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze zapewniają, że na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności odbywających się pod ich kontrolą, spełniane są właściwe wymogi higieny ustanowione w niniejszym rozporządzeniu.

**Podstawy prawne, zakres obowiązków przedsiębiorcy  
we wdrażaniu systemu HACCP.**

**Wprowadzenie do GMP/GHP (PRP).**

**Wprowadzenie do zasad HACCP.**

Zgodnie z **art. 4 Rozporządzenia (WE) nr 852/2004** podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze **mają obowiązek postępować zgodnie z ogólnymi wymogami higieny wyszczególnionymi w załączniku I do tego rozporządzenia w odniesieniu do produkcji podstawowej i powiązanych działań oraz w załączniku II do tego rozporządzenia w odniesieniu do innych etapów łańcucha produkcji żywności niż produkcja podstawowa.**

Są one uzupełnione szczególnymi wymogami higieny dla żywności pochodzenia zwierzęcego, przewidzianymi w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004

# **Podstawy prawne, zakres obowiązków przedsiębiorcy** 28.10.2025 r. **we wdrażaniu systemu HACCP.**

**Wprowadzenie do GMP/GHP (PRP).**

**Wprowadzenie do zasad HACCP.**

## **Artykuł 5**

### **Analiza zagrożeń i krytyczne punkty kontroli**

- 1. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego opracowują, wykonują i utrzymują stałą procedurę lub procedury na podstawie zasad HACCP.**

**UWAGA: ust. 1 stosuje się jedynie do podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze uczestniczące w jakimkolwiek etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności po produkcji podstawowej i tych powiązanych działaniach, które są wymienione w załączniku I [art. 5 ust. 3 Rozp. 852/2004].**

# **Podstawy prawne, zakres obowiązków przedsiębiorcy** 28.10.2025 r. **we wdrażaniu systemu HACCP.**

## **Wprowadzenie do GMP/GHP (PRP). Wprowadzenie do zasad HACCP.**

### **Artykuł 5**

#### **Analiza zagrożeń i krytyczne punkty kontroli**

2. **Zasady HACCP** określone w ust. 1 **obejmują następujące:**

- a) **określanie wszelkich zagrożeń**, którym należy zapobiec, wyeliminować lub ograniczyć do akceptowalnych poziomów - **ANALIZA ZAGROŻEŃ;**
- b) **określanie krytycznych punktów kontroli** w działaniu lub działaniach, w których kontrola jest konieczna do zapobieżenia lub wyeliminowania zagrożenia lub do ograniczenia go do akceptowalnych poziomów - **WERYFIKACJA ZAGROŻEŃ I WYZNACZENIE CCP;**

# **Podstawy prawne, zakres obowiązków przedsiębiorcy** 28.10.2025 r. **we wdrażaniu systemu HACCP.**

## **Wprowadzenie do GMP/GHP (PRP). Wprowadzenie do zasad HACCP.**

### **Artykuł 5**

#### **Analiza zagrożeń i krytyczne punkty kontroli**

2. **Zasady HACCP** określone w ust. 1 **obejmują następujące:**

- c) **ustanowienie LIMITÓW W KRYTYCZNYCH PUNKTACH KONTROLI KRYTYCZNEJ**, które oddzielają poziom akceptowalny od nieakceptowalnego w celu zapobieżenia, wyeliminowania lub ograniczenia zidentyfikowanych zagrożeń;
- d) ustanowienie i wprowadzenie w życie skutecznych procedur monitorowania w krytycznych punktach kontroli – **SYSTEM MONITOROWANIA CCP**;
- e) **ustanowienie działań naprawczych**, gdy monitoring wykazuje, że krytyczny punkt kontroli jest poza kontrolą – **DZIAŁANIA KORYGUJĄCE/KOREKTY/DZIAŁANIA ZAPOBIEGAWCZE**;



**Podstawy prawne, zakres obowiązków przedsiębiorcy** 28.10.2025 r.  
**we wdrażaniu systemu HACCP.**  
**Wprowadzenie do GMP/GHP (PRP).**  
**Wprowadzenie do zasad HACCP.**

## **Artykuł 5**

### **Analiza zagrożeń i krytyczne punkty kontroli**

2. **Zasady HACCP** określone w ust. 1 **obejmują następujące:**

- f) ustanowienie procedur, które powinny być regularnie wykonywane, w celu sprawdzenia, czy środki wyszczególnione w lit. a) - e) działają skutecznie – **WERYFIKACJA/AUDIT SYSTEMU HACCP** oraz
- g) **ustanowienie dokumentów i archiwów proporcjonalnych do charakteru i rozmiaru przedsiębiorstwa spożywczego w celu wykazania skutecznego stosowania środków wyszczególnionych w lit. a) – f) – DOKUMENTOWANIE SYSTEMU HACCP.**

**Podstawy prawne, zakres obowiązków przedsiębiorcy** 28.10.2025 r.  
**we wdrażaniu systemu HACCP.**

**Wprowadzenie do GMP/GHP (PRP).**

**Wprowadzenie do zasad HACCP.**

**Artykuł 5**

**Analiza zagrożeń i krytyczne punkty kontroli**

**Jeżeli dokonuje się jakiejkolwiek modyfikacji w produkcji, procesie lub jakimkolwiek działaniu, podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze dokonują przeglądu procedury i wprowadzają niezbędne w niej zmiany.**

**Podstawy prawne, zakres obowiązków przedsiębiorcy** 28.10.2025 r.  
**we wdrażaniu systemu HACCP.**  
**Wprowadzenie do GMP/GHP (PRP).**  
**Wprowadzenie do zasad HACCP.**

**Artykuł 5**

**4. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego:**

- a) dostarczają właściwemu organowi dowodów dotyczących zgodności** działania z ust. 1 [opracowania, wykonania i utrzymania stałej procedury lub procedur na podstawie zasad HACCP] w sposób, w jaki wymagają tego właściwe organy, **uwzględniając charakter i rozmiar przedsiębiorstwa sektora spożywczego;**
- b) zapewniają, że KAŻDY DOKUMENT** opisujący procedury opracowane zgodnie z niniejszym artykułem **JEST ZAWSZE AKTUALNY;**
- c) utrzymują inne DOKUMENTY I ARCHIWA DOTYCZĄCE WŁAŚCIWEGO OKRESU.**

**Podstawy prawne, zakres obowiązków przedsiębiorcy** 28.10.2025 r.  
**we wdrażaniu systemu HACCP.**  
**Wprowadzenie do GMP/GHP (PRP).**  
**Wprowadzenie do zasad HACCP.**

**ROZDZIAŁ III - WYTYCZNE DOBREJ PRAKTYKI**

**Artykuł 7**

**Opracowywanie, upowszechnianie i korzystanie z wytycznych**

**Państwa Członkowskie zachęcają do opracowywania krajowych wytycznych dobrej praktyki higieny oraz stosowania zasad HACCP** zgodnie z art. 8. Wytyczne wspólnotowe opracowywane są zgodnie z art. 9.

Zachęca się do upowszechniania i korzystania zarówno z wytycznych krajowych jak i wspólnotowych. **Przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą jednakże KORZYSTAĆ Z TYCH WYTYCZNYCH NIEOBOWIĄZKOWO.**

## Wykaz

*przewodników oraz poradników Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i wdrażania zasad systemu HACCP zaopiniowanych pozytywnie pod względem zgodności z wymaganiami higienicznymi przez Głównego Inspektora Sanitarnego*

28.10.2025 r.

<i>Lp.</i>	<i>Tytuł poradnika/przewodnika</i>	<i>Kontakt</i>
1.	Kodeks dobrej praktyki higienicznej dla europejskiego przemysłu młynarskiego	Polska Federacja Producentów Żywności Związek Pracodawców ul. Chałubińskiego 8 00-613 Warszawa www.pfpz.pl
2.	Przewodnik dobrej praktyki higienicznej dla przemysłu soków owocowych	Polska Federacja Producentów Żywności Związek Pracodawców ul. Chałubińskiego 8 00-613 Warszawa www.pfpz.pl
3.	Kodeks higieny dla margaryn i tłuszczów do smarowania	Polska Federacja Producentów Żywności Związek Pracodawców ul. Chałubińskiego 8 00-613 Warszawa www.pfpz.pl
4.	Przewodnik dobrych praktyk higienicznych CAOBISCO	Polska Federacja Producentów Żywności Związek Pracodawców ul. Chałubińskiego 8 00-613 Warszawa www.pfpz.pl
5.	Przewodnik dobrej praktyki higienicznej dla produkcji mrożonej żywności	Polska Federacja Producentów Żywności Związek Pracodawców ul. Chałubińskiego 8 00-613 Warszawa www.pfpz.pl
6.	Dobre Praktyki Magazynowania oraz Ekspozycji Wód i Napojów	Krajowa Izba Gospodarcza „Przemysł Rozlewniczy“ ul. Żurawia 32/34 00-515 Warszawa <a href="http://www.kigpr.pl">http://www.kigpr.pl</a>

**[https://www.gov.pl/web/gis/  
wymagania-higieniczne--system-  
haccp](https://www.gov.pl/web/gis/wymagania-higieniczne--system-haccp)**

**Podstawy prawne, zakres obowiązków przedsiębiorcy** 28.10.2025 r.  
**we wdrażaniu systemu HACCP.**

**Wprowadzenie do GMP/GHP (PRP).**

**Wprowadzenie do zasad HACCP.**

**ROZDZIAŁ III - WYTYCZNE DOBREJ PRAKTYKI**

**Artykuł 8**

**Wytyczne krajowe**

- 1. Jeżeli opracowywane są krajowe wytyczne dobrej praktyki, są one opracowywane i upowszechniane przez sektory spożywcze:**
  - a) po zasięgnięciu opinii stron, których interesy mogą zostać w znaczny sposób dotknięte, takich jak właściwe organy i grupy konsumentów;
  - b) UWZGLĘDNIAJĄC ODPOWIEDNIE KODEKSY PRAKTYKI Z KODEKSU ŻYWNOŚCIOWEGO**

**Podstawy prawne, zakres obowiązków przedsiębiorcy** 28.10.2025 r.  
**we wdrażaniu systemu HACCP.**

**Wprowadzenie do GMP/GHP (PRP).**

**Wprowadzenie do zasad HACCP.**

**Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia:**

**BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSTCI - ogół warunków, które muszą być spełniane, dotyczących w szczególności:**

- a) stosowanych substancji dodatkowych i aromatów,
- b) poziomów substancji zanieczyszczających,
- c) pozostałości pestycydów,
- d) warunków napromieniania żywności,
- e) cech organoleptycznych,

**i działań, które muszą być podejmowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu żywnością  
- w celu zapewnienia zdrowia i życia człowieka;**

**Podstawy prawne, zakres obowiązków przedsiębiorcy** 28.10.2025 r.  
**we wdrażaniu systemu HACCP.**

**Wprowadzenie do GMP/GHP (PRP).**

**Wprowadzenie do zasad HACCP.**

**ROZPORZĄDZENIE (WE) NR 178/2002 PARLAMENTU  
EUROPEJSKIEGO I RADY  
z dnia 28 stycznia 2002 r.**

**ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa  
żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds.  
Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury  
w zakresie bezpieczeństwa żywności:**



**Podstawy prawne, zakres obowiązków przedsiębiorcy** 28.10.2025 r.  
**we wdrażaniu systemu HACCP.**

**Wprowadzenie do GMP/GHP (PRP).**

**Wprowadzenie do zasad HACCP.**

**"ZAGROŻENIE"** oznacza czynnik biologiczny, chemiczny lub fizyczny w żywności lub paszy, bądź STAN ŻYWNOŚCI lub paszy, mogący powodować negatywne skutki dla zdrowia **[ROZPORZĄDZENIE (WE) NR 178/2002]**

**"RYZYSKO"** oznacza niebezpieczeństwo zaistnienia negatywnych skutków dla zdrowia oraz dotkliwość takich skutków w następstwie zagrożenia **[ROZPORZĄDZENIE (WE) NR 178/2002]**

# **Podstawy prawne, zakres obowiązków przedsiębiorcy** 28.10.2025 r. **we wdrażaniu systemu HACCP.**

**Wprowadzenie do GMP/GHP (PRP).**

**Wprowadzenie do zasad HACCP.**

## **Codex Alimentarius**

**ZANIECZYSZCZENIA:** wszelkie czynniki biologiczne, chemiczne lub fizyczne, ciała obce lub inne substancje nie dodane celowo do żywności, które mogą zagrozić bezpieczeństwu lub przydatności żywności.

**ZANIECZYSZCZENIE:** wprowadzenie lub pojawienie się substancji zanieczyszczającej w żywności lub środowisku żywnościowym.

**ZAGROŻENIE:** czynnik biologiczny, chemiczny lub fizyczny w żywności, mogący powodować negatywne skutki dla zdrowia.

**Podstawy prawne, zakres obowiązków przedsiębiorcy** 28.10.2025 r.  
**we wdrażaniu systemu HACCP.**

**Wprowadzenie do GMP/GHP (PRP).**

**Wprowadzenie do zasad HACCP.**

**Artykuł 14**

**Wymogi w zakresie bezpieczeństwa żywności.**

- 1. Żaden NIEBEZPIECZNY środek spożywczy nie może być wprowadzany na rynek.**
- 2. Środek spożywczy jest uznawany za niebezpieczny, jeżeli uważa się, że:**
  - a) JEST SZKODLIWY dla zdrowia,**
  - b) NIE NADAJE SIĘ DO SPOŻYCIA przez ludzi.**

**Podstawy prawne, zakres obowiązków przedsiębiorcy** 28.10.2025 r.  
**we wdrażaniu systemu HACCP.**

**Wprowadzenie do GMP/GHP (PRP).**

**Wprowadzenie do zasad HACCP.**

**Artykuł 14**

**3. Podczas podejmowania decyzji, że DANY ŚRODEK SPOŻYWCZY JEST NIEBEZPIECZNY, należy mieć na względzie:**

- a) zwykłe warunki korzystania z żywności przez konsumenta oraz wykorzystywania jej na każdym etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji, oraz**
- b) informacje przeznaczone dla konsumenta, z uwzględnieniem informacji na etykiecie oraz inne informacje zwykle dostępne dla konsumenta dotyczące unikania konkretnych negatywnych skutków dla zdrowia związanych z daną żywnością lub rodzajem żywności**

**Podstawy prawne, zakres obowiązków przedsiębiorcy** 28.10.2025 r.  
**we wdrażaniu systemu HACCP.**

**Wprowadzenie do GMP/GHP (PRP).**

**Wprowadzenie do zasad HACCP.**

**Artykuł 14**

**4. Podczas podejmowania decyzji, że ŚRODEK SPOŻYWCZY  
JEST SZKODLIWY DLA ZDROWIA, należy mieć na względzie:**

- a) nie tylko prawdopodobne natychmiastowe i/lub krótkotrwałe i/  
lub długofalowe skutki tej żywności dla zdrowia spożywającej  
jej osoby, ale także dla następnych pokoleń;**
- b) ewentualne skutki skumulowania toksyczności;**
- c) szczególną wrażliwość zdrowotną określonej kategorii  
konsumentów, jeżeli środek spożywczy jest przeznaczony dla tej  
kategorii konsumentów.**

**Podstawy prawne, zakres obowiązków przedsiębiorcy** 28.10.2025 r.  
**we wdrażaniu systemu HACCP.**

**Wprowadzenie do GMP/GHP (PRP).**

**Wprowadzenie do zasad HACCP.**

**Artykuł 14**

**5. Podczas podejmowania decyzji, że środek spożywczy NIE NADAJE SIĘ DO SPOŻYCIA PRZEZ LUDZI, należy mieć na względzie, czy środek spożywczy nie może być spożywany przez ludzi stosownie z jego przeznaczeniem z powodu zanieczyszczenia, zarówno przez czynniki obce jak i w inny sposób, czy też z powodu gnicia, psucia się lub rozkładu.**

**Podstawy prawne, zakres obowiązków przedsiębiorcy** 28.10.2025 r.  
**we wdrażaniu systemu HACCP.**

**Wprowadzenie do GMP/GHP (PRP).**

**Wprowadzenie do zasad HACCP.**

**Artykuł 14**

**6. Jeżeli niebezpieczny środek spożywczy stanowi część partii, transzy lub dostawy żywności należącej do tej samej klasy lub kategorii, należy założyć, że całość żywności w tej partii, transzy lub dostawie jest również niebezpieczna, chyba że po dokonaniu szczegółowej oceny brak jest dowodów, iż reszta partii, transzy lub dostawy jest niebezpieczna.**

**PRZYKŁADOWA PROCEDURA:**

**1.1. Postępowanie z wyrobem reklamowanym  
i wycofywanym z rynku.**

**Podstawy prawne, zakres obowiązków przedsiębiorcy** 28.10.2025 r.  
**we wdrażaniu systemu HACCP.**

**Wprowadzenie do GMP/GHP (PRP).**

**Wprowadzenie do zasad HACCP.**

**Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie  
żywności i żywienia:**

**CECHY ORGANOLEPTYCZNE** - zespół cech obejmujących  
smak, zapach, wygląd, w tym barwę i konsystencję,  
środków spożywczych, które można wyodrębnić i ocenić  
przy pomocy zmysłów człowieka;



**Podstawy prawne, zakres obowiązków przedsiębiorcy** 28.10.2025 r.  
**we wdrażaniu systemu HACCP.**

**Wprowadzenie do GMP/GHP (PRP).**

**Wprowadzenie do zasad HACCP.**

**Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia:**

**ŚRODEK SPOŻYWCZY ZAFALSZOWANY** - środek spożywczy, którego skład lub inne właściwości zostały zmienione, a konsument nie został o tym poinformowany w sposób określony w przepisach rozporządzenia nr 1169/2011, albo środek spożywczy, w którym zostały wprowadzone zmiany mające na celu ukrycie jego rzeczywistego składu lub innych właściwości.

**Podstawy prawne, zakres obowiązków przedsiębiorcy we  
wdrażaniu systemu HACCP.**

28.10.2025 r.

**Wprowadzenie do GMP/GHP (PRP).**

**Wprowadzenie do zasad HACCP.**

**Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie  
żywności i żywienia:**

**DEFINICJE**

**Dobra Praktyka Higieniczna** (Good Hygienic Practice - GHP) - działania, które muszą być podjęte, i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności.

**Podstawy prawne, zakres obowiązków przedsiębiorcy we  
wdrażaniu systemu HACCP.**

28.10.2025 r.

**Wprowadzenie do GMP/GHP (PRP).**

**Wprowadzenie do zasad HACCP.**

**Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie  
żywności i żywienia:**

**DEFINICJE**

**Dobra Praktyka Produkcyjna (Good Manufacturing Practice - GMP)** - w odniesieniu do produkcji żywności: działania, które muszą być podjęte, i warunki, które muszą być spełniane, aby produkcja żywności odbywała się w sposób zapewniający bezpieczeństwo żywności, zgodnie z jej przeznaczeniem, **a w odniesieniu do produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością** - dobra praktyka produkcyjna w rozumieniu art. 3 lit. a rozporządzenia (WE) nr 2023/2006 z dnia 22 grudnia 2006 r. w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. Urz. UE L 384 z 29.12.2006, str. 75).

**Podstawy prawne, zakres obowiązków przedsiębiorcy we  
wdrażaniu systemu HACCP.**

28.10.2025 r.

**Wprowadzenie do GMP/GHP (PRP).**

**Wprowadzenie do zasad HACCP.**

**Typowymi przykładami GHP lub operacyjnych programów warunków wstępnych są:**

- **czyszczenie sprzętu i powierzchni**, które mają kontakt z żywnością gotową do spożycia, powinno być przedmiotem większej uwagi niż inne obszary, takie jak czyszczenie ścian i sufitów, ponieważ jeżeli powierzchnie mające kontakt z żywnością nie są odpowiednio czyszczone, może to prowadzić do bezpośredniego zanieczyszczenia żywności bakteriami *Listeria monocytogenes*;
- **intensywniejsze czyszczenie i dezynfekcja** oraz stosowanie bardziej rygorystycznych wymogów w zakresie higieny osobistej (np. maski na usta i dodatkowa ochrona personelu) na obszarach wysokiego ryzyka, np. na obszarach pakowania żywności gotowej do spożycia;
- **sprawdzanie opakowań żywności konserwowanej pod kątem czystości i uszkodzeń;**

**Podstawy prawne, zakres obowiązków przedsiębiorcy we  
wdrażaniu systemu HACCP.**

28.10.2025 r.

**Wprowadzenie do GMP/GHP (PRP).**

**Wprowadzenie do zasad HACCP.**

**Typowymi przykładami GHP lub operacyjnych programów warunków wstępnych są:**

- **przeprowadzanie bardziej rygorystycznych kontroli przy przyjmowaniu surowców**, jeżeli dostawca nie gwarantuje pożądanego poziomu jakości/bezpieczeństwa (np. mikotoksyny w przyprawach);
- **pośrednie skuteczne czyszczenie w celu kontroli zanieczyszczeń krzyżowych między partiami produkcji zawierającymi różne alergeny (orzechy, soja, mleko...)**. Dotkliwość skutków zdrowotnych jest duża, a ryzyko odchyłeń (obecność w wyniku zanieczyszczenia krzyżowego) może być znaczne, jednak monitorowanie w czasie rzeczywistym jest niemożliwe. Zob. również sekcja 3.7 załącznika I;
- **uwzględnienie jakości bakteriologicznej wody** używanej do nawadniania jako punktów kontrolnych może być właściwe w szczególności w przypadku upraw gotowych do spożycia;

# Podstawy prawne, zakres obowiązków przedsiębiorcy we wdrażaniu systemu HACCP.

28.10.2025 r.

## Wprowadzenie do GMP/GHP (PRP).

## Wprowadzenie do zasad HACCP.

### Typowymi przykładami GHP lub operacyjnych programów warunków wstępnych są:

- **kontrolowanie procesu mycia warzyw** (np. częstotliwość wymiany wody wykorzystywanej do mycia, aby uniknąć zanieczyszczenia krzyżowego mikroorganizmami, podejmowanie czynności mechanicznych w wodzie w celu usunięcia zagrożeń fizycznych, takich jak kamienie czy kawałki drewna);
- **kontrolowanie procesu blanszowania w przypadku sektora zajmującego się głębokim mrożeniem (czas/temperatura)**; procesów mycia i blanszowania zazwyczaj nie uznaje się za krytyczne punkty kontroli, ponieważ nie zapewniają one pełnego wyeliminowania znaczących zagrożeń związanych z mikroorganizmami ani ograniczenia takich zagrożeń do akceptowalnego poziomu oraz nie służą one wyeliminowaniu czy ograniczeniu takich zagrożeń; procesy te wywierają jednak wpływ na obciążenie mikrobiologiczne produktów przetworzonych i przyczynią się, w połączeniu z innymi środkami kontrolnymi, do wyeliminowania znaczących zagrożeń lub ograniczenia ich do akceptowalnego poziomu.

**Podstawy prawne, zakres obowiązków przedsiębiorcy we  
wdrażaniu systemu HACCP.**

28.10.2025 r.

**Wprowadzenie do GMP/GHP (PRP).**

**Wprowadzenie do zasad HACCP.**

**Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie  
żywności i żywienia:**

**DEFINICJE**

**System analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points), zwany dalej "systemem HACCP"** - postępowanie mające na **celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń** z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i obrotu żywnością. System ten **ma również na celu określenie metod eliminacji lub ograniczania zagrożeń oraz ustalenie działań korygujących.**

**Podstawy prawne, zakres obowiązków przedsiębiorcy we  
wdrażaniu systemu HACCP.**

28.10.2025 r.

**Wprowadzenie do GMP/GHP (PRP).**

**Wprowadzenie do zasad HACCP.**

**Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie  
żywności i żywienia:**

**Art. 59. [Obowiązek przestrzegania wymagań higienicznych;  
obowiązek posiadania orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno-  
epidemiologicznych]**

- 1. Podmioty działające na rynku spożywczym są obowiązane przestrzegać w zakładach wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu nr 852/2004.**



**Podstawy prawne, zakres obowiązków przedsiębiorcy we  
wdrażaniu systemu HACCP.**

28.10.2025 r.

**Wprowadzenie do GMP/GHP (PRP).**

**Wprowadzenie do zasad HACCP.**

**Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie  
żywności i żywienia:**

**Art. 100. [Inne naruszenia przepisów]**

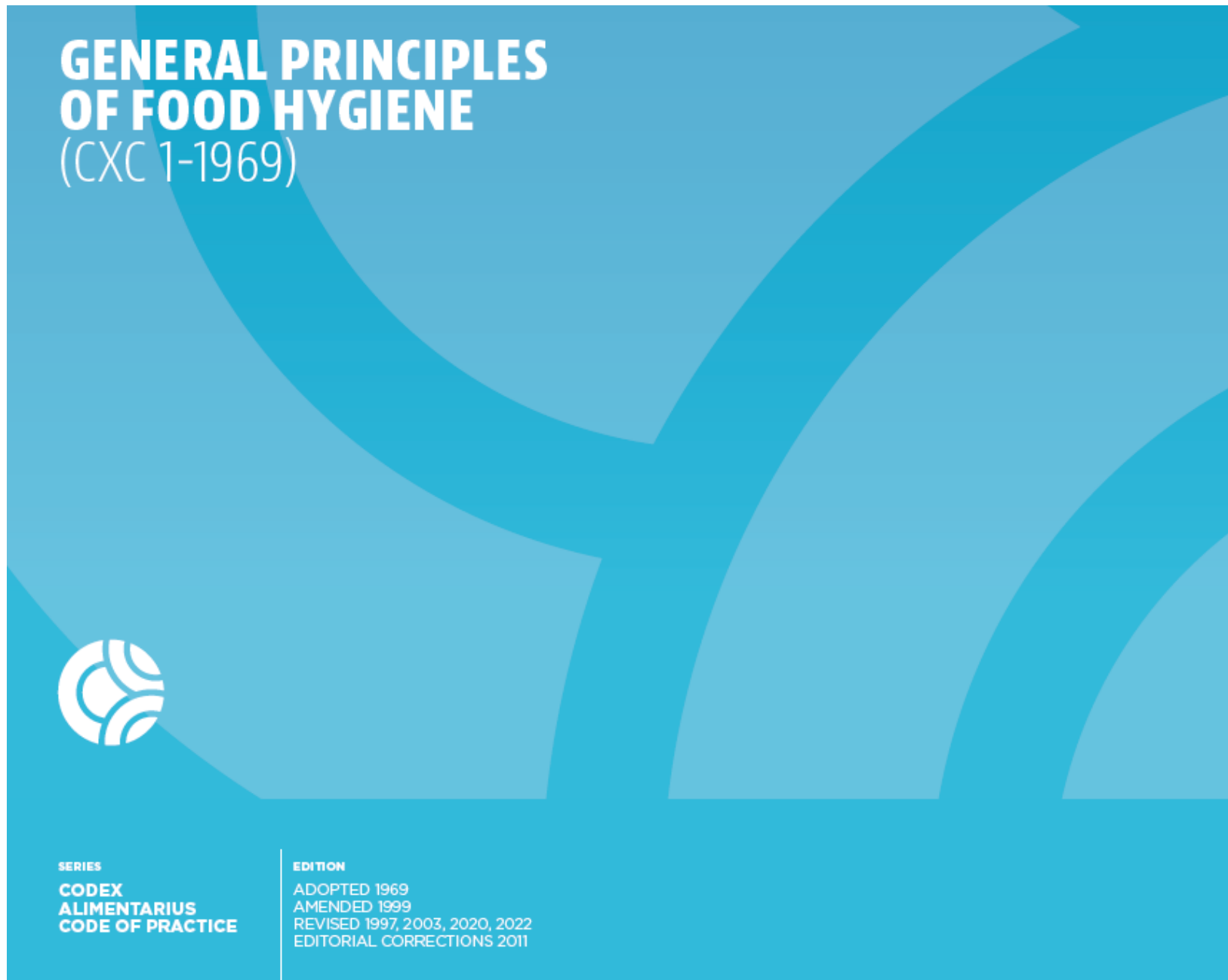
**1. Kto:**

- 8) nie wdraża w zakładzie procedur opartych na zasadach systemu HACCP wbrew obowiązkowi określonemu w art. 5 rozporządzenia nr 852/2004 lub nie przestrzega wymagań higienicznych, wbrew obowiązkowi określonemu w art. 59 ust. 1,**

**podlega karze grzywny.**

# Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”

28.10.2025 r.



**Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 -  
„Ogólne zasady higieny żywności”**

28.10.2025 r.

# **OGÓLNE ZASADY HIGIENY ŻYWNOSTCI**

CXC 1-1969

Przyjęte w 1969 r. Zmienione w 1999 r. Poprawione w 1997 r., 2003 r., 2020 r., 2022 r.

Poprawki redakcyjne w 2011 r.

# **Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”**

28.10.2025 r.

Niniejsza praca została oryginalnie opublikowana w języku angielskim przez Organizację Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) jako General Principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1-1969). Niniejsze tłumaczenie na język polski zostało zorganizowane przez Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. W razie rozbieżności, rozstrzygający jest tekst w języku oryginału.

Wydanie II tłumaczenia - aktualizacja po publikacji Sprostowania 2023/C 260/07 z 24 lipca 2023 roku do  
Zawiadomienia Komisji w sprawie wytycznych dotyczących wdrażania systemów zarządzania  
bezpieczeństwem żywności obejmujących dobre praktyki higieniczne i procedury oparte na zasadach HACCP, uwzględniając ułatwienia/elastyczność w zakresie wdrażania w niektórych przedsiębiorstwach spożywczych (Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej C 355 z dnia 16 września 2022 r.)

# **CODEX ALIMENTARIUS**

**Codex Alimentarius, czyli Kodeks Żywnościowy oznacza szereg zarówno ogólnych jak i szczegółowych standardów zapewniania bezpieczeństwa żywności.**

**Jego celem jest ochrona zdrowia konsumenta oraz gwarancja stosowania uczciwej praktyki w branży żywnościowej. Żywność wprowadzana na rynek lokalny, czy też wysyłana na eksport musi być bezpieczna i dobrej jakości.**

# **Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”**

28.10.2025 r.

**Niniejszy dokument stanowi ramy ogólnych zasad produkcji bezpiecznej i nadającej się do spożycia żywności poprzez nakreślenie niezbędnych kontroli higieny i bezpieczeństwa żywności, które należy wdrożyć podczas:**

- produkcji (w tym produkcji podstawowej),
- przetwarzania,
- wytwarzania,
- przygotowywania,
- pakowania,
- przechowywania,
- dystrybucji,
- handlu detalicznego,
- działalności gastronomicznej,
- transportu żywności,

**a także w stosownych przypadkach szczególnych środków kontroli bezpieczeństwa żywności na określonych etapach łańcucha żywnościowego.**

# **Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”**

28.10.2025 r.

**W dokumencie przedstawione zostały ogólne zasady, które powinny zostać zrozumiane i być przestrzegane przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego, a które dla właściwych organów stanowią podstawę nadzorowania bezpieczeństwa i przydatności żywności.**

Biorąc pod uwagę etap łańcucha żywnościowego, charakter produktu, odpowiednie zanieczyszczenia oraz to, czy odpowiednie zanieczyszczenia mają negatywny wpływ na bezpieczeństwo, przydatność lub oba te czynniki, niniejsze zasady umożliwią przedsiębiorstwom sektora spożywczego opracowanie własnych praktyk w zakresie higieny żywności i niezbędnych środków kontroli bezpieczeństwa żywności, przy jednoczesnym przestrzeganiu wymogów określonych przez właściwe organy.

# **Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”**

28.10.2025 r.

**Wystarczalność wdrożonych dobrych praktyk higieny w zakresie bezpieczeństwa żywności można ustalić po przeprowadzeniu analizy zagrożeń i określeniu sposobu kontroli zidentyfikowanych zagrożeń.**

**Nie wszystkie podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze posiadają jednak odpowiednie kompetencje, aby to zrobić. Jeżeli podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze nie jest w stanie przeprowadzić analizy zagrożeń, może polegać na informacjach dotyczących odpowiednich praktyk w zakresie bezpieczeństwa żywności pochodzących ze źródeł zewnętrznych, takich jak informacje dostarczone przez właściwe organy, środowiska akademickie lub inne kompetentne podmioty (np. stowarzyszenia handlowe lub zawodowe), które zostały opracowane na podstawie identyfikacji odpowiednich zagrożeń i kontroli.**



# **Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”**

28.10.2025 r.

Wszystkie dobre praktyki higieny są ważne, ale niektóre mają większy wpływ na bezpieczeństwo żywności. W związku z tym, na podstawie obaw dotyczących bezpieczeństwa żywności, konieczne może być zwrócenie większej uwagi na niektóre dobre praktyk higieny, w celu zapewnienia bezpiecznej żywności.

**Na przykład czyszczenie wyposażenia i powierzchni, które mają kontakt z żywnością gotową do spożycia, powinno być przedmiotem większej uwagi niż inne obszary, takie jak czyszczenie ścian i sufitów, ponieważ jeśli powierzchnie mające kontakt z żywnością nie są odpowiednio czyszczone, może to prowadzić do bezpośredniego zanieczyszczenia żywności.** Większa uwaga może obejmować większą częstotliwość wykonywania, monitorowania i weryfikacji.

## **Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”**

28.10.2025 r.

**W niektórych okolicznościach wdrożenie dobrych praktyk higieny może nie być wystarczające do zapewnienia bezpieczeństwa żywności ze względu na złożoność działań podejmowanych na żywności i/lub konkretne zagrożenia związane z produktem lub procesem, postęp technologiczny** (np. przedłużenie okresu trwałości poprzez pakowanie w atmosferze modyfikowanej) lub końcowe zastosowanie produktu (np. produkty przeznaczone do specjalnego celu żywieniowego).

W takich przypadkach, **gdy istnieją znaczące zagrożenia zidentyfikowane w drodze analizy zagrożeń jako niekontrolowane przez dobre praktyki higieny, powinny one zostać uwzględnione w planie HACCP.**

# **Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”**

28.10.2025 r.

**Niniejszy dokument składa się z dwóch części, Dobrych praktyk higieny oraz Systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) i wytycznych dotyczących jego stosowania.**

**Część pierwsza jest podstawą wszystkich systemów higieny żywności wspierających produkcję bezpiecznej i odpowiedniej żywności.**

**Część druga opisuje zasady HACCP, które mogą być stosowane w całym łańcuchu żywnościowym – od produkcji podstawowej do ostatecznej konsumpcji, a ich wdrażanie powinno być poparte naukowymi dowodami dotyczącymi ryzyka dla zdrowia ludzkiego.**

# **Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”**

28.10.2025 r.

**Tabela 1 w załączniku I zawiera porównanie środków kontroli stosowanych jako dobre praktyki higieny ze środkami stosowanymi w krytycznych punktach kontroli wraz z przykładami.**

# Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”

28.10.2025 r.

CXC 1-1969

63

Załącznik I: Środki kontroli HACCP, logiczna sekwencja i przykłady

Tabela 1: Porównanie środków kontroli wraz z przykładami

	Środki kontroli stosowane jako dobre praktyki higieny	Środki kontroli stosowane w krytycznych punktach kontroli
<b>Zakres</b>	<p>Ogólne warunki i działania w zakresie utrzymania higieny, w tym tworzenie środowiska (wewnątrz i na zewnątrz przedsiębiorstwa spożywczego) w sposób zapewniający produkcję bezpiecznej i odpowiedniej żywności.</p> <p>Ogólnie rzecz ujmując, nie są charakterystyczne dla jakiegokolwiek zagrożenia, ale skutkują zmniejszeniem prawdopodobieństwa wystąpienia zagrożeń.</p> <p>Czasami działanie dobrych praktyk higieny może być ukierunkowane na konkretne zagrożenie i może to być dobra praktyka higieny wymagająca większej uwagi (np. czyszczenie i dezynfekcja powierzchni mających kontakt z żywnością w celu kontroli bakterii <i>Listeria monocytogenes</i> w środowisku przetwarzania żywności gotowej do spożycia).</p>	<p>Charakterystyczne dla etapów procesu produkcyjnego oraz produktu lub grupy produktów i niezbędne do zapobiegania, eliminacji lub obniżania do akceptowalnego poziomu zagrożenia określonego jako znaczące w analizie zagrożeń.</p>
<b>Kiedy zidentyfikowane?</b>	Po uwzględnieniu warunków i działań niezbędnych do wspierania produkcji bezpiecznej i odpowiedniej żywności.	Po zakończeniu analizy zagrożeń, dla każdego zagrożenia zidentyfikowanego jako znaczące, ustala się środki kontroli na etapach (krytyczne punkty kontroli), w których odchylenie spowodowałoby produkcję potencjalnie niebezpiecznej żywności.

# Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”

28.10.2025 r.

CXC 1-1969

64

<b>Walidacja środków kontroli</b>	<p>W koniecznych przypadkach, a na ogół nie jest przeprowadzane samodzielnie przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze (Wytyczne dla walidacji środków kontroli bezpieczeństwa żywności CXG 69-2008). Dane dotyczące walidacji dostarczone przez właściwe organy, opublikowana literatura naukowa, informacje dostarczone przez producentów sprzętu/technologii przetwarzania żywności itd. są odpowiednie, np. związki czyszczące/produkty/sprzęt powinny być zwalidowane przez producenta i zasadniczo wystarczy, aby podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze stosował związki czyszczące/produkty/sprzęt zgodnie z instrukcjami producentów. Podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze powinien umieć wykazać, że potrafi postępować zgodnie z instrukcjami producentów.</p>	<p>Należy przeprowadzić walidację (Wytyczne dla walidacji środków kontroli bezpieczeństwa żywności CXG 69-2008).</p>
-----------------------------------	--	--

# Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”

28.10.2025 r.

## **CODEX ALIMENTARIUS:**

**Walidacja środków kontroli:** uzyskanie dowodu na to, że środek kontroli lub połączenie środków kontroli – jeżeli zostały prawidłowo wdrożone – mogą służyć do kontroli zagrożenia w sposób umożliwiający osiągnięcie określonego celu.

**Weryfikacja:** stosowanie metod, procedur, badań i innych ocen, oprócz monitorowania, w celu ustalenia, czy środek kontroli działa lub działał zgodnie z przeznaczeniem.

# Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”

28.10.2025 r.

<b>Kryteria</b>	Dobre praktyki higieny mogą być możliwe do zaobserwowania (np. oględziny, wygląd) lub możliwe do zmierzenia (np. testy ATP po czyszczeniu sprzętu, stężenie środka dezynfekującego), a odchylenia mogą wymagać oceny wpływu na bezpieczeństwo produktu (np. czy czyszczenie złożonego sprzętu, takiego jak krawalnice do mięsa, jest odpowiednie).	Limity krytyczne w krytycznych punktach kontroli, które oddzielają akceptowalność od nieakceptowalności żywności: <ul style="list-style-type: none"><li>• możliwe do zmierzenia (np. czas, temperatura, pH, aktywność wody) lub</li><li>• możliwe do zaobserwowania (np. kontrole wzrokowe prędkości taśmy przenośnika lub ustawień pompy, lodu pokrywającego produkt).</li></ul>
<b>Monitorowanie</b>	Gdy jest to właściwe i konieczne, aby zapewnić właściwe stosowanie procedur i praktyk.  Częstotliwość zależna od wpływu na bezpieczeństwo i przydatność produktu.	Niezbędne do zapewnienia przestrzegania limitu krytycznego: <ul style="list-style-type: none"><li>• w sposób ciągły podczas produkcji lub</li><li>• jeśli nie ma charakteru stałego – z odpowiednią częstotliwością, która zapewnia, że w możliwym zakresie limit krytyczny jest przestrzegany.</li></ul>



# Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”

28.10.2025 r.

CXC 1-1969

65

<b>Działania naprawcze w przypadku wystąpienia odchylenia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>W przypadku procedur i praktyk: niezbędne</li> <li>W przypadku produktów: zazwyczaj nie są konieczne. Działania naprawcze powinny być rozpatrywane indywidualnie, ponieważ brak zastosowania niektórych dobrych praktyk higieny, takich jak brak czyszczenia między produktami o różnych profilach alergenowych, brak płukania po czyszczeniu i/lub dezynfekcji (w razie potrzeby) lub kontrole sprzętu po konserwacji wskazujące na brakujące części maszyn, mogą skutkować podjęciem działań w odniesieniu do produktu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>W przypadku produktów: niezbędne wstępnie określone działania.</li> <li>W przypadku procedur i praktyk: niezbędne działania naprawcze w celu przywrócenia kontroli i zapobieżenia ponownemu wystąpieniu.</li> <li>Konkretne pisemne działania naprawcze powinny być opracowane dla każdego krytycznego punktu kontroli w planie HACCP, aby skutecznie reagować na odchylenia, gdy one wystąpią.</li> <li>Działania naprawcze powinny zagwarantować, że krytyczny punkt kontroli znowu jest pod kontrolą, a żywność, która jest potencjalnie niebezpieczna, jest traktowana w odpowiedni sposób i nie trafia do konsumentów.</li> </ul>
<b>Weryfikacja</b>	Gdy jest to właściwe i konieczne, zwykle zaplanowane (np. oględziny, czy sprzęt jest czysty przed użyciem).	Niezbędne: planowa weryfikacja wdrożenia środków kontroli, np. poprzez przegląd rejestrów, pobieranie próbek i badania, kalibrację sprzętu pomiarowego, audyt wewnętrzny.
<b>Prowadzenie rejestrów (np. rejestrów z monitorowania)</b>	Gdy jest to właściwe i konieczne, aby umożliwić podmiotowi prowadzącemu przedsiębiorstwo spożywcze ocenę, czy dobre praktyki higieny działają zgodnie z zamierzeniem.	Niezbędne jest, aby umożliwić podmiotowi prowadzącemu przedsiębiorstwo spożywcze wykazanie bieżącej kontroli znaczących zagrożeń.
<b>Dokumentacja (np. udokumentowane procedury)</b>	Gdy jest to właściwe i konieczne, aby zapewnić prawidłowe wdrożenie dobrych praktyk higieny.	Niezbędne do zapewnienia prawidłowego wdrożenia systemu HACCP.

# **Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”**

28.10.2025 r.

**Dokument jest przeznaczony do użytku według potrzeb przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze** (w tym producentów surowców, importerów, wytwórców/przetwórców, podmioty prowadzące magazyny/logistykę żywności, podmioty prowadzące działalność w zakresie usług gastronomicznych, sprzedawców detalicznych i handlowców) **oraz właściwe organy.**

**Nie jest możliwe, aby dokument zawierał szczegółowe wytyczne dotyczące wszystkich sytuacji i konkretnych rodzajów przedsiębiorstw spożywczych** oraz charakteru i zakresu zagrożeń dla bezpieczeństwa żywności związanych z indywidualnymi okolicznościami.

**Wystąpią sytuacje, w których określone konkretne zalecenia zawarte w niniejszym dokumencie nie będą miały zastosowania.**

# **Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”**

28.10.2025 r.

**Tekst wskazuje, gdzie takie pytania mogą się pojawić, poprzez użycie wyrażeń: „w miarę potrzeb” i „w stosownych przypadkach”.**

Przy podejmowaniu **decyzji, czy dany środek jest potrzebny lub stosowny, należy dokonać oceny prawdopodobieństwa i powagi zagrożenia w celu ustalenia potencjalnych szkodliwych skutków dla konsumentów**, biorąc pod uwagę wszelką odpowiednią wiedzę na temat działania i zagrożeń, w tym dostępne informacje naukowe.

**Takie podejście pozwala na elastyczne i rozsądne stosowanie środków** zawartych w niniejszym dokumencie z uwzględnieniem ogólnego celu produkcji, którym jest bezpieczna i nadająca się do spożycia żywność.

# **Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”**

28.10.2025 r.

## **4.1. Rola właściwych organów, podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze i konsumentów.**

**Właściwe organy są odpowiedzialne za podjęcie decyzji, w jaki sposób niniejsze ogólne zasady będą najlepiej stosowane poprzez wprowadzenie ustawodawstwa, regulacji lub wytycznych w celu:**

- ochrony konsumentów przed chorobami, urazami ciała lub śmiercią, spowodowanymi spożyciem żywności,
- zapewnienia wdrożenia przez podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze skutecznego systemu kontroli, aby żywność była bezpieczna i nadawała się do spożycia,
- utrzymania zaufania do żywności znajdującej się w obrocie krajowym i międzynarodowym oraz
- dostarczania informacji, które skutecznie przekazują zasady higieny żywności podmiotom prowadzącym przedsiębiorstwa spożywcze i konsumentom.

# Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”

28.10.2025 r.

## 5. ZASADY OGÓLNE:

**Stosowanie środków kontroli powinno podlegać monitorowaniu, działaniom naprawczym, weryfikacji i dokumentacji** dostosowanych do charakteru produktu spożywczego i wielkości przedsiębiorstwa spożywczego.

**Systemy higieny żywności powinny być poddawane przeglądowi w celu ustalenia, czy potrzebne są zmiany. Należy to robić okresowo (WERYFIKACJA PLANOWA) i za każdym razem, gdy zachodzi istotna zmiana, która może mieć wpływ na potencjalne zagrożenia i/lub środki kontroli (WERYFIKACJA DORAŻNA)** (np. nowy proces, nowy składnik, nowy produkt, nowe wyposażenie, nowa wiedza naukowa) związane z przedsiębiorstwem spożywczym.

# Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”

28.10.2025 r.

## 5.1. ZAANGAŻOWANIE KIEROWNICTWA W BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSTCI

**Podstawą skutecznego funkcjonowania każdego systemu higieny żywności jest ustanowienie i utrzymanie pozytywnej kultury bezpieczeństwa żywności,** uznającej znaczenie ludzkich zachowań w dostarczaniu bezpiecznej i odpowiedniej żywności.

Następujące elementy mają znaczenie w kształtowaniu pozytywnej kultury bezpieczeństwa żywności:

- **zaangażowanie kierownictwa i wszystkich pracowników** w produkcję i przetwarzanie bezpiecznej żywności,
- **przywództwo**, które wyznacza właściwy kierunek i angażuje wszystkich pracowników w praktyki bezpieczeństwa żywności,
- **świadomość znaczenia higieny żywności przez wszystkich pracowników** przedsiębiorstwa spożywczego,
- **otwarta i jasna komunikacja między wszystkimi pracownikami** przedsiębiorstwa spożywczego, w tym informowanie o odchyleniach i oczekiwaniach oraz
- **dostępność wystarczających zasobów (LUDZIE, INFRASTRUKTURA itp.)** do zapewnienia skutecznego funkcjonowania systemu higieny żywności.

# Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”

28.10.2025 r.

## 5.1 ZAANGAŻOWANIE KIEROWNICTWA W BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSTCI

**Kierownictwo powinno zapewnić skuteczność funkcjonujących systemów higieny żywności poprzez:**

- zapewnienie, że **role, obowiązki i uprawnienia są wyraźnie komunikowane** w przedsiębiorstwie spożywczym,
- **utrzymanie integralności systemu higieny żywności** podczas planowania i wdrażania zmian,
- sprawdzenie, **czy kontrole są przeprowadzane i działają oraz czy dokumentacja jest aktualna,**
- zapewnienie **odpowiedniego szkolenia i nadzoru dla pracowników,**
- zapewnienie **zgodności z odpowiednimi wymogami regulacyjnymi** oraz
- zachęcanie w stosownych przypadkach do **ciągłego doskonalenia, z uwzględnieniem rozwoju nauki, technologii i najlepszych praktyk.**

# **Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”**

28.10.2025 r.

## **DOBRE PRAKTYKI HIGIENY**

### **7. WSTĘP I KONTROLA ZAGROŻEŃ ZWIĄZANYCH Z ŻYWNOSCIĄ**

Dobre praktyki higieny umożliwiają zarządzanie wieloma źródłami zagrożeń związanych z żywnością, które mogą zanieczyścić produkty spożywcze, np. osoby, które zajmują się żywnością przy zbiorze, podczas produkcji i podczas przygotowywania, surowce i inne składniki zakupione od dostawców, czyszczenie i utrzymanie środowiska pracy, przechowywanie i prezentacja produktów.



# Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”

28.10.2025 r.

## DOBRE PRAKTYKI HIGIENY

### 7. WSTĘP I KONTROLA ZAGROŻEŃ ZWIĄZANYCH Z ŻYWNOŚCIĄ

**Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze powinny rozważyć (w razie potrzeby korzystając z zasobów zewnętrznych), czy samo zastosowanie dobrych praktyk higieny jest wystarczające do zarządzania niektórymi lub wszystkimi zagrożeniami związanymi z działalnością poprzez kontrolę ich źródeł, takie jak:**

- **kontrolę jakości wody** – minimalizuje obecność wielu potencjalnych zagrożeń (np. biologicznych, chemicznych, fizycznych),
- **kontrolę zanieczyszczeń kałowych** – minimalizuje możliwość skażenia wieloma patogenami przenoszonymi przez żywność, takimi jak Salmonella, Campylobacter, Yersinia, patogenne szczepy E.coli,
- **kontrolę praktyk i higieny osób zajmujących się żywnością** – zapobiega wielu potencjalnym chorobom zakaźnym, które mogą być przenoszone przez żywność,
- **kontrolę powierzchni mających kontakt z żywnością przez czyszczenie** – usuwa zanieczyszczenia bakteryjne, w tym patogeny przenoszone przez żywność oraz alergen.

# **Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”**

28.10.2025 r.

## **DOBRE PRAKTYKI HIGIENY**

### **7. WSTĘP I KONTROLA ZAGROŻEŃ ZWIĄZANYCH Z ŻYWNOSCIĄ**

Zagrożenia, które występują lub są obecne na poziomie takim, że procedury dobrych praktyk higieny nie są wystarczające do zapewnienia bezpiecznej żywności, powinny być zarządzane w ramach odpowiedniego połączenia środków kontroli, które mogą zapobiec wystąpieniu zagrożeń lub je wyeliminować albo ograniczyć do akceptowalnego poziomu.

**W przypadku zidentyfikowania znaczących zagrożeń, które muszą być kontrolowane po wdrożeniu dobrych praktyk higieny, konieczne będzie opracowanie i wdrożenie systemu HACCP**

# **Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”**

28.10.2025 r.

## **DOBRE PRAKTYKI HIGIENY**

### **9. ZAKŁAD: PROJEKT OBIEKTÓW I WYPOSAŻENIA**

W zależności od charakteru działalności i związanego z nią ryzyka, pomieszczenia, wyposażenie i obiekty powinny być zlokalizowane, zaprojektowane i wykonane w sposób zapewniający, że:

- zanieczyszczenie jest zminimalizowane,
- projekt i układ umożliwiają odpowiednią konserwację, czyszczenie i dezynfekcję oraz minimalizują zanieczyszczenie powietrza,
- powierzchnie i materiały, w szczególności mające kontakt z żywnością, są nietoksyczne zgodnie z ich przeznaczeniem,
- w stosownych przypadkach dostępne są odpowiednie urządzenia do kontroli temperatury, wilgotności i innych kontroli,
- istnieje skuteczna ochrona przed przedostawaniem i zasiedlaniem się szkodników oraz
- istnieją wystarczające i odpowiednie pomieszczenia do mycia dla pracowników.

# **Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”**

28.10.2025 r.

## **DOBRE PRAKTYKI HIGIENY**

### **9.1 Lokalizacja i konstrukcja**

#### **9.1.1 Lokalizacja zakładu**

Lokalizacja zakładów sektora spożywczego nie powinna się znajdować w miejscach, w których istnieje zagrożenie dla bezpieczeństwa żywności lub jej przydatności, a zagrożenia nie mogą być kontrolowane za pomocą rozsądnych środków. Lokalizacja zakładu, w tym zakładów tymczasowych/ruchomych, nie powinna wprowadzać żadnych zagrożeń ze środowiska, których nie można kontrolować.

# **Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”**

28.10.2025 r.

## **DOBRE PRAKTYKI HIGIENY**

### **9.1.2 Projekt i układ zakładu sektora spożywczego**

Projekt i układ zakładów sektora spożywczego powinny umożliwiać odpowiednią konserwację i czyszczenie.

Układ pomieszczeń i przebieg czynności, w tym ruch pracowników i materiałów w obrębie budynków, powinny minimalizować zanieczyszczenie krzyżowe lub mu zapobiegać.

**Obszary o różnych poziomach kontroli higieny (np. obszary surowca i produktu gotowego) powinny być oddzielone w celu zminimalizowania zanieczyszczenia krzyżowego poprzez środki takie jak fizyczne oddzielenie (np. ściany, przegrody) i/lub lokalizacja (np. odległość), przepływ ruchu (np. jednokierunkowy przepływ produkcji), przepływ powietrza lub oddzielenie w czasie, z odpowiednim czyszczeniem i dezynfekcją pomiędzy użyciem.**

**Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 -  
„Ogólne zasady higieny żywności”**

29.10.2025 r.

## **ANALIZA PRZYKŁADOWEJ DOKUMENTACJI PROJEKTOWEJ**

### **PROCEDURA ZAPOBIEGANIA ZANIECZYSZCZENIOM KRZYŻOWYM O CHARAKTERZE MIKROBIOLOGICZNYM**

# **Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”**

28.10.2025 r.

## **DOBRE PRAKTYKI HIGIENY**

### **9.1.3 Konstrukcje wewnętrzne i instalacje**

Konstrukcje w obrębie zakładów sektora spożywczego powinny być solidnie wykonane z trwałych materiałów, które są łatwe do utrzymania, czyszczenia i w stosownych przypadkach łatwe do dezynfekcji. Powinny być wykonane z materiałów nietoksycznych i obojętnych, zgodnie z przeznaczeniem i normalnymi warunkami eksploatacji.

Dotyczy to w szczególności: ścian, przegród, podłóg, sufitów, urządzeń napowietrznych (w tym oświetlenia), okien, drzwi itp.

# **Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”**

28.10.2025 r.

## **DOBRE PRAKTYKI HIGIENY**

### **9.1.4 Tymczasowe/ruchome obiekty sektora spożywczego i uliczne automaty sprzedające**

Pomieszczenia i konstrukcje omówione w tym punkcie obejmują stragany, samochody do sprzedaży ulicznej, automaty sprzedające oraz obiekty tymczasowe, takie jak namioty i hale okolicznościowe.

Takie pomieszczenia i konstrukcje powinny być zlokalizowane, zaprojektowane i wykonane w taki sposób, aby w miarę możliwości uniknąć zanieczyszczenia żywności i zasiedlania przez szkodniki.

W stosownych przypadkach należy zapewnić ubikacje i odpowiednie urządzenia do mycia rąk.



**Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 -  
„Ogólne zasady higieny żywności”**

29.10.2025 r.

**PRZYKŁADOWA DOKUMENTACJA GHP, GMP I  
HACCP – OBIEKT TYMCZASOWY**

# **Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”**

28.10.2025 r.

## **DOBRE PRAKTYKI HIGIENY**

### **9.2 Urządzenia**

#### **9.2.1 Urządzenia do odprowadzania ścieków i odpadów**

Należy zapewnić i dobrze utrzymywać odpowiednie systemy i urządzenia do odprowadzania ścieków i odpadów.

Powinny być one zaprojektowane i wykonane tak, aby uniknąć prawdopodobieństwa skażenia żywności lub instalacji wodociągowej.

W przypadku instalacji wodno-kanalizacyjnych należy podjąć kroki w celu zapobiegania przepływowi zwrotnemu, połączeniom krzyżowym i zablokowaniem gazów kanałowych.

Ważne jest, aby odprowadzanie ścieków nie odbywało się z obszarów silnie zanieczyszczonych (takich jak toalety lub obszary produkcji surowca) do obszarów, gdzie gotowa żywność jest wystawiona na działanie czynników środowiskowych.

# **Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”**

28.10.2025 r.

## **DOBRE PRAKTYKI HIGIENY**

### **9.2.2 Pomieszczenia przeznaczone do czyszczenia**

Należy zapewnić odpowiednie, właściwie wyznaczone pomieszczenia do czyszczenia narzędzi i wyposażenia. Takie pomieszczenia powinny być wyposażone w odpowiedni dopływ ciepłej i/lub zimnej wody, jeżeli jest to wymagane.

Należy zapewnić oddzielne miejsce do czyszczenia narzędzi i wyposażenia z miejsc silnie zanieczyszczonych, takich jak toalety, kanalizacja i miejsca składowania odpadów.

W stosownych przypadkach pomieszczenia wykorzystywane do mycia żywności powinny być oddzielone od pomieszczeń do czyszczenia narzędzi i wyposażenia, natomiast do mycia rąk i mycia żywności powinny być dostępne oddzielne zlewy.

# Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”

28.10.2025 r.

## DOBRE PRAKTYKI HIGIENY

### 9.2.3 Urządzenia higieny osobistej i toalety

Powinny być dostępne odpowiednie pomieszczenia do mycia i toalety, aby można było utrzymać odpowiedni stopień higieny osobistej i uniknąć zanieczyszczenia żywności przez pracowników.

Takie pomieszczenia powinny być odpowiednio zlokalizowane i nie powinny być wykorzystywane do innych celów, takich jak przechowywanie żywności lub przedmiotów mających kontakt z żywnością. Powinny one obejmować:

- odpowiednie środki do mycia i suszenia rąk, w tym mydło (najlepiej w płynie), umywalki i w stosownych przypadkach dostęp do ciepłej i zimnej (lub o odpowiednio kontrolowanej temperaturze) wody,
- umywalki do mycia rąk o odpowiednim, higienicznym wyglądzie, najlepiej z kranami, których nie obsługuje się rękami, jeśli nie jest to możliwe, należy zastosować odpowiednie środki minimalizujące zanieczyszczenia pochodzące z kranów oraz
- odpowiednie warunki do przebierania się dla pracowników, jeśli jest to konieczne.

**Umywalki do mycia rąk nie powinny być używane do mycia żywności ani narzędzi.**

# **Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”**

28.10.2025 r.

## **DOBRE PRAKTYKI HIGIENY**

### **9.2.4 Temperatura**

W zależności od charakteru podejmowanych działań w zakresie żywności powinny być dostępne odpowiednie urządzenia do ogrzewania, chłodzenia, gotowania, schładzania i zamrażania żywności, do przechowywania żywności schłodzonej lub zamrożonej oraz w razie konieczności do kontrolowania temperatury otoczenia w celu zapewnienia bezpieczeństwa i przydatności żywności.

# **Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”**

28.10.2025 r.

## **DOBRE PRAKTYKI HIGIENY**

### **9.2.5 Jakość powietrza i wentylacja**

Należy zapewnić odpowiednie środki wentylacji naturalnej lub mechanicznej.

Systemy wentylacyjne powinny być zaprojektowane i wykonane tak, aby powietrze nie przepływało z obszarów skażonych do obszarów czystych, systemy powinny być łatwe do utrzymania i czyszczenia.

# **Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”**

28.10.2025 r.

## **DOBRE PRAKTYKI HIGIENY**

### **9.2.6 Oświetlenie**

Należy zapewnić odpowiednie naturalne lub sztuczne oświetlenie, aby umożliwić przedsiębiorstwu sektora spożywczego prowadzenie działalności w sposób higieniczny.

Oświetlenie powinno być takie, aby nie miało negatywnego wpływu na możliwość wykrycia wad lub zanieczyszczeń w żywności lub na badanie pomieszczeń i urządzeń pod względem czystości.

Intensywność powinna być odpowiednia do charakteru działalności.

Oprawy oświetleniowe powinny być w miarę potrzeb zabezpieczone, aby zapewnić, że żywność nie zostanie zanieczyszczona w wyniku stłuczenia elementów oświetlenia.

# **Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”**

28.10.2025 r.

## **DOBRE PRAKTYKI HIGIENY**

### **9.2.7 Przechowywanie**

Należy zapewnić odpowiednie, a w razie potrzeby oddzielne pomieszczenia do bezpiecznego i higienicznego przechowywania produktów spożywczych, składników żywności, materiałów do pakowania żywności oraz nieżywnościowych substancji chemicznych (w tym środków czyszczących, smarów, paliw).

Przechowywanie powinno umożliwiać oddzielenie żywności surowej i gotowanej lub żywności alergizującej i niealergizującej.



# **Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”**

28.10.2025 r.

## **DOBRE PRAKTYKI HIGIENY**

### **9.3 Wyposażenie**

#### **9.3.1 Zasady ogólne**

Wyposażenie i pojemniki wchodzące w kontakt z żywnością powinny być przystosowane do kontaktu z żywnością, zaprojektowane, skonstruowane i umiejscowione w sposób zapewniający możliwość ich odpowiedniego czyszczenia (z wyjątkiem pojemników przeznaczonych wyłącznie do jednorazowego użytku), dezynfekcji (w miarę potrzeb) oraz konserwacji lub usuwania w miarę potrzeb w celu uniknięcia zanieczyszczenia żywności, zgodnie z zasadami higienicznego projektowania.

Wyposażenie i pojemniki powinny być wykonane z materiałów, które są nietoksyczne w przypadku wykorzystania zgodnego z przeznaczeniem. W miarę potrzeby wyposażenie powinno być trwałe i ruchome lub możliwe do zdemontowania w celu umożliwienia konserwacji, czyszczenia, dezynfekcji i ułatwienia kontroli obecności szkodników.

# **Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”**

28.10.2025 r.

## **DOBRE PRAKTYKI HIGIENY**

### **9.3.2 Urządzenia do kontroli i monitorowania żywności**

Sprzęt używany do gotowania, podgrzewania, chłodzenia, przechowywania lub zamrażania żywności powinien być zaprojektowany tak, aby osiągał wymagane temperatury żywności tak szybko, jak jest to konieczne ze względu na bezpieczeństwo i przydatność żywności, oraz aby skutecznie utrzymywał temperatury żywności.

W razie konieczności sprzęt taki powinien posiadać skuteczne środki służące kontroli i monitorowaniu wilgotności, przepływu powietrza i wszelkich innych cech, które mogą mieć wpływ na bezpieczeństwo lub przydatność żywności.

# **Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”**

28.10.2025 r.

## **DOBRE PRAKTYKI HIGIENY**

### **10. SZKOLENIA I KOMPETENCJE**

Wszystkie osoby zaangażowane w działania związane z żywnością, które mają bezpośredni lub pośredni kontakt z żywnością, powinny posiadać wystarczające zrozumienie higieny żywności, aby zapewnić, że posiadają kompetencje odpowiednie do działań, które mają wykonywać.

# **Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”**

28.10.2025 r.

## **DOBRE PRAKTYKI HIGIENY**

### **10.1 Świadomość i odpowiedzialność.**

Szkolenia z zakresu higieny żywności mają zasadnicze znaczenie dla przedsiębiorstwa spożywczego. Wszyscy pracownicy powinni być świadomi swojej roli i odpowiedzialności w ochronie żywności przed zanieczyszczeniem lub zepsuciem.

### **10.2 Programy szkoleniowe.**

Programy szkoleniowe powinny również uwzględniać poziom wiedzy i umiejętności szkolonych pracowników.

# **Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”**

28.10.2025 r.

## **DOBRE PRAKTYKI HIGIENY**

### **10.3 Instruktaż i nadzór**

Rodzaj potrzebnego instruktażu i nadzoru będzie zależeł od wielkości przedsiębiorstwa, charakteru jego działalności i rodzajów żywności. Należy przeprowadzać okresowe oceny skuteczności programów szkoleniowych i instruktażowych, jak również rutynowy nadzór i weryfikację w celu zapewnienia, że procedury są skutecznie wykonywane.

### **10.4 Szkolenia przypominające**

Programy szkoleniowe powinny być poddawane rutynowym przeglądom i w miarę potrzeb aktualizowane. Powinny istnieć systemy zapewniające, że osoby zajmujące się żywnością oraz pracownicy powiązani z przedsiębiorstwem spożywczym, tacy jak pracownicy zajmujący się konserwacją, są świadome wszystkich procedur niezbędnych do utrzymania bezpieczeństwa i przydatności żywności. Powinna być prowadzona dokumentacja działań szkoleniowych.

# **Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”**

28.10.2025 r.

## **DOBRE PRAKTYKI HIGIENY**

### **11. UTRZYMANIE ZAKŁADU, CZYSZCZENIE I DEZYNFEKCJA ORAZ ZWALCZANIE SZKODNIKÓW.**

#### **11.1 Konserwacja i czyszczenie**

##### **11.1.1 Zasady ogólne**

Zakłady i wyposażenie powinny być utrzymywane w odpowiednim stanie, aby:

- umożliwiały wykonywanie wszystkich procedur czyszczenia i dezynfekcji,
- działały zgodnie z przeznaczeniem oraz
- zapobiegały zanieczyszczeniu żywności, np. przez szkodniki, odłamki metalu, łuszczące się tynki, gruz, substancje chemiczne, drewno, plastik, szkło, papier

# **Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”**

28.10.2025 r.

## **DOBRE PRAKTYKI HIGIENY**

### **11.1.2 Metody i procedury czyszczenia i dezynfekcji**

Czyszczenie można przeprowadzić poprzez oddzielne lub łączne zastosowanie metod fizycznych, takich jak ciepło, szorowanie, przepływ turbulentny i czyszczenie próżniowe (lub inne metody, które pozwalają uniknąć użycia wody) oraz metod chemicznych z wykorzystaniem roztworów detergentów, zasad lub kwasów. Czyszczenie na sucho lub inne odpowiednie metody usuwania i zbierania pozostałości i odpadków mogą być potrzebne w niektórych działaniach i/lub obszarach przetwarzania żywności, gdzie woda zwiększa prawdopodobieństwo skażenia mikrobiologicznego.

# **Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”**

28.10.2025 r.

## **DOBRE PRAKTYKI HIGIENY**

### **11.1.3 Monitorowanie skuteczności.**

Stosowanie procedur czyszczenia i dezynfekcji powinno być monitorowane pod kątem skuteczności i okresowo weryfikowane za pomocą takich środków jak oględziny i audyty, aby zapewnić, że procedury zostały zastosowane prawidłowo.

Rodzaj monitorowania będzie zależeł od charakteru procedur, ale może obejmować pH, temperaturę wody, przewodność, stężenie środka czyszczącego, stężenie środka dezynfekującego i inne parametry ważne dla zapewnienia, że program czyszczenia i dezynfekcji jest realizowany zgodnie z planem i dla zapewnienia weryfikacji jego skuteczności.

Mikroorganizmy mogą z czasem rozwinąć tolerancję na środki dezynfekcyjne.

Procedury czyszczenia i dezynfekcji powinny być zgodne z instrukcjami producentów.



# **Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”**

28.10.2025 r.

## **DOBRE PRAKTYKI HIGIENY**

### **11.2 Systemy zwalczania szkodników**

#### **11.2.1 Zasady ogólne**

Szkodniki (np. ptaki, gryzonie, owady itd.) stanowią poważne zagrożenie dla bezpieczeństwa i przydatności żywności. Inwazje szkodników mogą pojawić się tam, gdzie znajdują się miejsca lęgowe i jest prowadzona dostawa żywności.

Należy stosować dobre praktyki higieny, aby uniknąć tworzenia środowiska sprzyjającego szkodnikom. Dobry projekt budynku, układ, konserwacja i lokalizacja, wraz z czyszczeniem, kontrolą materiałów przychodzących i skutecznym monitorowaniem, mogą zminimalizować prawdopodobieństwo wystąpienia szkodników, a tym samym ograniczyć potrzebę stosowania pestycydów.

# **Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”**

28.10.2025 r.

## **DOBRE PRAKTYKI HIGIENY**

### **11.3 Gospodarka odpadami**

#### **11.3.1 Zasady ogólne**

Należy zapewnić odpowiednie usuwanie i przechowywanie odpadów. Odpady powinny być w miarę możliwości zbierane i przechowywane w zakrytych pojemnikach i nie należy dopuszczać do ich gromadzenia się i przelewania w miejscach obróbki żywności, przechowywania żywności i innych obszarach roboczych lub w sąsiednim środowisku w sposób zagrażający bezpieczeństwu i przydatności żywności.

Pracownicy odpowiedzialni za usuwanie odpadów (w tym odpadów niebezpiecznych) powinni zostać odpowiednio przeszkoleni, aby nie stali się źródłem zanieczyszczenia krzyżowego.

Miejsca składowania odpadów powinny być łatwe do zidentyfikowania, utrzymywane w odpowiedniej czystości oraz odporne na inwazję szkodników.

Powinny być również zlokalizowane z dala od obszarów przetwarzania żywności.

# **Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”**

28.10.2025 r.

## **DOBRE PRAKTYKI HIGIENY**

### **12. HIGIENA OSOBISTA**

Przedsiębiorstwa spożywcze powinny ustanowić politykę i procedury dotyczące higieny osobistej. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze powinny zapewnić, że wszyscy pracownicy są świadomi znaczenia dobrej higieny osobistej oraz rozumieją praktyki zapewniające bezpieczeństwo i przydatność żywności oraz ich przestrzegają.

#### **12.1 Stan zdrowia**

Pracownik, o którym wiadomo lub podejrzewa się, że jest chory lub jest nosicielem choroby, która może być przenoszona przez żywność, nie powinien wchodzić do żadnego obszaru obróbki żywności, jeśli istnieje prawdopodobieństwo zanieczyszczenia przez niego żywności.

# **Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”**

28.10.2025 r.

## **DOBRE PRAKTYKI HIGIENY**

### **12.2 Choroby i urazy**

Niektóre objawy chorób, które powinny być zgłaszane kierownictwu, aby można było rozważyć konieczność ewentualnego wykluczenia pracownika z wykonywania zadań zajmowania się żywnością i/lub przeprowadzenia badania lekarskiego obejmują.

### **12.3 Czystość**

Pracownicy powinni utrzymywać wysoki poziom czystości i w stosownych przypadkach nosić odpowiednią odzież ochronną, nakrycie głowy i brody oraz obuwie. Należy wdrożyć środki zapobiegające zanieczyszczeniu krzyżowemu przez pracowników poprzez odpowiednie mycie rąk i w razie potrzeby noszenie rękawic. Jeżeli noszone są rękawice, należy zastosować odpowiednie środki, aby zapewnić, że rękawice nie staną się źródłem zanieczyszczenia.

# **Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”**

28.10.2025 r.

## **DOBRE PRAKTYKI HIGIENY**

### **12.4 Zachowanie**

Podczas wykonywania czynności związanych z przetwarzaniem żywności pracownicy powinni powstrzymać się od zachowań, które mogłyby spowodować zanieczyszczenie żywności, na przykład:

- palenie papierosów tradycyjnych lub elektronicznych,
- plucie,
- żucie, jedzenie lub picie,
- dotykane ust, nosa lub innych miejsc, w których może dojść do zanieczyszczenia oraz
- kichanie lub kaszel nad niezabezpieczoną żywnością.

### **12.5 Goście i inne osoby spoza zakładu**

Osoby odwiedzające przedsiębiorstwa sektora spożywczego, w tym pracownicy obsługi technicznej, w szczególności w obszarach produkcji, przetwarzania lub obróbki żywności, powinny być w stosownych przypadkach poinstruowane i nadzorowane, nosić odzież ochronną i przestrzegać innych przepisów dotyczących higieny osobistej pracowników

# **Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”**

28.10.2025 r.

## **DOBRE PRAKTYKI HIGIENY**

### **13. KONTROLA DZIAŁANIA**

Kontrola działania jest osiągnięta poprzez posiadanie odpowiedniego systemu higieny żywności.

# **Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”**

28.10.2025 r.

## **DOBRE PRAKTYKI HIGIENY**

### **13.1 Opis produktów i procesów**

Po przeanalizowaniu warunków i działalności przedsiębiorstwa sektora spożywczego może okazać się konieczne zwrócenie większej uwagi na określone dobre praktyki higieny, które są szczególnie ważne dla bezpieczeństwa żywności. W takim przypadku można rozważyć zastosowanie poniższych rozwiązań.

#### **13.1.1 Opis produktu**

Podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze, który produkuje, przechowuje lub w inny sposób przetwarza żywność, powinien posiadać jej opis. Produkty mogą być opisane indywidualnie lub w grupach w sposób, który nie pogarsza wiedzy o zagrożeniach lub innych czynnikach, takich jak przydatność produktów do zamierzonego celu. Grupowanie produktów spożywczych powinno być uzależnione od ich podobnego składu lub składników, właściwości (takich jak pH, aktywność wody), etapów procesu i/lub przeznaczenia.

# **Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”**

28.10.2025 r.

## **DOBRE PRAKTYKI HIGIENY**

### **13.1.2 Opis procesu**

Podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze powinien rozważyć wszystkie etapy działań związanych z konkretnym produktem. Pomocne może być opracowanie diagramu przepływów przedstawiającego kolejność i interakcję wszystkich etapów przetwarzania w ramach działań, w tym miejsca, w których surowce, składniki i produkty pośrednie wchodzi do przepływu, oraz miejsca, w których produkty pośrednie, produkty uboczne i odpady są uwalniane lub usuwane.

Diagram przepływów może być stosowany dla szeregu podobnych produktów spożywczych, które są wytwarzane przy użyciu podobnych etapów produkcji lub przetwarzania, aby zapewnić, że wszystkie etapy zostały uwzględnione



# **Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”**

28.10.2025 r.

## **DOBRE PRAKTYKI HIGIENY**

### **13.1.3 Znaczenie skuteczności dobrych praktyk higieny**

Po przeanalizowaniu opisów produktów i procesów podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze powinien określić (wykorzystując odpowiednio informacje dotyczące zagrożeń i kontroli z różnych źródeł), czy wprowadzone przez niego dobre praktyki higieny i inne programy są wystarczające do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i jej przydatności albo czy określone dobre praktyki higieny nie wymagają większej uwagi.

# **Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”**

28.10.2025 r.

## **DOBRE PRAKTYKI HIGIENY**

### **13.1.4 Monitorowanie i działania naprawcze**

Podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze powinien monitorować procedury i praktyki higieniczne stosownie do prowadzonej działalności i kontrolowanego zagrożenia. Procedury mogą obejmować określenie metod monitorowania (w tym określenie odpowiedzialnych pracowników, częstotliwości i systemu pobierania próbek, jeśli ma to zastosowanie) oraz rejestrów dotyczących monitorowania, które należy prowadzić. Częstotliwość monitorowania powinna być odpowiednia, aby zapewnić spójną kontrolę procesu.

Gdy wyniki monitorowania wskazują na odchylenie, podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze powinien podjąć działania naprawcze.

# **Aktualny kodeks praktyk CXC 1-1969, 2022 - „Ogólne zasady higieny żywności”**

28.10.2025 r.

## **DOBRE PRAKTYKI HIGIENY**

### **13.1.5 Weryfikacja**

Podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze powinien podejmować czynności weryfikacyjne dostosowane do prowadzonej działalności w celu sprawdzenia, czy procedury dobrych praktyk higieny zostały skutecznie wdrożone, prowadzone jest monitorowanie w zaplanowanych miejscach oraz podejmowane są odpowiednie działania naprawcze, gdy wymagania nie są spełnione.

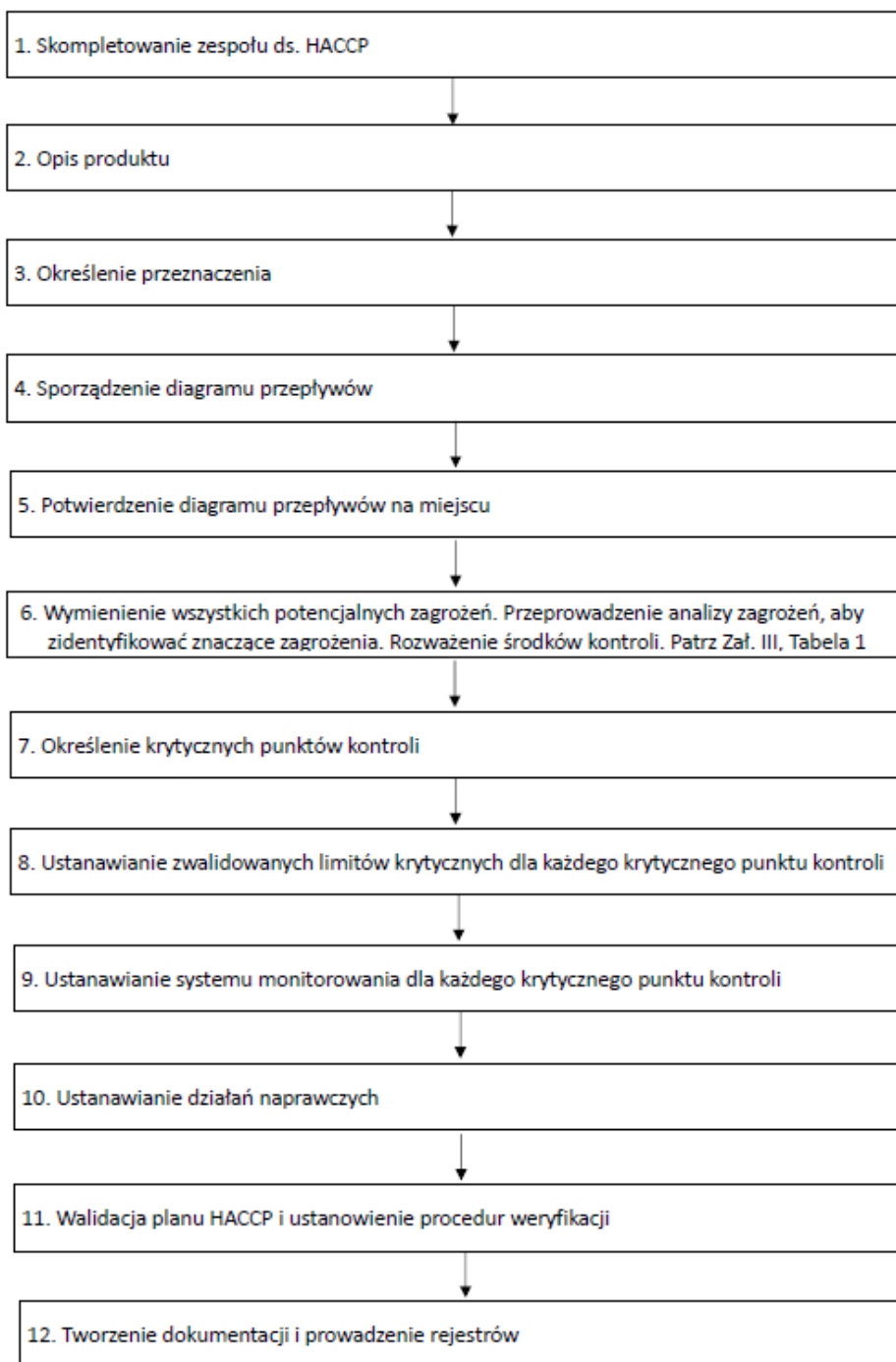
Przykłady czynności weryfikacyjnych mogą obejmować odpowiednio następujące elementy:

- przegląd procedur dobrych praktyk higieny, monitorowania, działań naprawczych i dokumentacji,
- przegląd w przypadku wystąpienia jakichkolwiek zmian w produkcji, procesie i innych czynnościach związanych z działalnością gospodarczą oraz
- ocenę skuteczności czyszczenia.

W stosownych przypadkach należy prowadzić dokumentację czynności weryfikacyjnych dobrych praktyk higieny.

28.10.2025 r.

Załącznik II, Schemat 1 – Logiczna sekwencja stosowania HACCP



**Obszary GMP/GHP (PRP),  
odniesienia pomiędzy  
przepisami prawa, Codex  
HACCP i Normą ISO 22000.**

## **Obszary GMP/GHP (PRP), odniesienia pomiędzy przepisami prawa, Codex HACCP i Normą ISO 22000.**

**Stopniowo zainteresowane strony wskazywały, że w praktyce często istnieje luka między GHP a krytycznymi punktami kontroli, jeżeli chodzi o uwzględnienie pośrednich i niektórych znaczących zagrożeń, a także wprowadzono takie pojęcia, jak punkty wymagające uwagi, punkty kontrolne itp.**

**W kodeksie i normie ISO 22000 przyjęto dwa różne podejścia do zarządzania tymi zagrożeniami:**

## **Obszary GMP/GHP (PRP), odniesienia pomiędzy przepisami prawa, Codex HACCP i Normą ISO 22000.**

- 1. Kodeks Żywnościowy CXC 1-1969 „Ogólne zasady higieny żywności” odnoszą się do „GHP wymagających większej uwagi” w celu wyeliminowania zidentyfikowanych znaczących zagrożeń.** Tak więc w przypadku niektórych GHP, w związku z obawami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności, konieczne może być poświęcenie „większej uwagi”, aby zapewnić bezpieczną żywność. Większa uwaga może oznaczać większą częstotliwość stosowania, monitorowania i weryfikacji.
- 2. W 2005 r. w ramach ISO 22000 wprowadzono operacyjne programy warunków wstępnych, aby wypełnić tę lukę.** Są to środki kontrolne, które wdraża się, aby zapobiec znaczącym zagrożeniom dla bezpieczeństwa żywności lub ograniczyć te zagrożenia do akceptowalnego poziomu. Określa się je podczas analizy zagrożeń jako ważne dla kontroli pewnych znaczących zagrożeń;

28.10.2025 r.

**Obszary GMP/GHP (PRP), odniesienia pomiędzy przepisami prawa, Codex HACCP i Normą ISO 22000.**

**PN-EN ISO 22000:2018 – Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności. Wymagania dla każdej organizacji należącej do łańcucha żywnościowego**

28.10.2025 r.

**Obszary GMP/GHP (PRP), odniesienia pomiędzy przepisami prawa, Codex HACCP i Normą ISO 22000.**

## **PN-EN ISO 22000**

**Wprowadza**

EN ISO 22000:2018, IDT  
ISO 22000:2018, IDT

**Zastępuje**

**PN-EN ISO 22000:2006**

**Systemy zarządzania bezpieczeństwem  
żywności**

**Wymagania dla każdej organizacji należącej  
do łańcucha żywnościowego**



Przedmowa do Normy Europejskiej.....	4
Wprowadzenie.....	5
1 Zakres normy.....	9
2 Powołania normatywne.....	9
3 Terminy i definicje.....	9
4 Kontekst organizacji.....	17
4.1 Zrozumienie organizacji i jej kontekstu.....	17
4.2 Zrozumienie potrzeb i oczekiwań stron zainteresowanych.....	17
4.3 Określenie zakresu systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.....	17
4.4 System zarządzania bezpieczeństwem żywności.....	17
5 Przywództwo.....	17
5.1 Przywództwo i zaangażowanie.....	17
5.2 Polityka.....	18
5.2.1 Ustanowienie polityki bezpieczeństwa żywności.....	18
5.2.2 Komunikowanie polityki bezpieczeństwa żywności.....	18
5.3 Role organizacyjne, obowiązki i uprawnienia.....	18
6 Planowanie.....	19
6.1 Działania mające na celu uwzględnienie ryzyk i szans.....	19
6.2 Cele systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności i planowanie ich osiągnięcia.....	20
6.3 Planowanie zmian.....	20
7 Wsparcie.....	20
7.1 Zasoby.....	20
7.1.1 Postanowienia ogólne.....	20
7.1.2 Ludzie.....	21
7.1.3 Infrastruktura.....	21
7.1.4 Środowisko pracy.....	21
7.1.5 Zewnętrznie opracowane elementy systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.....	21
7.1.6 Nadzór nad procesami, wyrobami lub usługami dostarczonymi z zewnątrz.....	21
7.2 Kompetencja.....	22
7.3 Świadomość.....	22
7.4 Komunikacja.....	22
7.4.1 Postanowienia ogólne.....	22
7.4.2 Komunikacja zewnętrzna.....	22
7.4.3 Komunikacja wewnętrzna.....	23
7.5 Udokumentowana informacja.....	24
7.5.1 Postanowienia ogólne.....	24
7.5.2 Opracowywanie i aktualizacja.....	24
7.5.3 Nadzór nad udokumentowaną informacją.....	24
8 Działania operacyjne.....	25
8.1 Planowanie i nadzór nad działaniami operacyjnymi.....	25
8.2 Programy wstępne (PRP).....	25
8.3 System identyfikowalności.....	26
8.4 Gotowość i reagowanie w sytuacjach awaryjnych.....	26
8.4.1 Postanowienia ogólne.....	26
8.4.2 Postępowanie w sytuacjach awaryjnych i zdarzeniach.....	26
8.5 Nadzór nad zagrożeniami.....	27
8.5.1 Etapy wstępne umożliwiające analizę zagrożeń.....	27
8.5.2 Analiza zagrożeń.....	29
8.5.3 Walidacja środka(-ów) nadzoru i kombinacji środków nadzoru.....	31
8.5.4 Plan nadzoru nad zagrożeniami (plan HACCP/OPRP).....	31

28.10.2025 r.

## Obszary GMP/GHP (PRP), odniesienia pomiędzy przepisami prawa, Codex HACCP i Normą ISO 22000.

8.6 Aktualizacja informacji określających PRP i plan nadzoru nad zagrożeniami.....	32
8.7 Nadzór nad monitorowaniem i pomiarami.....	33
8.8 Weryfikacja związana z PRP i planem nadzoru nad zagrożeniami.....	33
8.8.1 Weryfikacja.....	33
8.8.2 Analiza wyników działań weryfikacyjnych.....	34
8.9 Nadzór nad niezgodnościami wyrobu i procesu.....	34
8.9.1 Postanowienia ogólne.....	34
8.9.2 Korekcje.....	34
8.9.3 Działania korygujące.....	35
8.9.4 Postępowanie z potencjalnie niebezpiecznymi wyrobami.....	35
8.9.5 Wycofanie/odwołanie.....	36
9 Ocena efektów działania.....	36
9.1 Monitorowanie, pomiary, analiza i ocena.....	36
9.1.1 Analiza i ocena.....	37
9.2 Audyt wewnętrzny.....	37
9.3 Przegląd zarządzania.....	38
9.3.1 Postanowienia ogólne.....	36
9.3.2 Dane wejściowe do przeglądu zarządzania.....	38
9.3.3 Dane wyjściowe z przeglądu zarządzania.....	39
10 Doskonalenie.....	39
10.1 Niezgodności i działania korygujące.....	39
10.2 Ciągłe doskonalenie.....	39
10.3 Aktualizacja systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.....	40
Załącznik A (informacyjny) Odniesienia między CODEX HACCP a niniejszym dokumentem.....	41
Załącznik B (informacyjny) Odniesienia między niniejszym dokumentem a ISO 22000:2005.....	42
Bibliografia.....	46

**Obszary GMP/GHP (PRP), odniesienia pomiędzy przepisami prawa, Codex HACCP i Normą ISO 22000.**

28.10.2025 r.

## **PN-EN ISO 22000:2018**

### **Załącznik A (informacyjny)**

## **Odniesienia między CODEX HACCP a niniejszym dokumentem**

**Tablica A.1 – Odniesienia między zasadami CODEX HACCP a etapami w stosowaniu i rozdziałami niniejszego dokumentu**

Załącznik A  
(informacyjny)

28.10.2025 r.

Odniesienia między CODEX HACCP a niniejszym dokumentem (tj. normą ISO 22000)

Tablica A.1 – Odniesienia między zasadami CODEX HACCP a etapami w stosowaniu i rozdziałami niniejszego dokumentu

Zasady CODEX HACCP	Etapy w stosowaniu CODEX HACCP <sup>a</sup>		Niniejszy dokument	
	Zebrać zespół HACCP	Etap 1	<a href="#">5.3</a>	Zespół ds. bezpieczeństwa żywności
	Opisać wyrób	Etap 2	<a href="#">8.5.1.2</a> <a href="#">8.5.1.3</a>	Charakterystyka surowców, składników i materiałów mających kontakt z wyrobami Charakterystyka wyrobów końcowych
	Zidentyfikować zamierzone użycie	Etap 3	<a href="#">8.5.1.4</a>	Zamierzone użycie
	Zbudować schemat przepływu	Etap 4	<a href="#">8.5.1.5</a>	Schemat przepływu i opis procesów
	Potwierdzenie schematu przepływu na miejscu	Etap 5		
Zasada 1 Przeprowadzić analizę zagrożeń	Wymienić wszystkie potencjalne zagrożenia	Etap 6	<a href="#">8.5.2</a>	Analiza zagrożeń
	Przeprowadzić analizę zagrożeń		<a href="#">8.5.3</a>	Walidacja środka(-ów) nadzoru i kombinacji środków nadzoru
	Rozważyć środki nadzoru			
Zasada 2 Określić krytyczne punkty kontrolne (CCP)	Określić CCP	Etap 7	<a href="#">8.5.4</a>	Plan nadzoru nad zagrożeniami
Zasada 3 Ustalić limit(-y) krytyczny(-e)	Ustalić limity krytyczne dla każdego CCP	Etap 8	<a href="#">8.5.4</a>	Plan nadzoru nad zagrożeniami
Zasada 4 Ustanowić system monitorowania nadzoru nad CCP	Ustanowić system monitorowania dla każdego CCP	Etap 9	<a href="#">8.5.4.3</a>	System monitorowania w CCP i OPRP
Zasada 5 Ustalić działania korygujące podejmowane, gdy monitorowanie wskazuje, że dany CCP nie jest pod nadzorem	Ustalić działania korygujące	Etap 10	<a href="#">8.5.4</a> <a href="#">8.9.2</a> <a href="#">8.9.3</a>	Plan nadzoru nad zagrożeniami Korekcje Działania korygujące
Zasada 6 Ustanowić procedury weryfikacji, aby potwierdzać, że system HACCP działa skutecznie	Ustanowić procedury weryfikacji	Etap 11	<a href="#">8.7</a> <a href="#">8.8</a> <a href="#">9.2</a>	Nadzór nad monitorowaniem i pomiarami Weryfikacja związana z PRP i planem nadzoru nad zagrożeniami Audit wewnętrzny
Zasada 7 Ustanowić dokumentację dotyczącą wszystkich procedur i zapisów odpowiednich do tych zasad i ich stosowania	Ustanowić dokumentację i prowadzenie dokumentacji	Etap 12	<a href="#">7.5</a>	Udokumentowana informacja

**Obszary GMP/GHP (PRP),  
odniesienia pomiędzy  
przepisami prawa, Codex  
HACCP i Normą ISO 22000.**

**DODATEK:  
1.2. Odniesienia między  
CODEX HACCP a normą  
ISO 22000.**

**Specyfika małych firm i system HACCP.  
Przykłady uproszczonego podejścia do zasad HACCP.  
Przykłady struktur dokumentacji w firmach z podstawowym  
systemem HACCP**

**Elastyczność dla małych i/lub słabiej rozwiniętych  
przedsiębiorstw spożywczych.**

Stosowanie zasad HACCP w celu opracowania skutecznego systemu HACCP powinno być obowiązkiem każdego przedsiębiorstwa.

Właściwe organy i podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze uznają jednak, że mogą istnieć przeszkody utrudniające skuteczne stosowanie zasad HACCP przez poszczególne przedsiębiorstwa spożywcze.

Ma to szczególnie istotne znaczenie w małych i/lub słabiej rozwiniętych przedsiębiorstwach spożywczych.

Bariery w stosowaniu HACCP w małych i słabiej rozwiniętych przedsiębiorstwach zostały uznane, elastyczne podejścia do wdrażania HACCP w takich przedsiębiorstwach są dostępne i zachęca się do skorzystania z nich.

## **Specyfika małych firm i system HACCP.**

### **Przykłady uproszczonego podejścia do zasad HACCP.**

### **Przykłady struktur dokumentacji w firmach z podstawowym systemem HACCP**

#### **Elastyczność dla małych i/lub słabiej rozwiniętych przedsiębiorstw spożywczych.**

Elastyczność powinna uwzględniać charakter działalności, w tym zasoby ludzkie i finansowe, infrastrukturę, procesy, wiedzę i ograniczenia praktyczne, a także ryzyko związane z produkowaną żywnością.

**Stosowanie takiej elastyczności, np. zapisywanie tylko wyników monitorowania w przypadku wystąpienia odchylenia** zamiast każdego wyniku monitorowania w celu zmniejszenia niepotrzebnego obciążenia związanego z prowadzeniem dokumentacji dla niektórych rodzajów podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze, **nie ma na celu wywierania negatywnego wpływu na skuteczność systemu HACCP i nie powinno zagrażać bezpieczeństwu żywności.**

**Specyfika małych firm i system HACCP.**  
**Przykłady uproszczonego podejścia do zasad HACCP.**  
**Przykłady struktur dokumentacji w firmach z podstawowym systemem HACCP**

**Elastyczność dla małych i/lub słabiej rozwiniętych przedsiębiorstw spożywczych.**

Małe i/lub słabiej rozwinięte przedsiębiorstwa spożywcze nie zawsze dysponują zasobami i niezbędną wiedzą fachową na miejscu do opracowania i wdrożenia skutecznego systemu HACCP.

W takich sytuacjach należy uzyskać porady ekspertów z innych źródeł, które mogą obejmować stowarzyszenia handlowe i branżowe, niezależnych ekspertów i właściwe organy.

Cenna może być literatura dotycząca HACCP, a zwłaszcza przewodniki HACCP dla poszczególnych sektorów. Wytyczne HACCP opracowane przez ekspertów właściwych dla danego procesu lub rodzaju działalności mogą stanowić użyteczne narzędzie dla przedsiębiorstw przy opracowywaniu i wdrażaniu planu HACCP.

W przypadku gdy przedsiębiorstwa korzystają z wytycznych HACCP opracowanych przez ekspertów, istotne jest, aby odnosiły się one do danej żywności i/lub procesów.

**Specyfika małych firm i system HACCP.**

**Przykłady uproszczonego podejścia do zasad HACCP.**

**Przykłady struktur dokumentacji w firmach z podstawowym systemem HACCP**

## **PRZYKŁADOWA DOKUMENTACJA UPROSZONA:**

**KSIĘGA GHP I GMP**

**KSIĘGA HACCP**

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

**W 2016 r. Komisja przyjęła zawiadomienie w sprawie wytycznych dotyczących wdrażania systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności obejmujących programy warunków wstępnych i procedury oparte na zasadach HACCP, uwzględniając ułatwienia/elastyczność w zakresie wdrażania w niektórych przedsiębiorstwach spożywczych („zawiadomienie z 2016 r.”).**

W zawiadomieniu z 2016 r. przedstawiono wytyczne uzupełniające „Sprawozdanie ogólne dotyczące postępów we wdrażaniu HACCP w UE i obszarów wymagających poprawy” przygotowane przez dawne Biuro ds. Żywności i Weterynarii przy Dyrekcji Generalnej Komisji ds. Zdrowia i Bezpieczeństwa Żywności po przeprowadzeniu szeregu misji informacyjnych. Przed wydaniem zawiadomienia z 2016 r. przeprowadzono kompleksowe konsultacje z państwami członkowskimi i zainteresowanymi stronami.



## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

**Od 2016 r. dokonano szeregu zmian w odpowiednich przepisach, np.:**

- **wprowadzenie kontroli alergenów i kultury bezpieczeństwa żywności** jako wymogów w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 rozporządzeniem (UE) 2021/38,
- **norm międzynarodowych (np. zmiana normy ISO 22000 i ogólnych zasad higieny żywności opracowanych przez Komisję Kodeksu Żywnościowego oraz przyjęcie kodeksu postępowania dotyczącego zarządzania alergenami pokarmowymi** dla podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze przez Komisję Kodeksu Żywnościowego.

Szereg istotnych opinii naukowych zostało opublikowanych przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności, a także zdobyto dalsze doświadczenia związane z praktycznym wdrażaniem zaleceń.

**Uznano, że należy dokonać przeglądu zawiadomienia z 2016 r.**

# Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).

**Zawiadomienie Komisji nr C355/2022 zastępuje zawiadomienie z 2016 r.**

16.9.2022

PL

Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej

C 355/1

## II

*(Komunikaty)*

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH  
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

ZAWIADOMIENIE KOMISJI

w sprawie wytycznych dotyczących wdrażania systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności  
obejmujących dobre praktyki higieniczne i procedury oparte na zasadach HACCP, uwzględniając  
ułatwienia/elastyczność w zakresie wdrażania w niektórych przedsiębiorstwach spożywczych

(2022/C 355/01)

# Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).

## SPIS TREŚCI

	Strona
1. Wprowadzenie .....	2
2. Cel i zakres .....	2
3. Definicje .....	3
4. Podstawa prawna .....	4
4.1. GHP .....	4
4.2. Procedury oparte na HACCP .....	4
4.3. Pozostałe zobowiązania prawne w ramach systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności .....	5
5. Związek pomiędzy systemem zarządzania bezpieczeństwem żywności, programami warunków wstępnych, GHP, operacyjnymi programami warunków wstępnych i HACCP oraz z normami międzynarodowymi .....	5
6. Elastyczność w stosowaniu GHP i HACCP .....	7
7. Wytyczne dotyczące dobrych praktyk w zakresie higienicznych i procedur opartych na HACCP .....	7
7.1. Wytyczne krajowe opracowane zgodnie z art. 8 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 .....	7
7.2. Wytyczne UE opracowane zgodnie z art. 9 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 .....	8
8. Szkolenie .....	8

## Spis treści

	<i>Strona</i>
ZAŁĄCZNIK I: DOBRE PRAKTYKI HIGIENICZNE (GHP) .....	11
1. Przepisy .....	11
2. Elastyczność we wdrażaniu GHP .....	11
3. Przykłady GHP .....	12
3.1. Infrastruktura (budynki, sprzęt) .....	12
3.2. Czyszczenie i dezynfekcja .....	13
3.3. Zwalczanie szkodników: nacisk na działania prewencyjne .....	14
3.4. Surowce (wybór dostawcy, specyfikacje) .....	14
3.5. Konserwacja techniczna i wzorcowanie .....	15
3.6. Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne powodowane przez środowisko produkcyjne (np. oleje, farby drukarskie, korzystanie z (uszkodzonego) sprzętu drewnianego itp.) .....	15
3.7. Alergeny .....	16

3.8. Redystrybucja i darowizna żywności: .....	18
3.9. Gospodarowanie odpadami .....	18
3.10. Kontrola wody i powietrza .....	18
3.11. Personel (higiena, stan zdrowia) .....	19
3.12. Kontrola temperatury w środowisku pracy i przechowywania .....	19
3.13. Metodyka pracy .....	19
3.14. Kultura bezpieczeństwa żywności .....	20
4. Monitorowanie, zatwierdzenie i weryfikacja GHP .....	21
5. Dokumentacja i prowadzenie rejestrów dotyczących GHP .....	21

ZAŁĄCZNIK II: PROCEDURY OPARTE NA ZASADACH ANALIZY ZAGROŻEŃ I KRYTYCZNYCH PUNKTÓW KONTROLI (HACCP) I WYTYCZNE DOTYCZĄCE ICH STOSOWANIA .....	23
1. Wprowadzenie .....	23
2. Zasady ogólne .....	24
3. Elastyczność we wdrażaniu procedur opartych na HACCP .....	24
3.1. Wymogi prawne .....	25
3.2. Uprozczone procedury oparte na HACCP .....	25
3.3. Ogólne wytyczne w zakresie wdrażania procedur opartych na HACCP .....	26
4. Działania wstępne .....	26
4.1. Skompletowanie multidyscyplinarnego zespołu ds. HACCP .....	26
4.2. Opis produktu lub produktów po zakończeniu procesu (zwanym dalej „produktami końcowymi”) .....	27
4.3. Określenie przeznaczenia .....	27
4.4. Sporządzenie diagramu przepływów (opis procesu produkcji) .....	27
4.5. Potwierdzenie diagramu przepływów na miejscu .....	27

5.	Analiza zagrożeń (zasada 1) .....	27
5.1.	Identyfikacja istotnych zagrożeń .....	28
5.2.	Środki kontrolne .....	29
5.3.	Arkusze pracy dotyczące analizy zagrożeń .....	29
6.	Identyfikacja krytycznych punktów kontroli (zasada 2) .....	33
7.	Ustanawianie limitów krytycznych w krytycznych punktach kontroli (zasada 3) .....	31
8.	Procedury monitorowania w krytycznych punktach kontroli (zasada 4) .....	32
9.	Działania naprawcze (zasada 5) .....	33
10.	Procedury zatwierdzania i weryfikacji (zasada 6) .....	33
11.	Dokumentacja i prowadzenie rejestrów (zasada 7) .....	35
12.	Rola kryteriów mikrobiologicznych, limitów chemicznych i innych limitów prawnych określonych w prawie Unii lub prawie krajowym .....	37

ZAŁĄCZNIK III: AUDYT GHP I PROCEDUR OPARTYCH NA ZASADACH HACCP .....	38
1. Przepisy .....	38
2. Zakres i cel .....	38
3. Zasady ogólne .....	38
4. Rodzaje audytu .....	39
5. Planowanie, przygotowanie i przeprowadzenie audytu systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności .....	39
6. Elastyczność .....	42
7. Dalsze postępowanie w zależności od wyników audytu .....	44
8. Dodatkowe wytyczne dotyczące przeprowadzania audytów kultury bezpieczeństwa żywności .....	44



DODATEK 1:	Przegląd systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności dla działalności innej niż produkcja podstawowa i związane z nią działania. ....	46
DODATEK 2:	Przykład analizy zagrożenia – procedura (półilościowej) oceny ryzyka .....	47
DODATEK 3:	Przykładowe wskaźniki dotyczące narzędzia do oceny kultury bezpieczeństwa żywności. ....	50
DODATEK 4A:	Przykładowy schemat podejmowania decyzji do celów identyfikowania krytycznych punktów kontroli .....	52
DODATEK 4B:	Przykładowy uproszczony schemat podejmowania decyzji .....	53
DODATEK 5:	Porównanie dobrych praktyk higienicznych (GHP), operacyjnych Programów warunków wstępnych i krytycznych punktów kontroli .....	54
DODATEK 6:	Wzór pisma informującego .....	55
DODATEK 7:	Wzór listy kontrolnej dotyczącej HACCP .....	56

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

**Celem niniejszych wytycznych jest usprawnienie i zharmonizowanie wdrażania wymogów UE dotyczących dobrych praktyk higienicznych i procedur opartych na zasadach systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (procedur opartych na HACCP) jako części systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności dzięki udostępnieniu praktycznych wskazówek dotyczących:**

- **odpowiednich przepisów prawnych, powiązań między dobrymi praktykami higienicznymi, programami warunków wstępnych (PRP), operacyjnymi programami warunków wstępnych (OPRP) i procedurami opartymi na HACCP w ramach systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności, związków z międzynarodowymi normami i szkoleniami oraz korzystania z wytycznych dotyczących dobrych praktyk higienicznych;**

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **Celem niniejszych wytycznych (...):**

- **wdrożenia dobrych praktyk higienicznych**, w tym przewidzianej w przepisach unijnych elastyczności zapewnianej niektórym przedsiębiorstwom spożywczym w związku z ich wdrażaniem (załącznik I);
- **wdrożenia procedur opartych na HACCP**, w tym przewidzianej w przepisach unijnych elastyczności zapewnianej niektórym przedsiębiorstwom spożywczym w związku z ich wdrażaniem (załącznik II);
- **audytu systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności** (załącznik III).

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

**Dużą uwagę zwraca się na **ELASTYCZNOŚĆ** przewidzianą w stosowaniu dobrych praktyk higienicznych i procedur opartych na zasadach HACCP, biorąc pod uwagę charakter działalności i wielkość przedsiębiorstwa.**

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

**Niniejsze wytyczne nie są prawnie wiążące w przeciwieństwie do wymogów prawnych.**

Niniejsze wytyczne dostarczają narzędzi lub przykładów wszystkim podmiotom prowadzącym przedsiębiorstwa spożywcze, jak wdrażać wymogi UE, i można je uzupełnić wytycznymi na szczeblu sektorowym i krajowym, aby mogły być bezpośrednio stosowane w konkretnych przedsiębiorstwach.

Są one skierowane do właściwych organów, aby promować jednakową interpretację wymogów prawnych, oraz do podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze, aby pomóc im we wdrażaniu wymogów UE po wprowadzeniu dostosowań specyficznych dla danego przedsiębiorstwa i bez uszczerbku dla podstawowej odpowiedzialności tych przedsiębiorstw w zakresie bezpieczeństwa żywności.

## **DEFINICJE**

**Akceptowalny poziom:** poziom zagrożenia w żywności, przy którym lub poniżej którego żywność uznaje się za bezpieczną zgodnie z jej przeznaczeniem.

**Środek kontrolny:** każde działanie lub czynność, które można podjąć w celu zapobieżenia zagrożeniu lub wyeliminowania takiego zagrożenia lub ograniczenia go do akceptowalnego poziomu.

**Działania naprawcze:** wszelkie działania podejmowane w przypadku wystąpienia odstępstwa w celu przywrócenia kontroli, odizolowania produktu, którego dotyczy odstępstwo, i określenia sposobu postępowania z nim, oraz zapobieżenia ponownemu wystąpieniu odstępstwa lub zminimalizowania prawdopodobieństwa jego wystąpienia.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **DEFINICJE**

**Krytyczny punkt kontroli:** etap, na którym można zastosować kontrolę, która jest konieczna do zapobieżenia zagrożeniu bezpieczeństwa żywności lub do wyeliminowania takiego zagrożenia lub ograniczenia go do akceptowalnego poziomu. Większość typowych krytycznych punktów kontroli służących do kontroli zagrożeń mikrobiologicznych stanowią wymogi dotyczące temperatury, np. stosunek czasu do temperatury, umożliwiające ograniczenie lub wyeliminowanie zagrożenia (np. pasteryzacja). Inne krytyczne punkty kontroli mogą dotyczyć wyszukiwania mikrouszkodzeń w puszkach z żywnością, odsiewania lub wykrywania metali w celu wykrycia zagrożeń fizycznych czy sprawdzenia czasu używania i temperatury oleju do smażenia w celu uniknięcia zanieczyszczeń powstających w wyniku procesów chemicznych.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **DEFINICJE**

**Limit krytyczny:** kryterium, możliwe do zaobserwowania lub zmierzenia, odnoszące się do środka kontrolnego zastosowanego w krytycznym punkcie kontroli, które oddziela poziom akceptowalny żywności od nieakceptowalnego<sup>8</sup>. W powyższych przykładach krytyczne punkty kontroli odnoszą się odpowiednio do minimalnej temperatury (ograniczenie/wyeliminowanie zagrożenia) oraz (prawdopodobnej) obecności zanieczyszczeń.



**DEFINICJE**

**System zarządzania bezpieczeństwem żywności:** programy warunków wstępnych, uzupełnione odpowiednio środkami kontrolnymi zastosowanymi w krytycznym punkcie kontroli, które jako całość zapewniają, aby żywność była bezpieczna i nadawała się do użycia zgodnie z przeznaczeniem. System zarządzania bezpieczeństwem żywności stanowi również połączenie środków kontrolnych i działań poświadczających. Te drugie służą wykazaniu, że środki kontrolne, takie jak zatwierdzenie i weryfikacja, dokumentacja i prowadzenie rejestrów, funkcjonują prawidłowo.

**DEFINICJE**

**Dobre praktyki higieniczne (GHP):** podstawowe środki i warunki stosowane na każdym etapie łańcucha żywnościowego w celu zapewnienia bezpiecznej i odpowiedniej żywności<sup>8</sup>. Dobre praktyki higieniczne obejmują również dobre praktyki produkcyjne (GMP, kładące nacisk na prawidłową metodykę pracy, np. prawidłowe dozowanie składników, odpowiednią temperaturę przetwarzania, sprawdzanie, czy opakowania są czyste i nieuszkodzone), dobre praktyki rolnicze (GAP, np. stosowanie wody o odpowiedniej jakości do nawadniania, system „wszystko do, wszystko z” w hodowli zwierząt), dobre praktyki weterynaryjne (GVP), dobre praktyki wytwarzania (GPP), dobre praktyki dystrybucyjne (GDP) i dobre praktyki handlowe (GTP).

**DEFINICJE**

**Plan GHP:** dokumentacja i rejestry przedstawiające i uzasadniające zastosowane dobrych praktyk higienicznych, a także rejestry dotyczące monitorowania, weryfikacji i działań naprawczych, jeśli mają zastosowanie, dostępne w dowolnym formacie. Plan GHP może być włączony do planu HACCP.

**Zagrożenie:** czynnik biologiczny (np. *Salmonella*), chemiczny (np. dioksyna, alergen) lub fizyczny (np. twarde, ostre ciała obce, takie jak kawałki szkła, metalu) w żywności lub paszy, mogący powodować negatywne skutki dla zdrowia.

**Analiza zagrożeń:** proces gromadzenia i oceny informacji na temat zagrożeń zidentyfikowanych w surowcach i innych składnikach, w środowisku, w procesie lub w żywności oraz na temat warunków prowadzących do ich wystąpienia w celu podjęcia decyzji, czy są to istotne zagrożenia

**DEFINICJE**

**Procedury oparte na HACCP lub „HACCP”:** procedury oparte na zasadach analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP), tj. system samokontroli umożliwiający identyfikację, ocenę i kontrolę zagrożeń, które są istotne dla bezpieczeństwa żywności, zgodnie z zasadami HACCP.

**Plan HACCP:** dokumentacja lub zestaw dokumentów, przygotowanych zgodnie z zasadami HACCP w celu zapewnienia kontroli znaczących zagrożeń w przedsiębiorstwie spożywczym, dostępne w dowolnym formacie. Wstępny plan HACCP musi być aktualizowany w przypadku zmian w produkcji i musi być uzupełniany rejestrami wyników monitorowania i weryfikacji oraz podjętych działań naprawczych.

# **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

## **DEFINICJE**

28.10.2025 r.

**Monitorowanie:** działanie polegające na przeprowadzaniu zaplanowanej sekwencji obserwacji lub pomiarów parametrów kontroli w celu oceny, czy środek kontrolny jest pod kontrolą.

**DEFINICJE**

**Operacyjny program warunków wstępnych:** środek kontrolny lub połączenie środków kontrolnych stosowanych w celu zapobieżenia znaczącemu zagrożeniu dla bezpieczeństwa żywności lub ograniczenia tego zagrożenia do akceptowalnego poziomu oraz gdy kryterium działania i pomiar lub obserwacja umożliwiają skuteczną kontrolę procesu lub produktu. Operacyjne programy warunków wstępnych są zwykle powiązane z procesem produkcji, które zostały zidentyfikowane w analizie zagrożeń jako mające kluczowe znaczenie dla kontroli prawdopodobieństwa powstawania, utrzymywania lub rozprzestrzeniania się zagrożeń dla bezpieczeństwa żywności w produktach lub w środowisku przetwarzania.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **DEFINICJE**

**Program warunków wstępnych:** praktyki i warunki zapobiegawcze, w tym wszystkie dobre praktyki higieniczne, a także inne praktyki i procedury, takie jak szkolenia i identyfikowalność, określające podstawowe warunki środowiskowe i operacyjne, które stanowią podstawę do wdrożenia procedur opartych na HACCP(9). **Zob. też sekcja 5.**

# **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

## **DEFINICJE**

28.10.2025 r.

**Ryzyko:** oznacza niebezpieczeństwo zaistnienia negatywnych skutków dla zdrowia oraz dotkliwość takich skutków w następstwie zagrożenia.

**Znaczące zagrożenie:** zagrożenie zidentyfikowane w wyniku analizy zagrożeń, co do którego istnieje uzasadnione prawdopodobieństwo wystąpienia na nieakceptowalnym poziomie w przypadku braku kontroli, i którego kontrola jest niezbędna ze względu na przeznaczenie żywności.



**DEFINICJE**

**Zatwierdzenie:** uzyskanie dowodu na to, że środek kontrolny lub połączenie środków kontrolnych – jeżeli zostały prawidłowo wdrożone w procedurach opartych na HACCP i w operacyjnych programach warunków wstępnych – mogą służyć do kontroli zagrożenia w sposób umożliwiający osiągnięcie określonego celu. W przypadku zmian wymagane może być ponowne zatwierdzenie. Szczegółowe przykłady można znaleźć w dokumencie CAC/GL 69-2008.

**Weryfikacja:** stosowanie metod, procedur, badań i innych ocen oprócz monitorowania w celu ustalenia, czy środek kontrolny działa lub działał zgodnie z przeznaczeniem<sup>8</sup>. Weryfikację przeprowadza się okresowo, aby wykazać, że system HACCP i zarządzanie operacyjnymi programami warunków wstępnych funkcjonują zgodnie z planem.

## **ELASTYCZNOŚĆ W STOSOWANIU GHP I HACCP**

**Przy rozważeniu elastyczności w stosowaniu GHP należy wziąć pod uwagę różnice w ryzyku w zależności od charakteru działalności.**

**Jednym z przykładów takich różnic jest sprzedaż detaliczna żywności pakowanej w porównaniu ze sprzedażą detaliczną żywności poddawanej dalszej obróbce** (np. obróbka w sklepie mięsnym lub garmazeryjnym, gdzie wystawia się żywność gotową do spożycia).

Innym przykładem jest różnica między złożonym procesem produkcji/przetwarzania a prostą czynnością, np. przechowywaniem/transportem.

## **ELASTYCZNOŚĆ W STOSOWANIU GHP I HACCP**

**Aby zapewnić proporcjonalność obciążeń administracyjnych, niektóre wymogi, takie jak dokumentacja i prowadzenie rejestrów, mogą być uproszczone w przypadku małych przedsiębiorstw w porównaniu z większymi, prowadzącymi taką samą działalność.**

Procedury oparte na HACCP powinny zapewniać dostateczny poziom elastyczności, aby można było stosować je w każdej sytuacji.

Elastyczność nie ma na celu przede wszystkim ograniczenia liczby krytycznych punktów kontroli i nie powinna zagrażać bezpieczeństwu żywności.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

28.10.2025 r.

**Załączniki I i II [C 355/7], dotyczące odpowiednio GHP i procedur opartych na HACCP, zawierają wskazówki dotyczące uproszczonego wdrożenia systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności dla odpowiednich podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze, z uwzględnieniem ich charakteru i wielkości, oraz zawierają przykłady:**

- określenie tych przedsiębiorstw spożywczych, w przypadku których zapewnienie elastyczności byłoby właściwe ze względu na ich ryzyko i wielkość,
- wyjaśnienie pojęcia „uproszczonych procedur opartych na HACCP”,
- wyjaśnienie roli wytycznych dotyczących dobrych praktyk i ogólnych wytycznych dotyczących HACCP, w tym potrzeby prowadzenia dokumentacji, oraz
- określenie zakresu elastyczności mającego zastosowanie do procedur opartych na zasadach HACCP.

## **7. WYTYCZNE DOTYCZĄCE DOBRYCH PRAKTYK W ZAKRESIE HIGIENICZNYCH I PROCEDUR OPARTYCH NA HACCP**

Wytyczne krajowe i unijne zawierają przydatne zalecenia dotyczące wdrażania GHP i procedur opartych na HACCP. Mogą być zintegrowane, ale nie powinny zastępować analizy zagrożeń specyficznej dla podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze.

## **7. WYTYCZNE DOTYCZĄCE DOBRYCH PRAKTYK W ZAKRESIE HIGIENICZNYCH I PROCEDUR OPARTYCH NA HACCP**

**7.1. Wytyczne krajowe opracowane zgodnie z art. 8 rozporządzenia  
(WE) nr 852/2004**

**7.2. Wytyczne UE opracowane zgodnie z art. 9 rozporządzenia (WE)  
nr 852/2004**

### **7.1. WYTYCZNE KRAJOWE OPRACOWANE ZGODNIE Z ART. 8 ROZPORZĄDZENIA (WE) NR 852/2004**

Wytyczne dotyczące dobrych praktyk zostały już opracowane lub ocenione przez właściwe organy w odniesieniu do wielu sektorów spożywczych.

Wytyczne te można również opracować wspólnie z sektorowymi organizacjami zainteresowanych stron. Wytyczne koncentrują się głównie na GHP, ale czasami łączą GHP z innymi programami warunków wstępnych oraz z niektórymi lub wszystkimi procedurami opartymi na zasadach HACCP.

Korzystanie z wytycznych dotyczących dobrych praktyk może pomóc podmiotom prowadzącym przedsiębiorstwa spożywcze w kontrolowaniu zagrożeń i wykazywaniu zgodności z wymogami prawnymi. Wytyczne mogą być stosowane w każdym sektorze spożywczym, w szczególności jeżeli żywność jest przetwarzana zgodnie z ugruntowanymi procedurami, które są często omawiane w ramach standardowego szkolenia zawodowego.

**7.1. WYTYCZNE KRAJOWE OPRACOWANE ZGODNIE Z ART. 8  
ROZPORZĄDZENIA (WE) NR 852/2004**

W takich wytycznych można również zwrócić uwagę na potencjalne zagrożenia związane z określonym rodzajem żywności (np. obecność *Salmonelli* w surowych jajach) oraz na metody wykorzystywane do kontrolowania zanieczyszczenia żywności (np. zakup surowych jaj z wiarygodnego źródła i przetwarzanie przez odpowiedni czas i przy odpowiedniej temperaturze, oddzielenie żywności gotowej do spożycia od żywności niegotowej do spożycia itp.).



**7.2. WYTYCZNE UE OPRACOWANE ZGODNIE Z ART. 9  
ROZPORZĄDZENIA (WE) NR 852/2004**

Szereg europejskich sektorowych organizacji zrzeszających zainteresowane strony opracowało unijne wytyczne dotyczące dobrej praktyki higienicznej. Z wykazem takich wytycznych można zapoznać się pod adresem:

*[https://ec.europa.eu/food/food/biological-safety/food-hygiene/guidance-platform\\_en](https://ec.europa.eu/food/food/biological-safety/food-hygiene/guidance-platform_en).*

**7.2. WYTYCZNE UE OPRACOWANE ZGODNIE Z ART. 9  
ROZPORZĄDZENIA (WE) NR 852/2004**

W niektórych przypadkach Komisja Europejska sama dostarczyła wytyczne sektorowe, zwłaszcza w sytuacji, gdy podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze to często małe przedsiębiorstwa:

- zawiadomienie Komisji zawierające wytyczne w sprawie systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności na potrzeby działalności detalicznej w sektorze spożywczym, w tym darowizn żywności („zawiadomienie Komisji w sprawie działalności detalicznej”);
- zawiadomienie Komisji w sprawie wytycznych dotyczących ograniczania ryzyka mikrobiologicznego w odniesieniu do świeżych owoców i warzyw na etapie produkcji podstawowej poprzez przestrzeganie zasad higieny.

## **8. SZKOLENIE**

**Pracownicy przedsiębiorstw spożywczych powinni zostać objęci nadzorem i powinni otrzymać instrukcje lub przejść szkolenie w zakresie problematyki związanej z higieną żywności stosownie do pełnionej przez siebie funkcji,** a osoby odpowiedzialne za opracowanie i utrzymanie systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności powinny być odpowiednio przeszkolone w zakresie stosowania GHP, innych programów warunków wstępnych i procedur opartych na HACCP.

**Kierownictwo musi upewnić się, że pracownicy biorący udział w stosownych procesach dysponują odpowiednimi umiejętnościami i są świadomi ewentualnie zidentyfikowanych zagrożeń, a także że dysponują wiedzą na temat kluczowych etapów procesu produkcji, przechowywania, transportu lub dystrybucji.** Muszą być również zaznajomieni z środkami naprawczymi, środkami zapobiegawczymi oraz procedurami monitorowania i rejestrowania obowiązującymi w zakładzie zgodnie z rozdziałem XII załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

## **8. SZKOLENIE**

**Należy wprowadzić rozróżnienie między ogólnymi szkoleniami w zakresie higieny (skierowanymi do wszystkich pracowników) a szkoleniami poświęconymi w szczególności HACCP.**

Pracownicy odpowiedzialni za monitorowanie krytycznych punktów kontroli, zarządzanie tymi punktami lub ich weryfikowanie powinni odbyć szkolenia w zakresie procedur opartych na zasadach HACCP stosownie do pełnionych przez siebie funkcji (**na przykład w przypadku kelnera/ kelnerki wymagany będzie określony zakres szkolenia w zakresie higieny, natomiast kucharz będzie musiał przejść również dodatkowe szkolenie dotyczące higienicznego przygotowywania żywności**).

**Należy rozważyć organizowanie szkoleń przypominających i zastanowić się nad częstotliwością przeprowadzania** takich szkoleń, biorąc pod uwagę potrzeby danego zakładu i umiejętności, jakimi dysponują jego pracownicy.

## **8. SZKOLENIE**

**Szkolenia, o których mowa w rozdziale XII załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004, należy postrzegać w szerokim kontekście.** W takim kontekście odpowiednie szkolenia **niekoniecznie muszą wiązać się z koniecznością brania udziału w formalnych kursach szkoleniowych.** Umiejętności i wiedzę można również nabyć, uzyskując dostęp do informacji technicznych i porad udzielanych przez organizacje zawodowe lub przez właściwe organy, odpowiednich szkoleń w miejscu pracy, wytycznych dotyczących dobrych praktyk itp.

**Szkolenia pracowników przedsiębiorstw spożywczych poświęcone GHP, innemu programowi warunków wstępnych i HACCP powinny być proporcjonalnie dostosowane do wielkości danego przedsiębiorstwa i uwzględniać szczególne zagrożenia związane z charakterem działalności.**

## **8. SZKOLENIE**

**Znaczenie szkoleń wzrosło ze względu na wprowadzenie w marcu 2021 r. w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 (obowiązkowego) wymogu dotyczącego kultury bezpieczeństwa żywności.**

**Szkolenie jest często najważniejszym narzędziem służącym osiągnięciu właściwej kultury bezpieczeństwa żywności lub działaniem naprawczym w przypadku wykrycia niedociągnięć podczas oceny zakresu kultury bezpieczeństwa żywności.**

## **ZAŁĄCZNIK I**

### **Dobre praktyki higieniczne (GHP)**

Dobre praktyki higieniczne (z ang. *good hygiene practices*, GHP) to szereg środków zapobiegawczych i warunków stosowanych na każdym etapie łańcucha żywnościowego w celu zapewnienia bezpiecznej i odpowiedniej żywności. Powinny być one rozumiane szeroko, np. z uwzględnieniem dobrych praktyk produkcyjnych, dobrych praktyk rolniczych itp. Większość GHP nie dotyczy konkretnie danego zagrożenia, lecz jest zaprojektowana tak, aby utrzymać zagrożenia wynikające ze środowiska produkcyjnego, które mogą mieć negatywny wpływ na bezpieczeństwo produktów, poniżej akceptowalnych poziomów lub – jeżeli zagrożenia te przekraczają akceptowalny poziom – aby ograniczyć je tak, by pozostawały poniżej akceptowalnych poziomów.

# **Przykłady uproszczonego podejścia do zasad HACCP** 28.10.2025 r.

## **ZAŁĄCZNIK I**

### **Dobre praktyki higieniczne (GHP)**

Każdy podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze musi wdrożyć GHP, które są warunkiem koniecznym do zapewnienia skutecznego systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności. Wraz z innymi programami warunków wstępnych w ramach systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności, takimi jak postanowienia dotyczące identyfikowalności oraz systemu wycofywania z obrotu/wycofywania produktów od konsumentów, stanowią one podstawę skutecznego wdrożenia HACCP i powinny być wprowadzone przed ustanowieniem jakichkolwiek procedur opartych na HACCP.



## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

W art. 4 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 ustanowiono ogólne i szczególne wymogi higieny, określane w niniejszym zawiadomieniu jako GHP, a w szczególności że:

1. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze prowadzące produkcję podstawową oraz te powiązane działania, które są wymienione w załączniku I, postępują zgodnie z ogólnymi przepisami dotyczącymi higieny ustanowionymi w Części A załącznika I oraz z wszelkimi szczególnymi wymaganiami przewidzianymi w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004.
2. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze uczestniczące w którymkolwiek etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności po tych etapach, do których stosuje się ustęp 1, przestrzegają ogólnych wymogów higieny ustanowionych w załączniku II oraz wszelkich szczególnych wymogów przewidzianych w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004”.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

Źródłem najważniejszych postanowień dotyczących GHP są zatem:

- a) ogólne wymogi w zakresie higieny ustanowione w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 852/2004, mające zastosowanie do produkcji podstawowej i działań powiązanych. Wyodrębnienie GHP na tym etapie w porównaniu z późniejszymi etapami łańcucha żywnościowego jest konieczne ze względu na charakter produkcji podstawowej (żywe zwierzęta, rośliny przed zbiorem) oraz na fakt, że produkcja podstawowa nie może odbywać się w warunkach pełnej kontroli pomieszczeń, sprzętu, wody i innych czynników środowiskowych. Wytyczne co do zakresu terminu „produkcja podstawowa oraz działania powiązane” można znaleźć w *Wytycznych dotyczących wykonania niektórych przepisów rozporządzenia (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych*(1);
  - b) ogólne wymogi w zakresie higieny ustanowione w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004, mające zastosowanie do działań podejmowanych po etapie produkcji podstawowej na dalszych etapach łańcucha produkcji;
- szczególne wymogi w zakresie higieny dotyczące żywności pochodzenia zwierzęcego ustanowione w załączniku III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **ELASTYCZNOŚĆ WE WDRAŻANIU GHP**

GHP mają zastosowanie do wszystkich podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze. Ogólnie rzecz biorąc, wymogi ustanowione w załącznikach I i II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 są opisane stosunkowo ogólnie, ponieważ muszą je stosować wszystkie (bardzo różne) sektory produkcji żywności. Dlatego też automatycznie obejmują one wysoki stopień elastyczności, jeżeli chodzi o sposób ich przestrzegania w praktyce.

Nie należy zakładać, że wszystkie GHP wyszczególnione w sekcji 4 mają zastosowanie do wszystkich zakładów. Należy przeprowadzić odrębną ocenę dla poszczególnych przypadków w celu określenia odpowiednich GHP dla każdego zakładu, które powinny być wdrażane w sposób proporcjonalny do rodzaju i wielkości danego zakładu.

## **ELASTYCZNOŚĆ WE WDRAŻANIU GHP**

Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 i 853/2004 zawierają szereg przepisów dotyczących elastyczności, które mają przede wszystkim na celu ułatwienie wdrożenia GHP w małych przedsiębiorstwach:

- a) GHP ustanowione w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 852/2004, mające zastosowanie do produkcji podstawowej i działań powiązanych, są ogólniejsze od programów ustanowionych w załączniku II dla innych podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze;
- b) w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 uproszczone wymogi ogólne i szczegółowe dotyczące pomieszczeń i sal określono w odniesieniu do pomieszczeń ruchomych lub tymczasowych, pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzenia do obrotu, i automatów ulicznych (załącznik II rozdział III);

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **ELASTYCZNOŚĆ WE WDRAŻANIU GHP**

Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 i 853/2004 zawierają szereg przepisów dotyczących elastyczności, które mają przede wszystkim na celu ułatwienie wdrożenia GHP w małych przedsiębiorstwach:

- c) wyjątki od zakresu stosowania (art. 1) rozporządzenia (WE) nr 852/2004 np. dokonywane przez producenta bezpośrednio dostawy małych ilości surowców do konsumenta końcowego lub lokalnych zakładów detalicznych bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego;
- d) wyjątki od zakresu stosowania (art. 1) rozporządzenia (WE) nr 853/2004 np. dokonywane przez producenta bezpośrednio dostawy małych ilości mięsa z drobiu lub zajęczaków poddanych ubojowi w gospodarstwie rolnym, do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego, bezpośrednio dostarczającego przedmiotowe mięso konsumentowi końcowemu;

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **ELASTYCZNOŚĆ WE WDRAŻANIU GHP**

- e) wyłączenie większości sprzedawców detalicznych z zakresu stosowania rozporządzenia (WE) nr 853/2004 (art. 1 ust. 5);
- f) możliwość dostosowania GHP na podstawie prawa krajowego zgodnie z art. 10 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 853/2004:
  - i. w celu umożliwienia ciągłego stosowania tradycyjnych metod;
  - ii. w celu zaspokojenia potrzeb podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze znajdujących się w regionach podlegających szczególnym ograniczeniom geograficznym (np. regiony oddalone, obszary górskie i oddalone małe wyspy itp.);
  - iii. w każdym zakładzie, jeżeli chodzi o konstrukcję, układ i sprzęt.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **ELASTYCZNOŚĆ WE WDRAŻANIU GHP**

Małe przedsiębiorstwa mogą czasem korzystać z ogólnych wytycznych sektorowych dotyczących GHP, aby spełnić wymogi GHP; wytyczne te mogą im również pomóc w opisie własnych GHP.

GHP są narzędziami służącymi do zapewnienia bezpiecznej żywności, stanowiącymi wymóg prawny, dlatego elastyczność można stosować w odniesieniu do prowadzonych dokumentów i rejestrów, ale nigdy w odniesieniu do celów GHP.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **PRZYKŁADY GHP**

Podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze powinien udokumentować środki GHP zapewniające bezpieczne warunki produkcji żywności, biorąc pod uwagę wielkość i charakter przedsiębiorstwa, wraz ze wskazaniem osoby odpowiedzialnej (osób odpowiedzialnych) za ich wdrożenie.

Przedstawiony poniżej wykaz GHP nie jest wyczerpujący; każdy zakład musi przestrzegać wymogów prawnych, o których mowa w sekcji 1 niniejszego załącznika. Dlatego też poniższe GHP mogą posłużyć jako przykładowe sposoby zapewnienia zgodności z obowiązującymi wymogami prawnymi. Przedstawione przykłady koncentrują się zasadniczo na zakładach zajmujących się produkcją/przetwórstwem żywności. Mogą one również stanowić źródło inspiracji na innych etapach, takich jak produkcja podstawowa, catering i innego rodzaju działalność detaliczna, w tym dystrybucja żywności, lecz mogą nie mieć zastosowania w każdym przypadku.

Poniższe przykłady są dość ogólne. Opracowano też wyczerpujący wykaz wytycznych dotyczących GHP w odniesieniu do poszczególnych sektorów (zob. sekcja 7 głównego dokumentu).



## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **PRZYKŁADY GHP**

#### **3.1. Infrastruktura (budynki, sprzęt)**

- a) Przy ocenie ryzyka związanego z lokalizacją i otoczeniem należy wziąć pod uwagę bliskość potencjalnych źródeł zanieczyszczenia, a także kwestie związane z dostępem do wody, odprowadzaniem ścieków, zasilaniem, dostępem do środków transportu, klimatem, możliwością wystąpienia powodzi itp. Kwestie te należy również wziąć pod uwagę w kontekście produkcji podstawowej (pola).
- b) Planując układ poszczególnych elementów infrastruktury, należy wyraźnie rozgraniczyć obszary skażone (o wysokim ryzyku) od obszarów czystych (o niskim ryzyku) (lub zachować odstęp czasu pomiędzy poszczególnymi działaniami, zapewniając odpowiednie czyszczenie w międzyczasie). Należy odpowiednio rozplanować układ pomieszczeń, aby zapewnić jednokierunkowy przepływ procesu produkcji i należy zapewnić odpowiednią izolację pomieszczeń chłodzonych lub urządzeń grzewczych.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **PRZYKŁADY GHP**

#### **3.1. Infrastruktura (budynki, sprzęt):**

- c) Podłogi antypoślizgowe powinny być wykonane z wodoszczelnego, niepochłaniającego materiału oraz powinny być zmywalne i bez szczelin. Ściany powinny spełniać te same wymagania przynajmniej do odpowiedniej wysokości. Zaleca się również, aby ściany i podłogi były w jasnych kolorach, ułatwiających ocenę wizualną warunków higienicznych.
- d) Powierzchnia drzwi powinna być gładka i wykonana z materiałów nieabsorbujących. Warto rozważyć zainstalowanie drzwi automatycznych, co pozwoliłoby uniknąć zanieczyszczenia przez dotyk.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **PRZYKŁADY GHP**

#### **3.1. Infrastruktura (budynki, sprzęt):**

- e) Należy zapewnić odpowiednie oświetlenie wszystkich obszarów, zwracając szczególną uwagę na odpowiednie oświetlenie obszarów, na których przetwarza się żywność i na których przeprowadza się kontrole żywności. Elementy oświetlenia powinny być łatwe do czyszczenia i powinny być wyposażone w osłony chroniące żywność przed zanieczyszczeniem nawet w przypadku zniszczenia oświetlenia.
- f) Należy wyraźnie określić pomieszczenia do przechowywania surowców, pojemników na żywność i materiałów opakowaniowych. Na obszarze z żywnością można przechowywać wyłącznie substancje, które mogą zostać dodane do żywności (np. dodatki); należy wykluczyć wspólne przechowywanie żywności z produktami toksycznymi (np. pestycydami).

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **PRZYKŁADY GHP**

#### **3.1. Infrastruktura (budynki, sprzęt):**

- g) Poszczególne przebieralnie powinny być czyste i powinien w nich panować porządek oraz, w miarę możliwości, nie powinny służyć jako sala jadalna lub palarnia. Należy zapewniać możliwość łatwego odseparowania odzieży osobistej, czystej odzieży roboczej i brudnej odzieży roboczej.
- h) Toalety nie powinny wychodzić bezpośrednio na pomieszczenia, w których przetwarza się żywność. Zaleca się, aby toalety były wyposażone w spłuczki uruchamiane stopą/ramieniem, należy również rozmieścić tabliczki przypominające o konieczności umycia rąk a także – w strategicznych miejscach – znaki informujące o obowiązku, w stosownych przypadkach, zdjęcia odzieży ochronnej przed skorzystaniem z toalety.

## **PRZYKŁADY GHP**

### **3.1. Infrastruktura (budynki, sprzęt):**

- i) Umywalki powinny być umieszczone w łatwo dostępnym miejscu między toaletami/przebieralniami a pomieszczeniem, w którym pracuje się z żywnością, nie wykluczając ewentualnego zapotrzebowania na dodatkowe umywalki w obszarach produkcyjnych w pobliżu stanowisk pracy; Należy zapewnić dostęp do środków dezynfekujących / mydła oraz ręczników jednorazowych. Zaleca się, aby elektryczne suszarki do rąk były instalowane wyłącznie w pomieszczeniach, w których nie przetwarza się żywności; należy również w miarę możliwości instalować krany obsługiwane bez użycia rąk.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **PRZYKŁADY GHP**

#### **3.1. Infrastruktura (budynki, sprzęt):**

- j) Należy rozmieścić bariery, aby uniemożliwić dostęp zwierzętom zbłąkanym.
- k) Sprzęt i urządzenia monitorujące/rejestrujące (np. termometry) powinny być czyste i przystosowane do kontaktu z produktami spożywczymi.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **PRZYKŁADY GHP**

- I) Należy zwrócić uwagę na możliwość wystąpienia różnych sytuacji, w których może dojść do zanieczyszczenia (krzyżowego) żywności wskutek użycia sprzętu:
  - i. zapobieganie zanieczyszczeniu sprzętu wskutek kontaktu ze środowiskiem, np. spowodowanego kapaniem skondensowanej wody z sufitu;
  - ii. zapobieganie zanieczyszczeniu wskutek kontaktu ze sprzętem służącym do przetwarzania żywności, np. wskutek nagromadzenia się pozostałości żywności w krajalnicach;
  - lii. zapobieganie zanieczyszczeniu surowcami: stosowanie odrębnych narzędzi (desek do krojenia, noży, naczyń, odzieży personelu, termometrów itp.) w odniesieniu do produktów surowych i poddanych obróbce cieplnej (lub czyszczenie i dezynfekcja narzędzi przed każdym użyciem).
- m) Należy zapewnić odpowiednią liczbę urządzeń monitorujących do pomiaru parametrów krytycznych, np. temperatury.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **PRZYKŁADY GHP**

#### **3.2. Czyszczenie i dezynfekcja**

- a) Należy zastanowić się nad tym, co, kiedy, w jaki sposób i przez kogo ma być czyszczone i dezynfekowane.
- b) Typowe czynności powinny obejmować usuwanie widocznych zabrudzeń, a następnie kolejno oczyszczanie, płukanie, dezynfekcję i ponowne płukanie.
- c) Sprzątanie należy rozpocząć od obszarów wysokiego ryzyka, a zakończyć na obszarach niskiego ryzyka. Materiały i sprzęt do czyszczenia sprzętu powinny być różne dla obszarów niskiego i wysokiego ryzyka i w żadnym wypadku nie należy ich przemieszczać z obszaru zanieczyszczonego w niewielkim stopniu do obszaru zanieczyszczonego w wysokim stopniu. Należy zwrócić szczególną uwagę na możliwość zanieczyszczenia dezynfekowanych powierzchni spowodowanego rozpryskiwaniem podczas spłukiwania innych powierzchni



## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **PRZYKŁADY GHP**

#### **3.2. Czyszczenie i dezynfekcja**

- d) Woda pitna lub środek czyszczący lub dezynfekujący powinny być używane w ilości potrzebnej do uzyskania pożądanego efektu czyszczenia lub dezynfekcji. Woda powinna mieć odpowiednią temperaturę, a chemikaliów należy używać zgodnie z instrukcjami producenta.
- e) Powinny być dostępne informacje techniczne na temat detergentów i środków dezynfekujących w języku ojczystym użytkownika (np. instrukcja użycia, informacje na temat składnika aktywnego, czasu kontaktu, stężenia, w stosownych przypadkach użycia wody pitnej).

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **PRZYKŁADY GHP**

#### **3.2. Czyszczenie i dezynfekcja**

- f) Należy stosować kontrole wizualne czyszczenia i pobieranie próbek do analizy w celu kontrolowania działań dezynfekcyjnych.
- g) **PRZYKŁAD ELASTYCZNOŚCI:** czyszczenie i dezynfekcja w małych sklepach mięsnych mogą być bardzo zbliżone do dobrych praktyk higienicznych obowiązujących w kuchni, podczas gdy w dużych rzeźniach mogą być potrzebne wyspecjalizowane przedsiębiorstwa zewnętrzne

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **PRZYKŁADY GHP**

#### **3.3. Zwalczanie szkodników: nacisk na działania prewencyjne**

- a) Ściany zewnętrzne powinny być pozbawione pęknięć lub szczelin, ich otoczenie powinno być schludne i wolne od fragmentów, które mogłyby stanowić schronienie dla szkodników, a miejsca przeznaczone do czyszczenia powinny być łatwo dostępne. Należy uniemożliwić dostęp zwierzętom domowym lub dzikim.
- b) W oknach należy umieścić siatki na owady. Gdy do zwalczania owadów stosuje się urządzenia elektroniczne, należy ich używać zgodnie z ich specyfikacją.
- c) Drzwi powinny być zawsze zamknięte, z wyjątkiem operacji załadunku lub rozładunku. Szczeliny między drzwiami i podłogami powinny być zabezpieczone przed szkodnikami.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **PRZYKŁADY GHP**

#### **3.3. Zwalczanie szkodników: nacisk na działania prewencyjne**

- d) Nieużywany sprzęt i pomieszczenia powinny być utrzymywane w czystości.
- e) Kałuże wewnątrz pomieszczeń należy w miarę możliwości jak najszybciej usuwać. Należy zapobiegać tworzeniu się zastoisk wody.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **PRZYKŁADY GHP**

#### **3.3. Zwalczanie szkodników: nacisk na działania prewencyjne**

f) Dostępny powinien być program zwalczania szkodników:

- i. należy przewidzieć odpowiednią liczbę przynęt i pułapek (wewnątrz/na zewnątrz) i rozmieścić je strategicznie;
- ii. program powinien obejmować gryzonie, szkodniki pełzające, chodzące i latające;
- iii. martwe szkodniki i owady należy często usuwać, uniemożliwiając ich kontakt z żywnością;
- iv. w przypadku powracającego problemu należy ustalić jego przyczynę;

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **PRZYKŁADY GHP**

#### **3.3. Zwalczanie szkodników: nacisk na działania prewencyjne**

- v. Chemikalia stosowane do zwalczania organizmów szkodliwych muszą być dopuszczone do obrotu na podstawie rozporządzenia w sprawie produktów biobójczych(3). Pestycydy należy przechowywać i stosować w sposób bezpieczny, aby kontakt z żywnością, opakowaniem, sprzętem itp. był niemożliwy. Pułapki na muchy (w tym elektryczne urządzenia do zwalczania much) nie powinny być umieszczane bezpośrednio nad miejscami, w których przetwarzana lub przechowywana jest żywność.
- vi. Substancje chemiczne (np. produkty biobójcze stosowane do zwalczania gryzoni) nie powinny być wykorzystywane do monitorowania występowania szkodników, a jedynie do działań związanych z ich zwalczaniem.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **PRZYKŁADY GHP**

#### **3.3. Zwalczanie szkodników: nacisk na działania prewencyjne**

- vii. PRZYKŁAD ELASTYCZNOŚCI: preferowane jest profesjonalne zwalczanie szkodników, ale w większości przypadków nie jest to obowiązkowe – pod warunkiem, że personel posiada odpowiednie kompetencje. Elastyczność tę mogą stosować w szczególności małe przedsiębiorstwa.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **PRZYKŁADY GHP**

#### **3.4. Surowce (wybór dostawcy, specyfikacje)**

- a) Należy rozważyć nie tylko dostawy samych surowców, ale także dostawy dodatków, substancji pomocniczych w przetwórstwie, materiałów opakowaniowych i materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- b) Jeżeli chodzi o szczegółowe informacje na temat GHP i planu HACCP samego zakładu, można rozważyć rygorystyczną politykę dostaw, obejmującą uzgodnienia dotyczące specyfikacji (np. mikrobiologicznej) i gwarancję higieny lub wymagającą certyfikowanego systemu zarządzania jakością. Zaleca się oznakowanie surowców, jeśli zawierają alergen.



## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **PRZYKŁADY GHP**

#### **3.4. Surowce (wybór dostawcy, specyfikacje)**

- c) Oprócz umów z dostawcą i możliwego audytu dostawcy o jego wiarygodności może świadczyć szereg kwestii, takich jak jednorodność dostarczanych towarów, przestrzeganie uzgodnionego terminu dostawy, dokładność zamieszczanych informacji, wystarczający okres przydatności do spożycia lub dostateczna świeżość, korzystanie z czystego i odpowiednio wyposażonego środka transportu, świadomość kierowcy oraz innych osób transportujących żywność w zakresie przestrzegania zasad higieny, prawidłowa temperatura w trakcie transportu, długotrwała satysfakcja itp. Większość z tych kwestii powinna być częścią kontroli odbioru. Konieczna może być świadomość, jakie ładunki przewożono wcześniej danym pojazdem transportowym, w celu wdrożenia odpowiednich procedur czyszczenia ograniczających prawdopodobieństwo wystąpienia zanieczyszczenia krzyżowego, także alergenami.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **PRZYKŁADY GHP**

#### **3.4. Surowce (wybór dostawcy, specyfikacje)**

- d) Wymogi prawne podczas transportu (np. warunki termiczne) należy sprawdzić oraz utrzymać podczas rozładunku.
- e) Warunki przechowywania w samym zakładzie powinny uwzględniać instrukcje przekazane przez dostawcę, zasadę „pierwsze weszło, pierwsze wyszło” lub zasadę „pierwsze traci ważność, pierwsze wyszło”, dostępność do celów kontroli ze wszystkich stron (np. nieumieszczanie bezpośrednio na ziemi, przy ścianie itp.).

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **PRZYKŁADY GHP**

#### **3.4. Surowce (wybór dostawcy, specyfikacje)**

- f) PRZYKŁAD ELASTYCZNOŚCI: Kontrole dostawy żywności opakowanej prowadzone na poziomie detalicznym można ograniczyć do sprawdzenia, czy opakowania są nieuszkodzone, a temperatura w trakcie transportu była dopuszczalna, bez konieczności regularnego pobierania próbek i ich badania.
- g) PRZYKŁAD ELASTYCZNOŚCI: W niektórych przypadkach polityka zatwierdzania dostawcy może opierać się na prostych procedurach, takich jak co najmniej sprawdzenie jego numeru rejestracyjnego lub numeru zatwierdzenia gwarantującego, że dostawca podlega działaniom w zakresie kontroli urzędowej. W przypadku działań o wyższym ryzyku procedury te można uzupełnić o dodatkowe wymogi.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **PRZYKŁADY GHP**

#### **3.5. Konserwacja techniczna i wzorcowanie**

- a) Plan konserwacji należy skonsultować ze specjalistą ds. technicznych. Należy w nim uwzględnić procedury „awaryjne” w przypadku uszkodzenia sprzętu i instrukcje dotyczące prewencyjnej wymiany uszczelnień, uszczelek itp.
- b) Należy zwrócić uwagę na higienę podczas prac konserwacyjnych.
- c) W przypadku kontrolowania bezpieczeństwa żywności i higieny istotne znaczenie ma wzorcowanie urządzeń monitorujących (np. wagi, termometry, przepływomierze). Należy przechowywać dokumentację wzorcowania.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **PRZYKŁADY GHP**

#### **3.6. Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne powodowane przez środowisko produkcyjne (np. oleje, farby drukarskie, korzystanie z (uszkodzonego) sprzętu drewnianego itp.).**

- a) Częstotliwość kontroli zagrożeń fizycznych (takich jak szkło, tworzywo sztuczne i metal) należy określić wykorzystując analizę opartą na ocenie ryzyka (jak duże jest prawdopodobieństwo wystąpienia zagrożeń w danym zakładzie?).
- b) Powinna być dostępna procedura wyjaśniająca sposób postępowania w przypadku uszkodzenia szkła, twardych tworzyw sztucznych, noży itp.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **PRZYKŁADY GHP**

#### **3.6. Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne powodowane przez środowisko produkcyjne (np. oleje, farby drukarskie, korzystanie z (uszkodzonego) sprzętu drewnianego itp.).**

- c) W pomieszczeniach służących do przetwarzania żywności należy stosować wyłącznie produkty do czyszczenia, które nadają się do powierzchni mających kontakt z żywnością, jeżeli istnieje jakakolwiek możliwość przypadkowego kontaktu z żywnością. Inne produkty czyszczące należy stosować jedynie poza okresami produkcji.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **PRZYKŁADY GHP**

#### **3.6. Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne powodowane przez środowisko produkcyjne (np. oleje, farby drukarskie, korzystanie z (uszkodzonego) sprzętu drewnianego itp.).**

- d) W środowiskach, w których dokonuje się przetwarzania żywności oraz w których zachodzi możliwość przypadkowego kontaktu z żywnością należy używać smarów zatwierdzonych do stosowania w przemyśle spożywczym.
- e) Potencjalnymi zagrożeniami chemicznymi powinien się zajmować wyłącznie wyspecjalizowany i przeszkolony personel. Wagi do ważenia dodatków powinny być w miarę możliwości automatyczne.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **PRZYKŁADY GHP**

#### **3.7. Alergeny**

**Alergeny muszą być uznawane za element systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności. Możliwa lub niezamierzona obecność w żywności substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji stanowi zagrożenie dla zdrowia konsumentów, u których te alergie występują.**



## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **PRZYKŁADY GHP**

#### **3.7. Alergeny**

Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011(4)w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności nałożono obowiązek każdorazowego poinformowania konsumenta o obecności w żywności wszelkich składników lub substancji pomocniczych w przetwórstwie powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, lub uzyskanych z substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji użytych przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecnych w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie.

Lista substancji regulowanych lub produktów powodujących alergię znajduje się w załączniku II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 i zawiera następujące elementy: zboża zawierające gluten, skorupiaki, jaja, ryby, orzechy ziemne, soja, mleko, orzechy, seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin i mięczaki.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **PRZYKŁADY GHP**

#### **3.7. Alergeny**

W rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 ustanowiono przepisy dotyczące zarządzania alergenami zarówno na etapie produkcji podstawowej, jak i na etapach wykraczających poza tę produkcję, kładąc większy nacisk na potrzebę kompleksowego zapobiegawczego podejścia w całym łańcuch żywnościowym. Wymagane są dobre praktyki higieniczne mające zapobiegać obecności lub ograniczyć obecność substancji powodujących alergię i reakcje nietolerancji w wyniku zanieczyszczenia produktów spożywczych (zanieczyszczenia krzyżowego). W celu spełnienia tego wymogu konieczne może być przeprowadzenie przeglądu procesu produkcji oraz metod pracy.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **PRZYKŁADY GHP**

#### **3.7. Alergeny**

Na kolejnych etapach produkcji żywności w celu zapobieżenia ryzyku zanieczyszczenia alergenami lub zminimalizowania go należy uwzględnić następujące elementy:

- zwracanie uwagi na przychodzące surowce, łącznie z żądaniem przekazywania specyfikacji składników tych surowców, jeżeli składniki te nie są oczywiste; w przypadku zgłoszenia niezamierzonej obecności alergenu w surowcach dostawca powinien przekazać dane na temat kwantyfikacji (mg białka powodującego alergię / kg żywności) umożliwiające producentowi żywności zastosowanie oceny ryzyka;
- jeżeli regulowane alergenów lub produkty zawierające te alergenów są używane jako surowce lub składniki, należy zadbać o uświadomienie personelu w zakresie zarządzania alergenami oraz zwrócić szczególną uwagę na odpowiednie przechowywanie tych produktów (minimalizacja ryzyka zanieczyszczenia krzyżowego innych produktów), ich oznaczanie pod kątem alergenów oraz stosowanie receptury przewidzianej dla tych produktów.
- powinny istnieć procedury zapobiegania zamianom produktów (surowców, produktów pośrednich i gotowych produktów końcowych) i etykiet;

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **PRZYKŁADY GHP**

#### **3.7. Alergeny**

Na kolejnych etapach produkcji żywności w celu zapobieżenia ryzyku zanieczyszczenia alergenami lub zminimalizowania go należy uwzględnić następujące elementy:

- należy stosować rygorystyczne środki w celu zminimalizowania zanieczyszczenia krzyżowego, odseparowując produkty potencjalnie zawierające regulowane alergenów od innych produktów pozbawionych alergenów lub zawierających inne alergenów. należy stosować segregację, poprzez korzystanie w miarę możliwości z różnych linii produkcyjnych, pojemników i pomieszczeń do przechowywania (np. z zamkniętych opakowań, w stosownych przypadkach), lub poprzez odpowiednią metodykę pracy i organizację produkcji, np. za pomocą harmonogramu (produkowanie produktów zawierających alergenów (o największej zawartości alergenów) pod koniec dnia), uświadamianie pracowników (specjalne szkolenia) oraz przestrzeganie zasad higieny przed powrotem do pracy z przerw na jedzenie lub picie;
- na potencjalne zanieczyszczenie krzyżowe należy zwrócić uwagę również na etapach przygotowawczych (wypakowywanie, wstępny przeładunek i ważenie składników, itp.) i etapach poprodukcyjnych, np. w przypadku transportu luzem.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **PRZYKŁADY GHP**

#### **3.7. Alergeny**

Bardziej szczegółowe wytyczne zawierają:

- kodeks postępowania dotyczący zarządzania alergenami pokarmowymi dla podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze przyjętym przez Komisję Kodeksu Żywnościowego(7);
- wspólne konsultacje eksperckie ad hoc FAO/WHO w sprawie oceny ryzyka alergenów pokarmowych – część 3: przegląd i ustanowienie etykietowania zapobiegawczego żywności zawierającej najważniejsze alergeny(8);
- wytyczne dotyczące zarządzania alergenami pokarmowymi dla producentów żywności, opracowane przez FoodDrink Europe(9);
- „Etykietowanie zapobiegawcze dotyczące alergenów: podejście naukowe oparte na ilościowej ocenie ryzyka”(10).

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **PRZYKŁADY GHP**

#### **3.8. Redystrybucja i darowizna żywności:**

Redystrybucja i darowizna żywności może mieć miejsce na każdym etapie łańcucha żywnościowego, gdy występuje nadwyżka produkcji/zapasów, ale często ma miejsce na poziomie sprzedaży detalicznej. W szczególności na poziomie sprzedaży detalicznej okres przechowywania takiej żywności może dobiegać końca, co określa się jako „należy spożyć do” lub „najlepiej spożyć przed końcem”, a ewentualnym dodatkowym zagrożeniem należy zapobiegać za pomocą dodatkowych GHP (zob. poniżej). Ułatwianie darowizn żywności jest priorytetem planu działania Komisji dotyczącego gospodarki o obiegu zamkniętym jako środek zapobiegania marnotrawieniu żywności i promowania bezpieczeństwa żywnościowego zgodnie z celami zrównoważonego rozwoju ONZ. W związku z tym podjęto szereg inicjatyw mających na celu zapewnienie bezpiecznej redystrybucji żywności, nawet jeśli kluczowe znaczenie ma zapobieganie marnotrawieniu żywności na jak najwcześniejszym etapie:

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **PRZYKŁADY GHP**

#### **3.8. Redystrybucja i darowizna żywności:**

- Wprowadzono specjalny rozdział Va „Redystrybucja żywności” w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004, zawierającego warunki bezpiecznej redystrybucji żywności przeznaczonej na darowizny.
- Sprzedawcy detaliczni mogą zamrażać świeże mięso zwierząt gospodarskich kopytnych (bydła, świń, owiec, kóz), drobiu i zajęczaków w celu jego redystrybucji do celów darowizn żywności, pod określonymi warunkami zgodnie z ostatnią zmianą(11)rozporządzenia (WE) nr 853/2004. Zalety tej operacji należy zestawić z pewnymi zagrożeniami mikrobiologicznymi, które mogą wystąpić podczas zamrażania i rozmrażania.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **PRZYKŁADY GHP**

#### **3.9. Gospodarowanie odpadami**

Najlepszą metodą osiągnięcia i wykazania zgodności z wymogami określonymi w rozdziale VI załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze jest wdrożenie procedur w odniesieniu do każdego rodzaju odpadów (produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego, zepsuta żywność, odpady chemiczne, zbędny/zużyty materiał opakowaniowy). W stosownych przypadkach należy odnotować, kto jest odpowiedzialny za usuwanie odpadów, w jaki sposób są one gromadzone, gdzie są składowane i w jaki sposób są usuwane z zakładu.



## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **PRZYKŁADY GHP**

#### **3.10. Kontrola wody i powietrza**

Oprócz dosyć szczegółowych wymogów określonych w rozdziale VII załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004:

- a) Należy regularnie prowadzić własne analizy mikrobiologiczne i chemiczne wody mającej bezpośredni kontakt z żywnością (oprócz wody pitnej z miejskiej sieci wodociągowej). Częstotliwość prowadzenia tych analiz będzie zależała od czynników takich jak źródło, przeznaczenie wody itp.
- b) Jeśli woda z miejskiej sieci wodociągowej jest przechowywana w zbiorniku przed użyciem, zbiornik ten musi być regularnie czyszczony.
- c) Zgodnie z ogólną zasadą w przypadku żywności pochodzenia zwierzęcego można korzystać jedynie z wody pitnej. W innych przypadkach należy korzystać przynajmniej z czystej wody, a w stosownych przypadkach z czystej wody morskiej.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **PRZYKŁADY GHP**

#### **3.10. Kontrola wody i powietrza**

**Oprócz dosyć szczegółowych wymogów określonych w rozdziale VII załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004:**

- d) Kontrola wody jest istotnym sposobem kontroli zagrożeń mikrobiologicznych i chemicznych w produkcji podstawowej owoców i warzyw (nawadnianie, mycie przy zbiorach). W związku z tym w sekcji 7.3 zawiadomienia Komisji w sprawie wytycznych dotyczących ograniczania ryzyka mikrobiologicznego w odniesieniu do świeżych owoców i warzyw na etapie produkcji podstawowej poprzez przestrzeganie zasad higieny opracowano dodatkowe szczegółowe wytyczne(12). Zdecydowanie zaleca się używanie wody pitnej do mycia owoców i warzyw przeznaczonych do bezpośredniego spożycia.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **PRZYKŁADY GHP**

#### **3.10. Kontrola wody i powietrza**

**Oprócz dosyć szczegółowych wymogów określonych w rozdziale VII załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004:**

- e) Systemy wentylacyjne powinny być solidne i niezawodne. Systemy wentylacyjne powinny być utrzymywane w czystości, tak aby nie stały się źródłem zanieczyszczenia. W przypadku obszarów wysokiego ryzyka / wymagających dużej dbałości o czystość, w których konieczna jest kontrola powietrza należy rozważyć zastosowanie systemów nadciśnienia i odpowiednich systemów filtracji powietrza.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **PRZYKŁADY GHP**

#### **3.10. Kontrola wody i powietrza**

**Oprócz dosyć szczegółowych wymogów określonych w rozdziale VII załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004:**

- f) Kondensacja jest najczęściej wynikiem słabej wentylacji. Należy unikać kondensacji w miejscach, w których produkowana, przetwarzana lub przechowywana jest żywność, zwłaszcza jeśli jest ona odsłonięta lub nie jest zapakowana.
- g) PRZYKŁAD ELASTYCZNOŚCI: kontrola wody może być nieistotna w przypadku korzystania z wody pitnej z miejskiej sieci wodociągowej, powinna jednak być przeprowadzana, jeżeli przedsiębiorstwo korzysta z własnego źródła lub prowadzony jest recykling.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **PRZYKŁADY GHP**

#### **3.11. Personel (higiena, stan zdrowia)**

- a) Personel powinien zdawać sobie sprawę z zagrożenia związanego z infekcjami przewodu pokarmowego, wirusowym zapaleniem wątroby i ranami – należy wyłączyć takie osoby z przetwarzania żywności lub zapewnić im odpowiednią ochronę; istotne problemy zdrowotne należy zgłaszać kierownikowi. Szczególną uwagę należy zwrócić na pracowników tymczasowych, którzy mogą mieć mniejszą wiedzę na temat potencjalnych zagrożeń.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **PRZYKŁADY GHP**

#### **3.11. Personel (higiena, stan zdrowia)**

- b) Ręce należy myć regularnie (i w razie potrzeby dezynfekować), przynajmniej przed rozpoczęciem pracy, po skorzystaniu z toalety, po przerwie, po wyrzuceniu śmieci, po zakasłaniu lub kichnięciu (w chusteczkę jednorazową lub, jeśli nie ma innej możliwości, w łokieć), po kontakcie z surowcami, między zadaniami itp. Rękawice jednorazowe używane w sposób higieniczny mogą być skuteczne w zapobieganiu zanieczyszczeniom krzyżowym podczas pracy z żywnością gotową do spożycia. Przed i po użyciu należy dokładnie umyć ręce. Rękawice należy używać tylko raz i zmieniać je między zadaniami, aby zapobiec zanieczyszczeniu krzyżowemu.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **PRZYKŁADY GHP**

#### **3.11. Personel (higiena, stan zdrowia)**

- c) Należy rozważyć stosowanie czepków na włosy (i siatek na brodę) oraz odpowiedniej bardzo czystej odzieży z minimalną liczbą kieszeni, bez biżuterii i zegarków. W obszarach o różnym ryzyku mikrobiologicznym pracownikom zaleca się stosowanie odzieży lub elementów odzieży w różnych kolorach.
- d) Zaleca się, aby nie nosić odzieży ochronnej podczas korzystania z toalet oraz podczas wystawiania koszy na śmieci na ulicę.
- e) Pomieszczenia do jedzenia, picia lub palenia powinny być odseparowane i czyste.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **PRZYKŁADY GHP**

#### **3.11. Personel (higiena, stan zdrowia)**

- f) Apteczki powinny być łatwo dostępne i gotowe do natychmiastowego użycia.
- g) Liczba odwiedzających powinna być ograniczona do minimum, a wizyty powinny odbywać się zgodnie z warunkami określonymi przez podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze, tak aby nie zagrażały bezpieczeństwu żywności. Odwiedzający powinni co najmniej myć ręce i nosić odpowiednią odzież ochronną zapewnioną przez podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze.



## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **PRZYKŁADY GHP**

#### **3.12. Kontrola temperatury w środowisku pracy i przechowywania**

- a) W stosownych przypadkach temperatura i wilgotność powinny być (automatycznie) rejestrowane.
- b) Urządzenia alarmowe powinny być w miarę możliwości automatyczne.
- c) Wahania temperatury należy zminimalizować, np. poprzez korzystanie z oddzielnych pomieszczeń/zamrażarek do zamrażania i przechowywania produktów mrożonych.
- d) Wydajność chłodniczą/grzewczą należy dostosować do ilości produktów.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **PRZYKŁADY GHP**

#### **3.13. Metodyka pracy**

Należy zapewnić jasne instrukcje dotyczące eksploatacji sprzętu, np. unikania przeciążenia lub przekraczania pojemności sprzętu, prowadzącego do pęknięć, umieszczania (zbyt) gorącej żywności w systemach chłodzenia, co uniemożliwia szybkie schłodzenie, zbyt niskiej wydajności grzewczej w odniesieniu do ilości żywności umieszczanej na stołach grzewczych w zakładach sektora spożywczego itp.

Instrukcje robocze lub standardowe procedury operacyjne powinny być jasne i proste, widoczne lub łatwo dostępne. Mogą obejmować instrukcje dotyczące niezwłocznego posprzątania i usunięcia rozbitego szkła oraz zgłoszenia tego incydentu, zakaz pozostawiania miejsc kontrolnych bez nadzoru, instrukcje dotyczące jak najszybszego umieszczenia produktów gotowych w chłodni, jeżeli wymagane jest przechowywanie w warunkach chłodniczych, oraz instrukcje dotyczące jak najszybszego prawidłowego wypełnienia dokumentacji itp.

**Plakaty lub tabliczki rozmieszczone w strategicznych miejscach mogą w znacznym stopniu przyczynić się do zwiększenia wiedzy na temat prawidłowych metod pracy i ich stosowania.**

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **PRZYKŁADY GHP**

#### **3.14. Kultura bezpieczeństwa żywności**

Jesienią 2020 r. w zmienionej wersji ogólnych zasad higieny żywności zawartych w Kodeksie Żywnościowym (CXC 1-1969) wprowadzono zasadę dotyczącą ustanowienia i utrzymania kultury bezpieczeństwa żywności, która ma kluczowe znaczenie dla skutecznego funkcjonowania każdego systemu higieny żywności. W marcu 2021 r. do załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 wprowadzono specjalny rozdział Xla dotyczący kultury bezpieczeństwa żywności poprzez przyjęcie rozporządzenia Komisji (UE) 2021/382, w którym zdefiniowano elementy kultury bezpieczeństwa żywności. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze, które prowadzą działalność inną niż produkcja podstawowa i działania powiązane, muszą zatem spełnić ten wymóg.

## Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).

### PRZYKŁADY GHP

#### 3.14. Kultura bezpieczeństwa żywności

Rozdział XIa załącznika II do rozporządzenia (UE) 852/2004 odnosi się do następujących elementów kultury bezpieczeństwa żywności:

- a) **zaangażowania** kierownictwa oraz wszystkich pracowników w bezpieczną produkcję i dystrybucję żywności; wymogi dotyczące zaangażowania kierownictwa omówiono bardziej szczegółowo i określono w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004; zaangażowanie pracowników to postrzeganie stopnia zaangażowania i udziału wszystkich pracowników podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze w zapewnianiu bezpieczeństwa żywności.
- b) **wiodącej roli** w zakresie produkcji bezpiecznej żywności i angażowania wszystkich pracowników w praktyki w zakresie bezpieczeństwa żywności; wiodącą rolę można zdefiniować jako postrzeganie stopnia, w jakim kierownicy podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze są w stanie zaangażować pracowników w działania związane z bezpieczeństwem żywności i przestrzeganiem przepisów, aby spełnić wymogi dotyczące bezpieczeństwa żywności i zapewnić odpowiednią reakcję na zagrożenia, odchylenia i zmieniające się okoliczności;

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **PRZYKŁADY GHP**

#### **3.14. Kultura bezpieczeństwa żywności**

Rozdział XIa załącznika II do rozporządzenia (UE) 852/2004 odnosi się do następujących elementów kultury bezpieczeństwa żywności:

- c) **świadomości** zagrożeń dla bezpieczeństwa żywności oraz znaczenia bezpieczeństwa i higieny żywności wśród wszystkich pracowników przedsiębiorstwa; świadomość to postrzeganie stopnia, w jakim wszyscy pracownicy podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze są świadomi zagrożeń związanych z bezpieczeństwem żywności, istotnych z punktu widzenia wykonywanych przez nich zadań, i je kontrolują;

## Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).

### PRZYKŁADY GHP

#### 3.14. Kultura bezpieczeństwa żywności

Rozdział XIa załącznika II do rozporządzenia (UE) 852/2004 odnosi się do następujących elementów kultury bezpieczeństwa żywności:

- d) **otwartej i jasnej komunikacji** między wszystkimi pracownikami w przedsiębiorstwie, w ramach danego działania i między kolejnymi działaniami, w ramach jednego zakładu produkcyjnego lub różnych lokalizacji podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze, w tym informowania o odchyleniach i oczekiwaniach; komunikacja odnosi się do postrzegania stopnia, w jakim przekazywane lub rozpowszechniane są informacje związane z bezpieczeństwem żywności w obrębie organizacji;
- e) **dostępności wystarczających zasobów** do zapewnienia bezpiecznego i higienicznego obchodzenia się z żywnością; wystarczające zasoby definiuje się jako postrzeganie stopnia, w jakim fizyczne i нефizyczne środki niezbędne do prowadzenia działalności w sposób bezpieczny dla żywności obowiązują w podmiocie prowadzącym przedsiębiorstwo spożywcze (np. czas, personel, infrastruktura, edukacja/szkolenia i procedury).

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **PRZYKŁADY GHP**

#### **3.14. Kultura bezpieczeństwa żywności**

**PRZYKŁAD ELASTYCZNOŚCI:** W rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 wyraźnie stwierdzono, że „[p]rzy wdrażaniu kultury bezpieczeństwa żywności uwzględnia się charakter i wielkość przedsiębiorstwa spożywczego”.

W dużych przedsiębiorstwach posiadających różne zakłady regularna ocena kultury bezpieczeństwa żywności, przeprowadzana prawdopodobnie przez przedsiębiorstwa zewnętrzne przy użyciu tych narzędzi, powinna doprowadzić do wykrycia słabych punktów w (niektórych zakładach) i może w znacznym stopniu przyczynić się do poprawy bezpieczeństwa żywności

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **4. MONITOROWANIE, ZATWIERDZENIE I WERYFIKACJA GHP.**

W przypadku szeregu GHP, w szczególności GHP wymagających większej uwagi, konieczne jest monitorowanie, zatwierdzenie w największym możliwym zakresie i weryfikacja, podobnie jak w przypadku krytycznych punktów kontroli. Określając częstotliwość monitorowania oraz zakres zatwierdzenia i weryfikacji, należy uwzględnić charakter działalności oraz wielkość przedsiębiorstwa.



## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **4. MONITOROWANIE, ZATWIERDZENIE I WERYFIKACJA GHP.**

Monitorowanie jest zazwyczaj wymagane w przypadku:

- etapów związanych z warunkami termicznymi lub warunkami termicznymi i czasowymi (np. schładzanie, blanszowanie);
- innych specyfikacji, które są niezbędne do zapewnienia bezpieczeństwa, takie jak pH i aktywność wody ( $a_w$ ) (w przypadku, gdy nie uznaje się ich za krytyczny punkt kontroli);
- oględzin mających na celu sprawdzenie skuteczności czyszczenia (przy czym weryfikacja powinna odbywać się np. poprzez regularne badania mikrobiologiczne powierzchni);

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **4. MONITOROWANIE, ZATWIERDZENIE I WERYFIKACJA GHP.**

Monitorowanie jest zazwyczaj wymagane w przypadku:

- zarządzania alergenami, gdy takie ryzyko ocenia się jako wysokie lub środki kontrolne są trudniejsze do zastosowania (np. monitorowanie/sprawdzenie pod kątem braku widocznych fragmentów);
- oględzin opakowań mających na celu wykrycie obecności gazów, uszkodzeń lub niedokładnego etykietowania;
- kontroli jakości wody w przypadku recyklingu lub niewykorzystania wody z miejskiej sieci wodociągowej.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **4. MONITOROWANIE, ZATWIERDZENIE I WERYFIKACJA GHP.**

W wielu przypadkach zatwierdzenie i weryfikacja będą wymagały pobierania próbek i badania pod kątem zagrożeń mikrobiologicznych lub chemicznych.

Należy prowadzić dokumentację wyników procedur monitorowania, zatwierdzania i weryfikacji.

Działania naprawcze w przypadku odchyień od ustalonych standardów bezpieczeństwa żywności powinny skutkować co najmniej przeglądem wdrożenia GHP. Potrzebę wycofania z obrotu i wycofania produktów od konsumentów należy oceniać indywidualnie dla każdego przypadku, zwłaszcza w przypadku odchyień od GHP wymagających większej uwagi.

Jeśli niezgodności i odchylenia występują często, należy ponownie ocenić ryzyko i ewentualnie zweryfikować środki kontrolne.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **5. DOKUMENTACJA I PROWADZENIE REJESTRÓW DOTYCZĄCYCH GHP**

Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 nie zawiera wyraźnego wymogu dotyczącego dokumentowania GHP. Wydaje się jednak, że trudno jest przeprowadzić analizę zagrożeń i wykazać zgodność z GHP, jeśli nie są one udokumentowane i nie prowadzi się określonych rejestrów. GHP powinny być udokumentowane w ramach planu GHP i mogą wymagać ciągłego uzupełniania zapisami, gdy zostaną zidentyfikowane GHP wymagające większej uwagi. Taki plan GHP powinien stanowić część planu HACCP (być włączony do planu HACCP) (zob. sekcja 11 załącznika II). Zastosowanie mają procedury dotyczące dokumentacji i prowadzenia rejestrów zalecane w planie HACCP: dostosowanie do charakteru i wielkości przedsiębiorstwa, wykorzystanie ogólnych wytycznych, wyznaczenie osoby odpowiedzialnej, okres przechowywania itp.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **5. DOKUMENTACJA I PROWADZENIE REJESTRÓW DOTYCZĄCYCH GHP**

Zalecana dokumentacja dotycząca GHP obejmuje:

- zastosowane GHP;
- instrukcje robocze, obowiązujące procedury działania, instrukcje dotyczące przeprowadzania kontroli;
- działania weryfikacyjne;
- przewidywane działania naprawcze;
- dokumenty potwierdzające (ogólne wytyczne, dowody naukowe itp.).

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **5. DOKUMENTACJA I PROWADZENIE REJESTRÓW DOTYCZĄCYCH GHP**

#### **PRZYKŁADY ELASTYCZNOŚCI:**

- w niektórych bardzo małych przedsiębiorstwach może nie być konieczne posiadanie udokumentowanych procedur dotyczących czyszczenia i działań dezynfekcyjnych oraz kontroli wizualnych, ponieważ we wszystkie te działania zaangażowanych jest bardzo niewiele osób. Personel musi zawsze być w stanie przedstawić wyjaśnienia dotyczące czyszczenia i działań dezynfekcyjnych, niezależnie od istnienia udokumentowanych procedur;
- większą rolę odgrywa skuteczne monitorowanie niż udokumentowanie tego monitorowania. W związku z tym elastyczność w dokumentowaniu może być bardziej akceptowana niż elastyczność w ramach samego monitorowania (np. jego częstotliwości); W szczególności w przypadku małych przedsiębiorstw utrzymywanie właściwej temperatury jest znacznie ważniejsze niż jej rejestrowanie, a rejestry można tworzyć tylko w przypadku odchyień lub stwierdzenia niezgodności (np. awarii urządzeń utrzymujących właściwą temperaturę).

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **5. DOKUMENTACJA I PROWADZENIE REJESTRÓW DOTYCZĄCYCH GHP**

Do przykładowych danych zawartych w rejestrach należą:

- rezultat działań związanych z monitorowaniem środków kontrolnych;
- zaobserwowane odchylenia i podjęte działania naprawcze;
- rezultat działań weryfikacyjnych.

PRZYKŁAD ELASTYCZNOŚCI: rejestry można prowadzić w formie elektronicznej, o ile można je udostępnić właściwym organom na ich żądanie, np. podczas audytu, w celu sprawdzenia skutecznego stosowania wymogów.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **ZAŁĄCZNIK II**

#### **Procedury oparte na zasadach analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) i wytyczne dotyczące ich stosowania**

#### **1. WPROWADZENIE**

Wszystkie podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze, z wyjątkiem podmiotów prowadzących produkcję podstawową, muszą obowiązkowo stosować procedury oparte na HACCP zgodnie z art. 5 rozporządzenia (WE) nr 852/2004. Procedury oparte na HACCP stanowią systematyczne podejście do identyfikacji, oceny i kontroli zagrożeń dla bezpieczeństwa żywności, np. zagrożeń biologicznych, chemicznych (w tym alergenów) i zagrożeń fizycznych.



## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **ZAŁĄCZNIK II**

#### **Procedury oparte na zasadach analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) i wytyczne dotyczące ich stosowania**

### **2. ZASADY OGÓLNE**

Przed zastosowaniem procedur opartych na HACCP w odniesieniu do jakiegokolwiek przedsiębiorstwa podmiot prowadzący takie przedsiębiorstwo spożywcze powinien wdrożyć GHP (zob. załącznik I) i inne odpowiednie programy warunków wstępnych (zob. Sekcja głównego dokumentu).

Podczas opracowywania i stosowania procedur opartych na HACCP, określonych w planie HACCP, podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze powinien zastanowić się nad prawdopodobnym przeznaczeniem produktu (np. czy będzie używany do gotowania), kategoriami konsumentów podatnych na zagrożenia i danymi epidemiologicznymi związanymi z bezpieczeństwem żywności.

## Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).

### ZAŁĄCZNIK II

#### Procedury oparte na zasadach analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) i wytyczne dotyczące ich stosowania

### 2. ZASADY OGÓLNE

Celem procedur opartych na HACCP jest skupienie się na kontroli w krytycznych punktach kontroli. **Procedury te należy stosować oddzielnie do każdego działania/etapu.** W przypadku jakiegokolwiek zmiany produktu, procesu lub dowolnego etapu należy dokonywać przeglądu stosowania procedur opartych na HACCP i wprowadzać niezbędne zmiany. Istotne jest, aby w stosownych przypadkach zachować elastyczność przy stosowaniu procedur opartych na HACCP, biorąc pod uwagę kontekst stosowania uwzględniający charakter i zakres działania.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **3. ELASTYCZNOŚĆ WE WDRAŻANIU PROCEDUR OPARTYCH NA HACCP**

#### **3.1. Wymogi prawne**

**Zgodnie z art. 5 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze opracowują, wykonują i utrzymują stałą procedurę lub procedury na podstawie zasad HACCP.**

**Koncepcja pozwala na wdrażanie zasad HACCP z zachowaniem wymaganej elastyczności.**

**W rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 kluczowe kwestie dotyczące elastyczności obejmują:**

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **3. ELASTYCZNOŚĆ WE WDRAŻANIU PROCEDUR OPARTYCH NA HACCP**

#### **3.1. Wymogi prawne**

**a) motyw 15 tego samego rozporządzenia stanowi, że:**

***Wymogi HACCP powinny uwzględniać zasady zawarte w Kodeksie Żywnościowym. Powinny zapewniać odpowiednią elastyczność, aby mogły być stosowane w każdej sytuacji, w tym w małych przedsiębiorstwach. W szczególności niezbędne jest uwzględnienie, że w niektórych przedsiębiorstwach spożywczych nie jest możliwe zidentyfikowanie krytycznych punktów kontroli oraz, że, w niektórych przypadkach, dobra praktyka higieniczna może zastąpić monitorowanie krytycznych punktów kontroli. Podobnie, wymóg ustanowienia „krytycznych limitów” nie oznacza, że niezbędne jest ustalenie liczbowego limitu w każdym przypadku. Ponadto, wymóg zachowywania dokumentów musi być elastyczny, aby nie powodował nadmiernego obciążenia bardzo małych przedsiębiorstw;***

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **3. ELASTYCZNOŚĆ WE WDRAŻANIU PROCEDUR OPARTYCH NA HACCP**

#### **3.1. Wymogi prawne**

- b) wyraźne stwierdzenie w art. 5 ust. 1), że procedura musi opierać się na zasadach HACCP;**
- c) stwierdzenie w art. 5 ust. 2 lit. g), że konieczność ustanowienia dokumentów i archiwów musi być proporcjonalna do charakteru i rozmiaru przedsiębiorstwa spożywczego;**
- d) w art. 5 ust. 5 rozporządzenia przewidziano możliwość przyjęcia ustaleń mających na celu ułatwienie wdrażania wymogów HACCP przez niektóre podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze. Ustalenia takie obejmują wykorzystanie wytycznych dotyczących stosowania procedur opartych na HACCP.**

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **3. ELASTYCZNOŚĆ WE WDRAŻANIU PROCEDUR OPARTYCH NA HACCP**

#### **3.1. Wymogi prawne**

W art. 5 ust. 2 lit. g) rozporządzenia (WE) nr 852/2004 określa się dwa główne kryteria, które sprawiają, że podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze kwalifikuje się do zastosowania elastyczności, jeżeli chodzi o procedury oparte na HACCP: **JEGO CHARAKTER I WIELKOŚĆ.**

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **3. ELASTYCZNOŚĆ WE WDRAŻANIU PROCEDUR OPARTYCH NA HACCP**

#### **3.1. Wymogi prawne**

- a) **Charakter** jest podstawą podejścia opartego na ryzyku i zależy od działalności podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze np.:
- żywność gotowa do spożycia lub niegotowa do spożycia;
  - długość łańcucha dostaw;
  - przetwórstwo, pakowanie itp. lub tylko przechowywanie żywności opakowanej;
  - etap ograniczania/eliminowania zagrożenia (np. pasteryzacja) na końcu lub brak takiego etapu;
  - żywność pochodzenia zwierzęcego (nadal o wiele bardziej kojarzona z ogniskami przenoszonymi przez żywność niż inne rodzaje żywności) lub brak takiej żywności;

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **3. ELASTYCZNOŚĆ WE WDRAŻANIU PROCEDUR OPARTYCH NA HACCP**

#### **3.1. Wymogi prawne**

- a) **Charakter** jest podstawą podejścia opartego na ryzyku i zależy od działalności podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze np.:
- zagrożenia związane z surowcami/składnikami;
  - wymogi dotyczące temperatury podczas przeładunku/przechowywania lub brak takich wymogów;
  - szczególny problem związany z przeznaczeniem i docelowymi konsumentami.

analiza zagrożeń odgrywa kluczową rolę w ocenie ryzyka.



## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **3. ELASTYCZNOŚĆ WE WDRAŻANIU PROCEDUR OPARTYCH NA HACCP**

#### **3.1. Wymogi prawne**

- b) **Wielkość** (wolumen produkcji, moce przerobowe itp.) jest powiązana z proporcjonalnością podmiotów prowadzących małe przedsiębiorstwa i znajduje odzwierciedlenie głównie w zmniejszeniu obciążeń administracyjnych (wykorzystanie ogólnych wytycznych, zakresu dokumentów, rejestrów itp.).

Chociaż oba kryteria elastyczności mogą być istotne dla niektórych podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze (np. sprzedawców detalicznych), kryteria te należy rozpatrywać oddzielnie.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **3. ELASTYCZNOŚĆ WE WDRAŻANIU PROCEDUR OPARTYCH NA HACCP**

#### **3.2. Uprozczone procedury oparte na HACCP**

Siedem zasad HACCP stanowi praktyczny model służący do stałego identyfikowania i kontrolowania istotnych zagrożeń.

Oznacza to, że, jeżeli cel ten można osiągnąć przy pomocy równoważnych środków, które w sposób uproszczony, ale skuteczny, zastępują niektóre z siedmiu zasad, należy stwierdzić, że obowiązek przewidziany w art. 5 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 został spełniony.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **3. ELASTYCZNOŚĆ WE WDRAŻANIU PROCEDUR OPARTYCH NA HACCP**

#### **3.3. Ogólne wytyczne w zakresie wdrażania procedur opartych na HACCP**

Ogólne wytyczne dotyczące HACCP opracowano, uwzględniając wszystkie zasady HACCP, których należy przestrzegać przy identyfikowaniu znaczących zagrożeń.

Ogólne wytyczne mogłyby pomóc w wykrywaniu zagrożeń i proponowaniu środków kontrolnych wspólnych dla niektórych przedsiębiorstw spożywczych oraz zapewniłyby wsparcie przedsiębiorstwu lub zespołowi HACCP poprzez proces opracowywania procedur dotyczących bezpieczeństwa żywności lub metod opartych na ogólnej analizie zagrożeń oraz odpowiednie prowadzenie rejestrów.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **4. DZIAŁANIA WSTĘPNE**

**Działań wstępnych nie określono wyraźnie w przepisach UE, uznaje się je jednak za niezbędne przy opracowywaniu i wdrażaniu procedur opartych na HACCP.**

**Działania te tradycyjnie składają się z 5 kroków, a w połączeniu z 7 zasadami HACCP tworzą podejście oparte na 12 krokach.**

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **4. DZIAŁANIA WSTĘPNE**

#### **4.1. Skompletowanie multidyscyplinarnego zespołu ds. HACCP**

Członkowie takiego zespołu, który obejmuje wszystkie elementy przedsiębiorstwa spożywczego dotyczące produktu, powinni dysponować pełnym zakresem wiedzy fachowej na temat danego produktu, jego produkcji (wytwarzania, przechowywania i dystrybucji), konsumpcji i powiązanych potencjalnych zagrożeń oraz w miarę możliwości w jego skład powinni wchodzić przedstawiciele kadry kierowniczej wyższego szczebla. Zespół powinien otrzymać pełne wsparcie ze strony kierownictwa, które powinno poczuwać się do odpowiedzialności za plan HACCP i ogólny system zarządzania bezpieczeństwem żywności.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **4. DZIAŁANIA WSTĘPNE**

#### **4.1. Skompletowanie multidyscyplinarnego zespołu ds. HACCP**

**PRZYKŁAD ELASTYCZNOŚCI:** W małych przedsiębiorstwach jedna osoba, która (tymczasowo lub regularnie) korzysta z wiedzy ekspertów zewnętrznych może prowadzić działania związane z HACCP/systemem zarządzania bezpieczeństwem żywności. W przypadku korzystania z pomocy ekspertów zewnętrznych istotne jest, aby przedsiębiorstwo spożywcze ponosiło dostateczną odpowiedzialność za system zarządzania bezpieczeństwem żywności. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze, które korzystają z tego sposobu, powinny upewnić się, że wiedzą, jak działa dany system i jakie ma zastosowanie do ich działalności oraz czy ich personel jest odpowiednio przeszkolony, aby zapewnić skuteczne wdrożenie systemu.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **4. DZIAŁANIA WSTĘPNE**

#### **4.2. Opis produktu lub produktów po zakończeniu procesu (zwanym dalej „produktami końcowymi”)**

Należy sporządzić pełny opis produktu końcowego zawierający istotne informacje dotyczące bezpieczeństwa, takie jak:

- pochodzenie składników/surowców, które może pomóc w zidentyfikowaniu niektórych zagrożeń;
- skład (np. surowce, składniki, dodatki, możliwe alergenów itd.);
- struktura i właściwości fizykochemiczne (np. substancja stała, ciecz, żel, emulsja, zawartość wilgoci, pH, aktywność wody itd.);

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **4. DZIAŁANIA WSTĘPNE**

#### **4.2. Opis produktu lub produktów po zakończeniu procesu (zwanym dalej „produktami końcowymi”)**

- przetwarzanie (np. ogrzewanie, mrożenie, suszenie, solenie, wędzenie itd. oraz w jakim zakresie);
- opakowanie (np. hermetyczne, próżniowe, zmodyfikowana atmosfera) i oznakowanie;
- warunki przechowywania i dystrybucji, w tym transport i przeładunek;
- wymagany okres przydatności do spożycia (np. „termin przydatności do spożycia” lub „data minimalnej trwałości”);
- instrukcja stosowania;
- wszelkie obowiązujące kryteria mikrobiologiczne lub chemiczne.



## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **4. DZIAŁANIA WSTĘPNE**

#### **4.2. Opis produktu lub produktów po zakończeniu procesu (zwanych dalej „produktami końcowymi”)**

**PRZYKŁAD ELASTYCZNOŚCI:** W przypadku gdy dany podmiot nie prowadzi przetwarzania ani innej produkcji (np. cięcie, pakowanie), opis produktu można ograniczyć do informacji dostępnej na etykiecie (żywność opakowana) lub innych informacji na temat żywności pochodzących z wiarygodnych źródeł.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **4. DZIAŁANIA WSTĘPNE**

#### **4.3. Określenie przeznaczenia**

Zespół ds. HACCP powinien także określić dające się racjonalnie przewidzieć wykorzystanie produktu przez klienta oraz docelowe grupy konsumentów, dla których produkt jest przeznaczony. W szczególnych przypadkach konieczne może być rozważenie przydatności produktu dla poszczególnych grup konsumentów, takich jak profesjonalne firmy cateringowe, podróżni itd., oraz dla wrażliwych grup ludności.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **4. DZIAŁANIA WSTĘPNE**

#### **4.4. Sporządzenie diagramu przepływów (opis procesu produkcji)**

Wszystkie etapy procesu należy zbadać w kolejności i przedstawić na szczegółowym diagramie przepływów.

Należy odnotować wszystkie procesy (począwszy od otrzymania surowców po wprowadzenie produktu końcowego na rynek), uwzględniając opóźnienia na danym etapie lub pomiędzy poszczególnymi etapami, oraz należy przedstawić wystarczające dane techniczne istotne dla bezpieczeństwa żywności, takie jak temperatura oraz czas trwania obróbki cieplnej.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **4. DZIAŁANIA WSTĘPNE**

#### **4.4. Sporządzenie diagramu przepływów (opis procesu produkcji)**

Rodzaje danych mogą obejmować między innymi:

- plan pomieszczeń roboczych i pomocniczych;
- układ i charakterystykę wyposażenia;
- kolejność wszystkich etapów produkcji (w tym włączenie surowców, składników lub dodatków oraz opóźnienia na danym etapie lub pomiędzy poszczególnymi etapami) oraz usuwanie odpadów/produktów ubocznych;
- parametry techniczne działań (w szczególności czas i temperatura, w tym opóźnienia);
- przepływ produktów (w tym potencjalne zanieczyszczenie krzyżowe);
- segregacja czystych i brudnych obszarów (lub obszarów o wysokim/niskim poziomie ryzyka).

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **4. DZIAŁANIA WSTĘPNE**

#### **4.4. Sporządzenie diagramu przepływów (opis procesu produkcji)**

Charakter działalności określi stopień złożoności wymaganego diagramu przepływów, który może być bardzo prosty w niektórych przedsiębiorstwach (zob. przykłady w odniesieniu do różnych sprzedawców detalicznych w zawiadomieniu Komisji w sprawie działalności detalicznej).

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **4. DZIAŁANIA WSTĘPNE**

#### **4.5. Potwierdzenie diagramu przepływów na miejscu**

Po sporządzeniu diagramu przepływów zespół ds. HACCP powinien potwierdzić go na miejscu w godzinach pracy. Jakiegokolwiek zaobserwowane odchylenia mogą skutkować zmianą pierwotnego diagramu przepływów, tak aby odpowiadał on stanowi rzeczywistemu.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **5. ANALIZA ZAGROŻEŃ (ZASADA 1)**

#### **5.1. Identyfikacja istotnych zagrożeń**

Zagrożenie oznacza czynnik biologiczny, chemiczny (w tym alergeny) lub fizyczny w żywności lub paszy mogący powodować negatywne skutki dla zdrowia(3). Chociaż alergeny są zaliczane do zagrożeń chemicznych, niektóre podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze uważają, że podczas analizy zagrożeń łatwiej jest traktować alergeny jako czwarte zagrożenie (zob. arkusz pracy w sekcji 5.3).

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **5. ANALIZA ZAGROŻEŃ (ZASADA 1)**

#### **5.1. Identyfikacja istotnych zagrożeń**

Wszystkie główne potencjalne zagrożenia biologiczne, chemiczne lub fizyczne, których wystąpienie można w sposób racjonalny przewidzieć w odniesieniu do danego produktu, należy zidentyfikować i umieścić w wykazie. Przydatne może być skonsultowanie się z zewnętrznym źródłem informacji (np. systemem wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach).



## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **5. ANALIZA ZAGROŻEŃ (ZASADA 1)**

#### **5.1. Identyfikacja istotnych zagrożeń**

W celu określenia, czy istnieją znaczące zagrożenia, podczas przeprowadzania analizy zagrożeń należy wziąć pod uwagę następujące czynniki:

- zagrożenia związane z produkcją lub przetwarzaniem danego rodzaju żywności, w tym jej składników i etapów procesu (np. wynikające z badań lub pobierania próbek i testowania zagrożeń w łańcuchu żywnościowym, z wycofania produktów od konsumentów, z informacji zawartych w literaturze naukowej lub danych epidemiologicznych);
- prawdopodobieństwo wystąpienia zagrożeń, z uwzględnieniem programów warunków wstępnych, w przypadku braku dodatkowej kontroli;
- prawdopodobieństwo wystąpienia i nasilenie negatywnych skutków dla zdrowia związanych z zagrożeniami występującymi w żywności w przypadku braku kontroli;
- zidentyfikowane akceptowalne poziomy zagrożeń występujących w żywności, np. na podstawie przepisów, przeznaczenia i informacji naukowych;

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **5. ANALIZA ZAGROŻEŃ (ZASADA 1)**

#### **5.1. Identyfikacja istotnych zagrożeń**

- charakter obiektu i sprzęt używany do produkcji danego produktu spożywczego;
- przeżycie lub namnażanie patogenów;
- wytwarzanie lub utrzymywanie się w żywności toksyn (np. mikotoksyn), chemikaliów (np. pestycydów, pozostałości leków, alergenów) lub czynników fizycznych (np. szkła, metalu);
- charakter produktu jako produktu pośredniego, który jest dalej przetwarzany przez inny podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze;
- przeznaczenie lub prawdopodobieństwo nieprawidłowego przetwarzania produktu przez potencjalnych konsumentów, które mogłyby spowodować, że żywność stanie się niebezpieczna; oraz
- warunki prowadzące do powyższego.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **5. ANALIZA ZAGROŻEŃ (ZASADA 1)**

#### **5.2. Środki kontrolne**

Podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze powinien rozważyć i opisać ewentualne środki kontrolne, jakie można zastosować w odniesieniu do poszczególnych zagrożeń na każdym etapie procesu.

Środki kontrolne są to takie czynności i działania, które można stosować, aby zapobiec wystąpieniu zagrożeń, wyeliminować je lub ograniczyć do akceptowalnych poziomów. Wiele środków kontrolnych zapobiegających wystąpieniu zagrożeń stanowi część GHP i ma na celu uniknięcie zanieczyszczenia powodowanego przez otoczenie produkcyjne (np. personel, szkodniki, wodę, konserwację – elementy te wymieniono jako przykłady w załączniku I). Inne środki kontrolne służące ograniczeniu lub wyeliminowaniu zagrożeń są ściślej powiązane z konkretnym procesem produkcji, np. pasteryzacją, dokładną fermentacją lub mają na celu uniknięcie zwielokrotnienia zagrożenia (np. schładzanie), co może doprowadzić do ustanowienia krytycznych punktów kontroli lub operacyjnych programów warunków wstępnych.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **5. ANALIZA ZAGROŻEŃ (ZASADA 1)**

#### **5.2. Środki kontrolne**

W niektórych przypadkach do monitorowania co najmniej jednego parametru może być wymagany jeden środek kontrolny, np. kontrola pasteryzacji przez monitorowanie czasu, temperatury i natężenia przepływu płynu; analogicznie jeden środek kontrolny może być wykorzystywany do kontrolowania więcej niż jednego zagrożenia, np. pasteryzacja lub kontrolowana obróbka cieplna mogą zapewniać wystarczającą pewność co do ograniczenia poziomu kilku różnych patogenów, takich jak *Salmonella* i *Listeria monocytogenes*.

Środki kontrolne muszą zostać zatwierdzone.

Aby zapewnić efektywne stosowanie środków kontrolnych, należy uzupełnić je szczegółowymi procedurami i specyfikacjami.

# Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).

28.10.2025 r.

## 5.3. Arkusz pracy dotyczący analizy zagrożeń

Do celów udokumentowania analizy zagrożeń można wykorzystać arkusz pracy dotyczący analizy zagrożeń.

Etap	Należy zidentyfikować potencjalne zagrożenia wprowadzone, kontrolowane lub zwiększone na tym etapie B = biologiczne C = chemiczne P = fizyczne A = alergen (*)	Czy istnieje uzasadnione prawdopodobieństwo wystąpienia tego potencjalnego zagrożenia?		Należy uzasadnić swoją decyzję w odniesieniu do kolumny 3	Jakie środki można zastosować, aby zapobiec zagrożeniu lub je wyeliminować lub ograniczyć do akceptowalnego poziomu?
	B				
	C				
	P				
	A				
	B				
	C				
	P				
	A				
	B				
	C				
	F				
	A				

(\*) Alergeny są zagrożeniami chemicznymi, jednak praktyczniejszym rozwiązaniem może być ich oddzielna ocena do celów analizy zagrożeń, ponieważ środki kontrolne mogą być dość specyficzne.

## Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).

### 5. ANALIZA ZAGROŻEŃ (ZASADA 1)

#### 5.3. Arkusz pracy dotyczący analizy zagrożeń.

Zagrożenia można grupować, gdy pochodzą z tego samego potencjalnego źródła, a środki kontrolne są podobne i nie ma konieczności przeprowadzania kompleksowej analizy zagrożeń każdego z nich. Na przykład zagrożenia mikrobiologiczne można pogrupować w wegetatywne formy bakterii (*Salmonella*, *Campylobacter*, VTEC itp.) i bakterie przetrwalnikowe (*Clostridium*, *Bacillus*), ponieważ pochodzenie i kontrole mogą być podobne w przypadku każdej kategorii.

W pełni opracowane przykłady analiz zagrożeń dla sprzedawców detalicznych, w których pogrupowano zagrożenia biologiczne, chemiczne i fizyczne, można znaleźć w zawiadomieniu Komisji w sprawie działalności detalicznej.

W przypadku małych przedsiębiorstw wystarczy, że analiza zagrożeń w planie HACCP zawiera praktyczny i prosty opis metod kontroli zagrożeń bez konieczności wprowadzania szczegółowych informacji na temat charakteru zagrożeń. Taka analiza powinna jednak obejmować wszystkie znaczące zagrożenia w przedsiębiorstwie i powinna jasno określać procedury kontrolowania tych zagrożeń oraz działania naprawcze, które należy podjąć w przypadku wystąpienia problemów.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **6. IDENTYFIKACJA KRYTYCZNYCH PUNKTÓW KONTROLI (ZASADA 2)**

Identyfikacja krytycznych punktów kontroli wymaga zastosowania podejścia logicznego. Zastosowanie takiego podejścia może ułatwić wykorzystanie schematu podejmowania decyzji lub innych metod zgodnie ze stanem wiedzy i doświadczeniem zespołu ds. HACCP.

Zidentyfikowanie krytycznych punktów kontroli ma dwa skutki dla zespołu ds. HACCP, który powinien wówczas:

- upewnić się, że odpowiednie środki kontrolne zostały skutecznie opracowane i wdrożone. W szczególności w przypadku zidentyfikowania zagrożenia jako znaczące, i w przypadku gdy na tym etapie lub na dowolnym dalszym etapie procesu produkcji nie istnieje żaden środek kontrolny, produkt lub proces należy zmodyfikować na tym, na wcześniejszym lub na późniejszym etapie tak, aby uwzględnić odpowiedni środek kontrolny;
- ustanowić i wdrożyć zasady 3–7 procedur opartych na zasadach HACCP w każdym krytycznym punkcie kontroli.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **6. IDENTYFIKACJA KRYTYCZNYCH PUNKTÓW KONTROLI (ZASADA 2)**

Krytyczne punkty kontroli i operacyjne programy warunków wstępnych są uzależnione od wyników analizy zagrożeń w każdym zakładzie i muszą być oceniane indywidualnie:

- jeśli na danym etapie procesu nie można zastosować środka kontrolnego, etapu tego nie należy uznawać za krytyczne punkty kontroli/operacyjne programy warunków wstępnych w odniesieniu do znaczącego zagrożenia;
- jeżeli środek kontrolny można zastosować na analizowanym etapie, ale można go również zastosować na późniejszym etapie procesu lub istnieje inny skuteczny środek kontrolny w odniesieniu do danego zagrożenia na późniejszym etapie, analizowanego etapu nie należy uznawać za krytyczne punkty kontroli/operacyjne programy warunków wstępnych;
- należy ustalić, czy środek kontrolny na danym etapie jest stosowany w połączeniu ze środkiem kontrolnym na innym etapie w celu kontroli tego samego zagrożenia; jeśli tak, oba etapy należy uznać za krytyczne punkty kontroli/operacyjne programy warunków wstępnych.



## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **6. IDENTYFIKACJA KRYTYCZNYCH PUNKTÓW KONTROLI (ZASADA 2)**

#### **PRZYKŁADY ELASTYCZNOŚCI:**

W niektórych przypadkach, ze względu na charakter przedsiębiorstwa spożywczego i przetwarzanej przez nie żywności (ogólna) analiza zagrożeń może wykazać, że nie zidentyfikowano żadnych znaczących zagrożeń i dlatego nie ma potrzeby ustanawiania krytycznych punktów kontroli lub operacyjnych programów warunków wstępnych. W takim przypadku wszystkie zagrożenia związane z żywnością można kontrolować poprzez wdrożenie wyłącznie GHP. Należy jednak podkreślić, że elastyczność w określaniu zagrożeń jako znaczące lub nie w zakresie analizy zagrożeń nie jest bezpośrednio związana z wielkością zakładu i nie zawsze jest właściwa nawet wtedy, gdy przedsiębiorstwo jest małe np.

- gdy stosowana jest metoda przetwarzania wiążąca się z dużym ryzykiem błędu np. puszkowanie;
- produkcja żywności dotyczy grup konsumentów podatnych na zagrożenia;
- kontrole alergenów prowadzone na produktach uznanych za pozbawione alergenów.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **6. IDENTYFIKACJA KRYTYCZNYCH PUNKTÓW KONTROLI (ZASADA 2)**

#### **PRZYKŁADY ELASTYCZNOŚCI:**

Smażenie lub grillowanie w restauracji w celu kontroli przeżycia patogenów może nie stanowić krytycznych punktów kontroli, ponieważ wysoka temperatura oleju/tłuszczu jest łatwa do zaobserwowania i prowadzi do systematycznej eliminacji potencjalnego znaczącego zagrożenia

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **7. USTANAWIANIE LIMITÓW KRYTYCZNYCH W KRYTYCZNYCH PUNKTACH KONTROLI (ZASADA 3)**

Każdy środek kontrolny powiązany z krytycznym punktem kontroli powinien skutkować ustanowieniem limitów krytycznych.

Limity krytyczne odpowiadają skrajnym wartościom, które są dopuszczalne w kontekście bezpieczeństwa produktów. Oddzielają one poziom akceptowalny od nieakceptowalnego. Limity krytyczne ustanawia się w odniesieniu do możliwych do zaobserwowania lub mierzalnych parametrów, na podstawie których można wykazać, że punkt krytyczny mieści się w limicie krytycznym.

Należy je wyznaczać w oparciu o potwierdzone dowody świadczące o tym, że wybrane wartości będą skutkowały prawidłowym zastosowaniem środka kontrolnego.

Wśród przykładów takich parametrów można wymienić temperaturę, czas, poziom pH, zawartość wilgoci, ilość dodatku lub soli, parametry sensoryczne takie jak wygląd zewnętrzny lub tekstura itp.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **7. USTANAWIANIE LIMITÓW KRYTYCZNYCH W KRYTYCZNYCH PUNKTACH KONTROLI (ZASADA 3)**

Limity krytyczne powinny zostać zatwierdzone i powinny mieć postać przejrzystych, konkretnych wartości.

Limity krytyczne można wyprowadzać na podstawie różnych źródeł. Jeżeli limitów krytycznych nie wyznaczono w oparciu o normy regulacyjne ani na podstawie wytycznych dotyczących dobrych praktyk w zakresie higieny, zespół ds. HACCP powinien potwierdzić ich stosowność w kontekście kontroli zagrożeń zidentyfikowanych w krytycznych punktach kontroli.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **7. USTANAWIANIE LIMITÓW KRYTYCZNYCH W KRYTYCZNYCH PUNKTACH KONTROLI (ZASADA 3)**

Limity krytyczne w krytycznych punktach kontroli można ustanowić na podstawie:

- doświadczenia (najlepsze praktyki);
- międzynarodowej dokumentacji na temat różnych działań np. puszkowania żywności, pasteryzowania żywności w postaci płynnej itp. w odniesieniu do których obowiązują normy międzynarodowe (Kodeks Żywnościowy); można ustanowić również limity krytyczne;
- porad dotyczących konkretnych kroków przedstawionych w wytycznych dotyczących dobrych praktyk;
- publikacji naukowych;
- przepisów unijnych, opinii EFSA.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **7. USTANAWIANIE LIMITÓW KRYTYCZNYCH W KRYTYCZNYCH PUNKTACH KONTROLI (ZASADA 3)**

Wymóg ustanowienia limitu krytycznego w krytycznych punktach kontroli nie zawsze oznacza, że wartość liczbową musi być stała. Dotyczy to zwłaszcza przypadku, gdy procedury monitorowania opierają się na obserwacjach wzrokowych np.

- zanieczyszczenie odchodami tusz po obróbce poubojowej w rzeźni,
- temperatura wrzenia żywności w stanie płynnym,
- zmiana właściwości fizycznych żywności podczas przetwarzania (np. dokładne gotowanie żywności).

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **7. USTANAWIANIE LIMITÓW KRYTYCZNYCH W KRYTYCZNYCH PUNKTACH KONTROLI (ZASADA 3)**

#### **PRZYKŁAD ELASTYCZNOŚCI:**

Limity krytyczne muszą mieć podstawę naukową, jednak w niektórych przypadkach mogą opierać się na doświadczeniu. W przypadku wielu scenariuszy produkcji i przetwarzania żywności istnieje obszerna historia potwierdzająca skuteczność środków szczególnych stosowanych w celu kontroli zagrożeń przenoszonych przez żywność.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **8. PROCEDURY MONITOROWANIA W KRYTYCZNYCH PUNKTACH KONTROLI (ZASADA 4)**

Zasadniczym elementem procedur opartych na HACCP jest program obserwacji lub pomiarów przeprowadzanych w każdym krytycznym punkcie kontroli w celu zapewnienia zgodności z wyznaczonymi limitami krytycznymi.

Obserwacje lub pomiary muszą zapewniać możliwość wykrycia odchylenia w krytycznym punkcie kontroli oraz muszą dostarczać informacje w terminie umożliwiającym podjęcie działań naprawczych, tak aby niebezpiecznej żywności nie wprowadzono do obrotu.

W miarę możliwości należy dostosowywać procesy, jeżeli wyniki monitorowania wskazują na tendencję w kierunku odchylenia w krytycznym punkcie kontroli. Tego rodzaju dostosowania należy wprowadzać przed wystąpieniem odchylenia (tj. przed przekroczeniem limitu krytycznego). Dane zgromadzone w trakcie monitorowania muszą zostać ocenione przez wyznaczoną, doświadczoną osobę dysponującą wiedzą i kompetencjami niezbędnymi do podjęcia działań naprawczych w przypadku zaistnienia przesłanek ku temu.



## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **8. PROCEDURY MONITOROWANIA W KRYTYCZNYCH PUNKTACH KONTROLI (ZASADA 4)**

W planie HACCP należy opisać metody przeprowadzania obserwacji lub pomiarów, ich częstotliwość oraz procedurę rejestracji stosowaną w kontekście monitorowania w krytycznym punkcie kontroli:

- osoby odpowiedzialne za monitorowanie i kontrolę,
- terminy monitorowania i kontroli;
- sposób monitorowania i kontroli.

Dokumenty związane z monitorowaniem krytycznych punktów kontroli muszą zostać podpisane przez osobę lub osoby przeprowadzające monitorowanie, a po ich zweryfikowaniu – przez pracowników przedsiębiorstwa odpowiedzialnego za weryfikację.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **8. PROCEDURY MONITOROWANIA W KRYTYCZNYCH PUNKTACH KONTROLI (ZASADA 4)**

#### **PRZYKŁADY ELASTYCZNOŚCI:**

Monitorowanie można prowadzić nie tylko poprzez mierzenie. Monitorowanie może w wielu przypadkach odbywać się w prosty sposób np.:

- regularna kontrola wizualna temperatury urządzeń chłodzących/mrozących/grzewczych;
- obserwacja wizualna w celu sprawdzenia, czy przetworzona żywność poddana szczególnej obróbce cieplnej ma odpowiednie właściwości fizyczne odzwierciedlające poziom obróbki cieplnej (np. gotowanie lub zapewnienie, by żywność zachowywała stałą wysoką temperaturę przez całą drogę).

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **9. DZIAŁANIA NAPRAWCZE (ZASADA 5)**

W odniesieniu do poszczególnych krytycznych punktów kontroli zespół ds. HACCP powinien z wyprzedzeniem zaplanować działania naprawcze, tak aby można było podjąć je bez zbędnej zwłoki, jeżeli wyniki monitorowania potwierdzą wystąpienie odchylenia od wyznaczonego limitu krytycznego.

Tego rodzaju działania naprawcze powinny obejmować:

- wskazanie osoby lub osób odpowiedzialnych za wdrożenie działania naprawczego;
- środki i działania potrzebne, aby skorygować zaobserwowane odchylenie w procesie;
- działania, jakie należy podjąć w odniesieniu do produktów, które były wytwarzane w czasie, w którym wystąpiło odchylenie;
- pisemny wykaz zastosowanych środków zawierający wszystkie stosowne informacje (na przykład: datę, godzinę, rodzaj działania, osobę odpowiedzialną i wynik późniejszej weryfikacji);
- rozważenie działań (długoterminowych), które pozwolą uniknąć powtórzenia się odchylenia.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **9. DZIAŁANIA NAPRAWCZE (ZASADA 5)**

W przypadku przekroczenia limitu krytycznego przeprowadza się analizę sytuacji w celu określenia przyczyn i wdrożenia najbardziej odpowiednich działań naprawczych. W przypadku jednorazowego incydentu może się jednak zdarzyć, że analiza sytuacji nie pozwoli na dokładne określenie przyczyny; można wtedy wdrożyć ogólne działania naprawcze dotyczące kilku podejrzewanych przyczyn. Jeśli taki incydent się powtórzy, zebrane informacje można porównać, co pomoże lepiej zrozumieć sytuację i określić najbardziej prawdopodobną przyczynę.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **10. PROCEDURY ZATWIERDZANIA I WERYFIKACJI (ZASADA 6)**

Na początkowym etapie nowego procesu lub w przypadku zmiany istniejącego procesu, która może mieć wpływ na bezpieczeństwo żywności, zespół ds. HACCP powinien przeprowadzić działania w zakresie zatwierdzania, w szczególności zgromadzić dowody potwierdzające zdolność wszystkich elementów planu HACCP, nawet jeśli nie wymieniono ich wyraźnie w art. 5 rozporządzenia (WE) nr 852/2004.

Tego rodzaju dowody obejmują publikacje naukowe, wyniki badań wewnętrznych (pobieranie i badanie próbek w celu sprawdzenia, czy zagrożenia biologiczne i chemiczne są pod kontrolą), wartości ustalone w ramach mikrobiologii predykcyjnej, wytyczne opracowane przez właściwe organy itp. potwierdzające, że wyznaczone limity krytyczne wywrą zamierzony wpływ na dane zagrożenie (zahamowanie wzrostu, ograniczenie itp.).

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **10. PROCEDURY ZATWIERDZANIA I WERYFIKACJI (ZASADA 6)**

Do przykładowych zmian, które mogą wymagać ponownego zatwierdzenia, należą:

- zmiana surowców lub produktu, warunków przetwarzania (układu sprzętu w fabryce i otoczenia, sprzętu wykorzystywanego w procesach, programu czyszczenia i dezynfekcji);
- zmiana warunków pakowania, przechowywania lub dystrybucji;
- zmiana sposobu korzystania z produktu przez konsumentów;
- otrzymanie ewentualnych informacji na temat nowego zagrożenia związanego z produktem.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **10. PROCEDURY ZATWIERDZANIA I WERYFIKACJI (ZASADA 6)**

Po wdrożeniu procedur opartych na zasadach HACCP zespół ds. HACCP powinien ustanowić procedury weryfikacji w celu potwierdzenia, że procedury oparte na HACCP działają prawidłowo.

#### **Metody weryfikacji mogą obejmować:**

- wrywkowe pobieranie próbek i wrywkową analizę próbek, pogłębioną analizę lub testy w wybranych punktach krytycznych;
- bardziej szczegółową analizę produktów pośrednich lub końcowych, np. pod kątem zgodności z kryteriami mikrobiologicznymi (zob. sekcja 12);
- kryteria higieny procesu dotyczących bakterii gnilnych takich jak ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych;

## Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).

### 10. PROCEDURY ZATWIERDZANIA I WERYFIKACJI (ZASADA 6)

Po wdrożeniu procedur opartych na zasadach HACCP zespół ds. HACCP powinien ustanowić procedury weryfikacji w celu potwierdzenia, że procedury oparte na HACCP działają prawidłowo.

#### **Metody weryfikacji mogą obejmować:**

- wrywkowe pobieranie próbek i wrywkową analizę próbek, pogłębioną analizę lub testy w wybranych punktach krytycznych:
  - a. bardziej szczegółową analizę produktów pośrednich lub końcowych, np. pod kątem zgodności z kryteriami mikrobiologicznymi (zob. sekcja 12);
  - b. kryteria higieny procesu dotyczących bakterii gnilnych takich jak ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych;
  - c. ograniczenie/wyeliminowanie zagrożenia związanego z czasem/temperaturą: monitorowanie obecności określonych patogenów w produktach spożywczych poddanych obróbce cieplnej, np. brak bakterii *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* itp.;
  - d. uszkodzone opakowania: badanie pod kątem najbardziej prawdopodobnego zanieczyszczenia bakteryjnego lub chemicznego, na które produkt może być narażony, jeżeli jego opakowanie zostało uszkodzone;



## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **10. PROCEDURY ZATWIERDZANIA I WERYFIKACJI (ZASADA 6)**

#### **Metody weryfikacji mogą obejmować:**

- badania faktycznych warunków (np. temperatury) w trakcie przechowywania, dystrybucji i sprzedaży oraz faktycznego wykorzystania produktu;
- wewnętrzne audyty procedur opartych na HACCP i audyty rejestrów dotyczących tych procedur;
- kontrolę działań (przestrzeganie wymogów przez pracowników);

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **10. PROCEDURY ZATWIERDZANIA I WERYFIKACJI (ZASADA 6)**

#### **Metody weryfikacji mogą obejmować:**

- potwierdzenie wdrożenia i utrzymywania mechanizmów monitorowania krytycznych punktów kontroli poprzez:
  - a. kontrolę procedur/instrukcji;
  - b. kontrolę fizyczną monitorowanego procesu,
  - c. weryfikację wzorcowania narzędzi wykorzystywanych do monitorowania;
  - d. weryfikację rejestrów monitorowania krytycznych punktów kontroli (częstotliwość, rezultat wyników pomiarów na przestrzeni czasu);

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **10. PROCEDURY ZATWIERDZANIA I WERYFIKACJI (ZASADA 6)**

#### **PRZYKŁAD ELASTYCZNOŚCI:**

Stosowanie alternatywnych metod analitycznych zamiast metody referencyjnej oraz odstępstw od częstotliwości pobierania próbek jest dozwolone zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 2073/2005 w odniesieniu do ewentualnych kryteriów mikrobiologicznych stosowanych do celów weryfikacji.

Weryfikacja powinna zostać przeprowadzona przez osobę inną niż osoba odpowiedzialna za monitorowanie i podejmowanie działań naprawczych. W przypadku braku możliwości przeprowadzenia określonych czynności weryfikacyjnych wewnętrznie, weryfikacja powinna zostać przeprowadzona w imieniu przedsiębiorstwa przez zewnętrznych ekspertów lub przez wykwalifikowane osoby trzecie.

## Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).

### 10. PROCEDURY ZATWIERDZANIA I WERYFIKACJI (ZASADA 6)

**PRZYKŁAD ELASTYCZNOŚCI:** Weryfikacja może w wielu przypadkach być prostą procedurą, dzięki której można sprawdzić, czy monitorowania, jak to opisano w sekcji 8, dokonuje się we właściwy sposób, aby osiągnąć wymagany poziom bezpieczeństwa żywności.

**Proste procedury weryfikacji mogą obejmować:**

- kontrolę fizyczną lub kontrolę monitorowania;
- kontrolę fizyczną lub kontrolę rejestrów monitorowania, w tym kontrolę działań naprawczych za każdym razem, gdy odnotowuje się przypadek nieprzestrzegania przepisów lub rejestracji wyjątków.
- w bardzo małych podmiotach prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze, w których we wdrażanie systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności zaangażowanych jest bardzo niewiele osób, właściciel/kierownicy zwykle stosują oględziny w celu potwierdzania na bieżąco, że system działa zgodnie z planem. W związku z tym udokumentowaną weryfikację można postrzegać jako bezcelową, podwójną kontrolę. Dotyczy to w szczególności mikroprzedsiębiorstw, w których właściciel jest kierownikiem pracującym na własny rachunek;
- można skorzystać z pomocy zewnętrznej przy przeprowadzaniu uproszczonych audytów.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **11. DOKUMENTACJA I PROWADZENIE REJESTRÓW (ZASADA 7)**

Prowadzenie rejestrów w efektywny i prawidłowy sposób ma kluczowe znaczenie dla korzystania z procedur opartych na HACCP. Procedury oparte na HACCP powinny zostać udokumentowane w planie HACCP i powinny być stale uzupełniane o ustalenia odnotowywane w rejestrach. Działania w zakresie dokumentacji i prowadzenia rejestrów powinny być odpowiednio dostosowane do charakteru i skali działania i powinny być wystarczające, aby zapewnić temu przedsiębiorstwu możliwość zweryfikowania, że procedury oparte na HACCP zostały ustanowione i są utrzymywane. Opracowane przez ekspertów materiały zawierające wytyczne dotyczące HACCP (np. wytyczne w zakresie HACCP dla poszczególnych sektorów) mogą być wykorzystywane jako część dokumentacji, o ile informacje zawarte w tych materiałach odzwierciedlają określone działania związane z żywnością podejmowane przez dane przedsiębiorstwo spożywcze. Dokumenty powinny być przeglądane i podpisywane, a wszelkie odchylenia powinny być rejestrowane i monitorowane przez osobę odpowiedzialną za HACCP w przedsiębiorstwie.

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **11. DOKUMENTACJA I PROWADZENIE REJESTRÓW (ZASADA 7)**

Zalecana dokumentacja zawiera następujące informacje:

- dokumentację dotyczącą GHP,
- opis etapów przygotowawczych (poprzedzających 7 zasad);
- analizę zagrożeń, w tym identyfikację zagrożeń;
- identyfikację krytycznych punktów kontroli (i operacyjnych programów warunków wstępnych);
- określenie limitów krytycznych (kryteriów działania);
- działania w zakresie zatwierdzania;

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **11. DOKUMENTACJA I PROWADZENIE REJESTRÓW (ZASADA 7)**

Zalecana dokumentacja zawiera następujące informacje:

- przewidywane działania naprawcze;
- opis planowanych działań w zakresie monitorowania i weryfikacji (co, kto, kiedy);
- formularze ewidencyjne;
- zmiany w procedurach opartych na HACCP;
- dokumenty potwierdzające (ogólne wytyczne, dowody naukowe itp.).

## **Zawiadomienie KE nr C355/2022 (ze sprostowaniem).**

### **11. DOKUMENTACJA I PROWADZENIE REJESTRÓW (ZASADA 7)**

Rejestry należy prowadzić przez odpowiedni okres w dowolnym formacie.

Okres ten powinien być wystarczająco długi, aby zapewnić dostępność informacji w przypadku ostrzeżenia, które można powiązać z danym środkiem spożywczym.

W przypadku niektórych środków spożywczych można precyzyjnie ustalić datę spożycia. Na przykład w sektorze usług cateringowych konsumpcja żywności następuje wkrótce po jej przygotowaniu.

Na potrzeby środków spożywczych, których data spożycia nie może zostać precyzyjnie ustalona, należy prowadzić odpowiedni rejestr przez odpowiednio krótki czas od dnia upływu ich terminu ważności. Rejestry stanowią istotne narzędzie zapewniające właściwym organom możliwość zweryfikowania prawidłowości funkcjonowania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności stosowanego przez przedsiębiorstwa spożywcze i dlatego powinny być przechowywane wystarczająco długo, aby właściwe organy mogły przeprowadzać kontrole urzędowe.