

**KRYTERIA OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/ OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ŻYWIENIA
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z
ŻYWNOŚCIĄ ZAWARTE W INSTRUKCJI IK/PK/BŻ/01/02 WYDANEJ PRZEZ GŁÓWNEGO
INSPEKTORA SANITARNEGO**

SPOSÓB POSTĘPOWANIA

1. Przy przeprowadzaniu czynności kontrolnych stosuje się kryteria oceny zakładów produkcji, przetwarzania i obrotu żywnością, zakładów żywienia zbiorowego oraz zakładów wytwarzających, przetwarzających i wprowadzających do obrotu materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością.

2. Kryteria oceny zakładu

2.1. Stan techniczno-sanitarny zakładu:

1) układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu (funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością):

a) ryzyko niskie – otoczenie zakładu, układ pomieszczeń, zastosowane materiały nie budzą zastrzeżeń; drogi się nie krzyżują, ogrodzenie zakładu właściwe bez ubytków, miejsca do składowania odpadów poprodukcyjnych i komunalnych są odpowiednio zabezpieczone, teren w obrębie zakładu jest właściwie utrzymywany,

b) ryzyko średnie – otoczenie zakładu, układ pomieszczeń, zastosowane materiały, ogrodzenie, miejsce składowania odpadów wykazują odstępstwa, których wyeliminowanie jest możliwe w niedługim czasie bez konieczności modernizacji zakładu związanej z ograniczeniem produkcji lub wyłączeniem części zakładu,

c) ryzyko wysokie – uchybienia, których wyeliminowanie wiąże się z ograniczeniem produkcji lub wyłączeniem części zakładu, krzyżowanie się dróg;

2) stan techniczny, czystość pomieszczeń zakładu (podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych):

a) ryzyko niskie – stan techniczny, czystość pomieszczeń zakładu, podłogi, ściany, sufity, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych jest właściwe, spełnia wymagania odpowiednich przepisów,

b) ryzyko średnie – niewielkie uchybienia w stanie technicznym, czystości pomieszczeń zakładu, podłóg, ścian, sufitów, okien i innych otworów, drzwi, w oświetleniu pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych, niemające wpływu na bezpieczeństwo produktu, możliwe do usunięcia w krótkim czasie,

c) ryzyko wysokie – stwierdza się znaczne nieprawidłowości w stanie technicznym, czystości pomieszczeń zakładu, podłóg, ścian, sufitów, okien i innych otworów, drzwi, w oświetleniu pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych, mogące mieć wpływ na bezpieczeństwo produktu;

3) powierzchnie stykające się z żywnością (maszyny, urządzenia, sprzęt, materiały i wyroby wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży):

a) ryzyko niskie – powierzchnie stykające się z żywnością, maszyny, urządzenia, sprzęt, materiały i wyroby wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży wykonane są z

materiałów spełniających wymagania ustawodawstwa, właściwe do prowadzonego procesu i łatwe do utrzymania w czystości,

b) ryzyko średnie – niewielkie uchybienia w powierzchniach stykających się z żywnością, maszynach, urządzeniach, sprzęcie, materiałach i wyrobach wykorzystywanych w procesie produkcji/sprzedaży, niemające wpływu na bezpieczeństwo produktu, możliwe do usunięcia w krótkim czasie,

c) ryzyko wysokie – powierzchnie stykające się z żywnością, maszyny, urządzenia, sprzęt, materiały i wyroby wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży nie spełniają wymagań ustawodawstwa dla materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie są właściwe dla prowadzonego procesu;

4) instalacja wodna i kanalizacja zakładu oraz systemy wentylacyjne:

a) ryzyko niskie – instalacja wodna, kanalizacja, systemy wentylacyjne funkcjonują prawidłowo,

b) ryzyko średnie – instalacja wodna, kanalizacja, systemy wentylacyjne funkcjonują prawidłowo, drobne uchybienia i awarie niemające znaczenia dla bezpieczeństwa produktu, które usuwane są natychmiast,

c) ryzyko wysokie – instalacja wodna, kanalizacja, systemy wentylacyjne nie funkcjonują prawidłowo (nieszczelność kanalizacji, brak syfonów i zaworów zwrotnych zapobiegających cofaniu się ścieków, wyczuwalna obecność gazów kanalizacyjnych, obecność skroplin, pary wodnej, nieswoistych zapachów);

5) zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie:

a) ryzyko niskie – zakład jest skutecznie zabezpieczony przed dostępem szkodników, owadów, zwierząt. Dokumentacja jest prowadzona w sposób prawidłowy, przeglądy sprzętu używanego do zwalczania i monitorowania obecności szkodników dokonywane są z właściwą częstotliwością, gwarantującą skuteczność działań w tym zakresie,

b) ryzyko średnie – stwierdza się oznaki świadczące o nieskutecznej ochronie pomieszczeń produkcyjnych zakładu przed zwierzętami, owadami, szkodnikami. Dokumentacja jest niekompletna, przeglądy sprzętu używanego do zwalczania i monitorowania obecności szkodników nie są dokonywane z właściwą częstotliwością. Brak szczelności pomieszczeń lub niewystarczające zabezpieczenie przed dostawaniem się szkodników i owadów,

c) ryzyko wysokie – zakład jest niewłaściwie zabezpieczony przed dostępem zwierząt, owadów, szkodników. Stwierdza się oznaki obecności szkodników na terenie części produkcyjnej, magazynowej, w dokumentacji są braki, nieścisłości. Brak szczelności pomieszczeń lub niewystarczające zabezpieczenie przed dostawaniem się szkodników i owadów;

6) Gospodarka odpadami (przechowywanie i usuwanie odpadów):

a) ryzyko niskie – zakład posiada odpowiedni system gromadzenia, przechowywania i usuwania odpadów. Procedury i instrukcje w tym zakresie są prawidłowo opracowane, wdrożone i utrzymywane,

b) ryzyko średnie – procedury i instrukcje dotyczące systemu gromadzenia, przechowywania i usuwania odpadów nie są w pełni utrzymywane,

c) ryzyko wysokie – procedury i instrukcje dotyczące systemu gromadzenia, przechowywania i usuwania odpadów w części lub całości nie zostały wdrożone, ich realizacja budzi zastrzeżenia;

7) Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych:

- a) ryzyko niskie – zakład jest skutecznie zabezpieczony przed dostępem osób nieuprawnionych,
- b) ryzyko średnie – stwierdza się oznaki świadczące o nieskutecznej ochronie przed dostępem osób nieuprawnionych,
- c) ryzyko wysokie – zakład jest niewłaściwie zabezpieczony przed dostępem osób nieuprawnionych.

2.2. Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży:

1) procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji oraz jakość wody wykorzystywanej w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń):

- a) ryzyko niskie – procedury dotyczące czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń) są prawidłowo opracowane w odniesieniu do rodzaju prowadzonej działalności, są wdrożone i właściwie realizowane, co potwierdzają wyniki badań,
- b) ryzyko średnie – procedury dotyczące czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń) są prawidłowo opracowane w odniesieniu do rodzaju prowadzonej działalności, stwierdza się rozbieżności w ich realizacji, które nie mają dużego wpływu na bezpieczeństwo produktu, możliwe jest usunięcie uchybień,
- c) ryzyko wysokie – procedury dotyczące czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń) nie są prawidłowo opracowane w odniesieniu do rodzaju prowadzonej działalności lub ich brak. Realizacja procedur w tym zakresie jest niewłaściwa, ma wpływ na bezpieczeństwo produktu;

2) magazynowanie, pakowanie, transport i sprzedaż w całym łańcuchu:

- a) ryzyko niskie – czynności związane z magazynowaniem, pakowaniem, transportem i sprzedażą są prawidłowe. Należy uwzględnić ciągłość łańcucha chłodniczego, a także zachowanie segregacji asortymentowej i kontrolę parametrów właściwych dla danej grupy surowców. Żywność/potrawy są zabezpieczone przed wtórnym zanieczyszczeniem. Przepisy w zakresie ww. czynności nie budzą zastrzeżeń,
- b) ryzyko średnie – stwierdza się uchybienia w magazynowaniu, pakowaniu, transporcie i sprzedaży, w ciągłości łańcucha chłodniczego, a także zachowaniu segregacji asortymentowej i kontroli parametrów właściwych dla danej grupy surowców oraz uchybienia w zabezpieczeniu przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności/potraw, które nie mają dużego wpływu na bezpieczeństwo produktu, możliwe jest usunięcie nieprawidłowości,
- c) ryzyko wysokie – stwierdza się nieprawidłowości mające wpływ na bezpieczeństwo produktu (możliwość wtórnego zanieczyszczenia, przerwanie łańcucha chłodniczego);

3) higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością:

- a) ryzyko niskie – wymagania przepisów w tym zakresie są zachowane,
- b) ryzyko średnie – niewielkie uchybienia w tym zakresie,
- c) ryzyko wysokie – wymagania przepisów w tym zakresie nie są przestrzegane.

2.3. Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności:

1) Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne (kwalifikacje pracowników):

a) ryzyko niskie – dobre przygotowanie kadry zarządzającej w zakresie bezpieczeństwa żywności, gotowość do współpracy. Właściwe merytoryczne kwalifikacje personelu adekwatne do powierzonych obowiązków,

b) ryzyko średnie – niewystarczające przygotowanie merytoryczne kadry zarządzającej oraz personelu, ale wykazywana jest gotowość do współpracy i usunięcia uchybień,

c) ryzyko wysokie – niewystarczające przygotowanie merytoryczne kadry zarządzającej oraz personelu przy jednoczesnym braku gotowości do współpracy i usunięcia uchybień;

2) Wiarygodność przedsiębiorcy i gotowość do współpracy:

a) ryzyko niskie – terminowe wykonywanie zaleceń organów kontroli, bieżąca współpraca z organami nadzoru,

b) ryzyko średnie – wykonuje zalecenia organów kontroli, często występuje o przedłużenie terminu wykonania, niewystarczająca współpraca z organami nadzoru,

c) ryzyko wysokie – nie wykonuje zaleceń organów kontroli, nie podejmuje współpracy z organami nadzoru;

3) Prawidłowość procedur, ich realizacji (GHP, GMP, HACCP):

a) ryzyko niskie – procedury GHP, GMP, HACCP są prawidłowo opracowane (odpowiadają potrzebom zakładu, obejmują wszystkie zagrożenia związane z produktami wytwarzanymi w zakładzie), ich realizacja jest właściwa (zapisy, karty monitorowania),

b) ryzyko średnie – procedury GHP, GMP, HACCP są prawidłowo opracowane (odpowiadają profilowi zakładu), w ich realizacji stwierdza się drobne uchybienia, które nie mają wpływu na bezpieczeństwo produktu,

c) ryzyko wysokie – brak procedur mających znaczenie dla bezpieczeństwa produktu lub nieprawidłowości w istniejących procedurach. Stwierdza się rozbieżności pomiędzy dokumentacją a realizacją jej postanowień, brak realizacji postanowień procedur dotyczących GHP, GMP, HACCP, brak monitorowania CCP;

4) Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach:

a) ryzyko niskie – podejmowane są właściwe działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach, CCP są weryfikowane,

b) ryzyko średnie – stwierdzane są nieznaczne uchybienia, które nie mają wpływu na bezpieczeństwo produktu,

c) ryzyko wysokie – brak podejmowania działań po stwierdzeniu niezgodności, brak weryfikacji monitorowania CCP;

5) Śledzenie produktu (traceability):

a) ryzyko niskie – dokumentacja w tym zakresie prowadzona jest w sposób prawidłowy, pozwala na odtworzenie drogi produktu i jego identyfikację,

b) ryzyko średnie – nieznaczne uchybienia w dokumentacji, które nie mają wpływu na bezpieczeństwo produktu,

c) ryzyko wysokie – braki w dokumentacji, nie pozwalają na odtworzenie drogi produktu i jego identyfikację;

6) Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie:

a) ryzyko niskie – zakład posiada opracowany plan badania próbek adekwatny do rodzaju i wielkości produkcji, zapewniający wytwarzanie produktów bezpiecznych i jest on realizowany zgodnie z założeniami. Wyniki badań są analizowane i uwzględniane w planach badań na lata przyszłe (uwzględniane są również zgłoszenia do RASFF oraz zgłaszane

reklamacje). W przypadku stwierdzenia niezgodności podejmowane są odpowiednie działania. Wyznaczona częstotliwość badań właścicielskich, analiza wyników badań właścicielskich.

b) ryzyko średnie – zakład posiada opracowany plan badania próbek adekwatny do rodzaju i wielkości produkcji. W przypadku wyników niezgodnych z wymaganiami brak podejmowania odpowiednich działań zapobiegawczych, analizy tendencji otrzymywanych wyników. Źle wyznaczona częstotliwość badań właścicielskich, analiza wyników badań właścicielskich.

c) ryzyko wysokie – zakład nie posiada planu pobierania próbek do badań lub opracowany plan jest nieadekwatny do rodzaju i wielkości produkcji. Plan nie jest realizowany zgodnie z założeniami. W przypadku wyników niezgodnych z wymaganiami brak podejmowania odpowiednich działań zapobiegawczych, brak analizy tendencji otrzymywanych wyników. Brak wyznaczonej częstotliwości badań właścicielskich, brak wyników i analizy badań właścicielskich;

7) Znakowanie:

a) ryzyko niskie – znakowanie środków spożywczych jest zgodne z obowiązującymi przepisami prawa,

b) ryzyko średnie – nieznaczne uchybienia w zakresie znakowania środków spożywczych wynikające z trudności w interpretacji przepisów w tym zakresie,

c) ryzyko wysokie – znakowanie środków spożywczych jest niezgodne z obowiązującym ustawodawstwem.

2.4. Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów

1) Kategoryzacja zakładów produkcyjnych sektora spożywczego objętych nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej na podstawie oceny ryzyka z uwzględnieniem mikrobiologicznych i chemicznych kryteriów żywności (w każdym przypadku gdy producent produkuje żywność przeznaczoną do konsumenta ostatecznego, która kwalifikuje się do kryterium mikrobiologicznego 1.1 i 1.2 załącznik 1 do rozporządzenia Komisji (WE) 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.) – niezależnie od typu zakładu produkcji żywności wskazanych poniżej, należy nadać mu ryzyko Wysokie):

Zakłady produkcji żywności	Asortyment produktów	Kategoria ryzyka		
		Wysokie (W)	Średnie (S)	Nie (N)
Wytwórnie lodów	Lody – z udziałem mleka lub jaj (tradycyjne)	W		

	Lody – bez udziału mleka i jaj (tradycyjne)		S	
Automaty do lodów	Lody – z automatu		S	
Wytwórnice tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych z roślinnymi	Tłuszcze roślinne			N
	Oleje			N
	Margaryny			N
	Tłuszcze specjalne			N
	Mieszaniny tłuszczów zwierzęcych z roślinnymi			N
	Inne wyroby przemysłu tłuszczowego			N
Piekarnie, piekarnio-ciastkarnie	Produkty i wyroby przemysłu piekarskiego			N
	Pieczywo cukiernicze			N
	Wyroby ciastkarskie – z kremem niepoddanym obróbce cieplnej	W		
	Wyroby ciastkarskie – z kremem poddanym obróbce cieplnej		S	
Ciastkarnie	Wyroby ciastkarskie – z kremem niepoddanym obróbce cieplnej	W		
	Wyroby ciastkarskie – z kremem poddanym obróbce cieplnej		S	
	Galanteria ciastkarska			N
Przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe	Warzywa świeże (krojone, obierane), gotowe do spożycia	W		
	Warzywa świeże do dalszego przetwórstwa		S	
	Suszone warzywa		S	
	Mrożone warzywa		S	
	Przetwory i produkty warzywne			N
	Konserwy warzywne			N

	Konserwy warzywno-mięsne			N
	Owoce świeże (krojone, obierane), gotowe do spożycia	W		
	Owoce świeże do dalszego przetwórstwa		S	
	Suszone owoce, orzechy		S	
	Mrożone owoce		S	
	Przetwory i produkty owocowe			N
	Soki nieutrwalane do bezpośredniego spożycia	W		
	Konserwy owocowe			N
	Grzyby świeże	W		
	Suszone grzyby			N
	Mrożone grzyby			N
	Przetwory i produkty grzybowe			N
	Konserwy grzybowe			N
	Kielki	W		
Wytwórnice napojów alkoholowych	Napoje alkoholowe			N
Browary i rozlewnie piwa, słodownie	Produkty przemysłu piwowarskiego i słodowni			N
	Piwo nieutrwalane		S	
Wytwórnice napojów bezalkoholowych	Napoje gazowane			N
	Napoje niegazowane			N
Wytwórnice naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródlanych i stołowych	Naturalne wody mineralne, wody źródlane, wody stołowe – gazowane			N
	Naturalne wody mineralne, wody źródlane, wody stołowe – niegazowane		S	
Zakłady garmażeryjne	Wyroby garmażeryjne i kulinarne – schłodzone	W		

	Wyroby garmażeryjne i kulinarne – mrożone		S	
Zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego	Ziarno zbóż, kukurydza, ryż			N
	Mąka			N
	Kasze			N
	Soja i przetwory			N
	Inne przetwory zbożowe			N
Wytwórnice makaronów	Makarony z udziałem jaj	W		
	Makarony bez udziału jaj			N
Wytwórnice wyrobów cukierniczych	Wyroby cukiernicze czekoladowe		S	
	Cukierki			N
	Galanteria cukiernicza			N
Wytwórnice koncentratów spożywczych	Koncentraty obiadowe			N
	Koncentraty deserów			N
	Koncentraty lodów			N
	Koncentraty ciast			N
	Koncentraty kaw zbożowych			N
	Koncentraty soków i napojów			N
	Koncentraty bulionów, rosółów, hydrolizaty białkowe			N
	Inne koncentraty spożywcze			N
Wytwórnice octu, majonezu i musztardy	Majonezy, musztardy, sosy			N
Wytwórnice chrupków, chipsów i prażynek	Chrupki, chipsy, prażynki			N
Wytwórnice suplementów diety	Suplementy diety		S	
Wytwórnice środków spożywczych specjalnego	Preparaty do początkowego żywienia niemowląt oraz preparaty do dalszego żywienia niemowląt	W		

przeznaczenia żywniowego	Produkty zbożowe przetworzone i żywność dla dzieci	W		
	Środki spożywcze zastępujące całodzienną dietę, do kontroli masy ciała	W		
	Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego	W		
Wytwórnice substancji dodatkowych, aromatów, enzymów itp.	Substancje dodatkowe, aromaty, enzymy, itp.			N
Cukrownie	Cukier i inne			N
Zakłady paczkujące				N
Podmioty produkcji pierwotnej, w tym realizujące dostawy bezpośrednie	Warzywa i owoce przeznaczone do bezpośredniego spożycia, w szczególności owoce miękkie	W		
Podmioty produkcji pierwotnej, w tym realizujące dostawy bezpośrednie	Pozostałe produkty produkcji pierwotnej np. zboża, warzywa korzeniowe			N
Produkcja żywności w warunkach domowych			S	
Rolniczy handel detaliczny			S	
inne	Zioła i przyprawy		S	
	Kawa, herbata, itp.			N
Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością				N

2) Kategoryzacja zakładów obrotu żywnością oraz zakładów żywienia zbiorowego, objętych nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej na podstawie oceny ryzyka z uwzględnieniem mikrobiologicznych i chemicznych kryteriów żywności:

Zakłady obrotu żywnością oraz zakłady żywienia zbiorowego	Asortyment produktów	Kategoria ryzyka		
		Wysokie (W)	Średnie (S)	Niskie (N)
Zakłady obrotu żywnością: sklepy spożywcze (w tym: super, hipermarkety), magazyny hurtowe, kioski i inne	Mięso, podroby i przetwory mięsne – nietrwałe mikrobiologicznie	W		
	Drób, podroby i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory – nietrwałe mikrobiologicznie	W		
	Ryby, owoce morza i ich przetwory – nietrwałe mikrobiologicznie	W		
	Mleko i przetwory mleczne – nietrwałe mikrobiologicznie	W		
	Wyroby ciastkarskie – z kremem niepoddanym obróbce cieplnej	W		
	Wyroby ciastkarskie – z kremem poddanym obróbce cieplnej		S	
	Wyroby cukiernicze czekoladowe		S	
	Trwałe mikrobiologicznie			N
	Pozostałe		S	
Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego	Posiłki przeznaczone dla wrażliwych grup konsumentów (np. dzieci, alergicy, osoby starsze)	W		
	Pozostałe zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego		S	
Zakłady żywienia zbiorowego otwartego Zakłady usług cateringowych	Produkcja posiłków od surowca do wyrobu gotowego, wyrobów garmażeryjnych, potraw niepoddanych obróbce termicznej	W		
	Pozostałe (w tym zakłady małej gastronomii)		S	

Środki transportu	Do przewożenia produktów wymagających zachowania łańcucha chłodniczego		S	
	Do przewożenia produktów w temp otoczenia			N
Zakłady obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością w tym hurtownie i sklepy				N

Powiadomienia RASFF/AAC

W przypadku zgłoszenia powiadomienia do sieci powiadamiania i współpracy określonej w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) nr 2019/1715 z dnia 30 września 2019 r. ustanawiającym przepisy dotyczące funkcjonowania systemu zarządzania informacjami w zakresie kontroli urzędowych oraz jego składników systemowych (Dz. U. L 261 z 14.10.2019, str. 37-96), gdy dowody wskazują, że do wystąpienia niezgodności doszło na etapie zakładu produkcyjnego:

- a) ryzyko wysokie – gdy w okresie ostatnich 4 lat zgłoszone zostało powiadomienie RASFF dotyczące produktu danego producenta, gdzie stwierdzono związane z takim produktem poważne ryzyko – zgodnie z Wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego dotyczącymi działania sieci powiadamiania i współpracy w Polsce,
- b) ryzyko średnie – gdy w okresie ostatnich 4 lat zgłoszone zostało powiadomienie RASFF lub AAC dotyczące produktu danego producenta, gdzie stwierdzono związane z takim produktem niskie lub nieokreślone ryzyko – zgodnie z Wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego dotyczącymi działania sieci powiadamiania i współpracy w Polsce,
- c) ryzyko niskie – brak zgłoszeń RASFF/AAC w okresie ostatnich 4 lat.