

# WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE W PRODUKCJI ŻYWNOCICI NA MAŁĄ SKALĘ

Monika Hodór





Monika Hodór

# Warunki sanitarno-higieniczne w produkcji żywności na małą skalę

**Warmińsko-Mazurski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Olsztynie**  
ul. Jagiellońska 91, 10-356 Olsztyn, tel./fax 89 535 76 84, 526 44 39  
e-mail: sekretariat@w-modr.pl, www.w-modr.pl

**WMODR Oddział w Olecku**

Aleja Zwycięstwa 10, 19-400 Olecko  
tel. 87 520 30 31, 520 30 32, fax 87 520 22 17  
e-mail: olecko.sekretariat@w-modr.pl

**I Zastępca Dyrektora WMODR**  
mgr Małgorzata Micińska-Wąsik

**II Zastępca Dyrektora WMODR**  
mgr Sonia Solarz-Taciak

**Dyrektor Oddziału WMODR w Olecku**  
mgr Robert Nowacki

---

**Druk:** Warmińsko-Mazurski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Olsztynie  
ul. Jagiellońska 91, 10-356 Olsztyn  
tel./fax. 89 526 44 39, 89 535 76 84  
e-mail: redakcja@w-modr.pl, www.w-modr.pl

---

**Nakład:** 200 egz.  
**Wydanie:** I

## Wstęp

Każdy podmiot, który chce wprowadzić wyprodukowaną przez siebie żywność do obrotu jest zobligowany do przestrzegania wszelkich wymogów związanych z jej bezpieczeństwem i jakością, wynikających z obowiązujących przepisów prawnych. Wszystkie, oferowane na rynku, produkty żywnościowe powinny spełniać jak najwyższe normy jakościowe.

W myśl ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia **bezpieczeństwo żywności** to 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.**

**Zgodnie z treścią Rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady: „w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności, konieczne jest uwzględnienie wszystkich aspektów łańcucha produkcji żywności począwszy od produkcji podstawowej i produkcji pasz, aż do sprzedaży lub dostawy żywności do konsumenta, ponieważ każdy element może mieć potencjalny wpływ na bezpieczeństwo żywności”.**

W Polsce nadzór nad poszczególnymi ogniwami łańcucha żywnościowego, w tym produkcji, przetwórstwa i obrotu, oparty jest na dwóch systemach kontroli:

- zewnętrzna kontrola – nadzór sprawują organy urzędowej kontroli żywności,
- wewnętrzna kontrola – nadzór w miejscu produkcji.

Przeprowadzanie kontroli wewnętrznej powinno opierać się na Zasadach Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Zasadach Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) oraz na systemie HACCP (System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli).

System HACCP jest konieczny w przypadku produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności po produkcji podstawowej (dot. m.in. takich produktów jak: gotowe produkty garnażeryjne, wyroby cukiernicze, piekarnicze czy produkty pochodzenia zwierzęcego). Nie jest zaś konieczny przy produkcji podstawowej żywności nieprzetworzonej, w tym np.: miodu, nieprzetworzonych produktów pszczelich, surowego mleka, surowej śmietany, nieprzetworzonych: owoców, warzyw i ziół.

Niniejsze opracowanie przedstawia ogólne zasady produkcji żywności uwzględniające podstawowe wymagania, jakie muszą być spełnione, by wytworzone produkty spożywcze nie stanowiły zagrożenia dla zdrowia i życia ludzkiego. Wymogi sanitarno-higieniczne przedstawione zostały w odniesieniu do takich form działalności, jak: **rolniczy handel detaliczny, sprzedaż bezpośrednia, dostawy bezpośrednie oraz działalność marginalna, lokalna i ograniczona, z uwzględnieniem rodzaju produkowanej żywności (żywność pochodzenia zwierzęcego oraz niezwierzęcego).**



## 1. ŻYWNÓŚĆ POCHODZENIA NIEZWIERZĘCEGO

### I. ROLNICZY HANDEL DETALICZNY

Zgodnie z art. 3 ust. 3 pkt 29 b ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia **rolniczy handel detaliczny** w rozumieniu art. 3 ust. 7 **rozporządzenia nr 178/2002**, to forma handlu detalicznego polegająca na:

- produkcji żywności zawierającej co najmniej jeden składnik pochodzący w całości z własnej uprawy, hodowli lub chowu podmiotu działającego na rynku spożywczym oraz zbywaniu takiej żywności konsumentowi finalnemu, o którym mowa w art. 3 ust. 18 rozporządzenia nr 178/2002, lub
- do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego.
- W przypadku żywności jednoskładnikowej (np. świeże owoce i warzywa, świeże mięso, jaja czy surowe mleko) powinna ona w całości pochodzić z własnej uprawy, hodowli lub chowu danego podmiotu.
- W przypadku żywności zawierającej więcej niż jeden składnik (np. produkty mięsne, produkty mleczne, gotowe posiłki, pieczywo) powinna ona zawierać co najmniej jeden składnik pochodzący w całości z własnej uprawy, hodowli lub chowu danego podmiotu.

### Przepisy prawne w zakresie RHD – unijne

- **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.
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r.** w sprawie higieny środków spożywczych. Przepisy tego rozporządzenia dotyczą m.in. zakładów produkcyjnych, produkcji podstawowej, rolniczego handlu detalicznego czy produkcji żywności pochodzenia niezwierzęcego wytwarzanej w tzw. warunkach domowych.

### Przepisy prawne w zakresie RHD – krajowe

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 12 września 2022 r. w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania.

### Wymagania sanitarno-higieniczne

1. Spełnienie wymagań rozporządzenia (WE) nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych. Pozwalają one na dużą swobodę w ich przestrzeganiu. Dokument zawiera kryteria, które muszą być spełnione, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności.
2. Przedstawione w wymienionym rozporządzeniu wymogi powinny być stosowane w sposób elastyczny, przy uwzględnieniu takich czynników, jak: skala, specyfika i zakres prowadzonej działalności.

Produkcja produktów w ramach działalności rolniczego handlu detalicznego może odbywać się:

- w odrębnym, specjalnie do tego celu przeznaczonym budynku,
- w dostosowanym pomieszczeniu (gospodarczym, mieszkalnym, np. letnia kuchnia), używanym wyłącznie do tego celu,
- w pomieszczeniu używanym głównie jako prywatny dom mieszkalny, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzenia na rynek, np. kuchnia domowa.

### W przypadku gdy:

- produkcja odbywa się z wykorzystaniem pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne (z użyciem sprzętu i urządzeń gospodarstwa domowego w kuchni domowej), *obowiązują wymogi określone w załączniku II w rozdziale III* (uproszczone wymagania higieniczne) rozporządzenia nr 852/2004;
- produkcja ma miejsce w *pomieszczeniach innych niż używanych głównie jako prywatne domy obowiązują rozdział I, II załącznika II*, który ma zastosowanie do wszystkich pomieszczeń, gdzie przygotowuje się, poddaje obróbce lub przetwarza żywność, z wyjątkiem miejsc, do których stosuje się rozdział III rozporządzenia nr 852/2004.

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

**Załącznik II**  
**OGÓLNE WYMOGI HIGIENY**  
**DLA WSZYSTKICH PRZEDSIĘBIORSTW SEKTORA SPOŻYWCZEGO**  
**(z wyjątkiem przypadków, gdy ma zastosowanie załącznik I)**

Rozdziały V – XII mają zastosowanie do wszystkich etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności a pozostałe rozdziały stosuje się jak następuje:

- rozdział I stosuje się do wszystkich pomieszczeń żywnościowych, z wyjątkiem tych, do których stosuje się rozdział III,
- rozdział II stosuje się do wszystkich pomieszczeń, gdzie przygotowuje się, poddaje obróbce lub przetwarza żywność, z wyjątkiem miejsc spożywania i pomieszczeń, do których stosuje się rozdział III,
- rozdział III stosuje się do tych pomieszczeń, które wyszczególnione są w nagłówku rozdziału,
- rozdział IV stosuje się do wszelkiego transportu.

**ROZDZIAŁ I**  
**OGÓLNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE POMIESZCZEŃ ŻYWNÓŚCIOWYCH**  
*(innych niż wymienione w rozdziale III – przykładowe wymogi)*

1. Pomieszczenia żywnościowe muszą być utrzymywane w czystości i zachowane w dobrym stanie i kondycji technicznej.
2. Wyposażenie, wystrój, konstrukcja, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń żywnościowych:
  - pozwala na odpowiednie utrzymanie, czyszczenie, dezynfekcję, zapobieganie lub minimalizowanie dostawania się zanieczyszczeń pochodzących z powietrza, oraz zapewnia odpowiednią przestrzeń roboczą,
  - ma chronić przed gromadzeniem się brudu, kontaktem z materiałami toksycznymi,
  - umożliwi dobrą praktykę higieny,
  - w miarę potrzeby, zapewnia warunki przetwarzania i składowania w odpowiednich temperaturach.
3. Musi być dostępna odpowiednia ilość ubikacji spłukiwanych wodą, podłączonych do sprawnego systemu kanalizacyjnego. Ubikacje nie mogą łączyć się bezpośrednio z pomieszczeniami, w których pracuje się z żywnością.
4. Musi być dostępna odpowiednia liczba umywalk, właściwie usytuowanych i przeznaczonych do mycia rąk, z dostępem do ciepłej i zimnej wody bieżącej, zaopatrzone w środki do mycia rąk i do higienicznego ich suszenia.
5. Muszą istnieć odpowiednie i wystarczające systemy naturalnej lub mechanicznej wentylacji.
6. Wszelkie węzły sanitarne powinny być zaopatrzone w odpowiednią naturalną bądź mechaniczną wentylację.
7. Pomieszczenia żywnościowe muszą posiadać odpowiednie oświetlenie.
8. Urządzenia kanalizacyjne muszą odpowiadać zamierzonym celom.
9. W miarę potrzeby, muszą być zapewnione odpowiednie warunki do przebierania się przez personel.
10. Środki czyszczące i odkażające nie mogą być przechowywane w obszarach, gdzie pracuje się z żywnością.



**ROZDZIAŁ II**  
**SZCZEGÓLNE WYMAGANIA DLA POMIESZCZEŃ, W KTÓRYCH SIĘ PRZYGOTOWUJE,**  
**PODDAJE OBRÓBCE LUB PRZETWARZA ŚRODKI SPOŻYWCZE**

*(za wyjątkiem miejsc spożywania posiłków oraz obiektów wymienionych w rozdziale III – przykładowe wymogi)*

1. W pomieszczeniach, w których się przygotowuje, poddaje obróbce lub przetwarza środki spożywcze (z wyjątkiem miejsc spożywania posiłków oraz pomieszczeń wymienionych w rozdziale III, ale włączając pomieszczenia zawarte w środkach transportu), projekt i wystrój muszą umożliwiać dobrą praktykę higieny żywności:
  - a) powierzchnie podłóg muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, oraz w miarę potrzeby, do dezynfekcji;
  - b) powierzchnie ścian muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, oraz tam, gdzie jest to konieczne, do dezynfekcji;
  - c) sufity (lub, w przypadku, gdy nie ma sufitu, wewnętrzna powierzchnia dachu) i osprzęt napowietrzny muszą być zaprojektowane i wykończone w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń oraz redukujący kondensację, wzrost niepożądanych pleśni oraz strząsanie cząstek;
  - d) okna i inne otwory muszą być skonstruowane w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń;
  - e) drzwi muszą być łatwe do czyszczenia oraz, w miarę potrzeby, do dezynfekcji;
  - f) powierzchnie (wraz z powierzchniami wyposażenia) w obszarach, w których pracuje się z żywnością, muszą być w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję oraz nietoksycznych materiałów, chyba, że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie.
2. W miarę potrzeby, muszą być stosowane odpowiednie urządzenia do czyszczenia oraz dezynfekcji narzędzi roboczych oraz wyposażenia.
3. W stosownych przypadkach, należy przyjąć odpowiednie przepisy dla wszelkich czynności związanych z myciem żywności.

**ROZDZIAŁ III**  
**WYMAGANIA DOTYCZĄCE RUCHOMYCH I/LUB TYMCZASOWYCH POMIESZCZEŃ**  
*(jak duże namioty, stragany, ruchome punkty sprzedaży), POMIESZCZEŃ UŻYWANYCH GŁÓWNI*  
**JAKO PRYWATNE DOMY MIESZKALNE, ALE GDZIE REGULARNIE PRZYGOTOWUJE SIĘ**  
**ŻYWNÓŚĆ W CELU WPROWADZANIA DO OBROTU, I AUTOMATÓW ULICZNYCH**  
*(przykładowe wymogi)*

1. Pomieszczenia i automaty uliczne będą tak usytuowane, zaprojektowane i skonstruowane oraz utrzymywane w czystości i dobrym stanie i kondycji technicznej, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia, w szczególności przez zwierzęta i szkodniki.

2. W szczególności i w miarę potrzeby:
- muszą być dostępne odpowiednie urządzenia, aby utrzymać właściwą higienę personelu;
  - powierzchnie w kontakcie z żywnością muszą być w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji. Będzie to wymagać stosowania gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję i nietoksycznych materiałów, chyba, że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie;
  - należy zapewnić warunki do czyszczenia i dezynfekcji narzędzi do pracy i sprzętu;
  - należy zapewnić odpowiednią ilość gorącej i/lub zimnej wody pitnej;
  - należy zapewnić odpowiednie warunki i/lub udogodnienia dla higienicznego składowania i usuwania niebezpiecznych i/lub niejadalnych substancji i odpadów;
  - środki spożywcze muszą być tak umieszczone, aby unikać ryzyka zanieczyszczenia.

**WYMAGANIA HIGIENICZNE**  
**dla produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych**  
**z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw**

Celem ułatwienia spełnienia wymagań rozporządzenia (WE) nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych Główny Inspektorat Sanitarny opracował „Poradnik Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej przy produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw oraz w ramach rolniczego handlu detalicznego” (wytyczne dobrej praktyki higienicznej – GHP i produkcyjnej – GMP). Pełni on rolę materiału pomocniczego we wdrażaniu podstawowych zasad higieny i bezpieczeństwa żywności w procesie jej produkcji, która odbywa się przy wykorzystaniu sprzętu i urządzeń gospodarstwa domowego w kuchni domowej z przeznaczeniem do wprowadzenia do obrotu.

Wytyczne ww. poradnika dotyczą produkcji żywności, która stanowi potencjalnie niskie ryzyko zagrożenia dla zdrowia. Zakres produkcji żywności o niskim ryzyku został opisany w rozdziale 1.2. pt. „Żywność o potencjalnie niskim ryzyku – ocena ryzyka” i dotyczy produktów, co do których istnieje małe ryzyko rozwoju drobnoustrojów chorobotwórczych i/lub produktów poddanych obróbce cieplnej. Do produktów o niskim ryzyku zalicza się m.in.:

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

Produkcja ww. produktów wymaga wyznaczenia parametrów krytycznych dla danego procesu produkcji, które podlegać będą kontroli (np. temperatura, w jakiej przechowuje się żywność w lodówce). W przypadku przekroczenia parametrów należy ustalić działania naprawcze. Niedotrzymanie danego parametru krytycznego może spowodować, że uzyskany produkt będzie nieprzydatny do spożycia, a tym samym niebezpieczny dla konsumenta.

Należy pamiętać, że przed przystąpieniem do produkcji żywności powinno się zapewnić higienę planowanych czynności, przewidzieć zagrożenia i nieprawidłowości, a także zaplanować sposoby zapobiegania ewentualnym zagrożeniom. Produkcja żywności w domu musi odbywać się na podstawie obowiązujących przepisów prawa żywnościowego.

**Dobra Praktyka Higieniczna (GHP)** – to działania, które muszą być podjęte i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności. Aby ułatwić wdrożenie zasad GHP, rozdział III załącznika II do rozporządzenia nr 852/2004 podaje wymagania dla pomieszczeń mieszkalnych, w których prowadzona jest produkcja/przetwarzanie żywności.

Oto przykładowe wymagania GHP:

- pomieszczenia powinny być tak usytuowane, zaprojektowane i skonstruowane oraz utrzymywane w czystości, dobrym stanie i kondycji technicznej, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia, w szczególności przez zwierzęta i szkodniki;
- muszą być dostępne odpowiednie urządzenia, aby utrzymać właściwą higienę personelu;
- powierzchnie do kontaktu z żywnością muszą być w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia i w miarę potrzeby, dezynfekcji;
- należy zapewnić warunki do czyszczenia i w miarę potrzeby, dezynfekcji narzędzi do pracy i sprzętu;
- należy ustanowić odpowiednie przepisy/zasady, dla środków spożywczych, które będą czyszczone, aby dokonywać tego w sposób higieniczny;
- należy zapewnić odpowiednią ilość gorącej i/lub zimnej wody pitnej;
- należy zapewnić odpowiednie warunki i/lub udogodnienia dla higienicznego składowania i usuwania niebezpiecznych i/lub niejadalnych substancji i odpadów;
- środki spożywcze muszą być tak umieszczone, aby unikać ryzyka zanieczyszczenia.

Zasady GHP obejmują następujące obszary:

- kontrolę dostaw,
- budynki i układ funkcjonalny pomieszczeń, wyposażenie,
- czyszczenie urządzeń oraz sprzętu (dotyczy to również dezynfekcji), a także urządzeń sanitarnych oraz zaplecza produkcyjnego,
- czyszczenie obszaru produkcji i przechowywania,
- higienę procesu produkcji, w tym rozdzielnie czynności w celu zabezpieczenia przed przeniesieniem zanieczyszczenia na żywność,
- higienę osobistą i stan zdrowia osób produkujących żywność,

- jakość stosowanej wody,
- kontrolę i zabezpieczenie przed szkodnikami,
- postępowanie z odpadami żywnościowymi,
- przechowywanie, dystrybucję i transport.

Osoba produkująca żywność w warunkach domowych i wprowadzająca ją do obrotu winna również stosować **Dobrą Praktykę Produkcyjną (GMP)** i objąć nią wszystkie obszary, w których mogą wystąpić potencjalne nieprawidłowości. **Dobra Praktyka Produkcyjna** to działania, które muszą być podjęte, i warunki, które muszą być spełniane, aby produkcja żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością odbywały się w sposób zapewniający właściwą jakość zdrowotną żywności, zgodnie z przeznaczeniem.

Zasady GMP określają wymogi dotyczące następujących obszarów:

- przyjęcia surowców i materiałów,
- magazynowania i postępowania z surowcami,
- procesu obróbki wstępnej i obróbki cieplnej,
- transportu wewnętrznego w zakładzie,
- magazynowania wyrobów gotowych,
- transportu i dystrybucji wyrobów gotowych.

## II. DOSTAWY BEZPOŚREDNIE

Szczegółowe wymagania dotyczące dostaw bezpośrednich są określone w **rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych**. Rozporządzenie to określa zakres działalności prowadzonej w ramach dostaw bezpośrednich środków spożywczych, w tym wielkość i obszar oraz szczegółowe wymagania higieniczne.

Dostawy bezpośrednie mogą obejmować produkty produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego, takie jak: zboża, owoce, warzywa, zioła, grzyby uprawne, pochodzące wyłącznie z własnych upraw lub hodowli producentów produkcji pierwotnej, niestanowiące działów specjalnych produkcji rolnej w rozumieniu przepisów o podatku dochodowym od osób fizycznych, oraz pozostałe surowce pochodzące z dokonywanych osobiście zbiorów ziół i runa leśnego. Dostawy bezpośrednie obejmują również środki spożywcze pochodzące z produktów lub surowców w postaci kiszonej lub suszonej.

Podmioty działające na rynku spożywczym prowadzące działalność w ramach dostaw bezpośrednich obowiązane są przestrzegać wymagań higienicznych określonych w części A załącznika I do rozporządzenia nr 852/2004 w zakresie odnoszącym się do surowców pochodzenia roślinnego, z zastrzeżeniem ust. 2 i 3.

Stosowane w ramach dostaw bezpośrednich urządzenia, sprzęt, wyposażenie i narzędzia, które są lub mogą znaleźć się w bezpośrednim kontakcie z żywnością, powinny być:

1. czyszczone i dezynfekowane, z częstotliwością niezbędną dla zapewnienia bezpieczeństwa środków spożywczych;
2. w stanie technicznym i higienicznym niewpływającym negatywnie na spełnianie wymagań zdrowotnych żywności.

## 2. ŻYWNOSĆ POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO

**RHD (Rolniczy handel detaliczny)**  
**MLO (działalność Marginalna, Lokalna i Ograniczona)**  
**SB (Sprzedaż Bezpośrednia)**

### RHD, MLO i SB – wymogi krajowe

**RHD** (definicja została przedstawiona w niniejszej publikacji, w części poświęconej tej formie działalności).

Wymogi krajowe RHD:

- ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
- ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego.

Świeże mięso, w tym tusze, półtusze, ćwierćtusze czy elementy mięsne, wykorzystywane w ramach RHD, musi być pozyskane w sposób zgodny z obowiązującym prawem, tj. w rzeźni, zakładzie rozbioru mięsa, hurtowni, od podmiotu prowadzącego sprzedaż bezpośrednią lub działalność marginalną, lokalną i ograniczoną (co do zasady, mięso powinno być pozyskane ze zwierząt poddanych ubojowi w rzeźni zatwierdzonej przez powiatowego lekarza weterynarii). Obowiązuje bezwzględny zakaz wykorzystywania do produkcji żywności mięsa zwierząt gospodarskich kopytnych pozyskanego z uboju dokonanego na zasadach obowiązujących przy uboju na użytek własny.

**MLO** – działalność **marginalna, lokalna i ograniczona** polega na wytwarzaniu i sprzedaży przez uprawniony podmiot określonych produktów pochodzenia zwierzęcego konsumentowi końcowemu oraz dostaw tych produktów do innych zakładów prowadzących handel detaliczny. Prowadzenie dostaw w przypadku tego rodzaju działalności ma charakter obligatoryjny.

Wymogi krajowe MLO:

- ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego,
- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 marca 2016 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej.

Wymagania dla świeżego mięsa przeznaczonego do rozbioru lub produkcji surowych wyrobów mięsnych, mięsa mielonego, produktów mięsnych, surowego mleka, siary oraz produktów rybołówstwa przeznaczonych do obróbki, wstępnego przetwarzania lub przetwarzania w ramach działalności MLO wskazane są w ww. rozporządzeniu.

W przypadku podmiotów prowadzących zarówno działalność marginalną, lokalną i ograniczoną, jak i sprzedaż bezpośrednią, do produkcji można wykorzystywać produkty pochodzenia zwierzęcego dopuszczone do sprzedaży w ramach sprzedaży bezpośredniej.

**SB – sprzedaż bezpośrednia** – to działalność dotycząca wyłącznie nieprzetworzonych produktów pochodzenia zwierzęcego – tj. surowców, takich jak, np. mleko surowe, surowa śmietana, jaja, miód, żywe i uśmiercone ryby i niektórych rodzajów mięsa, np. drobiowego, króliczego czy z nutrii i zwierząt łownych. Sprzedażą bezpośrednią mogą być objęte wyłącznie produkty własne, wyprodukowane przez podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej.

Wymogi krajowe SB:

- ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego,
- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2015 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej.

Wymagania weterynaryjne dla SB są określone na poziomie podstawowym i dotyczą przede wszystkim:

- pomieszczeń produkcyjnych i pomieszczeń sprzedaży,
- mycia i dezynfekcji instalacji, urządzeń i sprzętu,
- higieny osób mających kontakt z produktami,
- wymagań w odniesieniu do temperatury i sposobu przechowywania produktów,
- sposobu usuwania odpadów.

### **RHD, MLO i SB – wymogi unijne**

#### **RHD, MLO i SB**

- przy produkcji i wprowadzaniu na rynek żywności obowiązują wymagania określone w:
  - rozporządzeniu (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującym Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającym procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności i w przepisach wydanych w trybie tego rozporządzenia.

#### **RHD i MLO**

- przy produkcji i wprowadzaniu na rynek żywności obowiązują także wymagania określone w:
  - rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych i w przepisach wydanych w trybie tego rozporządzenia.

## PODSUMOWANIE

Bezpieczeństwo żywności jest jedną z podstawowych zasad, jaką należy się kierować przy produkcji i wprowadzaniu jej na rynek. Dotyczy to zarówno dużych przedsiębiorstw wytwarzających żywność, jak i producentów działających w znacznie mniejszej skali, w tym m.in. rolników. Produkcja bezpiecznej żywności to działalność wymagająca zapewnienia odpowiednich warunków higienicznych. Stąd też, przed podjęciem decyzji o prowadzeniu działalności związanej z wytwarzaniem produktów spożywczych należy odpowiednio zaplanować sam proces produkcji oraz wziąć pod uwagę wszelkie możliwe zagrożenia czy nieprawidłowości, aby móc opracować właściwe sposoby ich zapobiegania.

Produkcja żywności na małą skalę, w tym w ramach RHD, MLO, SB i dostaw bezpośrednich, wymaga stosowania się do odpowiednich przepisów prawnych, zarówno krajowych, jak i unijnych. Obowiązujące regulacje prawne określają szczegółowe wymagania prowadzenia produkcji żywności w ramach poszczególnych form działalności. Aby ułatwić producentom żywności spełnienie wymogów związanych z bezpieczeństwem produktów, opracowano szereg procedur, dzięki którym żywność, czy to pochodzenia roślinnego, czy zwierzęcego, może być wytwarzana prawidłowo, z zachowaniem wszelkich obowiązujących zasad, i być całkowicie bezpieczna dla konsumenta.



*Źródła:*

- *Poradnik Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej przy produkcji żywności niezwięzłego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw oraz w ramach rolniczego handlu detalicznego* - Główny Inspektorat Sanitarny we współpracy z Panią dr hab. inż. Joanną Trafiałek, adiunkt i kierownik studiów podyplomowych na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW, Warszawa, 2017 r.,
- *Rolniczy handel detaliczny - informacje podstawowe, opracowanie MRiRW, Warszawa, 30 września 2022 r.*, <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/rolniczy-handel-detaliczny-informacje-podstawowe>,
- *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*,
- *Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych*,
- *Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego*,
- *Sałata B., Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności i procedury oparte na zasadach HACCP uwzględniające ułatwienia/elastyczność w zakresie opracowywania dokumentacji w małych zakładach produkcji żywności i w działalności RHD, Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie, Radom 2023 r.*,
- *Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego – wymagania z zakresu bezpieczeństwa żywności, opracowanie MRiRW, Warszawa, aktualizacja 20 grudnia 2018 r.*, <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/sprzedaz-bezposrednia-produktow-pochodzenia-zwierzecego-wymagania-z-zakresu-bezpieczenstwa-zywnosci>,
- *Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia*,
- <https://www.gov.pl/web/wsse-katowice/gmpghp>,
- <https://fundacjardhub.pl/publikacje/systemy-ghp-i-gmp-cz-i-najwazniejsze-informacje/>,
- <https://www.jakosc.biz/glossary/ghp/>,
- <https://www.niepoddawajsie.pl/rolniczy-handel-detaliczny/>.





## Adresy Zespołów Doradców:


■ <b>BARTOSZYCE</b> , ul. Kętrzyńska 45A, tel. (89) 762 22 05
■ <b>BRANIEWO</b> , ul. Kościuszki 118, tel. (55) 243 28 46
■ <b>DZIAŁDOWO</b> , ul. Polna 6/20, tel. (23) 696 19 75
■ <b>ELBLĄG</b> , ul. Nowodworska 10B, tel. (55) 235 32 36 • Pastęk, ul. Bankowa 25, tel. (55) 248 55 04
■ <b>EŁK</b> , ul. Zamkowa 8, tel. (87) 621 69 67
■ <b>GIŻYCKO</b> , ul. Przemysłowa 2, tel. (87) 428 51 99
■ <b>GOŁDAP</b> , ul. Wolności 20, tel. (87) 615 19 57
■ <b>IŁAWA</b> , ul. Lubawska 3, tel. (89) 649 37 73 • Lubawa, ul. Gdańska 26, kom. 665 880 204
■ <b>KĘTRZYN</b> , ul. Powstańców Warszawy 1 (budynek Spotem), tel. (89) 751 30 93
■ <b>LIDZBARK WARMIŃSKI</b> , ul. Krasickiego 1, tel. (89) 767 23 10
■ <b>MRAĞOWO</b> , ul. Boh. Warszawy 7A/2, kom. 665 960 423
■ <b>NOWE MIASTO LUBAWSKIE</b> , ul. Kazimierza Wielkiego 5, kom. 665 690 332
■ <b>NIDZICA</b> , ul. Słowackiego 17, kom. 665 960 367
■ <b>OLECKO</b> , Al. Zwycięstwa 10, tel. 665 910 617
■ <b>OLSZTYN</b> • Biskupiec, ul. Niepodległości 4A, tel. (89) 715 22 59
■ <b>OSTRÓDA</b> , Grabin 17, kom. 665 990 519 • Morağ, ul. Dworcowa 13, tel. (89) 757 47 61
■ <b>PISZ</b> , ul. Warszawska 5, tel. (87) 423 20 33
■ <b>SZCZYTNO</b> , ul. Józefa Narońskiego 2, kom. 665 892 933
■ <b>WĘGORZEWO</b> , Plac Wolności 1B, tel. (87) 427 12 21



FIRMA GODNA  
ZAUFAŃIA







Warmińsko-Mazurski Ośrodek Doradztwa Rolniczego  
z siedzibą w Olsztynie

---

ul. Jagiellońska 91, 10-356 Olsztyn  
tel. 89 535 76 84, 89 526 44 39

---

e-mail: sekretariat@w-modr.pl  
www.wmodr.pl

