

zaopatrywać się w surowiec, tj. tusze i podroby drobiowe, nie tylko w rzeźni, ale również może wykorzystywać świeże mięso pozyskane z drobiu w ramach prowadzonej przez ten podmiot sprzedaży bezpośredniej. Podobnie, w przypadku podmiotu, który w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej, jako surowiec wykorzystuje produkty rybołówstwa możliwe jest wykorzystanie do produkcji przetworzonych lub wstępnie przetworzonych produktów rybołówstwa, żywych lub uśmierconych produktów rybołówstwa wyprodukowanych w ramach sprzedaży bezpośredniej przez ten sam podmiot. Natomiast podmiot, który w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej produkuje gotowe posiłki (potrawy) może do ich produkcji wykorzystywać surowce lub produkty pochodzenia zwierzęcego wyprodukowane przez niego w ramach sprzedaży bezpośredniej, np. jaja, mleko surowe, siarę, surową śmietaną, produkty pszczele nieprzetworzone, tusze i podroby drobiowe.

Surowce i produkty pochodzenia zwierzęcego pozyskane w ramach sprzedaży bezpośredniej i wykorzystywane do produkcji żywności w zakładach prowadzących działalność marginalną, lokalną i ograniczoną, przez podmioty prowadzące obydwie tego rodzaju działalności, nie muszą spełniać wymagań określonych w § 4 ww. rozporządzenia w *sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej*, jednakże powinny spełniać, oprócz wymagań weterynaryjnych określonych w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2015 r. w *sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej* (Dz. U. poz. 1703) również inne wymagania mające zastosowanie do tego rodzaju działalności, np. w ww. ustawie *o produktach pochodzenia zwierzęcego*, czy też rozporządzeniu (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002r. *ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującym Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającym procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności* (Dz. Urz. UE L 31 z 1.02.2002, str. 1, z późn. zm. ; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463).

7. WYMAGANIA DLA SPRZĘTU

Przedmioty, instalacje i sprzęt pozostające w kontakcie z żywnością muszą być:

- skutecznie czyszczone oraz, w miarę potrzeby, dezynfekowane; czyszczenie i dezynfekcja musi odbywać się z częstotliwością zapewniającą zapobieganie jakimkolwiek ryzyku zanieczyszczenia,

- skonstruowane w taki sposób oraz z takich materiałów aby zminimalizować jakiegokolwiek ryzyko zanieczyszczenia oraz utrzymywane w porządku, dobrym stanie i kondycji technicznej,
- skonstruowane z odpowiednich materiałów i w taki sposób oraz utrzymywane w tak dobrym stanie i kondycji technicznej, aby było możliwe ich właściwe czyszczenie i w miarę potrzeby dezynfekcja; zasada ta nie dotyczy jednorazowych kontenerów i opakowań zbiorczych,
- instalowane w sposób pozwalający na odpowiednie czyszczenie sprzętu i otaczającego obszaru.

W miarę potrzeby sprzęt używany do produkcji musi być wyposażony we właściwe urządzenia kontrolne w celu zagwarantowania produkcji bezpiecznej żywności. Wszelkie substancje chemiczne wykorzystywane w celu zapobiegania korozji sprzętu i kontenerów muszą być używane zgodnie z dobrą praktyką.

8. POSTĘPOWANIE Z ODPADAMI ŻYWNOŚCIOWYMI

Odpady żywnościowe, uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego i inne odpady muszą być w szczególności:

- jak najszybciej usuwane z pomieszczeń, gdzie znajduje się żywność, aby zapobiec ich gromadzeniu,
- składowane w zamykanych (szczelnych) pojemnikach, chyba że podmiot odpowiedzialny za zakład może udowodnić powiatowemu lekarzowi weterynarii, że inne typy używanych pojemników lub systemy usuwania są właściwe; takie pojemniki muszą być odpowiednio skonstruowane, utrzymywane w dobrym stanie oraz łatwe do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji; zaleca się również ich odpowiednie oznakowanie.

Wszystkie odpady muszą być usuwane w sposób higieniczny i przyjazny dla środowiska, zgodnie z właściwymi przepisami prawa, w tym biorąc pod uwagę przepisy rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r. *określającego przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, i uchylającego rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 (rozporządzenie o produktach ubocznych pochodzenia zwierzęcego)* (Dz.U. L 300, 14.11.2009, str.1, z późn. zm.) oraz rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 999/2001 z dnia 22 maja 2001 r. *ustanawiającego zasady dotyczące zapobiegania,*

kontroli i zwalczania niektórych przenośnych gąbczastych encefalopatii (Dz. Urz. UE L 147 z 31.5.2001, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 32, str. 289) i nie mogą stanowić bezpośredniego lub pośredniego źródła zanieczyszczenia.

Należy opracować także zasady (np. w odpowiednich procedurach lub instrukcjach) dotyczące gromadzenia i usuwania ww. odpadów. Wszelkie śmietniska muszą być zaprojektowane i użytkowane w taki sposób, aby można było utrzymywać je w czystości oraz, w miarę potrzeby, chronić przed dostępem zwierząt i szkodników.

9. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WODY

Woda wykorzystywana przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej musi spełniać wymagania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Należy zapewnić odpowiednie zaopatrzenie w tego rodzaju wodę.

Lód pozostający w kontakcie z żywnością, lub który mógłby zanieczyścić żywność musi być wytworzony z wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz być wytwarzany, używany i składowany w warunkach, które zabezpieczają go przed wszelkimi zanieczyszczeniami.

Para wodna używana bezpośrednio w styczności z żywnością nie może zawierać jakichkolwiek substancji stwarzających ryzyko dla zdrowia człowieka lub mogących zanieczyścić produkowaną w zakładzie żywność.

W przypadku gdy w zakładzie stosuje się obróbkę cieplną w odniesieniu do środków spożywczych w hermetycznie zamkniętych pojemnikach, należy zapewnić, aby woda używana do chłodzenia pojemników po obróbce cieplnej nie była źródłem zanieczyszczenia dla środków spożywczych.

10. WYMAGANIA DOTYCZĄCE HIGIENY OSOBISTEJ PRACOWNIKÓW

Każda osoba pracująca w styczności z żywnością powinna utrzymywać wysoki stopień higieny osobistej i nosić odpowiednie, czyste i, gdzie stosowne, ochronne okrycie wierzchnie.

Osoba chora lub będąca nosicielem choroby, która może być przenoszona przez żywność, lub u której stwierdzono obecność zainfekowanych ran, zakażeń skóry, owrzodzeń lub biegunkę nie może uzyskać pozwolenia na pracę z żywnością ani na wejście do obszaru,

w którym pracuje się z żywnością w jakimkolwiek charakterze, jeśli występuje prawdopodobieństwo bezpośredniego lub pośredniego zanieczyszczenia.

Każda osoba zatrudniona w przedsiębiorstwie spożywczym, która prawdopodobnie będzie miała kontakt z żywnością musi niezwłocznie zgłosić odpowiedzialnej osobie chorobę lub jej symptomy, a jeżeli to możliwe, również ich powody.

11. WYMAGANIA DOTYCZĄCE OPAKOWAŃ JEDNOSTKOWYCH I OPAKOWAŃ ZBIORCZYCH ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH

Materiał używany do produkcji opakowań jednostkowych i zbiorczych nie może być źródłem zanieczyszczenia. Ponadto materiał do produkcji opakowań jednostkowych musi być składowany w taki sposób, aby nie był narażony na ryzyko zanieczyszczenia.

Prace związane zarówno z opakowaniami jednostkowymi jak i zbiorczymi muszą być prowadzone w taki sposób, aby nie powodować zanieczyszczenia produktów. Szczególnie w przypadku puszek i szklanych słoików musi być zapewniona integralność konstrukcji pojemników oraz ich czystość.

Materiały ponownego użytku wykorzystywane do produkcji opakowań jednostkowych i zbiorczych dla produktów spożywczych muszą być łatwe do czyszczenia oraz, w miarę potrzeby, do dezynfekcji.

12. WYMAGANIA DOTYCZĄCE OBRÓBKIE CIEPLNEJ

W przypadku stosowania obróbki cieplnej żywności wprowadzanej na rynek w hermetycznie zamkniętych pojemnikach należy zapewnić, że każdy proces obróbki cieplnej wykorzystywany w celu przetworzenia produktu nieprzetworzonego lub dalszego przetworzenia produktu przetworzonego powoduje podniesienie temperatury każdej części obrabianego produktu do danej temperatury na dany okres czasu oraz zapobieżenie możliwości zanieczyszczenia produktu podczas procesu.

W celu zapewnienia, że prowadzony proces doprowadza do zamierzonych celów, podmioty powinny regularnie sprawdzać główne parametry, w szczególności temperaturę, ciśnienie, zamknięcie oraz mikrobiologię.

Prowadzony proces powinien spełniać międzynarodowo uznane normy, np. pasteryzacja, ultrawysoka temperatura lub sterylizacja.

13. SZKOLENIA PERSONELU

Należy zapewnić, że personel pracujący z żywnością jest nadzorowany lub szkolony w sprawach higieny żywności, w sposób odpowiedni do charakteru wykonywanej pracy.

Szkolenie może przybierać różne formy, w tym obejmujące szkolenia wewnętrzne organizowane we własnym zakresie czy organizowane przez specjalistów z zewnątrz.

ZAŁĄCZNIK

Najważniejsze przepisy Unii Europejskiej i przepisy krajowe mające w całości lub w pewnym zakresie zastosowanie do działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej

I. Prawo UE:

- 1) 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 (Dz. Urz. WE L 31 z 1.2.2002, str. 1-24, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463, z późn. zm.),
- 2) rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 931/2011 z dnia 19 września 2011 r. w sprawie wymogów dotyczących możliwości śledzenia ustanowionych rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 242 z 20.09.2011, str. 2),
- 3) rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, (Dz. Urz. UE L 139 z 30.4.2004, str. 1-54, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, z późn. zm.),
- 4) 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, (Dz. Urz. UE L 139 z 30.4.2004, str. 55- 205, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, z późn. zm.) – zastosowanie wyłącznie w zakresie określonym w § 4 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 marca 2016 r. w *sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej* (Dz. U. poz. 451),
- 5) rozporządzenie Komisji (WE) NR 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dla środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, 1, z późn. zm.),
- 6) rozporządzenie (WE) nr 2074/2005 Komisji z dnia 5 grudnia 2005 r. ustanawiające środki wykonawcze w odniesieniu do niektórych produktów objętych

- rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 i do organizacji urzędowych kontroli na mocy rozporządzeń (WE) nr 854/2004 oraz (WE) nr 882/2004, ustanawiające odstępstwa od rozporządzenia (WE) nr 852/2004 i zmieniające rozporządzenia (WE) nr 853/2004 oraz (WE) nr 854/2004 (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 27, z późn. zm.) – zastosowanie wyłącznie w zakresie określonym w § 4 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 marca 2016 r. w sprawie *szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej* (Dz. U. poz. 451),
- 7) rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. Urz. UE L 364 z 20.12.2006, str. 5 z późn. zm.),
 - 8) rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 470/2009 z dnia 6 maja 2009 r. ustanawiające wspólnotowe procedury określania maksymalnych limitów pozostałości substancji farmakologicznie czynnych w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego oraz uchylające rozporządzenie Rady (EWG) nr 2377/90 oraz zmieniające dyrektywę 2001/82/WE Parlamentu Europejskiego i Rady i rozporządzenie (WE) nr 726/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz. Urz. UE L 152 z 16.06.2009, str. 11),
 - 9) rozporządzenie Komisji (UE) nr 37/2010 z dnia 22 grudnia 2009 r. w sprawie substancji farmakologicznie czynnych i ich klasyfikacji w odniesieniu do maksymalnych limitów pozostałości w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego, (Dz. Urz. UE L 152 z 16.06.2009, str. 11, z późn. zm.),
 - 10) rozporządzenie Komisji (WE) nr 124/2009 z dnia 10 lutego 2009 r. ustalające maksymalne zawartości w żywności kokcydiostatyków i histiomonostatyków pochodzących z nieuniknionego zanieczyszczenia krzyżowego tymi substancjami pasz, dla których nie są one przeznaczone (Dz. Urz. UE L 40 z 11.02.2009, str. 7),
 - 11) rozporządzenie Rady (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni zmieniającego dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. Urz. UE L 70 z 16.03.2005, str. 1),
 - 12) rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.),

- 13) rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r. określające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, i uchylające rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 (rozporządzenie o produktach ubocznych pochodzenia zwierzęcego) (Dz. Urz. UE L 300 z 14.11.2009, str. 1, z późn. zm.),
- 14) rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2015/1375 z dnia 10 sierpnia 2015 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące urzędowych kontroli w odniesieniu do włośni (*Trichinella*) w mięsie (Dz. Urz. UE L 212 z 11.08.2015, str.7).

II. Prawo krajowe:

- 1) ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r., poz. 594, z późn. zm.),
- 2) ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2014 r., poz.1577, z późn. zm.),
- 3) rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 marca 2016 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (Dz. U. poz. 451),
- 4) rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 kwietnia 2013 roku w sprawie wymagań, jakie powinien spełniać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. poz. 434),
- 5) rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 27 lipca 2007 r. w sprawie ogólnych odstępstw od wymagań higienicznych w zakładach produkujących żywność tradycyjną pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. Nr 146, poz. 1024),
- 6) rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 7 lipca 2010 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów mlecznych o tradycyjnym charakterze (Dz. U. Nr 135, poz. 910),
- 7) rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 15 grudnia 2014 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów mięsnych wędzonych w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów zanieczyszczeń wielopierścieniowymi węglowodorami aromatycznymi (WWA) (Dz. U. poz. 1845),

- 8) rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 września 2010 r. w sprawie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego pochodzących z obszarów podlegających ograniczeniom, nakazom lub zakazom (Dz. U. z 2015 r., poz. 391).