

Produkcja pierwotna  
Dostawy bezpośrednie  
Rolniczy handel detaliczny

---



mgr inż. Karolina Nowak

# Definicje



---

## Produkcja pierwotna

To uprawa roślin z przeznaczeniem na żywność lub zbieranie ich w naturalnym środowisku.

## Dostawy bezpośrednie

To dostarczanie małych ilości surowców rolnych do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego

# Definicje



---

## Rolniczy handel detaliczny

To handel polegający na produkcji żywności pochodzącej w całości lub części z własnej uprawy i zbywaniu tej żywności konsumentowi końcowemu lub do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem do konsumenta finalnego - zakłady te muszą być zlokalizowane na obszarze województwa, w którym ma miejsce prowadzenie produkcji tej żywności w ramach RHD, lub na obszarach powiatów lub miast stanowiących siedzibę wojewody lub sejmiku województwa, sąsiadujących z tym województwem

# Rolniczy Handel Detaliczny



---

Rodzaje i ilości zbywanej żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego określone są w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. *w sprawie maksymalnej ilości zbywalnej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania*

# Rejestracja



---

Obowiązkiem rejestracji objęci są:

- rolnicy (podmioty prowadzące produkcję pierwotną), którzy uprawiają produkty roślinne
- rolnicy prowadzący działalność w zakresie dostaw bezpośrednich
- rolnicy prowadzący rolniczy handel detaliczny a w ramach tej działalności również produkcję pierwotną

# Rejestracja



- Rejestracji należy dokonać:

poprzez złożenie wniosku na urzędowym formularzu dostępnym na stronie internetowej:

<http://pssewieliczka.wsse.krakow.pl/index.php/druki>

bezpośrednio w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wieliczce, zlokalizowanej przy ul. Stromej 11

- Wpis zakładu do rejestru nie podlega opłatom

# Wymagania higieniczne



---

Wymagania higieniczne dla uprawy roślin, które będą wykorzystywane również do produkcji żywności, w tym w ramach rolniczego handlu detalicznego określone zostały w załączniku nr I do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. *w sprawie higieny środków spożywczych.*

Wytyczne w zakresie wymagań sanitarno-higienicznych dla produkcji żywności w ramach RHD opisano w zał. II rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. *w sprawie higieny środków spożywczych.*



# Warunki domowe – najistotniejsze zagrożenia

---

Przyczyny zanieczyszczenia środków spożywczych:

- Typowe czynności domowe
- Niewłaściwa higiena
- Obecność niepożądanych osób, zwierząt lub szkodników w obszarach produkcyjnych
- Zbyt mała powierzchnia produkcyjna
- Zbiór, przetwórstwo i/lub obróbka żywności przez osoby chore na choroby zakaźne lub manifestujące takie objawy
- Przewijanie/karmienie dzieci w obrębie powierzchni produkcyjnych
- Niewłaściwe stosowanie środków chemicznych





# Sposoby zapobiegania nieprawidłowościom związanym z warunkami domowymi



## Miejsca, w których żywność jest przygotowywana lub produkowana

- Nie są wykorzystywane jako powierzchnie sypialniane dla osób lub zwierząt
  - Nie mają do nich wstępu zwierzęta
- Zostały należycie oczyszczone przez rozpoczęciem przygotowywania lub produkcji żywności
  - Nie są w czasie produkcji żywności wykorzystywane do typowych czynności domowych

## Sprzęt oraz powierzchnie mające kontakt z żywnością

- Należy oczyścić i zdezynfekować przed ich zastosowaniem (zwłaszcza te które mają kontakt z żywnością gotowaną lub gotową do spożycia)



Do czyszczenia i osuszania wolno stosować wyłącznie czyste ręczniki materiałowe i ręczniki papierowe

# Sposoby zapobiegania nieprawidłowościom związanym z warunkami domowymi - pozostałe

---



- Należy przestrzegać zasad higieny
- Wyłączyć osoby chore z procesu produkcji żywności
- Zadbać by w trakcie przetwarzania/produkcji żywności przeznaczonej do wprowadzania do obrotu nie prowadzić innych czynności w pomieszczeniach produkcyjnych



# Miejsca obróbki, przygotowywania i przechowywania żywności

---

- Utrzymywać obszar powierzchni wykorzystywanych do przygotowywania i przechowywania żywności w należytej czystości
- Sprawdzić stan techniczny ścian, podłóg, blatów, stołów
- Zapewnić system naturalnej lub mechanicznej wentylacji
- W kuchni i pozostałych pomieszczeniach związanych z produkcją żywności nie należy umieszczać nadmiernej ilości ozdób i zbędnych przedmiotów
- Przechowywać środki czyszczące i dezynfekujące w bezpiecznych miejscach

# Sprzęt



- Stosować sprzęt użytku domowego przeznaczony do kontaktu z żywnością
- Nie wykorzystywać uszkodzonego sprzętu
- Sprawdzić stan techniczny sprzętu
- Kontrolować sprawność urządzeń
- Zapewnić termometry w urządzeniach chłodniczych i/lub zamrażalniczych
- Pomieszczenie wyposażać w punkty wodne



# Woda



---

## Źródło dostarczanej wody

studnia

konieczność przeprowadzenia badań  
potwierdzających odpowiednią jakość wody

wodociąg

nieobligatoryjnie  
wykonanie badań

# Jak odpowiednio przeprowadzić zabiegi mycia i dezynfekcji wykorzystywanego sprzętu

---



Należy zachować odpowiednią kolejność wykonywanych czynności:

1. Usunąć odpady
2. Przeprowadzić zabiegi mycia środkiem chemicznym przeznaczonym do tego celu
3. Wielokrotnie spłukać sprzęt i urządzenia
4. Zdezynfekować sprzęt i urządzenia

# Jak odpowiednio przeprowadzić zabiegi mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych/zamrażalniczych



- Środki spożywcze przechowywane wewnątrz urządzenia przełożyć do innej, sprawnej chłodziarki/zamrażarki
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania elektrycznego
- Rozmrozić urządzenie
- Oczyszczyć je z resztek
- Przeprowadzić zabiegi mycia i dezynfekcji środkami chemicznymi przeznaczonymi do tego celu
- Spłukać umyte powierzchnie wodą i pozostawić do wyschnięcia lub wytrzeć do sucha ręcznikiem papierowym
- Włączyć urządzenie
- Gdy temperatura jego wnętrza osiągnie właściwy parametr umieścić ponownie środki spożywcze

# Zabezpieczenie przed szkodnikami



- Zabrania się wpuszczania zwierząt do pomieszczeń, gdzie przechowuje się lub przetwarza żywność
- Należy monitorować przestrzeń roboczą pod względem obecności szkodników
- W razie stwierdzenia nieprawidłowości w powyższym zakresie konieczne jest podjęcie działań mających na celu ich eliminację → procesów tych nie należy prowadzić w trakcie produkcji/przetwórstwa




# Odpady



- Muszą być składowane w zamkniętych pojemnikach, utrzymanych w należytej czystości
- Należy usuwać z pomieszczeń kuchennych i magazynowanych z określoną częstotliwością (np. każdego dnia)
- Odpady poprodukcyjne lub środki spożywcze o niewłaściwej jakości zdrowotnej usunąć do kompostownika

# Higiena osobista



- W produkcji żywności nie może uczestniczyć osoba chora (wymioty, biegunka, infekcja skóry, grypa, kaszel, infekcja dróg oddechowych, gardła, oczu, uszu) oraz narażona na kontakt z osobą cierpiącą na dolegliwości z strony układu pokarmowego
  - Osoba produkująca żywność:
    - przed przystąpieniem do pracy powinna pozostawić biżuterie i rzeczy osobiste poza pomieszczeniami produkcyjnymi
    - nosi czysty fartuch
    - utrzymuje w czystości paznokcie
    - długie włosy upina
    - dba o prawidłową higienę rąk
- 

# Zabiegi mycia rąk



Splukać ręce pod bieżącą wodą oraz pobrać odpowiednią ilość mydła z dozownika.

Czynność mycia rąk należy wykonywać zgodnie z techniką opracowaną przez G.A.J. Ayliffe'a i zatwierdzonej przez Europejski Komitet Normalizacyjny CEN.

1.



Pocieranie wewnętrznych części dłoni.

2.



Pocieranie wewnętrzną częścią prawej dłoni o grzbietową część lewej dłoni (**zmiana rąk**).

3.



Pocieranie palców jednej dłoni pomiędzy palcami drugiej dłoni, aż do zagłębień między palcami.

4.



Pocieranie grzbietową powierzchnią zagiętych palców prawej dłoni pod zagiętymi palcami lewej dłoni (**zmiana rąk**).

5.



Obrotowe pocieranie kciuka prawej dłoni ujętego w zaciśniętej na nim lewej dłoni (**zmiana rąk**).

6.



Obrotowe pocieranie złączonymi palcami prawej dłoni wewnętrznej części lewej dłoni (**zmiana rąk**).

# Surowce z własnego gospodarstwa



- Kontrola pozostałości pestycydów, zanieczyszczeń – azotanów i mikotoksyn, a także zagrożeń mikrobiologicznych
- Przed przyniesieniem warzyw lub owoców na powierzchnie robocze kuchni, należy usunąć z nich ziemię, niejadalne części i owady
- Zebrane owoce i warzywa dokładnie umyć



# Środki ochrony roślin



- W przypadku stosowania środków ochrony roślin należy postępować zgodnie z zaleceniami podanymi na etykiecie danego środka, a zamieszczonej na opakowaniu
- Do sporządzania roztworu należy stosować czystą wodę (najlepiej pitną)
- Przestrzegać okresu karencji środków ochrony roślin
- Odpowiednio przechowywać środki ochrony roślin
- Opakowania po środkach ochrony roślin oraz przeterminowane środki ochrony roślin należy bezzwłocznie usuwać zgodnie z etykietą danego środka oraz przepisami o odpadach. Niedopuszczalne jest wyrzucanie ich w pobliżu upraw i miejsc przechowywania oraz przetwarzania żywności
- Uprawy nie mogą być nawożone fekaliami ludzkimi



# Magazynowanie środków spożywczych i wyprodukowanej żywności

---

- Nie przechowywać żywności bezpośrednio na posadzce
- Zachować segregację przechowywania
- Produkty sypkie składować w szczelnie zamkniętych, suchych pojemnikach
- Nadzorować przechowywanie żywności opakowanej jednostkowo (zgodnie z instrukcją znajdującą się na etykiecie)
- Zabezpieczyć produkty gotowe przed zanieczyszczeniem oraz odpowiednio je opisać (data produkcji)
- Najwcześniej wyprodukowaną żywność wykorzystywać w pierwszej kolejności
- Monitorować terminy ważności środków spożywczych
- Kontrolować temperaturę przechowywania
- Odpowiednio składować środki myjąco-dezynfekujące

# Nadzór nad temperaturą środków spożywczych

---



## CEL

W żywności obecne są mikroorganizmy, które pod wpływem odpowiednich warunków (temperatura, tlen, pożywienie) mogą się namnażać i powodować jej psucie.

- Żywność wymagająca przechowywania w warunkach chłodniczych tj. w lodówce – temp. nieprzekraczająca 5°C
- Żywność wymagająca przechowywania w warunkach zamrażalniczych tj. w zamrażarce – temp. nieprzekraczająca -18°C
- Żywność trwała mikrobiologicznie (tj. niewymagająca przechowywania w warunkach obniżonej temperatury) – temp. do 20°C



# Nadzór nad temperaturą środków spożywczych

---

**UWAGA! Należy monitorować temperaturę transportu i przechowywania środków spożywczych**

Procesy takie jak gotowanie mogą niwelować drobnoustroje.

**UWAGA! Należy kontrolować czas i temperaturę obróbki cieplnej.**

Bezpieczeństwo żywności = zapewnienie odpowiednich warunków higienicznych, sanitarnych oraz ciągłości łańcucha chłodniczego



# Przygotowywanie żywności



- Wykorzystywać inny sprzęt i urządzenia oraz oddzielnie powierzchnie robocze do przygotowywania żywności gotowej do spożycia oraz żywności w stanie surowym
- Zalecane jest stosowanie desek przeznaczonych wyłącznie do produkcji i nie stosowanie ich w codziennych czynnościach domowych
- Zachowywać segregacje (żywność gotowa do spożycia/żywność surowa)
- Najkrócej jak to możliwe przetrzymywać żywność poza lodówką
- Żywność zamrożoną przed poddaniem gotowaniu należy rozmrozić
- Żywność raz zamrożona nie może być rozmrożona i zamrożona ponownie
- Wykorzystywać żywność po jej rozmrożeniu w ciągu 24 godzin

# Chłodzenie żywności

---



- Po zakończonym procesie gotowania/pieczenia należy schłodzić żywność najszybciej jak to możliwe
- Podczas chłodzenia środków spożywczych zabezpieczać je przed przedostawaniem się do nich zanieczyszczeń



# Transport



- 
- Utrzymywać w czystości wnętrze pojazdu oraz wszelkie pojemniki wielokrotnego użytku
  - Zachować właściwe warunki transportu żywności gorącej (tj. powyżej 63°C) oraz żywności wymagającej przechowywania w warunkach obniżonej temperatury
  - Przestrzegać segregacji w transporcie żywności surowej i gotowej do spożycia



# Sprzedaż żywności



- Należy zapobiegać powstawaniu zanieczyszczeń podczas pakowania i przechowywania żywności
- Materiały opakowaniowe stosowane do żywności muszą być przeznaczone do kontaktu z żywnością
- Pojemniki i materiały używane do pakowania żywności przy sprzedaży powinny być czyste
- Sprzedaż żywności gotowej do spożycia powinno się prowadzić rozdzielnie z produktami surowymi
- Należy zapewnić dostęp do węzła sanitarnego





# Miejsce sprzedaży żywności wyprodukowanej w ramach RHD

---

W każdym miejscu zbywania żywności wytworzonej w ramach RHD umieszcza się w sposób czytelny i widoczny dla konsumenta:

- Napis „rolniczy handel detaliczny”
- Dane obejmujące:
  - imię i nazwisko albo nazwę i siedzibę podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny
  - adres miejsca prowadzenia produkcji żywności

# Ilość sprzedawanej żywności



---

Rodzaje i ilości zbywanej żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego określone są w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. *w sprawie maksymalnej ilości zbywalnej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania*

# Bibliografia



1. 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, Główny Inspektor Sanitarny, Warszawa, 2017
2. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. *w sprawie maksymalnej ilości zbywalnej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania* (Dz. U. poz. 2159)
3. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541, z późn. zm.)
4. Rozporządzenie (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. *w sprawie higieny środków spożywczych* (Dz. U. UE. L 139 z 30.04.2004 r. str. 1 – 54)



Dziękuję za uwagę!

---