



Unia
Europejska



Województwo
Kujawsko-Pomorskie



KUJAWSKO-POMORSKI
OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO
w Minikowie



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2014-2020

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich”

Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

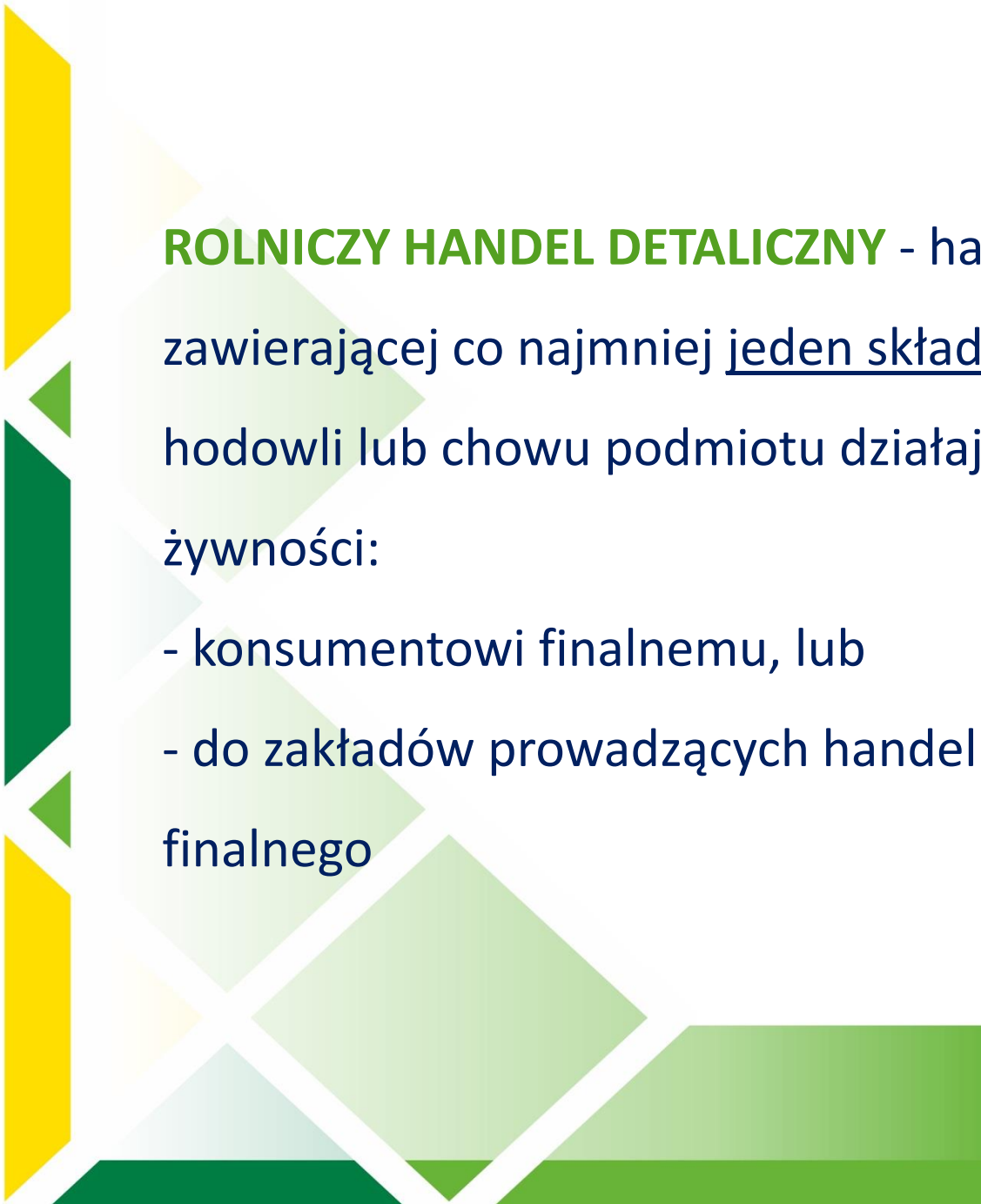
Materiał powstał na zlecenie Kujawsko-Pomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Minikowie.

Kuchnia domowa w małym przetwórstwie

„Wymagania higieniczno-sanitarne w kuchni domowej dla produktów pochodzenia zwierzęcego (przetwory mięsne)”.



KUJAWSKO-POMORSKI
OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO
w Minikowie



ROLNICZY HANDEL DETALICZNY - handel detaliczny polegający na produkcji żywności zawierającej co najmniej jeden składnik pochodzący w całości z własnej uprawy, hodowli lub chowu podmiotu działającego na rynku spożywczym i zbywaniu takiej żywności:

- konsumentowi finalnemu, lub
- do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego

Rozpoczynając produkcję warto przeanalizować zalecenia GHP, GMP

Dobra praktyka higieniczna

(określa warunki, w których odbywa się produkcja):

- lokalizacja zakładu
- układ funkcjonalny pomieszczeń
- sprzęt, urządzenia
- mycie i dezynfekcja
- zaopatrzenie w wodę
- kontrola i usuwanie odpadów
- zabezpieczenie przed szkodnikami
- higiena personelu
- szkolenie personelu

Dobra praktyka produkcyjna

(zasady odnoszące się do całego procesu technologicznego):

- przyjęcie surowców i materiałów
- magazynowanie surowców
- obróbka
- transport wewnętrzny
- magazynowanie wyrobów gotowych
- transport zewnętrzny, dystrybucja

Kilka zasad na dobry początek:

- ▶ zanim zaczniesz produkcję żywności upewnij się, że posiadasz wymaganą wiedzę technologiczną i zapewnisz wymagania w zakresie bezpieczeństwa żywności
- ▶ zawsze postępuj wg opracowanych receptur i procedur, jeśli czegoś nie wiesz pytaj lub sięgnij do odpowiedniej literatury
- ▶ przed rozpoczęciem produkcji upewnij się, że masz do czynienia z surowcem o odpowiedniej jakości i wiadomego pochodzenia
- ▶ upewnij się, że stan techniczny i sanitarny urządzeń jest właściwy
- ▶ pracuj tak, aby ograniczyć ryzyko zanieczyszczenia produktu
- ▶ dbaj o higienę osobistą
- ▶ stanowisko pracy utrzymuj w czystości
- ▶ dokładnie zapisuj wszystkie parametry procesu
- ▶ pamiętaj, że ponosisz odpowiedzialność za produkt, który wytwarzasz

Przetwory mięsne

Produkty uzyskane w wyniku przetworzenia mięsa co w konsekwencji powoduje utratę właściwości świeżego mięsa

Świeże mięso

oznacza mięso niepoddane żadnemu procesowi poza chłodzeniem, mrożeniem w tym mięso pakowane próżniowo lub w atmosferze ochronnej

Higiena podczas rozbioru mięsa

- ▶ muszą być zapewnione urządzenia do mycia rąk dla pracowników mających styczność z mięsem
- ▶ czysta odzież robocza
- ▶ zakaz noszenia biżuterii podczas produkcji
- ▶ w trakcie rozbioru, porcjowania, krojenia, pakowania zapewnienie temperatury mięsa nie wyższej niż 7 st. C, a dla podrobów nie więcej niż 3 st. C
- ▶ w pomieszczeniu rozbioru zapewnienie temperatury nie wyższej niż 12 st. C
- ▶ sprawne urządzenia do dezynfekcji narzędzi z doływem gorącej wody o temperaturze nie niższej niż 82 st. C
- ▶ lub alternatywny system dezynfekcji o równoważnym skutku w kuchni np. zmywarka
- ▶ mięso opakowane i nieopakowane przechowywać w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie krzyżowe

Wymagania dla pomieszczeń żywnościowych używanych jako prywatne domy mieszkalne

- ▶ pomieszczenia powinny być utrzymywane w czystości i dobrym stanie technicznym, aby uniknąć zanieczyszczenia w szczególności przez zwierzęta i szkodniki
- ▶ dostępne umywalki do higienicznego mycia i suszenia rąk
- ▶ powierzchnie będące w kontakcie z żywnością w dobrym stanie, gładkie i zmywalne, łatwe do czyszczenia i dezynfekcji, wykonane z materiałów odpornych na korozję i nietoksycznych
- ▶ zapewnione warunki do czyszczenia i dezynfekcji narzędzi do pracy i sprzętu
- ▶ odpowiednie warunki do higienicznego składowania i usuwania odpadów
- ▶ odpowiednie warunki dla utrzymania i monitorowania warunków termicznych żywności
- ▶ właściwe zabezpieczenie środków spożywczych przed zanieczyszczeniem

Magazynowanie produktów

- ▶ Warunki magazynowania stanowią ważny element w bezpieczeństwie żywności dlatego należy określić i przestrzegać ustalonych parametrów tj. temperatury, czasu oraz wilgotności.
- ▶ Należy określić częstotliwość monitoringu ww. parametrów (np. dwa razy dziennie) oraz prowadzić z tego zapisy.
- ▶ Warto również sporządzić procedurę postępowania w przypadku awarii urządzenia chłodniczego tj. gdzie zostaną przeniesione produkty, aby zachowane zostały parametry przechowywania.
- ▶ Przepisy żywnościowe nakazują utrzymywać odpowiednie temperatury:

Temperatura dla surowych wyrobów mięsnych < 4 st. C

Temperatura mięsa mielonego < 2 st. C

Temperatura mięsa surowego innego niż drób < 7 st. C

Temperatura mięsa drobiowego < 4 st. C

Temperatura podrobów < 3 st. C

Temperatura wewnątrz mięsa mrożonego < - 18 st. C

Pomieszczenie rozbioru mięsa 12 st. C

Wymagania dotyczące transportu

- ▶ pojemniki, kontenery czyste, w dobrym stanie technicznym
- ▶ podczas transportu zakaz używania innych towarów niż środki spożywcze jeśli mogłoby to spowodować zanieczyszczenie żywności
- ▶ skuteczne czyszczenie powierzchni transportowych między przewozami
- ▶ właściwe rozmieszczenie i zabezpieczenie środków spożywczych podczas transportu
- ▶ kontrola temperatury podczas transportu



Sprzedaż na targowisku lub z gospodarstwa

- ▶ produkty powinny być eksponowane w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie: zamknięte pojemniki, oszklone lady, witryny
- ▶ należy unikać kontaktu pomiędzy produktami opakowanymi i nieopakowanymi
- ▶ unikać kontaktu pomiędzy produktami mięsnymi nieopakowanymi oraz produktami innego rodzaju np. jaja, sery
- ▶ produkty ważyć po zapakowaniu, aby uniknąć przenoszenia zanieczyszczenia przez powierzchnię wagi
- ▶ określić dopuszczalną temperaturę i pilnować jej utrzymania
- ▶ aby zapobiec zanieczyszczeniu produktów przez sprzedawcę zapewnić możliwość umycia rąk

Wymagania dotyczące sprzętu oraz zaopatrzenia w wodę

- ▶ sprzęt pozostający w kontakcie z żywnością musi być skutecznie czyszczony i dezynfekowany
- ▶ konstrukcja i materiał, z którego jest wykonany sprzęt musi umożliwiać skuteczne czyszczenie oraz utrzymanie w dobrej kondycji technicznej (powierzchnia gładka, łatwozmywalna)
- ▶ w miarę potrzeby sprzęt wyposażony powinien być w urządzenia kontrolne np. termometr
- ▶ woda używana do produkcji musi spełniać wymagania dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (ujęcie własne - badania + orzeczenie z PPIS)

Wymagania dotyczące środków spożywczych

- ▶ surowce, składniki używane do produkcji powinny być przechowywane w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu np. przyprawy przechowywać w zamkniętych pojemnikach w warunkach określonych przez producenta
- ▶ żywność musi być chroniona przed zanieczyszczeniem w całym toku produkcji
- ▶ bardzo ważne jest też zabezpieczenie miejsca produkcji przed szkodnikami (owadami, gryzoniami)
- ▶ oraz przed dostępem zwierząt domowych
- ▶ zachowanie łańcucha chłodniczego podczas przygotowania, transportu, magazynowania, wystawiania na sprzedaż
- ▶ magazynowanie materiałów opakowaniowych powinno się odbywać w sposób zabezpieczający przed zanieczyszczeniem np. w oddzielnym pomieszczeniu lub zamykanej szafce
- ▶ opakowania powinny posiadać atest, potwierdzający że są przeznaczone do kontaktu z żywnością
- ▶ żywność domową przeznaczoną na potrzeby własne należy przechowywać oddzielnie

Wymagania dotyczące ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego

- ▶ składowanie UPPZ i odpadów komunalnych na terenie pomieszczeń żywnościowych musi odbywać się w zamykanych pojemnikach w dobrym stanie utrzymania
- ▶ odpady należy usuwać w sposób higieniczny i bezpieczny, zabezpieczając przed dostępem szkodników
- ▶ UPPZ należy przekazywać do uprawnionego zakładu utylizacyjnego razem z dokumentem handlowym oraz prowadzić rejestr wysyłek UPPZ
- ▶ ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r. określające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego



Higiena osobista

- ▶ ubrania robocze powinny być czyste w jasnym kolorze
- ▶ ważne jest posiadanie aktualnego orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby
- ▶ podczas produkcji w kuchni nie powinny znajdować się osoby nieposiadające aktualnego orzeczenia
- ▶ ważne jest mycie i dezynfekcja rąk przed przystąpieniem do produkcji (warto zaopatrzyć się w instrukcję skutecznego mycia rąk)
- ▶ zakaz noszenia biżuterii
- ▶ objawy chorobowe wykluczają dopuszczenie danej osoby do produkcji

Jak skutecznie myć ręce?



1 Zwilż ręce ciepłą wodą. Nałóż mydło w płynie w zagłębienie dłoni.



2 Namydl obydwie wewnętrzne powierzchnie dłoni.



3 Spleć palce i namydl je.



4 Namydl kciuk jednej dłoni drugą ręką i na przemian.



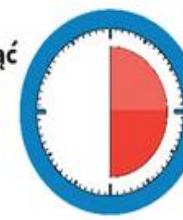
5 Namydl wierzch jednej dłoni wnętrzem drugiej dłoni i na przemian.



6 Namydl obydwa nadgarstki.



7 Spłucz starannie dłonie, żeby usunąć mydło. Wysusz je starannie.



Całkowity czas:
30 sekund

Nie zapomnij umyć tych obszarów:



Mycie i dezynfekcja powierzchni

- ▶ nieodpowiednia technika mycia jest nieskuteczna np. niedokładne umycie powierzchni przed dezynfekcją obniża jej skuteczność (środki dezynfekcyjne są nieskuteczne na brudnej powierzchni)
- ▶ brudny lub zniszczony sprzęt do mycia znacząco obniża skuteczność mycia
- ▶ powierzchnie trudne do umycia, zakamarki mogą stać się źródłem zakażeń
- ▶ pozostałości kamienia i osadów mogą stanowić siedlisko drobnoustrojów
- ▶ powstawanie zastoin wody sprzyja namnażaniu niepożądanej mikroflory
- ▶ woda złej jakości może zanieczyścić powierzchnię produkcyjną
- ▶ należy przestrzegać instrukcji podanych przez producenta środków myjących i dezynfekujących
- ▶ bardzo ważne jest stężenie roztworu oraz czas kontaktu środka z mytą powierzchnią
- ▶ środki myjące i dezynfekcyjne należy przechowywać poza miejscem produkcji
- ▶ należy sporządzić instrukcję mycia i dezynfekcji, w której określona zostanie częstotliwość mycia sprzętów, urządzeń i pomieszczenia np. okapy, lodówki, szafki itp.

OCENA SKUTECZNOŚCI MYCIA I DEZYNFEKCJI

- ▶ wizualnie po każdym myciu oceniamy czy pomieszczenia i sprzęt zostały dokładnie umyte (z takiej oceny należy robić zapisy)
- ▶ co pewien czas wskazane jest wykonanie badań wymazów czystościowych z powierzchni produkcyjnych



Ochrona przed szkodnikami

- ▶ zabezpieczenie przed szkodnikami powinno być realizowane w oparciu o samodzielnie przygotowaną instrukcję
- ▶ duże znaczenie w ochronie przed szkodnikami ma zabezpieczenie wszelkich otworów oraz utrzymanie porządku wokół zakładu / domu
- ▶ w przypadku insektów można stosować lepy, lampy owadobójcze, siatki w oknach
- ▶ warunek: lepy, lampy owadobójcze nie mogą znajdować się w miejscu produkcji, lecz poza np. przed wejściem
- ▶ w przypadku gryzoni stosować stacje deratyzacyjne umieszczane wyłącznie na zewnątrz budynku, ponieważ trucizna w nich zawarta nie może być wprowadzona do pomieszczeń produkcyjnych
- ▶ ważne jest też, aby na bieżąco monitorować ślady gryzoni oraz owadów, w przypadku stwierdzenia obecności szkodników zintensyfikować działania lub zwrócić się do firmy specjalistycznej. Z wizualnej kontroli obecności szkodników należy prowadzić zapisy.



Obróbka termiczna

Obróbka termiczna jest bardzo ważnym elementem procesu produkcyjnego. Dlatego należy dokładnie określić parametry obróbki takie jak temperatura oraz czas i na bieżąco monitorować, z czego oczywiście należy prowadzić zapisy. Do najważniejszych rodzajów obróbki cieplnej zaliczamy:

- ▶ Parzenie - do temperatury 72 st. C wewnątrz batonu
- ▶ Pieczenie - do temperatury 72 st. C wewnątrz batonu
- ▶ Pasteryzacja odbywa się w temperaturze poniżej 100 st. C
- ▶ Sterylizacja w temperaturze powyżej 100 st. C
- ▶ Wędzenie dymem zimnym w temperaturze 16-22 st. C
- ▶ Wędzenie dymem ciepłym w temperaturze 23-40 st. C
- ▶ Wędzenie dymem gorącym w temperaturze 40-90 st. C

Produkty wędzone tradycyjnie należy badać na zawartość WWA, aby sprawdzić czy wędzenie przebiega w sposób właściwy i nie powoduje zanieczyszczenia żywności.

STREFY MIKROBIOLOGICZNE W ZAKŁADZIE SPOŻYWCZYM

- W celu zmniejszenia ryzyka zanieczyszczenia żywności zasadne jest ustanowienie stref ryzyka mikrobiologicznego w zależności od prowadzonych w nich procesów i występujących zagrożeń
- Strefy te nazywane są: wysokiego, pośredniego, niskiego ryzyka mikrobiologicznego
- Strefa niskiego ryzyka mikrobiologicznego

 Najczęściej miejsca przyjęcia i magazynowania surowca, ponieważ surowce będą jeszcze poddawane dalszemu przetwarzaniu
- Strefa wysokiego ryzyka mikrobiologicznego

 Najczęściej pakowanie żywności, ponieważ na tym etapie kryteria higieniczne powinny być najbardziej zaostrzone (istnieje najwyższe ryzyko zanieczyszczenia żywności)
- Strefy powinny być od siebie oddzielone i oznaczone różnymi kolorami. Ma to przypominać pracownikom, w której strefie się znajdują.
- Drogi surowca oraz wyrobu gotowego nie powinny się krzyżować, gdy jest to niemożliwe do spełnienia należy zastosować rozdział czasowy korzystania z danego pomieszczenia.

Instrukcja postępowania przy produkcji wędlin

- ▶ Surowiec mięsny przechowywany jest w przeznaczonej do tego lodówce w temp. 4 st. C
- ▶ Elementy mięsne poddawane są peklowaniu (skład solanki, temperatura peklowania, czas)
- ▶ Następnie przygotowany jest farsz zgodnie z recepturą
- ▶ Gotowy farsz nadziewany jest w osłonki naturalne / sztuczne
- ▶ Batony zawieszane są na wózku wędzarniczym oraz poddawane obróbce termicznej (jaka temp., czas)
- ▶ Po obróbce batony są chłodzone w ... (miejsce, czas, temperatura)
- ▶ ...

Termin przydatności do spożycia

(okres, podczas którego produkt pozostaje bezpieczny i zachowuje właściwą jakość)

- ▶ określony na podstawie badań przechowalniczych wykonanych w ostatnim dniu terminu przydatności z uwzględnieniem warunków przechowywania oraz zachowań konsumenckich tj. przerywania łańcucha chłodniczego
- ▶ literatury naukowej
- ▶ badania przechowalnicze wykonujemy dla produktu o określonej recepturze i procesie technologicznym. W przypadku jakiegokolwiek zmiany badania należy wykonać ponownie.

Badania właścicielskie

Częstotliwość niektórych badań została określona przez *rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych*.

O częstotliwości pozostałych badań decyduje producent. Uzależniona jest ona od wielkości produkcji i musi zapewnić bezpieczeństwo produkowanych wyrobów.

surowe wyroby mięsne oraz mięso mielone



Salmonella 1 raz na tydzień

E. coli 1 raz na tydzień

bakterie tlenowe 1 raz na tydzień

Badania właścicielskie

produkty mięsne poddane obróbce cieplnej



obecność Salmonella

obecność L. monocytogenes

Badania właścicielskie

konserwy



próba termostatowa

badanie szczelności

liczba *L. monocytogenes*

beztlenowe bakterie przetrwalnikujące

pałeczki z grupy coli

Badania właścicielskie

świeże mięso drobiowe (elementy drobiowe)



Salmonella 1 raz w tygodniu

Listeria monocytogenes

- ▶ jest patogenem przenoszonym zazwyczaj przez żywność głównie przez surowe środki spożywcze takie jak świeże mięso, surowe mleko, ryby
- ▶ posiada większą zdolność do wzrostu i przeżycia w schłodzonym środowisku w porównaniu z większością mikroorganizmów, dobrze rozwija się w temperaturze 4°C (lodówki)
- ▶ występuje w żywności gotowej do spożycia, która nie została poddana obróbce termicznej oraz żywności, która może być zanieczyszczona przez środowisko produkcyjne
- ▶ łatwo tworzy biofilmy i „zagnieżdża się” w zakamarkach maszyn i pomieszczeń
- ▶ **biofilm - skupisko bakterii otoczone „skorupą” białkową, w której łatwiej jest im przetrwać mycie i dezynfekcję**
- ▶ w przypadku „zagnieżdżenia się” w trudno dostępnych miejscach standardowe metody mycia i dezynfekcji są mało efektywne
- ▶ zakażony produkt rozprowadza drobnoustroje na wszystkich powierzchniach z jakimi się styka do momentu jego zapakowania

Listeria monocytogenes

- ▶ miejsca potencjalnego bytowania:
 - ściany, blaty ze spękaniami i szczelinami, w których gromadzi się wilgoć
 - sufity, konstrukcje przysufitowe, na których znajdują się skropliny
 - mokra powierzchnia urządzeń chłodniczych
 - narzędzia do utrzymania czystości: gąbki, szczotki
 - zawilgocone izolacje na przewodach, dookoła uszczelnienia rur
 - pojemniki używane do przechowywania żywności
 - pojemniki do śmieci
 - woda zalegająca w obszarach produkcyjnych

L. monocytogenes - zapobieganie

- należy zapobiegać zakażeniom krzyżowym tj. ścisły rozdział stref surowca i produktu gotowego
- ustalić w maszynach trudno dostępne miejsca (zamknięcia, gwinty, uszczelki, węże), które powinny być sprawdzane wizualnie przed każdym rozpoczęciem produkcji i z których powinny być pobierane wymazy czystościowe
- zabezpieczyć elementy maszyn i urządzeń posiadające puste przestrzenie, do których może dostać się woda
- podczas kontroli czystości uwzględnić sprzęt do mycia (szczotki, zgarniaki, węże), które powinny być po zakończonym myciu zanurzone w środku dezynfekcyjnym
- często zmieniać środki dezynfekcyjne, aby uniemożliwić bakteriom uodpornienie się

PRZYKŁADY SYTUACJI, KTÓRE SPRZYJAJĄ ZAKAŻENIOM

- ▶ nie przestrzeganie zasady mycia i dezynfekcji pomieszczeń i wyposażenia po zakończeniu każdego dnia produkcyjnego
- ▶ niedrożna kanalizacja
- ▶ brak właściwego monitoringu temperatury
- ▶ obecność produktu surowego w strefie produktu gotowego
- ▶ personel pakujący na przemian produkty surowe i gotowe do spożycia

Rejestracja RHD

WNIOSEK

O WPIS ZAKŁADU PROWADZĄCEGO ROLNICZY HANDEL DETALICZNY PRODUKTAMI POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO I ŻYWNOSCIĄ ZŁOŻONĄ DO REJESTRU ZAKŁADÓW PROWADZONEGO PRZEZ POWIATOWEGO LEKARZA WETERYNARIII

.....
(miejscowość, data)
Pan/Pani
.....
(imię, nazwisko)
Powiatowy Lekarz Weterynarii
w.....
(miejscowość)

Na podstawie art. 21 ust.1 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2017 r., poz. 242 z późn.zm.) :

.....
(imię,nazwisko,nazwa wnioskodawcy)

.....
(adres siedziby wnioskodawcy)

.....
(numer identyfikacyjny w ewidencji gospodarstw rolnych)¹⁾

Wnosi o wpis do rejestru zakładów

Lokalizacja zakładu, w którym ma być prowadzona produkcja:

.....
(adres)

Rodzaj i zakres działalności, która ma być prowadzona²⁾:

- ☐ Prowadzenie rolniczego handlu detalicznego
- ☐ Prowadzenie pośrednictwa w zbywaniu żywności wyprodukowanej przez inny podmiot prowadzący RHD podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszów

Rodzaj żywności będącej przedmiotem produkcji lub obrotu³⁾:

☐ Mięso surowe albo mięso surowe i siar	☐ Produkty jajczne
☐ Surowa kisielnia	☐ Gotowe posiłki (potrawy) z produktów pochodzenia zwierzęcego
☐ Jaja od drobita	☐ Produkty mleczne lub produkty na bazie siary łącznie
☐ Jaja od pszków bezprzebiegowych	☐ Produkty mięsne
☐ Produkty pszczelne nieprzetworzone, w tym miód, pyłek pszczeli, pierzga, mleczko pszczele	☐ Wstępnie przetworzone lub przetworzone produkty rybnoślowe
☐ Produkty rybnoślowe żywe lub zamrożone i niepoddane czynnościom naruszającym ich pierwotną budowę anatomiczną lub poddane czynnościom wykrawiania, odgławiania, usuwania pław lub patrozania	☐ Świeże mięso zwierząt dużych utrzymywanych w warunkach fermowych lub produkowane z tego mięsa surowe wyroby mięsne lub mięso mielone
☐ Żywe ślimaki lądowe z gatunków <i>Helix pomatia</i> , <i>Cornuaspernumaspernum</i> , <i>Cornuaspernummactina</i> , <i>Helixicorum</i> oraz z rodziny <i>Achatinidae</i>	☐ Świeże mięso wołowe, wieprzowe, baranie, kozie, koziakie, lub produkowane z tego mięsa surowe wyroby mięsne lub mięso mielone
☐ Żywność, w tym gotowe posiłki (potrawy), zawierająca jednocześnie środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego	☐ Świeże mięso drobiowe lub zjeźczaków, lub produkowane z tego mięsa surowe wyroby mięsne lub mięso mielone
☐ Pieczywo cukiernicze, ciasta, ciastka ⁴⁾	☐ Wyroby cukiernicze ⁵⁾
☐ Gotowe posiłki (potrawy) niemięsne ⁵⁾	

Planowane miejsce zbywania żywności wytworzonej w ramach RHD⁴⁾

Załączniki do wniosku⁵⁾

- ☐ Oświadczenie podmiotu potwierdzającego utrzymywanie pszczół
- ☐ Kopia zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE udzielonego przez inne państwo członkowskie UE

.....
(podpis wnioskodawcy lub osoby reprezentującej wnioskodawcę)

Wyjaśnienia:

¹⁾ Wypełniają producenci rolni objęci ewidencją gospodarstw rolnych w rozumieniu przepisów o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności, którzy posiadają numer identyfikacyjny nadany przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa.

²⁾ Wpisać X tam gdzie to właściwe.

³⁾ Dotyczy pieczywa cukierniczego, ciasta, ciastek, wyrobów cukierniczych oraz gotowych posiłków (potraw) niemięsnych, w przypadku których do ich wytworzenia wykorzystano składniki pochodzenia zwierzęcego.

⁴⁾ Do dobrowolnego uzupełnienia. Należy wskazać czy jest to miejsce, w którym produkty zostały wytworzone (gospodarstwo), targowiska, kiermasze, festyny itp.

⁵⁾ Wpisać X tam gdzie to właściwe. Jako załączniki do wniosku, zgodnie z art. 22 ust. 3 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2017 r. poz. 242), należy dołączyć:

- Kopię zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE udzielonego przez inne państwo członkowskie Unii Europejskiej w przypadku, gdy wnioskodawca będący cudzoziemcem, w rozumieniu ustawy z dnia 12 grudnia 2013 r. o cudzoziemcach (Dz.U.poz. 1650 oraz z 2014 r. poz. 463 i 1004), zamierza prowadzić działalność gospodarczą na podstawie obowiązujących w tym zakresie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, albo
- oświadczenie podmiotu potwierdzającego utrzymywanie pszczół, jeżeli wniosek jest składany przez podmiot niepodlegający obowiązkowi wpisu do Krajowego Rejestru Sądowego, wpisu do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, uzyskania zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE udzielonego przez inne państwo członkowskie UE.

Limity sprzedaży w ciągu roku

Lp.	Nazwa surowców pochodzenia zwierzęcego	Maksymalna ilość	Jednostka
1.	Mleko surowe albo mleko surowe i siara	52 000	litr
2.	Surowa śmietana	10 400	litr
3.	Jaja od drobiu	148 200	sztuka
4.	Jaja od ptaków bezgrzebieniowych	800	sztuka
5.	Produkty pszczele nieprzetworzone, w tym miód, pyłek pszczeli, pierzga, mleczko pszczele ¹⁾	do 5 rodzin pszczelich - 150 do 10 rodzin pszczelich - 300 do 20 rodzin pszczelich - 600 do 30 rodzin pszczelich - 900 do 40 rodzin pszczelich - 1200 do 50 rodzin pszczelich - 1500 do 60 rodzin pszczelich - 1800 do 70 rodzin pszczelich - 2100 do 80 rodzin pszczelich - 2400	kilogram
6.	Produkty rybactwa żywe lub uśmiercone i niepoddane czynnościom naruszającym ich pierwotną budowę anatomiczną lub poddane czynnościom wykrwawiania, odgławiania, usuwania płetw lub patroszenia	1800	kilogram
7.	Żywe ślimaki lądowe z gatunków <i>Helix pomatia</i> ²⁾ , <i>Cornu aspersum aspersum</i> ³⁾ , <i>Cornu aspersum maxima</i> ⁴⁾ , <i>Helix lucorum</i> oraz z rodziny Achatinidae	1000	kilogram

Lp.	Nazwa produktów pochodzenia zwierzęcego	Maksymalna ilość	Jednostka
1.	Świeże mięso wołowe, wieprzowe, baranie, kozie, końskie, lub produkowane z tego mięsa surowe wyroby mięsne lub mięso mielone	2300	kilogram
2.	Świeże mięso drobiowe lub zajęczaków, lub produkowane z tego mięsa surowe wyroby mięsne lub mięso mielone	2100	kilogram
3.	Świeże mięso zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych lub produkowane z tego mięsa surowe wyroby mięsne lub mięso mielone	1100	kilogram
4.	Produkty mięsne	1400	kilogram
5.	Wstępnie przetworzone lub przetworzone produkty rybactwa	1400	kilogram
6.	Produkty mleczne lub produkty na bazie siary łącznie	2600	kilogram
7.	Produkty jajeczne	1300	kilogram
8.	Gotowe posiłki (potrawy) z produktów pochodzenia zwierzęcego	1400	kilogram

Dokumentacja dotycząca ilości produktów wprowadzonych do obrotu

- ▶ nr kolejnego wpisu
- ▶ data zbycia żywności
- ▶ rodzaj zbytej żywności
- ▶ ilość zbytej żywności
- ▶ dokumentacja jest prowadzona odrębnie za każdy rok kalendarzowy

Identyfikowalność

(prowadzenie dokumentacji dotyczącej wyprodukowanej żywności)

data produkcji/ numer partii	nazwa asortymentu	surowce użyte do produkcji				Ilość wyprodukowana
		własne	z zakupu			
			nazwa surowca	nazwa producenta	numer partii	
16.06.2022	kielbasa	mięso	majeranek	Abc	123	20 kg
			peklosól	Def	456	
			czosnek	ghi	789	

! Potwierdzenie pochodzenia produktów pochodzących z zakupu (np. paragon, faktura).

! Potwierdzenie dokonania uboju w rzeźni.

Etykieta

W przypadku żywności sprzedawanej bez opakowania lub w przypadku pakowania na życzenie klienta podaje się:

- ▶ nazwę środka
- ▶ nazwę, adres producenta
- ▶ wykaz składników
- ▶ w przypadku świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa dodatkowo państwo pochodzenia

Etykieta – produkty opakowane

- ▶ nazwa produktu
- ▶ wykaz składników oraz ich ilość
- ▶ alergeny
- ▶ masa netto
- ▶ termin przydatności do spożycia / data minimalnej trwałości
- ▶ nr partii
- ▶ warunki przechowywania
- ▶ kraj pochodzenia
- ▶ dane producenta

Gospodarstwo Rolne
Pani i Pan Kielbasa
ul. Kielbasy 000
00-000 Kielbasa

Należy spożyć do: 00.00.0000

Przechowywać w temperaturze 4-10°C.

Po otwarciu opakowania przechowywać w temperaturze 4-10°C nie dłużej niż 7 dni.

Kielbasa

masa netto: 500 g

wieprzowa

Kielbasa średnio rozdrobniona , parzona, suszona

Składniki: mięso wieprzowe (do przygotowania 100 g wyrobu wykorzystano 160 g mięsa wieprzowego), sól, czosnek, pieprz, papryka suszona słodka, **gorczyca**, substancja konserwująca - E250, jelito baranie - osłonka.

Kraj pochodzenia Polska

Nr partii: xxx

Weterynaryjny
numer
identyfikacyjny

Oznakowanie miejsca zbywania żywności

Oznakowanie powinno być czytelne i trwałe oraz powinno zawierać:

- ▶ napis: „ROLNICZY HANDEL DETALICZNY”
- ▶ nazwę i siedzibę podmiotu
- ▶ adres miejsca prowadzenia produkcji
- ▶ WNI

Ćwiczenie 1

Czego nie powinno w miejscu produkcji?







Ćwiczenie 2

Sporządzić instrukcję postępowania podczas produkcji mojego wyrobu oraz schemat technologiczny z uwzględnieniem układu własnej kuchni



Ćwiczenie 3

Sporządzić dziennik produkcyjny dla własnego wyrobu.

data produkcji/ numer partii	nazwa asortymentu	surowce użyte do produkcji				Ilość wyprodukowana
		własne	z zakupu			
			nazwa surowca	nazwa producenta	numer partii	

Ćwiczenie 4

Sporządzić etykietę dla własnego wyrobu.



Ćwiczenie 5

Sporządzić procedurę mycia i dezynfekcji

- ▶ Jak często blaty, lodówki itp.?
- ▶ Jakim środkiem?
- ▶ Jakie stężenie?
- ▶ W jaki sposób?

Przykład: Usunąć widoczne zabrudzenia, spłukać ciepłą wodą. Po czym umyć środkiem xxx o stężeniu xxx. Spłukać ciepłą wodą. Następnie zdezynfekować środkiem xxx. Stężenie środka... , czas działania... Po tym czasie spłukać dużą ilością wody.

Blaty kuchenne, podłogi, ściany, sprzęt myjemy po każdej produkcji. Lodówki myjemy i dezynfekujemy co drugi tydzień.



Odwiedź portal KSOW – www.ksow.pl

Zostań Partnerem Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich.