

**Produkcja zdrowej żywności**, jest stwierdzeniem użytym celowo, ale właściwie niepoprawnym, bowiem żywność z założenia powinna być zdrowa dla człowieka. Bardziej zasadnym jest stosowanie terminu bezpieczna, rekomendowana, niektórzy powiedzą, że ekologiczna. Ogólnie można powiedzieć, że jest to żywność produkowana metodami tradycyjnymi, bez konserwantów, ulepszaczy, środków utrwalających, sztucznych barwników i aromatów, stabilizatorów, substancji zagęszczających, przeciwutleniaczy, metali ciężkich pochodzących z nawozów mineralnych, pozostałości pestycydów oraz innych środków ochrony roślin.

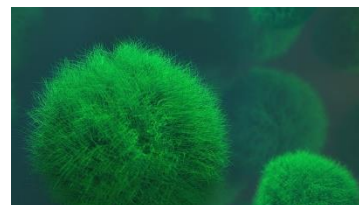


W artykule skupię się na zagadnieniu higienicznego wytwarzania w warunkach domowych żywności przeznaczonej na sprzedaż. W warunkach domowych, czyli przy wykorzystaniu sprzętu i urządzeń gospodarstwa domowego **w kuchni domowej** – w pomieszczeniu, w którym na co dzień

przygotowuje się posiłki dla rodziny.

Informowanie, przypominanie o higienicznych warunkach produkcji żywności musi być częste i systematyczne, każdy z nas chciałby wiedzieć, mieć wręcz pewność, że spożywa dobrą i bezpieczną dla zdrowia żywność.

W warunkach domowych produkujemy żywności, która stanowi potencjalne **niskie ryzyko** zagrożenia dla zdrowia (tj. małe ryzyko rozwoju drobnoustrojów chorobotwórczych – produkty poddane obróbce cieplnej – gotowaniu, pasteryzacji, tyndalizacji). Są to m. in.: makaron bez jajeczny, przetwory z owoców, warzyw (dżemy, soki, marmolady), zagęszczone syropy poddane obróbce termicznej, soki pasteryzowane, produkty marynowane o wydłużonym okresie przydatności do spożycia (z wyjątkiem przetworów z grzybów dzikorosnących), cukierki, pieczywo, pieczywo cukiernicze bez dodatku jaj, mleka i mięsa (i ich przetworów).



Przed podjęciem decyzji o produkcji/przetwórstwie żywności wytwarzanej w warunkach domowych, należy szczegółowo przeanalizować, czy mamy do tego odpowiednie warunki lokalowe i techniczne (sprzętowe), biorąc pod uwagę stan kuchni oraz wyposażenie dla prowadzenia tego typu działalności. Kuchnia (jej powierzchnia i wyposażenie) powinna być dostosowana do rodzaju i wielkości prowadzonej produkcji, tak aby zapewnić, że wszystkie czynności będą wykonywane w sposób higieniczny, minimalizujący ryzyko zanieczyszczenia.

W myśl zasady, że:

- ✓ **nie każdy rodzaj żywności ze względu na ryzyko, jakie za sobą niesie, może być wytwarzany w typowych warunkach domowych,**
- ✓ **nie każde warunki domowe pozwalają na wytwarzanie każdego rodzaju środków spożywczych.**

Należy oczywiście zapoznać się z ogólnie obowiązującymi przepisami, w tym wymaganiami określonymi w rozdziale III **załącznika II do rozporządzenia (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 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319, z późn. zm.), zwanego dalej „rozporządzeniem nr 852/2004”. Przepisy te zawierają ogólne wymagania dotyczące tzw. „pomieszczeń używanych głównie, jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzania do obrotu”.

Należy również zapoznać się z wytycznymi GIS:

<https://www.gov.pl/attachment/21986575-953c-4032-a3af-c59072351295>

**Obowiązek wykonywania wszystkich wymogów w celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności spoczywa na przedsiębiorstwach sektora spożywczego.**

**Przedsiębiorstwo spożywcze (wg Rozp. 178/2002) oznacza przedsiębiorstwo publiczne lub prywatne, typu non-profit lub nie, prowadzące jakąkolwiek działalność związaną z jakimkolwiek etapem produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności.**

Innymi słowy:

**to Ty jesteś odpowiedzialny za bezpieczeństwo żywności,  
którą produkujesz, przetwarzasz czy wprowadzasz do obrotu.**

Podstawową jest to, że nie wykonujemy typowo „domowych” czynności (*prasowanie, pranie, odkurzanie, posiłki dla domowników*) tam gdzie produkowana jest żywność na sprzedaż.

Produkcja w kuchni domowej **musi być wykonywana z rozdzieleniem czasowym** produkcji w ramach pracy oraz na użytek domowników. Po przeprowadzeniu cyklu produkcyjnego w ramach produkcji na potrzeby działalności, można przygotować żywność dla domowników. Przed rozpoczęciem kolejnego cyklu produkcji w ramach



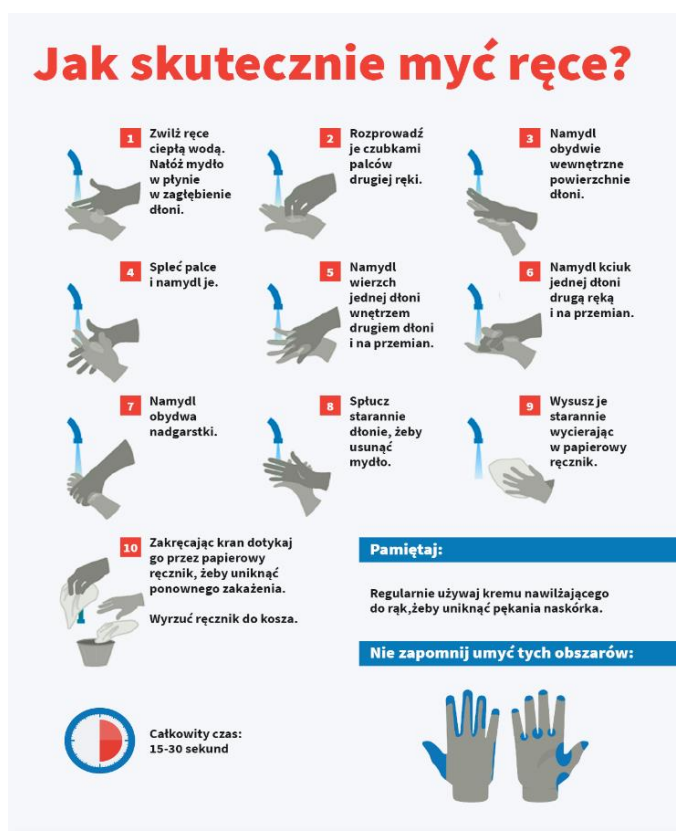
działalności należy ponownie przygotować pomieszczenie kuchenne (sprzątnąć, zdezynfekować) zgodnie z wymaganiami przywoływanego już rozporządzenia nr 852/2004.

Zasady dotyczące rozdzielenia czasowego powinny być opisane przez producenta w uproszczonej procedurze kontroli wewnętrznej, która powinna być stosowana w praktyce.

**Higienę produkcji** należy zapewnić na każdym etapie oraz należy przewidzieć zagrożenia i zaplanować sposoby ich zapobiegania:

1. Pomieszczenia powinny być utrzymane w czystości i dobrym stanie i kondycji technicznej, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia, w tym przez zwierzęta i szkodniki. Nie dopuszczamy do: „łuszczenia” się farby na ścianach, gromadzenia kurzu, pozostałości żywności i innych zanieczyszczeń w szczelinach/połączeniach płytek (może być to siedlisko bakterii i pleśni). W pomieszczeniach powinno być jak najmniej bibelotów, ozdób, które są miejscem zbierania kurzu. Wentylacja naturalna polega na otwieraniu okna, ale wyposażonego w siatki, które zapobiegają przedostawaniu się owadów i innym zanieczyszczeń do pomieszczenia. *W przypadku wykrycia szkodników stosujemy eliminację (pułapki, deratyzacja, dezynsekcja), ale nie w trakcie produkcji.*

2. Powierzchnie robocze i sprzęt użyty do produkcji, opakowania muszą być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia i w miarę potrzeby dezynfekcji. Nie wykorzystujemy sprzętu z uszkodzoną powierzchnią lub zużytego np. obitych garnków, desek i łyżek drewnianych z ubytkami drewna lub „wystrzępionych”, dziurawych sitek, patelnie muszą być nie porysowane i nie spalone tak w środku jak i na zewnątrz. Żywność pakujemy w taki sposób, żeby zapobiec jej zanieczyszczeniu. W tym celu stosujemy pojemniki zamykane (szklane, plastikowe) lub zawijamy w papier, folię, Do przechowywania żywności nie stosujemy wiaderek po środkach chemicznych np. farbach lub po środkach o bardzo intensywnych zapachach, śledzie, cebula.
3. Zapewniamy właściwą higienę produkcji:
- a) myjemy ręce, myjemy i dezynfekujemy sprzęt i powierzchnie kontaktujące się z żywnością (*sprzęt produkcyjny i pomocniczy - noże, deski, stolnice*),



- b) ściereczki, gąbki do mycia naczyń należy dokładnie płukać i dezynfekować, aby zapobiec rozwojowi mikroorganizmów,
- c) czynności czyszczące sprzęt to: usuwanie odpadów i resztek jedzenia, umycie powierzchni odpowiednim płynem, wyłukanie, dezynfekcja (gorąca woda lub odpowiedni środek), suszenie samoistne na suszarce i wycieranie, ale ręcznikiem papierowych,
- d) oprócz sprzętu, który ma bezpośredni kontakt z żywnością należy utrzymać w nienaganej czystości sprzęt jak piekarniki okapy, szafki do przechowywania,
- e) podczas pracy usuwamy na bieżąco ewentualne rozlane płyny, rozsypane produkty sypkie, które są wabikiem dla szkodników,



- f) zapewniamy odpowiednią wielkość powierzchni produkcyjnej,
  - g) nie czyścimy surowca przyniesionego bezpośrednio z pola na powierzchni produkcyjnej,
  - h) nie wychodzimy w fartuchu, w którym produkujemy żywność do innych, zewnętrznych pomieszczeń (*np. po jaja do kurnika*),
  - i) w trakcie produkcji nie wykonujemy innych brudnych czynności, (*np. nie palimy papierosów*),
  - j) zapobiegamy wnoszeniu zanieczyszczeń z zewnątrz do kuchni (*zmieniamy odzież i obuwie*).
4. Należy przestrzegać właściwej obróbki surowców:
- a) obróbka wstępna surowców - odpowiednie mycie warzyw i owoców, szczególnie liściastych (*każdy liść oddzielnie, pora należy przekroić wzdłuż i umyć środkowe liście*), jaja przed użycie dokładnie myjemy i dezynfekujemy *np. poprzez polanie gorącą wodą*),
  - b) rozmrażanie - najlepiej to robić w urządzeniu chłodniczym w jak najkrótszym czasie - *nie zamrażamy ponownie żywności (chyba, że po rozmrożeniu poddamy ją obróbce termicznej)*,



c) obróbka termiczna - musi być przeprowadzona z zachowaniem właściwych parametrów procesów (*temperatura, czas*), pamiętając, że *drobnoustroje chorobotwórcze mogą namnażać się w żywności w temperaturze pomiędzy 5°C a 63°C*,



d) po obróbce termicznej produkty jak najszybciej poddajemy schłodzeniu (*np. poprzez umieszczenie pojemnika z żywnością w naczyniu z lodem lub przeniesienie w chłodne miejsce, zabezpieczając przed zanieczyszczeniem poprzez zakrycie czystą ściereczką*), nie chowamy gorących produktów do lodówki, bo to obniża jej parametry chłodnicze.

5. Zapewnienie odpowiedniej ilości gorącej i/lub zimnej wody pitnej.

Woda używana do higieny osobistej, czyszczenia, obróbki produkcji środków spożywczych **musi spełniać wymagania wody pitnej**.

Woda z własnych ujęć powinna mieć udokumentowaną jakość tzn. posiadać aktualne badania laboratoryjne. *Minimalna częstotliwość pobierania próbek wody do badań, Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. poz. 2294)*.



6. Zapewnić odpowiednie warunki i/lub udogodnienia dla higienicznego składowania i usuwania niebezpiecznych, niejadalnych substancji i odpadów (stałych i płynnych).

a) usuwamy systematycznie odpady, *nie dopuszczając do przepełnienia koszy, które powinny być zamykane utrzymywane w czystości i dezynfekowane (nie myjemy ich w zlewozmywakach kuchennych), nie pozostawiamy resztek pozostałych po produkcji, są one wabikiem dla szkodników, a te z kolei mogą zanieczyścić żywność*,

b) śmietniki zewnętrzne powinny być utrzymywane w higienicznym stanie i zabezpieczone przed zwierzętami i szkodnikami.

7. Zapewnić odpowiednie udogodnienia, warunki dla utrzymania i monitorowania właściwych warunków termicznych żywności:

a) prawidłowa temperatura w lodówce max. 5C, w zamrażarce -18C,

b) produkujemy taką **ilość** żywności, która jest **dostosowana do warunków jakie posiadamy**, np. zbyt duża ilość produktów w lodówce, obniża jej wydajność, co może przyczynić się do szybszego psucia żywności,



c) zachowujemy właściwe parametry procesów termicznych podczas obróbki właściwej (temperatura, czas), źle dobrane parametry mogą skutkować namnażaniem drobnoustrojów, które przetrwały w sprzyjających dla nich warunkach.

8. Środki spożywcze muszą być tak umieszczone (przechowywane), aby unikać, na tyle, na ile to rozsądnie praktykowane, ryzyka zanieczyszczeń:

a) oddzielać surową żywność od ugotowanej i osobno magazynować: surowe mięso, drób, owoce i warzywa i gotowe potrawy,

b) surowe mięso nie może być przetrzymywane w sposób dający możliwość zanieczyszczenia sokiem surowiczym innych środków spożywczych, przede wszystkim przeznaczonych do bezpośredniego spożycia,

c) jaja, surowe rośliny przyniesione z zewnątrz (nie oczyszczone), nie mogą być przechowywane w bliskości innych środków. Powodować to może wtórne zanieczyszczenie Salmonellą lub ziemią (*Escherichia coli*).

9. W przypadku konieczności transportu żywności musi on odbywać się z zachowaniem właściwych dla przewożonej żywności warunków, eliminując też możliwość zanieczyszczenia (*żywność nietrwałą w torbach izolacyjnych, mroźniach, gorącą żywność przewozimy zabezpieczając przed wystygnięciem w pojemnikach styropianowych z wkładem, transport w opakowaniach jednostkowych lub pojemnikach zabezpieczających przed zanieczyszczeniem*). Przewóz nietrwałej żywności w nieodpowiednich warunkach może skutkować namnożeniem się mikroflory chorobotwórczej, oddzielamy produkty surowe od innej żywności.

**Nie dopuszczamy do jakiegokolwiek pracy**, w szczególności zbioru owoców miękkich, czy produkcji żywności osób z widocznymi objawami chorobowymi (*wymioty, biegunka, zmiany skórne, kaszel, katar, infekcje gardła*). W przypadku choroby producenta czy domowników należy wstrzymać się od produkowania żywności do czasu ustąpienia choroby u wszystkich osób. Po ustaniu symptomów chorobowych, wskazane jest aby lekarz poświadczył, że stan zdrowia jest właściwy do tego, by mogła być dalej produkowana żywność.



Celem prawidłowej oceny, czy ryzyko związane z produktem jest niskie, a także móc wyznaczyć krytyczne parametry produkcji, które wpływają na bezpieczeństwo zdrowotne produktu **należy opracować szczegółową recepturę**, która powinna zawierać:

- **wykaz składników** (z podaniem ilości), które są użyte do produkcji, czy z własnej uprawy, czy od innego rolnika, czy zostały zakupione,
- **opis procesu** - szczegółowy sposób przygotowania produktu, z podaniem kolejnych kroków. Powinien on uwzględniać warunki produkcji, w tym temperatura i czas obróbki cieplnej (np. pasteryzacji), rodzaj opakowania (woreczki, pojemniki z tworzywa sztucznego, słoiki). Receptura powinna wskazywać, jakie są krytyczne parametry, które wymagają przestrzegania i ewentualnej weryfikacji (np. czas i temperatura pasteryzacji),
- **sposób i warunki przechowywania surowców i produktu gotowego**, w tym dotyczące temperatury (parametr krytyczny), a także przewidywany termin przydatności do spożycia lub datę minimalnej trwałości wyprodukowanego środka spożywczego,
- **metody postępowania, gdy parametr krytyczny nie zostanie spełniony** (np. *gdy nastąpi awaria chłodziarki, w której przetrzymujemy środki spożywcze*),
- **sposób dostarczania środków spożywczych do odbiorcy** (*odbiera sam, przewóz samochodem – w jaki sposób, w jakich opakowaniach, czy produkt jest zabezpieczony*



przed wtórnym zanieczyszczeniem, czy zachowany jest „łańcuch chłodniczy” – dot. żywności nietrwałej mikrobiologicznie), zgodnie z rozporządzeniem 852/2004.



Poza wyżej wymienioną dokumentacją, **należy posiadać i na żądanie organów kontrolnych przedstawić:**

- ✓ aktualne wyniki badania wody,
- ✓ umowy na wywóz odpadów lub deklaracje,
- ✓ dokumentację GMP/GHP lub dokumentację GMP/GHP i HACCP. W przypadku produkcji na małą skalę Sanepid może wymagać jedynie opracowania i wdrożenia Dobrych Praktyk Produkcyjnych i Higienicznych (dokumentacja GMP/GHP),
- ✓ orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych osób pracujących przy produkcji żywności, czyli tzw. dawnej książeczki sanepidowskiej,
- ✓ książki kontroli przedsiębiorcy.

Żywność produkowana w kuchni domowej powinna być **oznakowana** zgodnie z przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) (Dz. Urz. UE L 304 z 21.11.2011, str. 18).



Wszystkie osoby wykonujące prace związane z produkcją żywności powinny **posiadać wiedzę** z zakresu podstawowych zasad higieny żywności i zasad jej produkcji.

Aby to udokumentować należy (*oprócz oczywiście odbytych kursów, szkoleń, jeśli miały miejsce*) posiadać stosowne

materiały, mogą to być książki, literatura fachowa, jak też wydruki ze stron internetowych.

Zainteresowanie obszarem zdrowej żywności przez Parlament UE wskazuje na to, że Unia Europejska zdaje sobie sprawę z rosnącego znaczenia tego obszaru rynku. Przeciwnicy nadmiernych regulacji będą zapewne stawać okoniem przeciwko mnożeniu aktów prawnych regulujących każdą strefę wspólnego rynku. Zwolennicy regulacji będą się cieszyć, że kolejny fragment życia gospodarczego został uporządkowany.

### WAŻNE!



– Obecnie przepisy znoszą obowiązek przeprowadzenia przez Sanepid kontroli domowej produkcji przed rozpoczęciem działalności. Istnieje jednak możliwość, że urzędnicy będą chcieli jednak zobaczyć wcześniej pomieszczenia przeznaczone na domową produkcję żywności.

- Jeśli salon jest połączony z aneksem kuchennym produkcja domowa nie będzie możliwa. Pomieszczenie powinno być zamknięte.
- Produkcja domowa podlega kontrolom Sanepidu jak każdy inny zakład gastronomiczny.



*Powyższe informacje nie stanowią wiążącej interpretacji przepisów prawa, są materiałem pomocniczym.*

*Materiały źródłowe:*

- <https://www.gov.pl/attachment/21986575-953c-4032-a3af-c59072351295>
- ROZPORZĄDZENIE (WE) NR 852/2004 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY
- ROZPORZĄDZENIE (WE) NR 178/2002 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY
- <https://www.gov.pl/web/gis/jak-myc-rece-instrukcja-mycia-rak>
- <https://www.gov.pl/web/gis/zywnosc5>
- <https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&q=ksi%C4%85%C5%BCka+kontroli+przeds%C4%99biorcy>
- Zdjęcia ze strony: <https://pixabay.com/pl/>

Małgorzata Pucek  
Kierownik Zespołu Rozwoju Obszarów Wiejskich  
CDR w Brwinowie

Marzec, 2021