



Produkcja żywności w RHD

– wymagania prawne mające wpływ na jakość wyrobu i jego bezpieczeństwo

dr Beata Bartodziejska ✉ beata.bartodziejska@ibprs.pl
Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego
im. prof. Wacława Dąbrowskiego – Państwowy Instytut Badawczy
Zakład Jakości Żywności w Łodzi

W sektorze rolno-spożywczym podstawowym elementem zdobycia zaufania konsumentów jest produkcja bezpiecznej żywności, również jest to podstawowy obowiązek prawny dla wszystkich organizacji skupionych w obrębie tzw. łańcucha żywnościowego. Produkt lub związana z nim usługa nie mogą zagrażać zdrowiu lub życiu konsumenta.

Definicja bezpieczeństwa żywności i żywienia zawarta jest w regulacjach prawnych Unii Europejskiej i ma charakter norm prawa międzynarodowego. Mówi ona, że bezpieczeństwo żywności i żywienia to ogół warunków i działań, jakie muszą być spełnione na wszystkich etapach procesu produkcji żywności i obrotu nią, w celu zapewnienia zdrowia lub życia konsumenta.

Prowadząc działalność, w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego, producent/przetwórcą jest zobligowany do przestrzegania wymagań właściwej higieny produkcji i zapewnienia bezpieczeństwa wprowadzanej do obrotu żywności. Żywność produkowana w gospodarstwach rolnych i małych lokalnych zakładach przetwórczych jest coraz częściej poszukiwana i nabywana przez konsumentów. Zainteresowanie tego typu produktami wynika z faktu, iż w odczuciu konsumentów jest to żywność wysokiej jakości, produkowana bez użycia chemicznych dodatków i polepszaczy, wytwarzana na małą skalę, często z wykorzystaniem tradycyjnych metod produkcji. Są to najczęściej produkty lokalne, których dostępność jest ograniczona do danego regionu.

Jednak podstawowym elementem zdobycia zaufania konsumentów jest produkcja bezpiecznej żywności. Aby zapewnić produkcję bezpiecznej żywności konieczne jest:

- ▶ przestrzeganie ogólnych zasad higieny, zapisanych w regulacjach prawnych, dotyczących produkcji, przetwórstwa, przechowywania, transportu i obrotu żywnością,
- ▶ opracowanie i stosowanie procedur kontroli wewnętrznej, zapewniających uzyskanie bezpiecznej żywności,
- ▶ wdrażania w zakładach produkcji i przetwórstwa żywności, systemów zapewnienia jakości.

Przy rozpoczynaniu produkcji/przetwórstwa żywności, w ramach RHD, wymagana jest wiedza z zakresu prawa żywnościowego, towaroznawstwa, technologii produkcji oraz przechowywania. Działalność taka, szczególnie gdy prowadzona jest przy wykorzystaniu pomieszczeń używanych głównie jako przydomowe kuchnie, stwarza taką możliwość dla osób chcących urozmaicić ofertę produkowanej żywności, bez inwestycji i dużych nakładów finansowych.

Zaletą tego rodzaju produkcji jest skrócenie drogi i czasu dostaw żywności od producenta do konsumenta. Dodatkowo, w przypadku posiadania własnego surowca, pozyskanego w produkcji pierwotnej, przetwórstwo prowadzone w gospodarstwie pozwala na jego zagospodarowanie i uzyskanie wyższych przychodów finansowych.

Produkcja żywności na małą skalę, w kuchni domowej, wymaga elastycznego podejścia do wymagań higienicznych. Taka produkcja może być prowadzona po analizie warunków sanitarnych procesu produkcji oraz analizie zagrożeń związanych z rodzajem żywności, która miałaby być przygotowywana, skali produkcji oraz grupy konsumentów, do której będzie kierowany produkt.

Wymagania higieniczne dla działalności, w ramach RHD, gdzie produkcja prowadzona jest z reguły w kuchni domowej, określone są w dwóch rozporządzeniach zwanych „Pakiem Sanitarnym”: rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych, w zależności od wybranej lokalizacji i warunków prowadzenia produkcji żywności. W przypadku gdy:

- ▶ produkcja prowadzona jest przy wykorzystaniu pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne (przy wykorzystaniu 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 prowadzona jest w pomieszczeniach innych niż używane głównie jako prywatne domy – obowiązuje 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.

Uszczegółowienie tych zasad, w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego reguluje załącznik III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

Żywność produkowana na małą skalę 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 (...).



Zgodnie z ogólną zasadą – żywność musi być bezpieczna dla zdrowia i życia człowieka, a odpowiedzialność za jej bezpieczeństwo ponosi producent lub podmiot wprowadzający żywność do obrotu. W przypadku niespełnienia warunku bezpieczeństwa żywności, producent lub dystrybutor jest za to odpowiedzialny i może ponieść konsekwencje prawne.

Przed podjęciem decyzji o wytwarzaniu żywności w małym zakładzie, należy przeprowadzić analizę dotyczącą odpowiednich warunków lokalowych i technicznych oraz odpowiedniego wyposażenie. Planując produkcję/przetwarzanie żywności należy:

- ▶ zapoznać się z obowiązującymi przepisami prawnymi,
- ▶ przeanalizować zagrożenia mikrobiologiczne, chemiczne i fizyczne,

- ▶ sprawdzić własną wiedzę i umiejętności technologiczne,
- ▶ wybrać miejsce pracy,
- ▶ wyznaczyć odpowiedni czas na prowadzenie działań produkcyjnych,
- ▶ zapewnić odpowiednie wyposażenie i sprzęt,
- ▶ opracować procedury Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP)/ Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).

W celu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, producenci są zobowiązani (art. 5 rozporządzenia nr 852/2004) do opracowania i wdrożenia systemów zapewniających jakość i bezpieczeństwo produkowanej żywności, również do opracowania procedur zapobiegawczych i korygujących, w przypadku wystąpienia nieprawidłowości.

”

Produkcja żywności na małą skalę, w kuchni domowej, wymaga elastycznego podejścia do wymagań higienicznych. Taka produkcja może być prowadzona po analizie warunków sanitarnych procesu produkcji oraz analizie zagrożeń związanych z rodzajem żywności, która miałaby być przygotowywana, skali produkcji oraz grupy konsumentów, do której będzie kierowany produkt.

zdjęcia: M. Sadowska (ŚODR)

