

---

# Wymagania higieniczne

## Wymagania higieniczne dla przedsiębiorstw sektora spożywczego w zakresie higieny środków spożywczych.

*Dążenie do wysokiego poziomu ochrony życia i zdrowia ludzkiego jest jednym z podstawowych celów prawa żywnościowego*

Podstawa prawna: Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE z 2004 r. z późn. zm.)

Rozporządzenie zostało przyjęte w dniu 29 kwietnia 2004 r. Ustanawia ono ogólne wymogi higieny, które winny być przestrzegane przez przedsiębiorstwa sektora spożywczego na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego.

Obowiązek wykonania rozporządzenia spoczywa na przedsiębiorstwach sektora spożywczego

Muszą one zapewnić prawidłowe wdrożenie wszystkich wymogów w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności.

**Ogólne przepisy higieny dla produkcji podstawowej** i powiązanych działań są określone w załączniku I ww. Rozporządzenia.

„*Produkcja podstawowa*” oznacza produkcję, uprawę lub hodowlę produktów podstawowych, w tym zbiory, dojenie i hodowlę zwierząt gospodarskich przed ubojem. Oznacza także łowiectwo i rybołówstwo oraz zbieranie runa leśnego.

Termin „produkcja podstawowa” należy rozumieć jako produkcję podstawową wraz z wymienionymi działaniami towarzyszącymi. Wymagania zostały omówione w zakładce „Produkcja podstawowa”.

**Wymagania higieniczne dla zakładów produkcji i obrotu żywnością**, zostały określone w załączniku nr II do Rozporządzenia (WE) nr 852/2004: