

# Produkcja podstawowa

**W sprawie rejestracji zakładu należy zwrócić się do właściwego terenowo ze względu na siedzibę zakładu lub miejsce prowadzenia działalności państwowego powiatowego inspektora sanitarnego.**

## Podstawa prawna:

- art. 6, zał I Rozporządzenia nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE z 2004 r. z późn. zm.),
- art. 61-67 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 594)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 06.06.2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r nr 112 poz. 774)

**Produkcja podstawowa** - oznacza produkcję, uprawę lub hodowlę produktów podstawowych, w tym zbiory, dojenie i produkcję zwierząt gospodarskich przed ubojem. Oznacza także łowiectwo, rybołówstwo oraz zbieranie runa leśnego. Innymi słowy oznacza uprawę zbóż, owoców, warzyw, ziół i grzybów hodowlanych, jak również zbieranie runa leśnego. Działaniem towarzyszącym produkcji pierwotnej jest transport, składowanie i obróbka surowców (produktów pierwotnych) w miejscu produkcji pod warunkiem, że nie zmienia to znacznie ich charakteru (np. mycie warzyw, usuwanie liści, sortowanie owoców, suszenie zbóż).

**Dostawy bezpośrednie** - dostawy dokonywane przez producenta, małych ilości surowców do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego.

Każdy podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji pierwotnej i dostaw bezpośrednich zobowiązany jest złożyć do terenowo właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego wniosek o dokonanie wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

## **UZYSKANIE WPISU DO REJESTRU ZAKŁADÓW JEST BEZPŁATNE**



Po uzyskaniu wpisu do rejestru producenci małych ilości produktów produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego takich jak owoce, warzywa, ziola, zboża, grzyby uprawne oraz pozostałych surowców pochodzących z dokonywanych osobiście zbiorów ziół i runa leśnego mogą je sprzedawać konsumentowi finalnemu np. na targowiskach, placach

targowych, w bramach własnych gospodarstw rolnych, jak również sklepom i zakładom gastronomicznym.

**Niedopełnienie ustawowego obowiązku zagrożone jest sankcją w postaci kary pieniężnej nakładanej w trybie postępowania administracyjnego przez Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego (art. 103 ust 1 pkt 4 wyżej cytowanej ustawy)**

## **CZĘŚĆ A: OGÓLNE PRZEPISY HIGIENY DLA PRODUKCJI PODSTAWOWEJ I POWIĄZANYCH DZIAŁAŃ**

### **I ZAKRES**

1. Niniejsze przepisy mają zastosowanie do produkcji podstawowej oraz następujących działań powiązanych:
2. a) transport, składowanie, przetwarzanie surowców w miejscu produkcji, pod warunkiem że nie zmienia to znacznie ich charakteru;
3. b) transport żywych zwierząt, gdzie jest to niezbędne do osiągnięcia celów niniejszego rozporządzenia; oraz
4. c) w przypadku produktów pochodzenia roślinnego, produktów rybołówstwa i zwierząt łownych, działania transportowe w celu dostawy surowców, których charakter nie został znacznie zmieniony, z miejsca produkcji do zakładu.
5. PRZEPISY HIGIENY
6. W jak najszerszym zakresie, przedsiębiorstwa sektora spożywczego zapewniają, że surowce są chronione przed zanieczyszczeniem, uwzględniając każde przetwarzanie, które te surowce będą kolejno przechodzić.
7. Nie naruszając ogólnego obowiązku ustanowionego w ust. 2, przedsiębiorstwa sektora spożywczego muszą przestrzegać właściwych wspólnotowych i krajowych przepisów prawnych odnoszących się do kontroli zagrożeń w produkcji podstawowej i powiązanych działań, w tym:
8. a) środków kontroli zanieczyszczeń z powietrza, ziemi, wody, paszy, nawozów, weterynaryjnych produktów leczniczych, środków ochrony roślin oraz biocydów oraz składowania, przetwarzania i unieszkodliwiania odpadów; oraz
9. b) środków odnoszących się do zdrowia zwierząt i ich dobrostanu oraz zdrowia roślin, które mają wpływ na zdrowie ludzkie, w tym programy nadzoru i kontroli czynników odzwierzęcych.
10. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego hodujące, zbierające lub polujące na zwierzęta albo produkujące produkty pochodzenia zwierzęcego podejmują odpowiednie działania, według potrzeb:
11. a) w celu utrzymania obiektów używanych w powiązaniu z produkcją podstawową i działaniami powiązanymi, w tym obiektów używanych do składowania i przetwarzania pasz, w czystości oraz, w miarę potrzeby po wyczyszczeniu, dezynfekowania ich we właściwy sposób;
12. b) w celu utrzymania czystości oraz, w miarę potrzeby po wyczyszczeniu, dezynfekowania we właściwy sposób, wyposażenia, pojemników, skrzyń, pojazdów oraz statków;
13. c) w zakresie w jakim to możliwe w celu zapewnienia czystości zwierząt przeznaczonych do uboju oraz, w miarę potrzeby, zwierząt produkcyjnych;
14. d) w celu używania wody pitnej, lub czystej wody, w każdym przypadku gdy jest to niezbędne do zapobieżenia zanieczyszczeniu;
15. e) w celu zapewnienia, że personel przetwarzający środki spożywcze jest dobrego zdrowia i przechodzi szkolenie na temat ryzyka zdrowotnego;
16. f) w zakresie w jakim to możliwe w celu zapobieżenia, aby zwierzęta lub szkodniki spowodowały zanieczyszczenie;
17. g) w celu składowania i przetwarzania odpadów i substancji niebezpiecznych w taki sposób, aby zapobiegać zanieczyszczeniu;
18. h) w celu zapobieżenia zapoczątkowaniu i rozszerzeniu chorób zakaźnych mogących przenieść się na ludzi za pośrednictwem żywności, w tym poprzez podejmowanie środków ostrożności przy przyjmowaniu nowych zwierząt i zgłaszanie podejrzenia wybuchu takich epidemii właściwym organom;
19. i) w celu uwzględnienia wyników wszelkich właściwych analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od zwierząt lub innych próbkach, które są istotne dla zdrowia ludzkiego; oraz
20. j) w celu właściwego używania dodatków paszowych i weterynaryjnych produktów leczniczych, zgodnie z wymogami odnośnego ustawodawstwa.

- 
21. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego produkujące lub zbierające produkty roślinne podejmują odpowiednie działania, według potrzeb:
  22. a) w celu utrzymania w czystości oraz, w miarę potrzeby po wyczyszczeniu, dezynfekowaniu ich we właściwy sposób obiektów, wyposażenia, pojemników, skrzyń, pojazdów i statków;
  23. b) w celu zapewnienia, w miarę potrzeby, higienicznych warunków produkcji, transportu i składowania, oraz czystości, produktów roślinnych;
  24. c) w celu używania wody pitnej, lub czystej wody, w każdym przypadku gdy jest to niezbędne do zapobieżenia zanieczyszczeniu;
  25. d) w celu zapewnienia, że personel przetwarzający środki spożywcze jest dobrego zdrowia i przechodzi szkolenie na temat ryzyka zdrowotnego;
  26. e) w zakresie w jakim to możliwe w celu zapobieżenia, aby zwierzęta lub szkodniki spowodowały zanieczyszczenie;
  27. f) w celu składowania i przetwarzania odpadów i substancji niebezpiecznych w taki sposób, aby zapobiegać zanieczyszczeniu;
  28. g) w celu uwzględnienia wyników wszelkich właściwych analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od roślin lub innych próbkach, które są istotne dla zdrowia ludzkiego; oraz
  29. h) w celu właściwego używania środków ochrony roślin i biocydów, zgodnie z wymogami odnośnego ustawodawstwa.
  30. Przedsiębiorstwo sektora spożywczego podejmują właściwe czynności zaradcze gdy zostają powiadomione o problemach wykrytych podczas urzędowych kontroli.

### III. PROWADZENIE DOKUMENTACJI

1. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego prowadzą i przechowują dokumentację odnoszącą się do działań podejmowanych w celu kontroli zagrożeń we właściwy sposób oraz przez właściwy okres, proporcjonalny do charakteru i rozmiaru przedsiębiorstwa sektora spożywczego. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego udostępniają istotne informacje zawarte w tej dokumentacji właściwemu organowi i, na wniosek, przedsiębiorstwom sektora spożywczego.
2. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego hodujące zwierzęta lub produkujące surowce pochodzenia zwierzęcego prowadzą dokumentację w szczególności na temat:
  3. a) charakteru i pochodzenia paszy otrzymanej przez zwierzęta;
  4. b) weterynaryjnych produktów leczniczych lub innych medykamentów podawanych zwierzętom, okresy ich podawania oraz zaprzestania podawania;
  5. c) występowania chorób, które mogą zagrozić bezpieczeństwu produktów pochodzenia zwierzęcego;
  6. d) wyników wszelkich analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od zwierząt lub innych próbkach pobranych do celów diagnostycznych, istotnych ze względu na zdrowie ludzkie; oraz
  7. e) wszelkich odpowiednich sprawozdań na temat przeprowadzonych kontroli zwierząt lub produktów pochodzenia zwierzęcego.
8. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego produkujące lub zbierające produkty roślinne prowadzą dokumentację w szczególności na temat:
  9. a) wszelkiego użycia środków ochrony roślin i biocydów;
  10. b) wszelkiego występowania szkodników lub chorób, które mogą zagrozić bezpieczeństwu produktów pochodzenia roślinnego; oraz
  11. c) wyników wszelkich analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od roślin lub innych próbkach, istotnych ze względu na zdrowie ludzkie.
12. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą być wspomagane przez inne osoby, takie jak weterynarze, agronomowie oraz techników rolniczych, przy prowadzeniu dokumentacji.

### **CZĘŚĆ B: ZALECENIA DO WYTYCZNYCH DOBREJ PRAKTYKI HIGIENY**

1. Krajowe i wspólnotowe wytyczne określone w art. 7 - 9 niniejszego rozporządzenia powinny zawierać wytyczne na temat dobrej praktyki higieny w celu kontroli zagrożeń w produkcji podstawowej i powiązanych działaniach.
2. Wytyczne dobrej praktyki higieny powinny zawierać właściwe informacje na temat zagrożeń, które mogą powstawać w produkcji podstawowej i działaniach powiązanych oraz działaniach mających na celu kontrolę zagrożeń, w tym właściwych środków określonych w ustawodawstwie krajowym i wspólnotowym oraz w programach krajowych i wspólnotowych. Przykłady takich zagrożeń i działań mogą obejmować:

- 
3. a) kontrolę zanieczyszczeń takich jak mykotoksyny, metale ciężkie i materiały radioaktywne;
  4. b) wykorzystanie wody, odpadów organicznych i nawozów;
  5. c) właściwe i odpowiednie używanie środków ochrony roślin i biocydów oraz możliwość ich śledzenia;
  6. d) właściwe i odpowiednie używanie weterynaryjnych produktów leczniczych i dodatków paszowych oraz możliwość ich śledzenia;
  7. e) przygotowanie, składowanie, używanie i możliwość śledzenia pasz;
  8. f) właściwe usuwanie padłych zwierząt, odpadów i śmieci;
  9. g) środki ochronne mające na celu zapobieżenie powstania chorób zakaźnych przenoszonych na ludzi za pośrednictwem żywności, oraz obowiązek powiadamiania właściwego organu;
  10. h) procedury, praktyki oraz metody mające na celu zapewnienie, że żywność jest produkowana, przetwarzana, pakowana, składowana i transportowana we właściwych warunkach higienicznych, w tym efektywne czyszczenie i kontrola szkodników;
  11. i) środki odnoszące się do czystości zwierząt produkcyjnych i przeznaczonych na ubój;
  12. j) środki odnoszące się do prowadzenia dokumentacji.