

Gospodarstwa agroturystyczne

wymagania w zakresie sprawowania
nadzoru sanitarnego

Agroturystyka

jest rodzajem turystyki wiejskiej, charakteryzuje się powiązaniem usług turystycznych z gospodarstwem rolnym

Przepisy prawa

- ▶ – rejestracja (ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia),
- ▶ – ogólne wymagania prawa żywnościowego (rozp . 178/2002 UE),
- ▶ – wymagania higieniczno-sanitarne (rozp. 852/2004UE),
- ▶ – dokumentacja GHP, GMP oraz zasady systemu HACCP,
- ▶ – przekazywanie informacji konsumentom,

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia

▶ art. 61 – 64

właściciele gospodarstw agroturystycznych składają do właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego

wniosek o wpis do rejestru zakładów,

w formie pisemnej, w terminie co najmniej 14 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia

▶ art. 103

kto prowadzi działalność w zakresie produkcji lub obrotu żywnością bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów podlega **karze pieniężnej** w wysokości do 5000 zł nie mniej niż 1000 zł

Wzór wniosku o wpis zakładu do rejestru zakładów określa załącznik nr 2 do:

Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29.05.2007 r.

w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej

Wzór wniosku o wpis zakładu do rejestru zakładów

Dziennik Ustaw Nr 106

— 6935 —

Poz. 730

Załącznik nr 2

WZÓR

WNIOSEK

O WPIS ZAKŁADU DO REJESTRU ZAKŁADÓW PODLEGAJĄCYCH URZĘDOWEJ KONTROLI ORGANÓW
PAŃSTWOWEJ INSPEKCJI SANITARNEJ

.....
(miejsce, data)

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny

W

Na podstawie art. 64 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225), w związku z art. 6 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 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; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319):

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

.....
(adres/adresna wnioskodawcy wg KRS lub EDG, lub numeru identyfikacyjnego ARMER²⁾)

.....
(PESEL³⁾/numer identyfikacji podatkowej NIP)

wnosi o wpis do rejestru zakładów

.....
(należy wymienić odrębnie nazwy i siedziby wszystkich zakładów objętych wnioskiem⁴⁾)

.....
(należy wymienić i opisać zmiany objęte wnioskiem odrębnie dla każdego zakładu)

.....
Rodzaj i zakres prowadzonej działalności, zgodnie z Polską Klasyfikacją Działalności (PKD), określonej w Krajowym Rejestrze Sądowym (KRS) lub Ewidencji Działalności Gospodarczej (EDG)⁵⁾

.....
Rodzaj żywności będącej przedmiotem produkcji lub obrotu⁶⁾:

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

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia

▶ art. 59

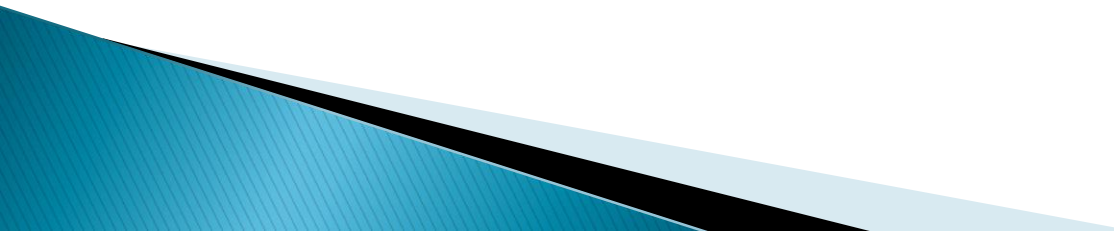
podmioty działające na rynku spożywczym są obowiązane przestrzegać w zakładach wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu nr 852/2004

Rozporządzenie (WE) nr 852/2004
z dnia 29 kwietnia 2004 r.
w sprawie higieny środków spożywczych

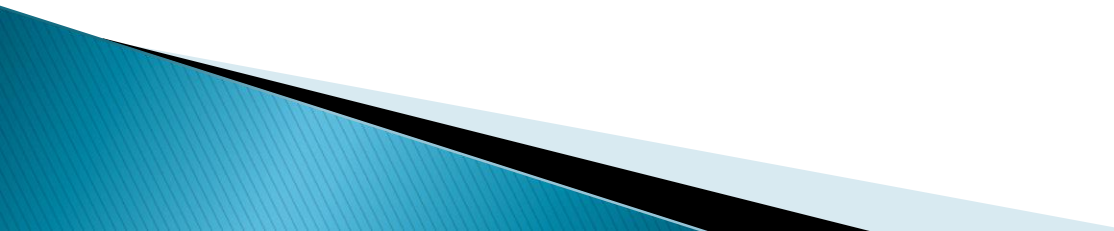
▶ załącznik II

Ogólne wymagania higieny dla wszystkich przedsiębiorstw sektora spożywczego

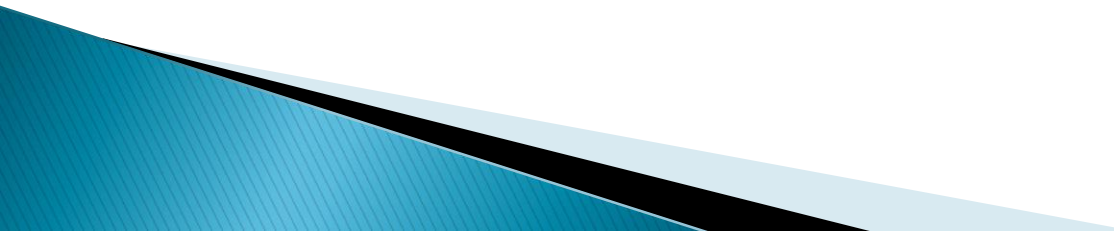
Załącznik II rozporządzenia (WE) nr 852/2004

- ▶ Wymagania dot. infrastruktury i sprzętu
 - ▶ wymagania dotyczące surowców
 - ▶ higiena personelu
 - ▶ zdrowie personelu
 - ▶ szkolenia personelu
- 

Załącznik II rozporządzenia (WE) nr 852/2004

- ▶ procedury ochrony przed szkodnikami
 - ▶ usuwanie odpadów żywnościowych
 - ▶ jakość wody
 - ▶ czyszczenie i dezynfekcja sprzętu,
 - ▶ utrzymywanie łańcucha chłodniczego
- 

Załącznik II rozporządzenia (WE) nr 852/2004

- ▶ przechowywanie żywności
 - ▶ rozmrażanie żywności
 - ▶ obróbka cieplna żywności
 - ▶ pakowanie żywności
 - ▶ transport żywności
- 

W celu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowia ludzi korzystających z wypoczynku w gospodarstwach agroturystycznych, zostały opracowane:

„ Zasady GHP i GMP w gospodarstwach agroturystycznych”

**Poradnik dla kwaterodawcy wiejskiego
w zakresie żywienia turystów**

Poradnik zatwierdzony przez Główny Inspektorat Sanitarny

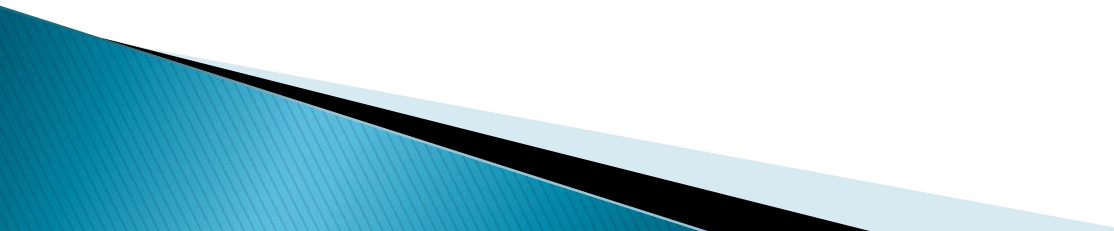
„Zasady GHP i GMP w gospodarstwach agroturystycznych”

- ▶ **GHP – Dobra Praktyka Higieniczna**
działania, które muszą być podjęte, i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności
- 1. Lokalizacja i otoczenie gospodarstwa
- 2. Układ funkcjonalny kuchni i jadalni
- 3. Procesy mycia i dezynfekcji
- 4. Zaopatrzenie w wodę pitną
- 5. Usuwanie odpadów i śmieci
- 6. Zabezpieczenie przed szkodnikami
- 7. Szkolenie i higiena personelu
- 8. Dokumentacja

„Zasady GHP i GMP w gospodarstwach agroturystycznych”

- ▶ **Lokalizacja i otoczenie gospodarstwa**
 - ✓ ogrodzenie posesji
 - ✓ oddzielenie części mieszkalnej i części gospodarczej
 - ✓ zabezpieczenie budynków przed dostępem gryzoni
 - ✓ wydzielenie miejsca z zamykanymi pojemnikami na gromadzenie odpadów

„Zasady GHP i GMP w gospodarstwach agroturystycznych”

- ▶ **Układ funkcjonalny kuchni i jadalni**
 - ✓ niekrzyżowanie się stanowisk prac „czystych” i „brudnych”
 - ✓ zapewnienie odpowiedniej wentylacji pomieszczeń
 - ✓ ściany, sufity, podłogi, okna, drzwi, powierzchnie robocze wykonane z materiału łatwo zmywalnego, nietoksycznego
 - ✓ używany sprzęt dopuszczony do kontaktu żywnością
- 

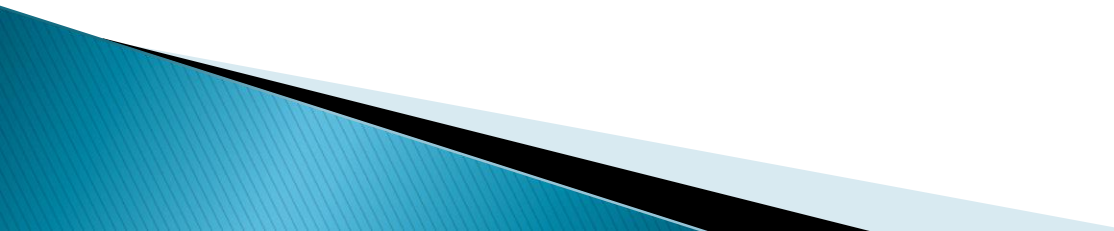
„Zasady GHP i GMP w gospodarstwach agroturystycznych”

- ▶ **Procesy mycia i dezynfekcji**
 - ✓ systematycznie, z określoną częstotliwością
 - ✓ oznaczenie pojemników na niejadalne odpadki
 - ✓ przechowywanie środków myjących i dezynfekujących w oryginalnych opakowaniach stosowanie zgodnie z zaleceniami producenta

„Zasady GHP i GMP w gospodarstwach agroturystycznych”

- ▶ **Zaopatrzenie w wodę pitną**
- ✓ Gospodarstwo agroturystyczne musi posiada aktualny pozytywny wynik badania wody.

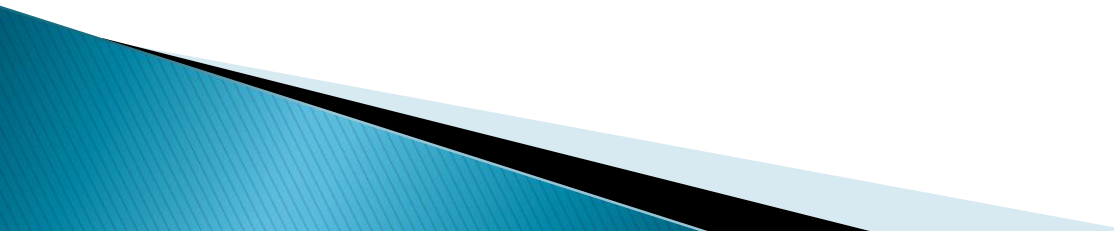
„Zasady GHP i GMP w gospodarstwach agroturystycznych”

- ▶ **Usuwanie odpadów i śmieci**
 - ✓ wydzielenie miejsc do gromadzenia odpadów i śmieci
 - ✓ umowa na wywóz nieczystości stałych, jeżeli nie ma innego sposobu organizowania wywozu śmieci
 - ✓ jeśli gospodarstwo posiada własne szambo powinno być szczelne i wywożone w miarę potrzeb.
- 

„Zasady GHP i GMP w gospodarstwach agroturystycznych”

- ▶ **Zabezpieczenie przed szkodnikami**
 - ✓ zabezpieczenie budynków
 - ✓ systematyczne czyszczenie lub wymienianie pułapek, lamp wabiących, lepów

„Zasady GHP i GMP w gospodarstwach agroturystycznych”

- ▶ **Szkolenie i higiena personelu**
 - ✓ przeszkolenie osób przygotowujących posiłki w zakresie stosowania zasad GHP, GMP oraz podstawowych zasad higieny
 - ✓ orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno–epidemiologicznych
 - ✓ odpowiednie ubranie: fartuchy, nakrycia głowy, rękawiczki
- 

„Zasady GHP i GMP w gospodarstwach agroturystycznych”

▶ Dokumentacja

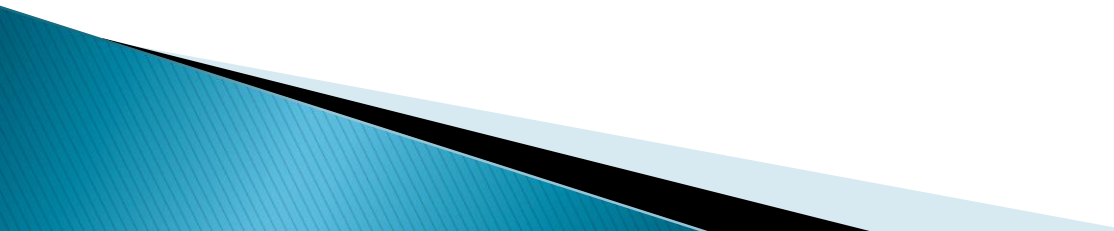
- ✓ dostępna, aktualna i systematycznie uzupełniana przez odpowiedzialną za to osobę
- ✓ książka kontroli
- ✓ w przypadku gospodarstw korzystających z własnych ujęć – wyniki badania wody
- ✓ zaświadczenia o przeszkoleniu pracowników
- ✓ orzeczenia lekarskie

„Zasady GHP i GMP w gospodarstwach agroturystycznych”

- ▶ **GMP – Dobra Praktyka Produkcyjna**
działania, które muszą być podjęte, i warunki, które muszą być spełniane, aby produkcja żywności odbywała się w sposób zapewniający bezpieczeństwo żywności
- 1. Jakość surowca
- 2. Transport
- 3. Magazynowanie
- 4. Obróbka wstępna
- 5. Obróbka zasadnicza
- 6. Schładzanie i przechowywanie potraw
- 7. Porcjowanie i serwowanie gotowych potraw
- 8. Postępowanie z produktami wysokiego ryzyka

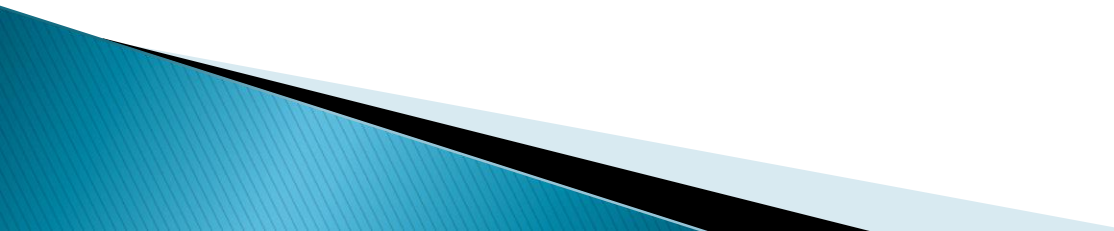
„Zasady GHP i GMP w gospodarstwach agroturystycznych”

▶ **Jakość surowca**

- ✓ surowce od znanych i wiarygodnych dostawców
 - ✓ surowce posiadające odpowiedni termin przydatności do spożycia lub datę minimalnej trwałości
 - ✓ przechowywanie dowodów zakupu
- 

„Zasady GHP i GMP w gospodarstwach agroturystycznych”

▶ Transport

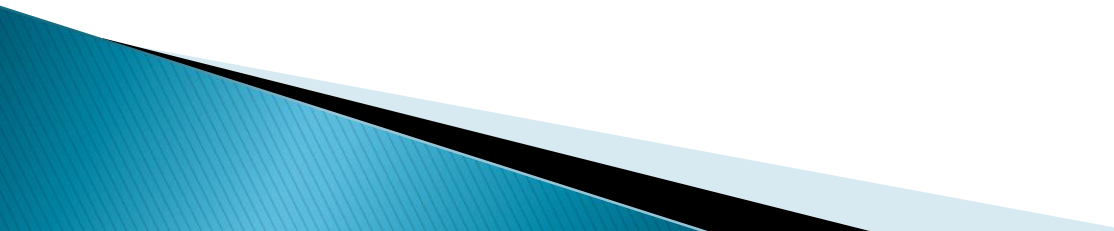
- ✓ segregacja żywności w pojemnikach, zachowanie rozdziału
 - ✓ pojemniki szczelne, czyste, przeznaczone do kontaktu z żywnością
 - ✓ w przypadku towarów wymagających odpowiedniej temperatury – stosowanie odpowiednich urządzeń.
- 

„Zasady GHP i GMP w gospodarstwach agroturystycznych”

▶ **Magazynowanie**

- ✓ rozdzielanie produktów surowych i przetworzonych
- ✓ przechowywanie produktów w temperaturze i wilgotności zgodnej z zaleceniami producenta umieszczonymi na opakowaniu
- ✓ systematyczne sprawdzanie stanu opakowań
- ✓ systematyczne sprawdzanie terminu trwałości i kierowanie się zasadą FIFO tj. pierwsze przyszło, pierwsze wyszło

„Zasady GHP i GMP w gospodarstwach agroturystycznych”

- ▶ **Obróbka wstępna**
 - ✓ mycie i obieranie warzyw korzeniowych, kapustnych i liściastych – w wydzielonych pomieszczeniach
 - ✓ czyszczenie mięsa i drobiu przy użyciu odpowiedniego sprzętu.
- 

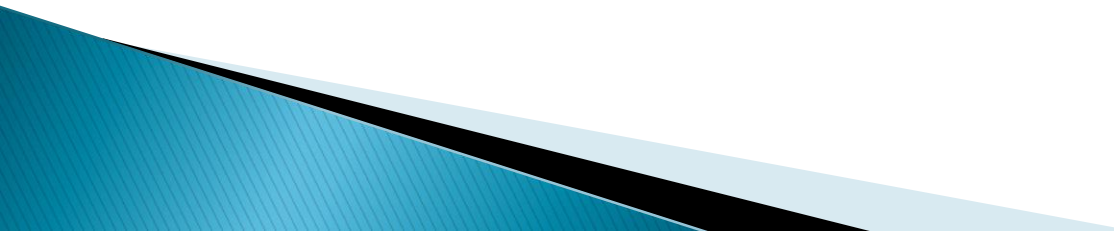
„Zasady GHP i GMP w gospodarstwach agroturystycznych”

- ▶ **Obróbka zasadnicza
(gotowanie, duszenie, smażenie, pieczenie)**
- ✓ używanie do smażenia tłuszczów świeżych, nie przegrzewanych wielokrotnie,
- ✓ zachowanie właściwej i odpowiedniej temperatury przy obróbce żywności
- ✓ czas obróbki cieplnej nie powinien być zbyt długi, ma jedynie zniszczyć nieprzetrwalnikujące mikroorganizmy

„Zasady GHP i GMP w gospodarstwach agroturystycznych”

- ▶ **Schładzanie i przechowywanie potraw**
- ✓ produkty poddane obróbce cieplnej, które nie są spożywane tego samego dnia, należy szybko schłodzić

„Zasady GHP i GMP w gospodarstwach agroturystycznych”

- ▶ **Porcjowanie i serwowanie gotowych potraw**
 - ✓ porcjowanie gorących potraw tuż przed ich podaniem na stół, a zimnych nie dłużej niż 30 minut
 - ✓ potrawy nie mogą znajdować się w podgrzewaczach dłużej niż 2 godziny
 - ✓ żywność rozmrożona i podgrzana, nie może być powtórnie zamrażana
- 

„Zasady GHP i GMP w gospodarstwach agroturystycznych”

- ▶ **Postępowanie z produktami wysokiego ryzyka**
 - ✓ jaja i drób produktami wysokiego ryzyka ze względu na występowanie na nich bakterii z grupy Salmonella
 - ✓ kupowanie jaj u dostawców posiadających certyfikaty
 - ✓ mycie i dezynfekcja jaj przed ich rozbiciem

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia

▶ art. 72

- ✓ zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego **może przechowywać** próbki wszystkich potraw o krótkim okresie przydatności do spożycia, wyprodukowanych i przeznaczonych do żywienia konsumentów w tym zakładzie
- ✓ w przypadku wprowadzania do obrotu gotowych potraw pochodzących z innych zakładów, zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego **przechowuje** próbki poszczególnych potraw otrzymanych wraz z dostawą partii każdej potrawy o krótkim okresie przydatności do spożycia z zakładu, w którym zostały wyprodukowane

Przechowywanie próbek żywności

- ▶ chroni przed nieuzasadnionymi reklamacjami gości
- ▶ zasady pobierania i przechowywania próbek określa:

**Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r.
w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności
przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego**

- ilość próbki 150 g
- temperatura przechowywania próbki 4°C
- czas przechowywania próbki 3 dni (72h)

Ustawa z dnia 02 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej

- ▶ osoba nie będąca rolnikiem, a prowadząca gospodarstwo agroturystyczne zgodnie z ustawą o swobodzie działalności gospodarczej jest przedsiębiorcą.

▶ Dziękuję za uwagę