

dr inż. HALINA TURLEJSKA • MARCIN MUSZYC

P O R A D N I K

Pracownia do pozyskiwania miodu w krótkim łańcuchu dystrybucji



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Instytucja odpowiedzialna za treść: Urząd Marszałkowski Województwa Podlaskiego w Białymstoku.
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

Urząd Marszałkowski Województwa Podlaskiego w Białymstoku

Poradnik

Pracownia do pozyskiwania miodu w krótkim łańcuchu dystrybucji

dr Halina Turlejska
Marcin Muszyc

Recenzja naukowa:

prof. dr hab. **Grzegorz Borsuk**, Instytut Biologicznych Podstaw Produkcji Zwierzęcej, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie

dr hab. inż. **Dariusz Stasiak**, Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Zwierzęcego, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie

Białystok 2020

Wersja rozszerzona z września 2020 r. udostępniana w ramach II fazy konsultacji celem zasięgnięcia opinii stron, których interesy mogą zostać w znaczny sposób dotknięte, takich jak właściwe organy i grupy konsumentów zgodnie z postanowieniami art. 8 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE. L. z 2004 r. Nr 139, str. 1 z późn. zm.)

Uwagi oraz opinie dot. poradnika prosimy kierować na e-mail: produkty@wrotapodlasia.pl



**Podlaskie Centrum
Produktu Lokalnego**



PCPL.wrotapodlasia.pl

Oświadczenie pszczelarza

Ten egzemplarz poradnika należy do:

(Podać imię i nazwisko oraz adres zakładu)

Niniejszym oświadczam, że:

- 1) Model produkcji i dystrybucji w mojej pasiece *odpowiada w pełni/ odpowiada częściowo** standardowemu modelowi operacyjnemu, który zdefiniowano w rozdziale I oraz bardziej szczegółowo w rozdziale VI.4.

**niepotrzebne skreślić. Jeżeli działalność odpowiada częściowo, należy wskazać, w jakim zakresie działalność właściciela poradnika nie odpowiada standardowemu modelowi operacyjnemu lub go przekracza:*

- 2) Znałem mi zapisy niniejszego poradnika i stosuję go *w całości/ w części *** oraz *posiadam/ nie posiadam*** w zakładzie indywidualną(ej) dodatkową(ej) dokumentację(i) – względem tej wymienionej w rozdz. XVII.

***niepotrzebne skreślić. Jeżeli dotyczy, należy wskazać, w jakiej części dokumentacja indywidualna uzupełnia lub zastępuje niniejszy poradnik.*

(Własnoręczny podpis)

Pouczenie – jeśli pszczelarz posługuje się elektroniczną wersją poradnika, niniejsze oświadczenie należy wydrukować i przechowywać wraz z resztą dokumentacji zakładowej.

Spis treści

I. Wstęp	7
II. Słowniczek	9
III. Specyfika produktów pszczelich i zagrożenia przy ich produkcji.....	13
III.1 Zagrożenia w trakcie wytwarzania miodu przez pszczoły.....	13
III.2 Zagrożenia mikrobiologiczne	15
III.3 Zagrożenia mechaniczne (fizyczne)	17
IV. Przepisy prawa mające zastosowanie do zakresu poradnika.....	17
IV.1 Przegląd przepisów: regulacje europejskie	19
IV.2 Przegląd przepisów: regulacje krajowe	23
V. Formuły administracyjne wprowadzania do obrotu produktów pszczelich	24
V.1 Produkcja podstawowa (zgodna z wymogami rozporządzenia 852/2004)	27
V.2 Sprzedaż bezpośrednia	31
V.3 Handel detaliczny	34
V.4 Rolniczy handel detaliczny (RHD)	36
V.5 Zakład konfekcjonowania miodu zarejestrowany zgodnie z rozp. 852/2004.....	40
VI. Miód jako produkt podstawowy, dystrybucja a system HACCP	40
VI.1 Kiedy ma zastosowanie rozp. 852/2004 z obowiązkiem stosowania systemu HACCP?.....	41
VI.2 Z wytycznych Komisji Europejskiej: ułatwienia we wdrażaniu procedur opartych o zasady HACCP.....	45
VI.3 Dystrybucja produktów pszczelich - wprowadzenie.....	51
VI.4 Rozwiązanie modelowe dystrybucji (założenia wstępne)	51
VI.5 Dystrybucja miodu: analiza ryzyka pod kątem systemu HACCP	53
VI.6 Dystrybucja w ramach rozp. dot. sprzedaży bezpośredniej	56
VI.7 Dystrybucja na etapie produkcji podstawowej	58
VI.8 Dystrybucja na etapie po produkcji podstawowej	59
VII. Wskazówki do zorganizowania pomieszczeń „żywnościowych”	60
VII.1 Wymogi konstrukcyjne i organizacyjno-techniczne pracowni do pozyskiwania miodu	63
VII.1.1 Elementy konstrukcyjne	63
VII.1.2 „Ozdoby” w pomieszczeniu pracowni miodowej.....	64

VII.1.3 Podłączenie do mediów	65
VII.1.4 Wyposażenie zapewniające higienę pszczelarza	65
VII.1.5 Otoczenie pracowni do pozyskiwania miodu	66
VII.2. Wymogi konstrukcyjne i organizacyjno-techniczne pomieszczeń do dystrybucji miodu	67
VII.3 Równoważność w dystrybucji.....	67
VIII. Wyposażenie pomieszczeń oraz sprzęt pszczelarski	73
VIII.1 Układ urządzeń i powierzchni roboczych	73
VIII.2 Materiały na powierzchnie robocze	74
VIII.3 Drugorzędne elementy wyposażenia	74
VIII.4 Materiały użyte do wykonania sprzętu i urządzeń	75
VIII.5 Uwagi do rodzaju i metod eksploatacji niektórych urządzeń	76
IX. Procedury postępowania w procesach produkcyjnych.....	77
IX.1 Rozpoczęcie pracy - zmiana odzieży i mycie rąk.....	77
IX.2 Przewóz korpusów (skrzynek transportowych) do miodowej pracowni pszczelarza	79
IX.3 Wnoszenie plastrów do pracowni	80
IX.4 Odsklepianie plastrów	81
IX.5 Wstawienie plastrów do miodarki-wirówki i odwirowanie miodu	81
IX.6 Cedzenie miodu	82
IX.7 Przetrzywanie miodu w odstojniku	82
IX.8 Konfekcjonowanie i rozlew miodu do słoików	83
IX.9 Przygotowanie słoików - postępowanie ze słoikami	83
X. Utrzymanie w czystości pomieszczeń, urządzeń i sprzętu	86
X.1 Częstotliwość mycia i dezynfekcji	86
X.2 Sposoby mycia i dezynfekcji	90
X.3 Wykorzystanie chemii do mycia: czy zawsze jest konieczna?	92
X.4 Sprzątanie pomieszczeń.....	93
X.5 Mycie podłóg	93
X.6 Porządki generalne	94
XI. Transport	94

XII. Woda i ścieki	95
XIII. Zdrowie i higiena pszczelarza	102
XIII.1 Zdrowie pszczelarza i orzeczenia lekarskie	102
XIII.2 Zalecenia ogólne higieny pszczelarza w pracowni do pozyskiwania miodu	102
XIII.3 Higiena pszczelarza podczas dystrybucji.....	103
XIV. Postępowanie z odpadami	103
XV. Zabezpieczenie przed szkodnikami i zwierzętami domowymi	105
XVI. Szkolenia.....	108
XVII. Dokumentacja.....	109
XVII.1 Dokumentacja pasieczna	109
XVII.2 Dokumentacja dotycząca higieny i bezpieczeństwa żywności	111
XVII.3 Dokumentacja do celów weryfikacji wielkości sprzedaży i możliwości śledzenia produktu	115
XVIII. Etykietowanie produktów.....	117
XIX. Modelowe przykłady aranżacji pracowni do pozyskiwania miodu.....	120
Przykład 1: pracownia mobilna.....	121
Przykład 2: pracownia w zaadaptowanym pomieszczeniu gospodarskim.....	123
Przykład 3: pracownia w wersji rustykalnej (domek pszczelarza)	125
Przykład 4: pracownia profesjonalna.....	127
Przykład 5: pomieszczenie dystrybucyjne w zaadaptowanym pomieszczeniu gospodarskim	129
Przykład 6: stoisko tymczasowe/ ruchome na bazarze	131
Załącznik: wymagania dotyczące wody i lodu (fragment opracowania MRiRW).....	133
Załącznik: wzory wypełnienia formularzy.....	137
Załącznik: samodzielna kontrola wewnętrzna	145
Załącznik: wybrane akty prawne.....	150
Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych [fragmenty]	150
Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2015 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej [fragmenty]	161

I. Wstęp

Szanowni Czytelnicy!

Przekazujemy w Państwa ręce poradnik, w którym omawiamy podstawowe zasady postępowania przy produkcji pszczelarskiej w małej pasiece, której celem jest samodzielna sprzedaż wytworzonych w niej produktów. Może on posłużyć do lepszego zrozumienia i efektywnego stosowania w praktyce przepisów prawa – zwłaszcza żywnościowego. Opracowanie jest efektem rozlicznych wizyt w funkcjonujących pasiekach, jak też spotkań z przedstawicielami branży pszczelarskiej oraz organów nadzoru i jesteśmy przekonani, że zawarte tu informacje pozwalają przede wszystkim odpowiednio przygotować miejsce do produkcji, które nazywamy „pracownią do pozyskiwania miodu”. Istotą zadania jest znalezienie niedrogich rozwiązań konstrukcyjnych technicznych i organizacyjnych, które jednakże bez kompromisów zapewniałyby należyty poziom higieny oraz bezpieczeństwa żywności.

Wyrażamy także nadzieję, że poradnik będzie przydatny w codziennej pracy organów urzędowej kontroli żywności, z uwagi na to, że bilansuje on wymogi nad bezpieczeństwem żywności, z wymaganym i adekwatnym nakładem sił i środków odpowiednim do skali produkcji.

Na potrzeby tego opracowania musieliśmy dokonać pewnych założeń i doprecyzować grupę docelową (opracować standardowy model operacyjny). Z różnych względów (o których piszemy dalej) przyjmujemy, że naszymi adresatami są pszczelarze posiadający pasiekę liczącą do 80 rodzin pszczelich. Produkty z takiej pasieki sprzedawane są zazwyczaj w oparciu o przepisy sprzedaży bezpośredniej lub też w ramach rolniczego handlu detalicznego (RHD). Wskażemy również, że nie ma przeciwwskazań prawnych, aby pszczelarz sprzedawał swe produkty w ramach mało powszechnej formuły administracyjnej, jakim jest „Handel detaliczny”. Założyliśmy również, że pomieszczenia zakładu będą zlokalizowane bezpośrednio w pasiece pszczelarza, czy przydomowej posesji, dzięki czemu istnieje możliwość zaoszczędzenia środków na infrastrukturę sanitarną i techniczną. Zgodnie z najczęstszą praktyką przyjmujemy również, że przy produkcji miodu pracuje wyłącznie pszczelarz, ewentualnie członkowie jego rodziny (nie są zatrudniane żadne osoby spoza rodziny pszczelarza).

Mała skala produkcji oraz charakter produktu, który ze swej natury jest „bezpieczny zdrowotnie” stwarza szerokie możliwości zastosowania zasad elastyczności i oceny ryzyka, którym poświęcimy dodatkową uwagę. Warto również zaznaczyć, że w opracowaniu sygnalizujemy niektóre zagadnienia związane z chowem i hodowlą pszczół oraz zapewnieniem ich zdrowia, aczkolwiek kładziemy nacisk na opis warunków i procedur na etapie wirowania, konfekcjonowania i dystrybucji miodu. W poradniku pomijamy kwestie wieloskładnikowych wyrobów na bazie produktów pszczelich, czyli takich, których charakter

został znacznie zmieniony w toku produkcji (np. miody z propolisem, pierzgą, czekoladą, orzechami itp.). Wynika to z faktu, że produkt, którego charakter w toku przetwórstwa został znacznie zmieniony, wykracza poza ramy tzw. produkcji pierwotnej (zwanej podstawową) i w efekcie podlega nieco innym regulacjom. Wprowadzanie wątku przetwórstwa mocno komplikowałoby odbiór poradnika dla większości pszczelarzy. Postawiliśmy sobie za cel, aby materiał był możliwie przystępny w odbiorze, co niestety nie jest proste z uwagi na złożoność i mnogość zagadnień przeplatających się na różnych poziomach.

Rozległy charakter materiału sprawił, że niełatwo jest znaleźć jedyny i słuszny układ jego treści. Pojawiły się pytania: czy lepiej zacząć od tego, co ważne i interesujące dla pszczelarza – a potem dopiero – gdzieś w załącznikach – upchnąć „nudną” legislację? A może jednak zachować konsekwencję i wychodząc z podstaw prawnych, przejść do interpretacji przepisów i na podstawie wniosków z analizy prawnej dojść dopiero do rozwiązań praktycznych?

Nie udało się nam znaleźć rozwiązania idealnego i po prawdzie zakładamy, że sposób czytania poradnika będzie niejednolity. Przedstawiciele organów nadzoru (oraz osoby niezwykle dociekliwe) zechcą zapewne czytać wszystko po kolei, co pozwoli zrozumieć niekiedy nieoczywiste ułatwienia, które proponujemy. Pszczelarzy natomiast zachęcamy do czytania poradnika od końca (właściwie od załączników) – a dokładnie radzimy, aby najpierw obejrzeć graficzne wizualizacje pomieszczeń. Dopiero po refleksji w rodzaju „hej, to przecież proste! Zrobię to o wiele lepiej niż pokazują na obrazkach” należy ustalić, która formuła prawna będzie najodpowiedniejsza (opisujemy je w rozdziale V). Następnie należy sięgnąć po ankietę gotowości do spełnienia określonych wymogów (znów w załączniku). Ankieta jest tak pomyślana, aby kierować pszczelarza do właściwych rozdziałów. Na koniec warto zapoznać się z resztą poradnika, aby niczego nie pominąć.

Zakładamy, że nasze opracowanie jest narzędziem ustawicznego kształcenia i jednokrotne przeczytanie „od deski do deski” raczej nie wystarczy. Zapewne na różnych etapach działalności będą Państwa interesować różne jego fragmenty. Dlatego też postawiliśmy na dość szczegółowy spis treści, a dodatkowo wspomnianą już ankietę okresowej samooceny. W wielu miejscach wskazujemy też krzyżowo na powiązania między poszczególnymi rozdziałami Poradnika.

Mamy nadzieję, że zachęci on pszczelarzy do podjęcia się sprzedaży miodu i innych produktów pszczelich w sposób zgodny z wszelkimi wymogami formalnymi. Naruszenie ich naraża na sankcje z uwagi na nieprzestrzeganie wymogów higienicznych lub podatkowych.

Naszym poradnikiem chcemy utwierdzić pszczelarzy, że nie należy obawiać się zarejestrowania pasieki pod kątem wprowadzania miodu do obrotu (co jest obowiązkiem wynikającym z przepisów prawa). Biorąc pod uwagę przydatność opracowania dla pszczelarzy-praktyków, postanowiliśmy poświęcić trochę uwagi również kwestiom podatkowym i zagadnieniom etykietowania.

Poradnik powstał w ramach środków Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich przy wydatnej i serdecznej pomocy wielu praktyków, urzędników, prawników i naukowców, którym z tego miejsca dziękujemy.

II. Słowniczek

Wiele pojęć użytych w niniejszym poradniku ma rozwinięcie na stronie internetowej Podlaskiego Centrum Produktu Lokalnego – inicjatywy Samorządu Województwa Podlaskiego objętej patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Zachęcamy do odwiedzania strony internetowej **PCPL.wrotapodlasia.pl**, a zwłaszcza zakładki „Regulacje dla producentów”, w której umieszczamy przekierowania do stron właściwych instytucji (np. Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Głównego Inspektoratu Weterynarii, Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych) oraz teksty autorskie, opracowane przy wsparciu radców prawnych, doradców podatkowych oraz urzędników z różnych agend administracji państwowej.

W poradniku zetkniecie się Państwo z różnymi pojęciami, które należy właściwie rozumieć, dlatego też zachęcamy do zapoznania się ze **słowniczkiem**:

- **Deklaracja zgodności** – dotyczy materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w rozumieniu przepisów rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. UE L 338 z 13.11.2004, s. 4 z późn. zm.). Zgodność gotowego materiału lub wyrobu do kontaktu z żywnością może zostać zapewniona pod warunkiem, że w łańcuchu dostaw ma miejsce wymiana istotnych informacji pomiędzy dostawcą a odbiorcą (klientem). Informacje te są przekazywane w postaci: znakowania, deklaracji zgodności i dokumentów uzupełniających. Stosownie do art. 16 przedmiotowego rozporządzenia, materiałom i wyrobom przeznaczonym do kontaktu z żywnością musi towarzyszyć pisemna deklaracja zgodności potwierdzająca, że są one zgodne z przepisami mającymi do nich zastosowanie. Poza deklaracją materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością wprowadzane do obrotu handlowego (które jeszcze nie weszły w kontakt z żywnością) muszą być oznakowane:

- słowami „do kontaktu z żywnością/ miodem” lub
- wskazówkami dotyczącymi ich używania np. „wirówka do miodu”, widelec do odsklepiania”, lub
- określonym symbolem kieliszka i widelca.

Dodatkowo materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością wprowadzane do obrotu handlowego (które jeszcze nie weszły w kontakt z żywnością) powinny być

zaopatrzone w zalecenia dotyczące sposobu bezpiecznego i właściwego użytkowania wyrobu (np. nie stosować w kontakcie z żywnością kwaśną, nie podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, itp.) oraz dokumenty zawierające nazwę i adres siedziby producenta lub dystrybutora.

- **Dobra Praktyka Higieniczna** – (Good Hygienic Practice – GHP) – działania, które muszą być podjęte i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności;

- **HACCP** – system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (ang Hazard Analysis and Critical Control Points) – postępowanie mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas produkcji i obrotu żywnością na wszystkich etapach po produkcji podstawowej oraz działań z nią powiązanych. System HACCP ma również na celu określenie metod eliminacji lub ograniczania zagrożeń oraz ustalenie działań korygujących.

- **Handel detaliczny** – oznacza obsługę i/lub przetwarzanie żywności i jej przechowywanie w punkcie sprzedaży lub w punkcie dostaw dla konsumenta finalnego; określenie to obejmuje terminale dystrybucyjne, działalność cateringową, stołówki zakładowe, catering instytucjonalny, restauracje i podobne działania związane z usługami żywnościowymi, sklepy, centra dystrybucji w supermarketach i hurtownie. Handel detaliczny jest nadzorowany przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Należy też wyraźnie zaznaczyć, że zakłady funkcjonujące w tej formule administracyjnej podlegają nie tylko rejestracji, lecz również zatwierdzeniu. „Handel detaliczny” jest jedną z formuł administracyjnych funkcjonowania opisaną w rozdz. V.3.

- **Krótki łańcuch dystrybucji** – model sprzedaży, który koncentruje się na stworzeniu powiązań między producentem i konsumentem z jednoczesnym eliminowaniem pośredników, jak też redukowaniem fizycznego dystansu związanego z transportem. Na potrzeby niniejszego poradnika, krótkim łańcuchem dystrybucji będziemy określać łącznie wszystkie formuły działalności administracyjnej, które umożliwiają pszczelarzowi produkcję i/ lub dystrybucję własnych miodów.

- **Miód** – jest naturalnie słodką substancją produkowaną przez pszczoły *Apis mellifera* z nektaru roślin lub wydzielin żywych części roślin, lub wydzielin owadów wysysających żywe części roślin, zbieranych przez pszczoły, przerabianych przez łączenie specyficznych substancji z pszczoł, składowanych, odparowanych, gromadzonych i pozostawionych w plastrach miodu do dojrzewania. Według dyrektywy Rady 2001/110/WE, a także standardu CXS 12-1981 (mod. 2019) Kodeksu Żywnościowego niedopuszczalne są jakiegokolwiek dodatki składników spożywczych, ani jakichkolwiek innych dodatków niż miód. Nie może on zawierać organicznych lub nieorganicznych substancji obcych jego składowi. Nie może także wykazywać jakichkolwiek obcych smaków i zapachów, nie może zaczynać fermentować, nie

może mieć zmienionej kwasowości lub być ogrzewany tak, że naturalne enzymy zostaną w sposób znaczący dezaktywowane. Z miodu nie można usuwać pyłków ani składników specyficznych dla miodu, chyba że jest to nieuniknione w związku z usuwaniem obcych substancji nieorganicznych lub organicznych. Kodeks Żywnościowy zwraca uwagę na niedopuszczalność zabiegów chemicznych lub biochemicznych w celu modyfikowania krystalizacji miodu.

- **Podmiot działający na rynku spożywczym** – osoba fizyczna lub prawna odpowiedzialna za spełnienie wymogów prawa żywnościowego w przedsiębiorstwie spożywczym pozostającym pod jej kontrolą;

- **Podręczna pracownia pasieczna** – pomieszczenie pomocnicze, w którym wykonuje się prace związane z obsługą rodzin pszczelich i przechowywania sprzętu pszczelarskiego. Jeśli nie przechowuje się w nim miodu (jako produktu gotowego), to nie podlega przepisom związanym z bezpieczeństwem żywności.

- **Pracownia do pozyskiwania miodu** – odpowiednio wyposażone pomieszczenie technologiczne, w którym prowadzi się prace związane z pozyskiwaniem i podstawową obróbką produktów pszczelich (w nomenklaturze urzędowej określa się ją mianem „zakładu”, a wówczas pszczelarz jest „podmiotem prowadzącym przedsiębiorstwo spożywcze”). Pomieszczenie to bywa nazywane potocznie „miodową pracownią”.

- **Produkcja podstawowa** – zgodnie z art. 3 ust. 17 rozporządzenia (WE) nr 178/2002: oznacza produkcję, uprawę lub hodowlę produktów podstawowych, w tym zbiory i dojenie zwierząt gospodarskich. Oznacza także łowiectwo i rybołówstwo oraz zbieranie runa leśnego. Przepisy mające zastosowanie do produkcji podstawowej są określone w załączniku I, części A, rozporządzenia (WE) nr 852/2004. Zgodnie z załącznikiem I, część A, pkt I ppkt (1) rozporządzenia (WE) nr 852/2004, załącznik I tego rozporządzenia obejmuje również następujące działania związane z produkcją podstawową: transport, składowanie i przetwarzanie surowców (produktów podstawowych) w miejscu produkcji, pod warunkiem że nie zmienia to znacznie ich charakteru. Warto zauważyć, że miód może być klasyfikowany jako produkt podstawowy wyłącznie, gdy w całości pochodzi z jednej pasieki (miód pochodzący od kilku pszczelarzy – rozlewany np. w formule spółdzielni pszczelarskiej lub pochodzący ze skupu i dalej odsprzedawany, nie może zostać uznany za produkt podstawowy. Różnicuje to zakres przepisów, mających zastosowanie (niniejszy poradnik koncentruje się na produktach pszczelich, a zwłaszcza miodzie, w kontekście produkcji podstawowej właśnie). „Produkcja podstawowa” jest jedną z formuł administracyjnych funkcjonowania opisaną w rozdz. V.3.

- **Program lub programy warunków wstępnych** – praktyki i warunki zapobiegawcze, które są wymagane przed wdrożeniem i w trakcie wdrażania systemu HACCP i które są niezbędne do zapewnienia bezpieczeństwa żywności. To, jakie programy warunków wstępnych są potrzebne, zależy od segmentu łańcucha żywnościowego, w ramach którego działa sektor,

oraz od rodzaju sektora. Przykładowe określenia równoważne to: dobra praktyka rolnicza (GAP), dobra praktyka weterynaryjna (GVP), dobra praktyka wytwarzania (GMP), dobra praktyka w zakresie higieny (GHP), dobra praktyka produkcyjna (GPP), dobra praktyka dystrybucyjna (GDP) i dobra praktyka handlowa (GTP). Niekiedy uznaje się, że część programów warunków wstępnych stanowią procedury, które zapewniają możliwość śledzenia żywności i wycofywania produktów od konsumentów w razie nieprzestrzegania przepisów. W normach Kodeksu Żywnościowego programy warunków wstępnych określa się jako „kodeksy dobrych praktyk”. Spełnianie warunków wstępnych jest ważne również w kontekście „Produkcji podstawowej” (jako administracyjnej formy działania opisanej w rozdz. V.1).

- **Przedsiębiorstwo spożywcze** – oznacza przedsiębiorstwo publiczne lub prywatne, typu non-profit lub nie, prowadzące jakąkolwiek działalność związaną z jakimkolwiek etapem produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności;

- **Rolniczy handel detaliczny** (dalej podany jako skrót „RHD”) – handel detaliczny w rozumieniu art. 3 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE. L. z 2002 r. Nr 31, str. 1 z późn. zm.), polegający na produkcji żywności pochodzącej w całości lub części z własnej uprawy, hodowli lub chowu podmiotu działającego na rynku spożywczym i zbywaniu takiej żywności:

- konsumentowi finalnemu, o którym mowa w art. 3 ust. 18 rozporządzenia nr 178/2002, lub
- do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego.

Prowadzenie „RHD” wiąże się z pewnymi ograniczeniami – np. odnośnie zlokalizowania ww. zakładów, co wyjaśniamy bardziej szczegółowo w rozdz. V.4. Dowiedz się więcej o „RHD” ze strony PCPL.wrotapodlasia.pl.

- **Sprzedaż bezpośrednia** – bezpośrednie dostawy dokonywane przez producenta konsumentom końcowym lub do lokalnych zakładów detalicznych bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego: małych ilości surowców (produktów nieprzetworzonych) pochodzenia zwierzęcego, w tym: mleka surowego, surowej śmietany, jaj, **miodu**, niektórych rodzajów mięsa, ryb. „Sprzedaż bezpośrednia” jest jedną z formuł administracyjnych funkcjonowania opisaną w rozdz. V.3.

- **Wprowadzanie żywności do obrotu** – to każde umieszczanie żywności na rynku poprzez przechowywanie żywności czy środków żywienia zwierząt w celu sprzedaży, oferowanie sprzedaży lub innej formy przekazania, odpłatnej lub nieodpłatnej, a także sprzedaż, dystrybucja i inne formy przekazania. Jednocześnie za „żywność (środek spożywczy)” uważa się każdą substancję lub produkt przetworzony, częściowo przetworzony lub

nieprzetworzony, przeznaczony lub w rozsądnym mniemaniu nadający się do spożycia przez ludzi, w tym napoje [...]. Wprowadzanie żywności – w tym produktów pszczelich do obrotu – musi odbywać się w ramach odpowiednio dopełnionej formuły administracyjnej. Dostępne pszczelarzom opcje przedstawiamy w rozdz. V.

III. Specyfika produktów pszczelich i zagrożenia przy ich produkcji

Środkiem spożywczym, na którym koncentrujemy się w naszym poradniku jest miód. Jest on naturalnie wyposażony w wiele mechanizmów zabezpieczających go przed rozwojem drobnoustrojów, w tym bakterii, grzybów, wirusów i pierwotniaków¹. Dlatego jest tak stabilny, a w efekcie przez długi czas zachowuje swe właściwości. Zawdzięcza to wysokiemu ciśnieniu osmotycznemu wynikającemu z odparowania wody z nektaru i w efekcie daje przesycony roztwór cukrów, a także niskiemu pH wynikającemu z obecności kwasów organicznych. Poza tym, w naturalnych miodach pszczelich występują enzymy (głównie oksydaza glukozy i lizozym), które warunkują powstawanie bakteriobójczego ditlenku diwodoru – nadtlenu wodoru - (H_2O_2). Lizozym powoduje lizę, czyli osłabianie spójności ścian błon komórkowych bakterii, szczególnie Gram-ujemnych, i w efekcie prowadzi do inaktywacji bakterii.

Do głównych czynników chroniących miód przed rozwojem drobnoustrojów zalicza się oddziaływanie: fizyczne (niska wartość pH oraz wysokie ciśnienie osmotyczne, wynoszące ok. 500 Pa), chemiczne (obecność flawonoidów, składników olejków eterycznych, kwasów organicznych, garbników oraz innych składników pochodzących z nektaru i spadzi) oraz enzymatyczne (głównie obecność oksydazy glukozy i lizozymu) (Kędzia i Hołderna-Kędzia 2008 a, b).

Specyfika produktu uprawnia nas do zaproponowania na łamach poradnika dość elastycznych zasad związanych z przestrzeganiem przepisów prawa żywnościowego.

III.1 Zagrożenia w trakcie wytwarzania miodu przez pszczoły

Pomimo, że nasz poradnik dotyczy spraw produkcji (przede wszystkim miodu), nie można zupełnie uciec od spraw chowu i hodowli pszczół. Wynika to z faktu, że jakkolwiek napracujemy się zapewniając należyłą higienę produkcji, niewiele zdziałamy, jeśli nasz surowiec już wstępnie będzie skażony. Dlatego też należy o niego zadbać już na etapie organizacji pasieki i w trakcie planowania usytuowania uli. Należy zwrócić uwagę na możliwość wystąpienia pozostałości związków toksycznych wynikających z zanieczyszczeń

¹ Taki pogląd wyrażono w B. Kędzia, E. Hołderna-Kędzia, *Współczesne poglądy na mechanizm przeciwdrobnoustrojowego działania miodu*, Instytut Włókien Naturalnych i Roślin Zielarskich, Poznań 2017, za: Postępy Fitoterapii 4/2017 <http://www.postepyfitoterapii.pl>

środowiska - np. polichlorowane bifenyle (PCB), metale ciężkie (np. ołów) i chemikalia pochodzące z terenów rolniczych lub przemysłowych (np. wysypiska, oczyszczalnie ścieków, pola golfowe). Istotna jest również ochrona pszczół przed skutkami praktykowanymi niekiedy błędami agrotechnicznymi. Pod uwagę należy wziąć również zapobieganie sytuacjom, w których dochodzi do rabunku miodu., jak też uwzględnić użycie odpowiednich materiałów i elementów wyposażenia oraz użycia ich zgodnie z zaleceniami producenta. W tym ostatnim przypadku należy również podjąć należyte starania w zakresie utrzymania sprzętu w czystości, gdyż brak stosowania właściwej higieny może być źródłem skażenia mikrobiologicznego produktu, szczególnie przetrwalnikami laseczki jadu kiełbasianego *Clostridium botulinum* (o zagrożeniach mikrobiologicznych piszemy w rozdz. III.2).

Warto również wspomnieć o właściwej utylizacji odpadów, które mogą wabić pszczoły, a z którymi to substancjami pszczoły nie powinny mieć styczności – w takiej sytuacji odpady należy odpowiednio zabezpieczyć. Należy też pamiętać, aby nie wprowadzić chorób i zakażeń wraz z używanym sprzętem pasiecznym niewiadomego pochodzenia. Każda pasieka powinna być też zarejestrowana w powiatowym inspektoracie weterynarii właściwym dla miejsca stacjonowania pasieki. Rejestracji tej nie należy mylić z rejestracją związaną z wprowadzaniem żywności do obrotu (np. więcej o tym w rozdz. XVII.1).

Niezależnie od powyższych zagadnień, na szczególną uwagę zasługuje kwestia leków i preparatów związanych z chowem i hodowlą pszczół. Przede wszystkim warto zaznaczyć, że obowiązkowo należy zaopatrywać się w nie w oficjalnej, sprawdzonej sieci dystrybucji. Stosowanie preparatów niewiadomego pochodzenia może w istotny sposób wpływać na skażenie produktu już na wstępnych etapach wytwarzania miodu. Stosowanie nielegalnie zakupionych produktów leczniczych (jak również oficjalnie zarejestrowanych preparatów, ale w niewłaściwych dawkach lub bez zachowania określonych okresów karencji) może stanowić zagrożenie dla zdrowia i życia ludzi spożywających produkty pozyskane od tak leczonych pszczół.

Więcej informacji na ten temat dostępne jest na stronie Głównej Inspekcji Weterynaryjnej pod adresem:

www.wetgiw.gov.pl/nadzor-weterynaryjny/farmacja-weterynaryjna

Zakładamy, że każdy z pszczelarzy zapewne ma odpowiednią wiedzę fachową, to mimo wszystko przypominamy, że każdy produkt leczniczy weterynaryjny (również ten stosowany w leczeniu pszczół), który jest dostępny na polskim rynku powinien być dopuszczony do obrotu w Polsce przez Prezesa Urzędu Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych. Wykazy produktów leczniczych weterynaryjnych znajdują się na stronie Urzędu Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych oraz Produktów Biobójczych (Rejestr Produktów Leczniczych <https://pub.rejestrmedyczne.csioz.gov.pl/?AspxAutoDetectCookieSupport=1>). Do rejestru wpisane są m.in. produkty lecznicze weterynaryjne:

- dopuszczone do obrotu w Polsce,

http://bip.urpl.gov.pl/sites/default/files/zalaczniki/Zalacznik_nr_4.pdf

- dopuszczone do obrotu na podstawie pozwoleń wydanych przez Radę Unii Europejskiej lub Komisję Europejską, https://ec.europa.eu/health/documents/community-register/html/reg_vet_act.htm?sort=a

- dopuszczone do obrotu w ramach importu równoległego

http://bip.urpl.gov.pl/sites/default/files/zalaczniki/Zalacznik_nr_6.pdf

Ponadto preparaty muszą posiadać na opakowaniu napisy w języku polskim, jak też mieć dołączoną ulotkę informacyjną w języku polskim.

Produkty lecznicze weterynaryjne mogą być wydawane:

- bez przepisu lekarza - takie produkty pozostają ogólnodostępne i są do nabycia między innymi w sklepach,

- z przepisu lekarza - takie produkty może zalecić i wydać jedynie lekarz weterynarii prowadzący leczenie w zakładzie leczniczym dla zwierząt.

Zdajemy sobie sprawę z pobieżnego tylko naszkicowania zagrożeń, które powstają na etapie gospodarki pasiecznej. Liczymy na to, że pszczelarz zainteresowany produkcją miodu zna się na chowie pszczół i nie ustaje w poszerzaniu swej wiedzy w tym temacie. Zachęcamy również do ustawicznego podnoszenia swych kwalifikacji związanych z chowem i hodowlą sięgając do specjalistycznych opracowań oraz w ramach uczestnictwa w spotkaniach i szkoleniach branżowych.

Co z opisanych zagrożeń wynika dla producenta miodu i pozostałych produktów pszczelich? Otóż należy stosować się do dobrych praktyk produkcyjnych – w tym doskonalić swe kompetencje branżowe. Pszczelarz powinien w sposób przejrzysty prowadzić dokumentację pasieczną zgodnie z zaleceniami inspekcji weterynaryjnej. Warto podkreślić konieczność dokumentowania określonych czynności związanych z hodowlą pszczół, ich leczeniem oraz prowadzeniem czynności sanitarnych – w tym zwłaszcza faktur za leki i preparaty używane w gospodarce pasiecznej. Zachęcamy też do kontaktowania się ze związkami branżowymi oraz właściwą miejscowo siecią doradztwa rolniczego – np. w przypadku województwa podlaskiego z Podlaskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego <http://odr.pl/produkcja-zwierze/pszczelarstwo/>.

III.2 Zagrożenia mikrobiologiczne

Pomimo że miód oraz pozostałe produkty pszczele są – jak wykazaliśmy wcześniej – stabilne mikrobiologicznie, nie oznacza to, że ich produkcji nie towarzyszą zagrożenia mikrobiologiczne. Przede wszystkim należy wskazać na laseczkę jadu kiełbasianego (*Clostridium botulinum*) – należącą do rodzaju *Clostridium*. Jest to beztlenowa Gram dodatnia

bakteria w kształcie laseczki, wytwarzająca przetrwalniki, czyli formę spoczynkową, umożliwiającą komórkom bakteryjnym przetrwanie niekorzystnych dla nich warunków. Szczepy *C. botulinum* typu A i B wykryto w 5 z 240 zbadanych próbek polskiego miodu (2,1%), a więc na poziomie niższym lub porównywalnym do innych krajów. Wykryto również szczepy bakteryjne, które były fenotypowo podobne do *C. botulinum*, ale które nie wykazywały zdolności do wytwarzania toksyn botulinowych².

Przetrwalniki *C. botulinum* powszechnie występują w glebie, osadach dennych i przewodzie pokarmowym zwierząt³. Te drobnoustroje mogą wywoływać botulizm niemowląt, dlatego też spożycie miodu nie jest wskazane przez dzieci przed ukończeniem pierwszego roku życia. Różni się od botulizmu pokarmowego, który zachodzi po spożyciu gotowej neurotoksyny, podczas gdy w botulizmie niemowlęcym niedojrzała dziecięca flora jelitowa pozwala kiełkować, namnażać się i wytwarzać neurotoksyny botulinowe w świetle jelita.

Źródłem zakażenia jest gleba, w tym jej cząstki przenoszone przez wiatr. W tej postaci trafiają na rośliny i mogą przedostawać się bezpośrednio do ula. Specjaliści uważają, że przetrwalniki *C. botulinum* także wraz z obnożem pyłkowym mogą trafiać do miodu gromadzonego w komórkach plastra i ulegać namnożeniu w trakcie jego dojrzewania. Podobny proces może zachodzić w trakcie powstawania pierzgi, jeśli przetrwalniki do komórek plastra zostaną wprowadzone wraz z obnożem pszczelim.

Rozwój przetrwalników laseczek jadu kiełbasianego może zachodzić również w martwych pszczołach i poczwarkach pszczelich, co prowadzi następnie, w odpowiednich warunkach beztlenowych, do namnażania się laseczek jadu kiełbasianego w tym środowisku i wytworzenia kolejnych przetrwalników. Jeszcze innym źródłem zanieczyszczenia środowiska rodziny pszczelej przetrwalnikami jest cukier używany do podkarmiania pszczół.

Należy podkreślić, że drobnoustroje te:

- nie mają warunków do rozwoju w miodzie ze względu na jego specyfikę (przesycony roztwór cukrów, niska wartość pH),
- nie stanowią zagrożenia dla osób dorosłych ze względu na warunki panujące w przewodzie pokarmowym, m.in. ze względu na konkurencję ze strony flory jelitowej⁴.

² J Vet Sci. 2018; 19 (5): 635–642; doi: 10.4142/jvs.2018.19.5.635; Clostridium botulinum spores in Polish honey samples - Tomasz Grenda, Magdalena Grabczak, Zbigniew Sieradzki, Krzysztof Kwiatek, Krystyna Pohorecka, Marta Skubida, Andrzej Bober za: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6167343/>

³ za: pl.wikipedia.org

⁴ B. Kędzia, Miód jako źródło botulizmu niemowląt -Botulizm i miód, cz. II, Pasięka 1/2009, za: <https://pasięka24.pl/index.php/pl-pl/pasięka-czasopismo-dla-pszczelarzy/36-pasięka-1-2009/329-miod-jako-rodo-botulizmu-niemowlt-botulizm-i-miod-cz-ii> (26 sierpnia 2020 r.)

Mając powyższe na względzie pszczelarz powinien mimo wszystko dołożyć wszelkich starań, aby ograniczać okoliczności sprzyjające zaistnieniu tego problemu (ograniczając dostawanie się zanieczyszczeń do plastrów, należyćie myjąc i w miarę potrzeby dezynfekując narzędzia oraz dobierając odpowiedniej jakości pokarm dla pszczół).

W wielu miejscach poradnika będziemy zwracać uwagę na zabezpieczenie miejsca produkcji przed dostawaniem się do niego szkodników. Prosimy, aby zawarte dobre praktyki higieniczne traktować z należąną powagą i odpowiedzialnością.

III.3 Zagrożenia mechaniczne (fizyczne)

Niezależnie od powyższych zagrożeń, pszczelarz zajmujący się konfekcjonowaniem własnych produktów musi mieć cały czas na względzie zapobieganie przedostawaniu się do produktu gotowego zanieczyszczeń, takich jak np. drobiny szkła ze słoików. Biorąc pod uwagę, że pszczelarze biorą w swe ręce zdrowie konsumentów, również w tym zakresie należy wykazać się daleko idącą przenikliwością, ostrożnością i ściśle przestrzegać dobrych praktyk, które proponujemy w poradniku. Trzeba o tym zagrożeniu pamiętać za każdym razem, gdy czytacie Państwo o naszych sugestjach.

IV. Przepisy prawa mające zastosowanie do zakresu poradnika

Aby ustalić, które konkretnie przepisy mają zastosowanie przy produkcji miodu i innych nieprzetworzonych produktów pszczelich, należy przeanalizować kontekst – mianowicie kto, na jakim etapie i na jakich zasadach zajmuje się produkcją. Miód oraz inne nieprzetworzone produkty pszczele – jeśli pochodzą z własnej pasieki – są produktami tzw. produkcji pierwotnej. Oznacza to, że w toku procesu technologicznego nie zmieniają one istotnie swego charakteru fizycznego, chemicznego i mikrobiologicznego od momentu pozyskania ze stanu naturalnego, do czasu sprzedaży (czyli wprowadzenia do obrotu). Potwierdzenie tego faktu znajdziemy w wytycznych Komisji Europejskiej:

Miód i inne produkty pszczelarskie: wszelka działalność w zakresie pszczelarstwa jest uznawana za produkcję podstawową. Obejmuje to chów i hodowlę pszczół (nawet jeśli w zakresie tej działalności jest posiadanie rodzin pszczelich oddalonych od gospodarstwa pszczelarza), zbiór miodu, wirowanie miodu oraz jego pakowanie w gospodarstwie pszczelarza. Inne działania prowadzone poza gospodarstwem pszczelarza (np. wirowanie lub pakowanie miodu), w tym działania prowadzone w imieniu pszczelarzy przez zakłady o charakterze spółdzielczym (np. spółdzielnie), nie są objęte zakresem produkcji podstawowej⁵.

⁵ Wytyczne dotyczące wykonania niektórych przepisów rozporządzenia (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych, Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Zdrowia i Bezpieczeństwa Żywności,

Nieprzypadkowo więc zakres naszego poradnika ograniczamy się do wyrobu „prosto z pasieki” – bez dodatków i obróbki. Trzeba też wiedzieć, że ten sam produkt – w zależności od tego, czy wytwarzany jest np. bezpośrednio w pasiece, czy też w ramach spółdzielni pszczelarskiej – może podlegać pod różne przepisy.

Warto zaznaczyć, że wcale nie oznacza to, że wytwarzaniem miodu mogą zajmować się wyłącznie rolnicy. Do tematów związanych z podatkami oraz formułą prowadzenia produkcji/sprzedaży miodu wrócimy w dalszej części opracowania.

Rodzaje nieprzetworzonych produktów pszczelich

Najbardziej rozpowszechnionym i znanym produktem pszczelim, pozyskiwanym przez człowieka od bez mała tysięcy lat jest miód i dlatego też stał się on głównym produktem omawianym w naszym poradniku. Warto jednakże zaznaczyć, że nie jest to jedyny produkt pszczeli, który mieści się w kategorii produktów objętych zakresem „Produkcji podstawowej” (ew. „Sprzedaży bezpośredniej” – patrz rozdz. VI.1). Niniejszy poradnik dotyczy więc również mlecza pszczelego, propolisu, pyłku kwiatowego – w postaci obnóży pyłkowych i pierzgi).

Miód kremowany – produkt podstawowy, czy przetworzony?

Z uwagi na naturalny proces krystalizacji, który występuje w miodzie, produkt ten zazwyczaj dość szybko zmienia konsystencję z płynnej na stałą. Nie powinno to w żadnym stopniu odstraszać konsumenta – wręcz przeciwnie. Niemniej jednak niektórzy konsumenci często wybierają miód w formie płynnej – tzw. patoki. Procesem, który przywraca miodowi w pewnym stopniu plastyczność, nie zmieniając przy tym w sposób znaczny jego charakteru, jest kremowanie. Polega ono na powolnym, mechanicznym rozbiciu kryształów miodu i uwolnieniu z nich zapachu co przekłada się również na smak. Miód skremowany przybiera konsystencję serka homogenizowanego. Biorąc pod uwagę, że nie ma tu mowy o zmianie charakteru produktu, należy uznać, że miód kremowany wciąż pozostaje miodem nieprzetworzonym, właściwym dla produkcji pierwotnej.

Miód z dodatkiem innych produktów (np. z orzechami, pierzga, propolisem)

Miód przeznaczony do spożycia przez ludzi nie może zawierać dodatków jakichkolwiek składników spożywczych innych niż miód, zwłaszcza substancji obcych jego składowi. Dlatego zmieszanie różnych miodów z własnej pasieki nie narusza zasad powstałego w ten sposób produktu jako produktu podstawowego. W procesie – jeśli produkt ma być traktowany jako nieprzetworzony – nie może jednak następować np. usuwanie pyłku.

Jeśli natomiast mieszamy miód ze składnikiem innym, niż miód (np. orzechami, pierzga, propolisem), w efekcie powstaje produkt przetworzony. Warto wspomnieć, że w ramach „RHD” jak najbardziej możliwe jest drobne przetwórstwo na bazie własnych surowców, ale w tym przypadku zastosowanie będą miały nieco inne przepisy. Co do zasady przyjęto więc założenie, że niniejszy poradnik nie zajmuje się tego rodzaju wyrobami. Nie oznacza to rzecz jasna, że proponowane rozkłady i funkcje pomieszczeń oraz niektóre procedury z definicji nie nadają się do „RHD” (w praktyce możliwe jest wręcz wykorzystanie do tego celu domowej kuchni). Przetwórstwo wymaga po prostu nieco innego podejścia, osobnej analizy ryzyka oraz zakresu stosowania dobrej praktyki produkcyjnej i higienicznej, na co nie znajdujemy miejsca w naszej publikacji, gdyż spowodowałyby to nadmierne jej rozbudowanie.

IV.1 Przegląd przepisów: regulacje europejskie

Biorąc pod uwagę powyższe założenia, na gruncie prawa europejskiego, jednym z najważniejszych aktów prawa żywnościowego jest rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. *w sprawie higieny środków spożywczych*⁶. Chyba najważniejszym jego przesłaniem pozostaje to, że główna odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności spoczywa na podmiocie prowadzącym przedsiębiorstwo spożywcze (czyli w tym przypadku na pszczelarzu).

Dla Państwa wygody, na końcu Poradnika zamieściliśmy fragmenty przepisu. Zachęcamy do gruntownego zapoznania się z tą regulacją. Do tego przepisu będziemy nawiązywać bardzo często nazywając go „rozporządzeniem 852/2004” lub po prostu „852/2004”.

Odnosnie omawianego rozporządzenia warto również wiedzieć, że stanowi ono podstawę wydania niniejszego poradnika – czyli wytycznych dobrej praktyki higienicznej:

Artykuł 7

Opracowywanie, upowszechnianie i korzystanie z wytycznych

Państwa Członkowskie zachęcają do opracowywania krajowych wytycznych dobrej praktyki higienicznej[...]

Zachęca się do upowszechniania i korzystania zarówno z wytycznych krajowych jak i wspólnotowych. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mogą jednakże korzystać z tych wytycznych lecz są one nieobowiązkowe.

Artykuł 8

Wytyczne krajowe

⁶ Dz. U. UE. L. z 2004 r. Nr 139, str. 1 z późn. zm.

1. Jeżeli opracowywane są krajowe wytyczne dobrej praktyki, są one opracowywane i upowszechniane przez sektory spożywcze:

a) po zasięgnięciu opinii stron, których interesy mogą zostać w znaczny sposób dotknięte, takich jak właściwe organy i grupy konsumentów;

b) uwzględniając odpowiednie kodeksy praktyki z Kodeksu Żywnościowego; oraz

c) jeżeli dotyczą produkcji podstawowej i tych powiązanych działań, które są wymienione w załączniku I, uwzględniając zalecenia określone w Części B załącznika I.

[...] .

3. Państwa Członkowskie oceniają wytyczne krajowe w celu zapewnienia, że:

a) Zostały one opracowane zgodnie z ust. 1;

b) Ich treść ma praktyczne zastosowanie dla sektorów, do których się odnoszą [...]

Z punktu widzenia pszczelarza oraz inspektorów nadzoru istotna jest informacja, że zawarte w poradniku treści zostały uzgodnione m. in. z odpowiednimi organami administracji publicznej szczebla centralnego i są aktualne (przepisy mogą zmienić się od chwili wydania poradnika), jednakże producent nie ma obowiązku posłkowania się zawartymi tu zaleceniami (co nie znaczy, że może zignorować odpowiednie wymogi – może po prostu sprostać im na swój sposób).

Warto zaznaczyć, że z rozporządzenia 852/2004 wynika, że w niektórych sytuacjach nie wymaga się wyznaczania krytycznych punktów kontroli, a jedynie ustanowienia, wprowadzenia i utrzymania stałej procedury opartej na zasadach HACCP. Temat ten budzi wiele kontrowersji i wielokrotnie jest nieadekwatnie interpretowany, dlatego też zdecydowaliśmy się poświęcić mu rozdział VI, posłkując się wytycznymi Komisji Europejskiej. W ww. rozdziale wskażemy formuły administracyjne, gdy rozp. 852/2004 ma zastosowanie (wskazując zakres), ewentualnie zaznaczymy, kiedy w ogóle się go nie stosuje.

Przy omawianiu tego aktu prawa warto wspomnieć, że znajdziemy w nim odesłanie do innego europejskiego przepisu: rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. *ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego*⁷. W kontekście form działalności pszczelarskiej, które są poruszane w niniejszym poradniku, w pewnym uproszczeniu rzecz można, że pszczelarz w sposób bezpośredni nie będzie korzystał z rozporządzenia 853/2004. Warto natomiast wiedzieć, że produkty pszczele w świetle tej regulacji należą do żywności

⁷ Dz. U. UE. L. z 2004 r. Nr 139, str. 55 z późn. zm.

pochodzenia zwierzęcego (jednak produktom pszczelim, w odróżnieniu od np. mleka, w rozp. 853/2004 nie narzucono określonych wskaźników/ parametrów).

Należy też przywołać rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. *ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującym Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającym procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności*⁸. Wytycza ono pewne standardy – w tym związane z bezpieczeństwem, odpowiedzialnością producenta oraz podnosi rolę wiedzy naukowej w traktowaniu o żywności. Zwracamy uwagę na następujące zagadnienia, wynikające z tego rozporządzenia:

- **Możliwość śledzenia żywności**, (tzw. traceability – z j. ang. identyfikowalność). Jest to regulacja określona w art. 18 ww. rozp. 178/2002. Wynika z niej wymóg konieczny dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności i wiarygodności informacji przekazywanych konsumentom. Identyfikowalność stanowi narzędzie wspomagające wycofanie z obrotu żywności, która nie jest bezpieczna. Żywność wprowadzana na rynek powinna być odpowiednio etykietowana lub oznakowana w celu ułatwienia możliwości jej śledzenia i identyfikacji. Mówiąc prosto: „co, skąd, gdzie i jak było przetwarzane/ przygotowywane do sprzedaży i do kogo poszło.” W opinii Komisji Europejskiej miód należy do grupy 10 produktów najbardziej narażonych na zafałszowania⁹. Dlatego pszczelarz powinien móc zidentyfikować partię produkcyjną miodu i ilość pozyskanego w niej miodu. W przypadku prowadzenia sprzedaży do zakładów detalicznych powinien móc określić, do którego zakładu dana partia lub jej część trafiła. Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 931/2011 z dnia 19 września 2011 r. w sprawie wymogów dotyczących możliwości śledzenie ustanowionych rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego¹⁰ w art. 3 określa jakie informacje powinny być udostępniane podmiotowi, któremu dostarczana jest żywność oraz na żądanie, właściwym organom. Informacje te obejmują: dokładny opis żywności, wolumen lub ilość żywności, dane i adres dostawcy, dane i adres odbiorcy, odniesienie identyfikujące odpowiednio serię, partię lub przesyłkę, data wysyłki (temat rozwijamy w rozdz. XVII.3).

W związku z powyższym pszczelarz, w przypadku prowadzenia dostaw miodu do lokalnych zakładów detalicznych zaopatrujących konsumenta finalnego (sklepy, restauracje, stołówki itp.), każdą dostawę powinien zaopatrywać w dokument zawierający ww. informacje, a kopie tych dokumentów przechowywać u siebie. Szczególnie ważne jest przestrzeganie identyfikowalności swojego produktu, gdy jedna pracownia do pozyskiwania miodu wykorzystywana jest przez różne podmioty.

⁸ Dz. U. UE. L. z 2002 r. Nr 31, str. 1 z późn. zm.

⁹ https://ec.europa.eu/food/safety/official_controls/food_fraud/honey/qandas_en (dostęp: 14 maja 2020 r.)

¹⁰ Dz. U. UE. L. z 2011 r. Nr 242, str. 2

- **Odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności**, w tym wycofywanie środków spożywczych niezgodnych z wymogami dotyczącymi bezpieczeństwa oraz informowanie właściwych władz (patrz art. 17 i 19 rozporządzenia 178/2002) leży po stronie producenta. Przepisy dotyczące wycofania z obrotu produktów spożywczych niezgodnych z wymogami (np. w przypadku stwierdzenia w miodzie niedozwolonych pozostałości produktów leczniczych, substancji zanieczyszczających środowisko, ciał obcych itp.) będą dotyczyły pszczelarzy prowadzących dostawy do lokalnych zakładów detalicznych tj. sklepów, restauracji, stołówek. W przypadku szczególnego zagrożenia może zostać podjęta również decyzja o poinformowaniu konsumentów (poprzez środki ogólnego przekazu) o konieczności wycofania i odbiorze od nich zakupionego miodu. Liczymy, że pszczelarze stosujący się do zaleceń naszego poradnika nie będą musieli podejmować tego typu działań.

- Ocena ryzyka jako podstawa oceny bezpieczeństwa żywności wynika z nowelizacji rozporządzenia (WE) 178/2002 przeprowadzonej w 2019 roku. Rozporządzenie dobitniej podkreśla potrzebę dynamicznego uwzględniania wiedzy naukowej w podejmowaniu decyzji dotyczących zarządzania ryzykiem oraz włączaniu wszystkich zainteresowanych stron w proces podejmowania decyzji.

Zamieszczamy również informację o innych aktach prawnych UE istotnych w odniesieniu do oceny bezpieczeństwa miodu:

- dyrektywa Rady 2001/110/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. *odnosząca się do miodu*¹¹,
- rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. *ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych*¹²,
- rozporządzenie Komisji (UE) nr 37/2010 z dnia 22 grudnia 2009 r. *w sprawie substancji farmakologicznie czynnych i ich klasyfikacji w odniesieniu do maksymalnych limitów pozostałości w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego*¹³,
- rozporządzenie (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. *w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG*¹⁴.

Przywołane powyżej przepisy europejskie dotyczą bezpośrednio zdrowia publicznego i mają duże znaczenie w kontekście bezpieczeństwa żywności. Co istotne dla naszych czytelników, nie wynika z nich obowiązek dokonywania opłacanych we własnym zakresie analiz

¹¹ Dz. U. UE. L z 2002 r. Nr 10, str. 47 z późn. zm.

¹² Dz. U. UE. L z 2006 r. Nr 364, str. 5 z późn. zm.

¹³ Dz. U. UE. L z 2010 r. Nr 15, str. 1 z późn. zm.

¹⁴ Dz. U. UE. L z 2005 r. Nr 70, str. 1 z późn. zm.

laboratoryjnych. Należy się jednak liczyć, że produkt powinien odpowiadać określonym standardom bezpieczeństwa, co mogą weryfikować właściwe organy nadzoru w ramach przebadania próbek. Producent powinien dokładać wszelkich starań, aby produkt odpowiadał standardom. Szczególnie istotne jest właściwe prowadzenie gospodarki pasiecznej, w tym stosowanie odpowiednich leków i umiejscowienie uli z dala od obszarów podwyższonego ryzyka. Mimo wszystko wypada podkreślić, że bardzo ważne jest stosowanie tylko zatwierdzonych do obrotu leków stosując się ściśle do zaleceń producenta – w tym zwłaszcza do okresów karencji (o czym bardziej szczegółowo piszemy w rozdz. III.1).

Podsumowując: na gruncie przepisów europejskich, najważniejszym aktem prawa żywnościowego jest rozporządzenie 852/2004, chociaż nie ma ono zastosowania do wszystkich formuł administracyjnych (nie dotyczy „Sprzedaży bezpośredniej” – czyli najbardziej rozpowszechnionej formuły wprowadzania produktów pszczelich do obrotu)¹⁵.

IV.2 Przegląd przepisów: regulacje krajowe

Na gruncie prawa polskiego najważniejszymi przepisami, które nas interesują są:

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252). Jest to jeden z najistotniejszych polskich aktów prawnych w zakresie żywności.

Pszczelarz powinien wiedzieć, że ustawa ta zawiera szereg istotnych definicji, określa procedury związane np. bezpieczeństwem żywności, wpisem do rejestru zakładów albo zatwierdzeniem zakładu i jego wpisem do rejestru (dla naszych potrzeb jest to istotne w przypadku „Handlu detalicznego”), jak też na jej gruncie (oraz powiązanych rozporządzeń) regulowane są wymogi „Rolniczego handlu detalicznego”.

- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. *w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania* (Dz. U. poz. 2159).

Z tego przepisu wynikają zasady dokumentowania sprzedaży w ramach „RHD”, jak również limit sprzedaży (więcej informacji: rozdział XVII.3).

- Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. *o produktach pochodzenia zwierzęcego* (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 824)

¹⁵ Rozporządzenie 852/2004 nie ma zastosowania do bezpośrednich dostaw, dokonywanych przez producenta, małych ilości surowców do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego.

W ustawie określono m. in. zakresy kompetencyjne odnośnie nadzoru nad produkcją miodu (w szczególności zawartość wniosku o wpis do rejestru zakładów – którego przykłady znajdziecie Państwo w załączniku poradnika). Na podstawie tejże ustawy wydano również istotne, niżej wymienione rozporządzenie o sprzedaży bezpośredniej.

- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2015 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz. U. poz. 1703)

Na podstawie tego rozporządzenia najczęściej prowadzi się sprzedaż w małych pasiekach. Formuła sprzedaży bezpośredniej łączy w sobie wątek produkcji miodu, jak też jego dystrybucji (nie trzeba ich rejestrować osobno). Każdy pszczelarz powinien znać to rozporządzenie, dlatego zdecydowaliśmy umieścić je na końcu Poradnika (pomijając fragmenty nieistotne dla pszczelarza).

- Ustawa z dnia 11 marca 2004 r. o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 1421)

Z tej ustawy wynika obowiązek rejestrowania (przez powiatowego lekarza weterynarii) podmiotów prowadzących działalność nadzorowaną – czyli również utrzymywanie pszczół w celu umieszczania na rynku tych zwierząt lub produktów pochodzących z tych zwierząt lub od tych zwierząt.

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 września 2003 r. w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych, jakie muszą spełniać gospodarstwa w przypadku, gdy zwierzęta lub środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego pochodzące z tych gospodarstw są wprowadzane na rynek (Dz. U. Nr 168, poz. 1643).

Przepis przytaczamy w rozdziale V.1 przy okazji omawiania „Produkcji podstawowej.

V. Formuły administracyjne wprowadzania do obrotu produktów pszczelich

Na gruncie produkcji lokalnej¹⁶, w świetle przywołanych w poprzednim rozdziale krajowych i europejskich przepisów wyróżnia się pięć formuł administracyjnych, w oparciu o które można wprowadzać do obrotu produkty pszczele.

- 1) „Produkcja podstawowa” – (formuła zasadniczo hurtowa: dostawy do pośredników, przetwórstwa, sprzedaży detalicznej poprzez sklepy, restauracje itp),

¹⁶ czyli miodu produkcji z własnej pasieki, gdy nie mają zastosowania przepisy o działach specjalnych produkcji rolnej (czyli, gdy producent dysponuje maks. 80 rodzinami pszczelimi).

- 2) „Rolniczy handel detaliczny”,
- 3) „Sprzedaż bezpośrednia”,
- 4) „Handel detaliczny”,
- 5) „Zakład konfekcjonowania miodu” zarejestrowany w oparciu o wymagania zał. II do rozp. 852/2004 (najbardziej „pojemna” formuła co do zasady towarzysząca zarejestrowanej działalności gospodarczej. Tego typu zakład może, ale nie musi, być powiązany z dystrybucją detaliczną – np. w formie sklepiku przyzakładowego. Ta formuła wymaga osobnego opracowania, dlatego nie zajmujemy się nią szczegółowo w ramach niniejszego poradnika).

Zanim przejdziemy do omawiania poszczególnych formuł administracyjnych, warto zapoznać się z zestawieniem, które może pomóc pszczelarzowi wybrać tę optymalną w jego przypadku. Należy zwrócić uwagę na uwarunkowania oraz ograniczenia. Każda z ww. formuł administracyjnych ma swoje uwarunkowania lub ograniczenia, dlatego też należy uważnie zapoznać się z dostępnymi opcjami. Pamiętaj, że możesz zarejestrować więcej niż jedną formę działalności. Dodatkowe informacje na ten temat, w tym odnośniki do stron właściwych organów administracji, są dostępne za pośrednictwem strony internetowej Podlaskiego Centrum Produktu Lokalnego PCPL.wrotapodlasia.pl

Rodzaj i zakres działalności nadzorowanej, którą pszczelarz zamierza prowadzić	Komentarz
Dystrybucja <u>nie jest</u> związana z klientem detalicznym (dotyczy wyłącznie dostaw do dalszego przetwórstwa, do handlu detalicznego, restauracji, stołówek), ale prowadzona na terenie całego kraju, a nawet UE.	<p>Pszczelarz zobowiązany jest do stosowania wymogów związanych z „Produkcją podstawową”, określonych w zał. I do rozporządzenia 852/2004 – przybliżamy je w rozdz. V.1.</p> <p>Pszczelarza ucieszy fakt, że prowadzenie „Produkcji podstawowej” nie wymaga składania dodatkowego wniosku lub zgłoszenia (pod warunkiem prawidłowego zarejestrowania działalności nadzorowanej w inspekcji weterynaryjnej w związku z prowadzeniem pasieki oraz rzecz jasna faktycznego spełniania określonych wymogów).</p> <p>Nie ma przeciwwskazań, aby pszczelarz, w ramach osobnej procedury, otworzył np. własny „Handel detaliczny” poszerzając tym sposobem grono klientów.</p>
Dystrybucja wyłącznie w zakresie uregulowanym przepisami rozp. dot. sprzedaży bezpośredniej –	Zapraszamy do zapoznania się z rozdziałem V.2 poświęconym „Sprzedaży bezpośredniej”. Jeśli ograniczenia formalne przewidziane w tej

<p>tj.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sprzedaż na rzecz konsumenta końcowego w zdefiniowanych i ograniczonych miejscach/ sposobach, - dostawy do zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego, - na obszarze województwa, w którym odbywa się produkcja, lub na obszarze sąsiadujących z nim województw (sprzedaż w pozostałych województwach możliwa tylko, jeżeli jest prowadzona podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy, organizowanych w celu promocji produktów pszczelich). <p>Rozwinięcie informacji o ograniczeniach, w tym podstawa prawna w rozdz. V.2</p>	<p>formule nie stanowią problemu dla pszczelarza, nie ma potrzeby analizowania związku własnej działalności z postanowieniami rozp. 852/2004 (czy to na etapie produkcji podstawowej (i działań z nią powiązanych), czy też dystrybucją.</p> <p>Przy okazji można pominąć lekturę całego prawie rozdziału VI.</p>
<p>Dystrybucja obejmuje swym zasięgiem klienta detalicznego, lecz jednocześnie w zakresie przekraczającym to, na co zezwala się w ramach „Sprzedaży bezpośredniej” (np. sprzedaż obwoźna w różnych częściach kraju poza wystawami, festynami, targami lub kiermaszami, organizowanych w celu promocji produktów pszczelich lub w ogóle poza obszarem Polski).</p>	<p>Zapraszamy do zapoznania się z rozdz. V. 1 „Produkcja podstawowa”, a następnie rozdz. V.3 „Handel detaliczny”.</p> <p>Zestawienie tych formuł administracyjnych „Produkcji podstawowej” oraz „Handlu detalicznego” stwarza najszersze możliwości dystrybucji. W Poradniku zakładamy, że zakład produkcyjny (pomieszczenie do pozyskiwania miodu) jest odrębnym pomieszczeniem względem osobno rejestrowanego obiektu handlu detalicznego.</p>
<p>Dystrybucja rzecz konsumenta finalnego oraz jednocześnie w ramach tej samej formuły administracyjnej (z ograniczeniami terytorialnymi) do zakładów prowadzących handel detaliczny.</p>	<p>Kontekst dystrybucji dotyczy „Rolniczego handlu detalicznego”, który opisujemy w rozdz. V.4.</p> <p>Z punktu widzenia pszczelarza, który nie prowadzi przetwórstwa (np. miód z pierzgą lub z czekoladą), trudno polecić do stosowania tę formułę, gdyż zawiera ograniczenia dystrybucyjne. Ponadto w kwocie przekraczającej 40 000 zł rocznego przychodu, „RHD” podlega opodatkowaniu. Jednocześnie formuła ta wprowadza złożony system niezwłocznego rejestrowania przychodu. Dodajmy, że jest to wyłącznie komplikacja w kontekście produktu podstawowego (system ten jest jednocześnie bardzo prosty na tle ogólnych zasad prowadzenia księgowości związanej z działalnością gospodarczą).</p> <p>Podobnie, jak w przypadku „Handlu detalicznego” w Poradniku zakładamy, że zakład</p>

	produkcyjny (pomieszczenie do pozyskiwania miodu) jest odrębnym pomieszczeniem względem obiektu handlu detalicznego – prowadzenie produkcji i dystrybucji w ramach „RHD” w jednym pomieszczeniu stwarza ewentualność, że również etap wirowania i pakowania miodu mógłby podlegać obowiązkowi opracowania, wykonywania i utrzymywania stałej procedury lub procedur na podstawie zasad HACCP.
Model działalności obejmuje skup miodu od innych pszczelarzy.	Taka formuła działalności została wyjęta poza zakres Poradnika. W rozdziale V.5 sygnalizujemy tylko ten temat dla porządku. W tej formule administracyjnej również etap przyjmowania, gromadzenie miodu od innych pszczelarzy, jego wirowania i pakowania, podlega obowiązkowi opracowania, wykonywania i utrzymywania stałej procedury lub procedur na podstawie zasad HACCP.

Podsumowując należy stwierdzić, że w kontekście utrzymania właściwych warunków produkcji oraz powiązanych z nimi procedur higienicznych, w praktyce pomieszczenia przeznaczone do kontaktów z żywnością – niezależnie od wybranej formuły administracyjnej – będą wyglądać podobnie (różnice będą polegać na różnym zakresie podstaw prawnych oraz na sposobie załatwiania spraw administracyjnie). Prawdziwe różnice dotyczyć będą jedynie „Handlu detalicznego” lub „Rolniczego handlu detalicznego”, a związane są z potrzebą fizycznego rozdzielenia funkcji produkcyjnej od dystrybucyjnej (w postaci dodatkowego, choćby niewielkiego pomieszczenia).

V.1 Produkcja podstawowa (zgodna z wymogami rozporządzenia 852/2004)

Formuła ta jest ściśle związana z faktem komercyjnego prowadzenia pasieki. Należy podkreślić, że każdy pszczelarz prowadzi działalność nadzorowaną (chyba, że utrzymuje pszczoły hobbystycznie np. w celu satysfakcji z obserwowania pracy tych pożytecznych owadów, zaangażowania ich do zapyleń lub ew. spożycia miodu we własnym zakresie). Działalność nadzorowana wymaga zgłoszenia w formie pisemnej do powiatowego lekarza weterynarii, który wydaje na tę okoliczność zaświadczenie. W załączeniu znajdziecie Państwo formularz oparty o wymogi ustawowe¹⁷ wraz z przykładem jego wypełnienia (niektóre inspektoraty udostępniają własne szablony, niemniej jednak ważne jest, aby dostarczyć komplet wymaganych przepisami informacji).

¹⁷ Zakres niezbędnych informacji wynika z art. 5 ust. 3 ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt (Dz. U. z 2018 r., poz. 1967, z późn. zm.).

Co istotne nie wymaga się, aby pszczelarz dopełnił jakiejś dodatkowej procedury administracyjnej (poza zgłoszeniem działalności nadzorowanej) na okoliczność prowadzenia „Produkcji podstawowej”. Jeśli więc pszczelarz ma takie życzenie, może ją prowadzić, niemniej jednak jeśli tak zdecyduje, to zobowiązany jest do stosowania zał. I do rozp. 852/2004. Alternatywnie – jeśli przyjęte przez pszczelarza sposoby dystrybucji w ogóle nie dopuszczają sprzedaży „instytucjonalnej”, a jednocześnie prowadzi lokalną sprzedaż do klienta – może zdecydować się na zarejestrowanie „sprzedaży bezpośredniej” (patrz: rozdz. V.2).

Jak przekonacie się Państwo z dalszych kart Poradnika, nie istnieją zasadnicze różnice natury praktycznej między obiektem spełniającym wymogi „Produkcji podstawowej” a „Sprzedaży bezpośredniej”, więc po prostu nie ma sensu zamykać sobie żadnego kanału dystrybucji – nawet, jeśli w danej chwili go nie przewidujemy. Otwarcie się na „Produkcję podstawową” nakłada wymóg znajomości i respektowania wymogów zał. I do rozp. 852/2004. W nielicznych sytuacjach możliwe jest nawet ograniczenie się wyłącznie do „Produkcji podstawowej”, ale istotnie ucierpi na tym krąg naszych klientów. Zazwyczaj więc „Produkcji podstawowej” powinna towarzyszyć inna – osobno uzyskiwana – formuła administracyjna wprowadzania żywności do obrotu – tj. np. „Handel detaliczny”.

Odbiorca produktów: wyłącznie przetwórcie (np. spółdzielnie pszczelarskie), podmioty prowadzące handel detaliczny jak np. sklepy lub restauracje (brak możliwości samodzielnego prowadzenia dystrybucji do klienta indywidualnego/ konsumenta np. na bazarach, przez Internet itp. – chyba, że producent równoległe zarejestruje dodatkową formułę umożliwiającą sprzedaż detaliczną/ konsumencką, czyli jedną z opisanych w rozdz. V.2-V.4).

Zasięg sprzedaży: brak ograniczeń (obszar UE).

Ograniczenia ilościowe: brak ograniczeń (utrzymywanie więcej niż 80 rodzin pszczelich stanowi jednak dział specjalny produkcji rolnej, co zmienia kontekst działalności gospodarczej, podatkowy etc.).

Inspekcja nadzorująca: właściwy miejscowo powiatowy lekarz weterynarii.

Wymogi higieniczne: wynikające głównie¹⁸ z rozporządzenia 852/2004, w tym załącznika I pt. *Produkcja podstawowa*.

¹⁸ Tu mają zastosowanie również inne przepisy, np. dotyczące identyfikowalności, określone w: -rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE. L. z 2002 r. Nr 31, str. 1 z późn. zm.),.

Inne uwarunkowania:

- (a) Przy „Produkcji podstawowej” – w zależności od konkretnych uwarunkowań lokalowych – można wykorzystywać m. in. pomieszczenia używane głównie jako prywatne domy mieszkalne, co oznacza, że np. wirowanie i rozlewanie miodu może odbywać się w kuchni gospodarstwa domowego odpowiednio przygotowanej pod względem higienicznym. Uważamy jednak, że takie rozwiązanie jest niepolecane i mimo wszystko na potrzeby pracowni do pozyskiwania miodu rekomendujemy wygospodarowanie oddzielnego, dedykowanego pomieszczenia. Należy ponadto pamiętać, że w wyjątkowych/jednostkowych sytuacjach korzystania z kuchni domowej, wszelkie prace związane z odsklepianiem, wirowaniem i rozlewaniem miodu, mogą odbywać się jedynie, gdy pomieszczenie kuchni jest całkowicie wyłączone z użytkowania przez innych domowników.
- (b) Podatek dochodowy od osób fizycznych: przychody z działalności rolniczej, z wyjątkiem przychodów z działów specjalnych produkcji rolnej, podlegają wyłączeniu przedmiotowemu – co oznacza, że nie stosuje się ustawy o p.d.f.¹⁹ [*art. 2 ust. 1 Przepisów ustawy o p.d.f. nie stosuje się do przychodów z działalności rolniczej, z wyjątkiem przychodów z działów specjalnych produkcji rolnej*]. Działalnością rolniczą, w rozumieniu art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy o p.d.f., jest działalność polegająca na wytwarzaniu produktów roślinnych lub zwierzęcych w stanie nieprzetworzonym (naturalnym) [m. in.] z własnego chowu owadów użytkowych.
- (c) Jest to standardowa formuła wprowadzania do obrotu żywności nieprzetworzonej w UE. W kontekście krótkich łańcuchów dystrybucji powinna jej towarzyszyć odrębna działalność opisana w rozdz. V.2-V.4.
- (d) Dlaczego „Produkcja podstawowa” nie wymaga dodatkowych czynności administracyjnych, jak ma to miejsce w przypadku innych formuł? Otóż procedura

- rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 931/2011 z dnia 19 września 2011 r. w sprawie wymogów dotyczących możliwości śledzenia ustanowionych rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. UE. L. z 2011 r. Nr 242, str. 2),

- (pozostałości leków weterynaryjnych, m. in. w miodzie) - patrz rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 470/2009 z dnia 6 maja 2009 r. ustanawiające wspólnotowe procedury określania maksymalnych limitów pozostałości substancji farmakologicznie czynnych w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego oraz uchylające rozporządzenie Rady (EWG) nr 2377/90 oraz zmieniające dyrektywę 2001/82/WE Parlamentu Europejskiego i Rady i rozporządzenie (WE) nr 726/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz. U. UE. L. z 2009 r. Nr 152, str. 11) oraz rozporządzenie Komisji (UE) nr 37/2010 z dnia 22 grudnia 2009 r. w sprawie substancji farmakologicznie czynnych i ich klasyfikacji w odniesieniu do maksymalnych limitów pozostałości w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego (Tekst mający znaczenie dla EOG).

¹⁹ Ustawa z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1387 z późn. zm.).

rejestracji m. in. pasiek została określona w art. 19-21 ustawy *o produktach pochodzenia zwierzęcego*²⁰. Z art. 20 ust. 4 ww. ustawy wynika, że pszczelarz prowadzący „Produkcję podstawową” nie podlega wpisowi do rejestru zakładów, o którym mowa w art. 20 ust. 1 lit. a²¹ tej ustawy, jeżeli dokonano zarejestrowania u powiatowego lekarza weterynarii na podstawie przepisów *o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt*²². Jak wspomniano powyżej, m. in. prowadzenie pasieki podlega obowiązkowemu wpisowi do rejestru podmiotów prowadzących działalność nadzorowaną, więc nie dokonuje się powtórnej rejestracji na okoliczność spełniania wymogów przepisów załącznika I do rozp. 852/2004 określającego warunki prowadzenia „Produkcji podstawowej” – aczkolwiek pszczelarz jak najbardziej im podlega i ma obowiązek respektowania tej regulacji.

- (e) Ponadto należy zaznaczyć, że m. in. podmiot prowadzący działalność w zakresie utrzymywania pszczół (uznaje się je za „zwierzęta gospodarskie”), w celu umieszczania ich na rynku lub produktów od nich pochodzących, zobowiązany jest spełniać wymagania weterynaryjne określone w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 września 2003 r. w *sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych, jakie muszą spełniać gospodarstwa w przypadku, gdy zwierzęta lub środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego pochodzące z tych gospodarstw są wprowadzane na rynek* (Dz. U. Nr 168, poz. 1643). Przepis jest na tyle krótki, że w zasadzie zamiast komentarza, możemy to rozporządzenie zacytować niemalże w całości (pomijając fragmenty niekluczowe lub nieistotne z punktu widzenia pszczelarza):

§ 1. W gospodarstwie, z którego zwierzęta lub środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego są wprowadzane na rynek, powinny znajdować się:

- 1) wydzielone miejsce do składowania środków dezynfekcyjnych, zabezpieczone przed dostępem osób niepowołanych;*

²⁰ Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 824 z późn. zm.).

²¹ Artykuł przywołujemy w skrócie i uproszczeniu do tematu Poradnika. Po pełną treść artykułu odsyłamy do Ustawy:

Art. 20. [Rejestr i wykazy zakładów produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego; zatwierdzanie zakładów]

1. Powiatowy lekarz weterynarii, na obszarze swojej właściwości:

1) prowadzi:

a) rejestr zakładów obejmujący zakłady:

– [...],

– prowadzące sprzedaż bezpośrednią produktów pochodzenia zwierzęcego,

– [...] prowadzących rolniczy handel detaliczny [...], oraz [zakłady zatwierdzone zgodnie z art. 6 ust. 3 lit. c rozporządzenia nr 852/2004].

²² Ustawa z dnia 11 marca 2004 r. o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1967 z późn. zm.).

- 2) [...]
- 3) *miejsce zapewniające właściwe warunki do przetrzymywania produktów leczniczych weterynaryjnych, zabezpieczone przed dostępem osób niepowołanych;*
- 4) *odzież i obuwie przeznaczone tylko do obowiązkowego użycia w gospodarstwie;*
- 5) *maty dezynfekcyjne w liczbie zapewniającej zabezpieczenie wejść i wjazdów do gospodarstwa w przypadku wystąpienia zagrożenia epizootycznego;*
- 6) *środki dezynfekcyjne w ilości niezbędnej do przeprowadzenia doraźnej dezynfekcji.”*

V.2 Sprzedaż bezpośrednia

Formuła adresowana do producentów nastawionych na sprzedaż detaliczną na rynku lokalnym oraz dostawy do lokalnych sklepów, restauracji itp. Należy zauważyć, że przy stosowaniu proponowanych w Poradniku rozwiązań, pszczelarz, który prowadzi „Sprzedaż bezpośrednią” może równoległe – niejako „z marszu” prowadzić „Produkcję podstawową”, której nie ma potrzeby jakoś dodatkowo rejestrować – o czym szczegółowo piszemy w rozdziale V.1.

Odbiorca produktów: konsument końcowy oraz zakłady prowadzące handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujące konsumenta końcowego (np. restauracje, sklepy, stołówki):

- w miejscach, w których odbywa się produkcja, w tym znajdujących się na terenie gospodarstwa rolnego lub pasieki, lub
- na targowiskach, lub
- z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, w tym ze specjalistycznych środków transportu, znajdujących się na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, na terenie targowisk lub poza nimi, lub
- z urządzeń dystrybucyjnych do sprzedaży żywności, znajdujących się na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, na terenie targowisk lub poza nimi.

Tak więc w tej formule niemożliwa jest sprzedaż do hurtowni oraz co do zasady wykorzystywanie pośredników. W pewnych sytuacjach i po spełnieniu dodatkowych wymogów, możliwa jest sprzedaż z udziałem pośredników, co dotyczy wystaw, festynów, targów lub kiermaszy, organizowanych w celu promocji produktów pochodzenia zwierzęcego (patrz § 5 ust. 3 rozporządzenia²³).

²³ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2015 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz. U. poz. 1703) – obszerne i istotne dla pszczelarzy fragmenty rozporządzenia zamieszczamy w Poradniku wśród załączników.

Zasięg sprzedaży: co do zasady, sprzedaż konsumentom końcowym, jak i do zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego może być prowadzona na terenie województwa, w którym odbywa się produkcja lub na obszarze sąsiadujących z nim województw. Istnieje też możliwość sprzedaży nieprzetworzonych produktów pszczelich konsumentom końcowym na terenie pozostałych województw, jeżeli jest prowadzona podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy, organizowanych w celu promocji produktów pszczelich – wymaga to dopełnienia określonych czynności informacyjnych (patrz § 5 ust. 2 rozporządzenia o sprzedaży bezpośredniej²⁴).

Ograniczenia ilościowe: w rozporządzeniu o sprzedaży bezpośredniej²⁵ brak jest ograniczeń, niemniej jednak należy pamiętać, że utrzymywanie więcej niż 80 rodzin pszczelich, stanowi dział specjalny produkcji rolnej, co zmienia kontekst formalno-podatkowy.

Inspekcja nadzorująca: właściwy miejscowo powiatowy lekarz weterynarii.

Wymogi higieniczne: należy podkreślić, że produkcja objęta „Sprzedażą bezpośrednią” jest wyłączona ze stosowania unijnego rozporządzenia 852/2004. Zastosowanie mają głównie przepisy rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2015 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz. U. poz. 1703). Produkcji miodu dotyczy konkretnie jego rozdział 1, 2 i 9. Rozdział 9 odsyła nas przede wszystkim (pomijając wymogi dot. urządzeń dystrybucyjnych) do §7 ust. 2 pkt 5, §8-10, §11 ust. 1, §12-14, §17 i §18. Rozporządzenie jest na tyle istotne, że postanowiliśmy je dołączyć do Poradnika (z pominięciem rozdziałów nie mających zastosowania do pszczelarstwa). W skrócie rzecz ujmując, zawarte w tym rozporządzeniu przepisy odnoszą się m. in. do wszelkich spraw – zarówno na etapie produkcji, jak i dystrybucji (sprawy odzieży roboczej, wymogi dotyczące pomieszczeń, instalacji, sprzętu, czystości oraz zaopatrzenia w wodę itp.).

Inne uwarunkowania:

- (a) Przy „Sprzedaży bezpośredniej” – w zależności od konkretnych uwarunkowań lokalowych – można wykorzystywać m. in. pomieszczenia używane głównie jako prywatne domy mieszkalne, co oznacza, że możemy użyć np. domowej kuchni do wirowania i rozlewania miodu. Uważamy jednak, że takie rozwiązanie nie jest polecane i mimo wszystko na potrzeby pracowni do pozyskiwania miodu rekomendujemy wygospodarowanie oddzielnego, dedykowanego pomieszczenia. Należy jednak pamiętać, że w trakcie odsklepienia, wirowania i rozlewania miodu, pomieszczenie to powinno być wyłączone z użytku dla innych domowników. Warto

²⁴ jw.

²⁵ jw.

zapoznać się z informacją przygotowaną i opublikowaną²⁶ przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, w której wyjaśniono, że nie ma przeciwwskazań, aby również przy sprzedaży bezpośredniej do produkcji wykorzystać pomieszczenia kuchenne, cyt.:

Produkcja produktów pochodzenia zwierzęcego i ich sprzedaż może odbywać się w specjalnie do tego celu wybudowanym budynku, odrębnym od pomieszczeń mieszkalnych lub gospodarczych, lub w dostosowanym pomieszczeniu (gospodarczym lub mieszkalnym, np. w tzw. „letniej kuchni”), używanym wyłącznie do tego celu, lub w pomieszczeniu używanym głównie jako prywatny dom mieszkalny, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzenia na rynek (np. w kuchni).

- (b) „Sprzedaż bezpośrednia” może odbywać się również z urzędzeń dystrybucyjnych do sprzedaży żywności. Taka forma działalności jest możliwa, chociaż dotychczas nie stwierdziliśmy jej stosowana w praktyce, dlatego też nie zajmujemy się tą opcją w ramach Poradnika.
- (c) Pszczelarz prowadzi i przechowuje dokumentację, zawierającą informacje o ilości sprzedanych w danym miesiącu produktów oraz o wynikach czynności sprawdzających związanych z corocznymi badaniami wody z własnego ujęcia²⁷ oraz orzeczeniami lekarskimi o zdolności do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby, wydane na podstawie przepisów o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi.
- (d) Sprzedaż miodu (tudzież innych, nieprzetworzonych produktów pszczelich z własnej pasieki w ilości do 80 rodzin pszczelich) jest zwolniona z podatku dochodowego od osób fizycznych bez ograniczenia limitem kwotowym. Dlatego też, bez względu na wielkość przychodu, w tym wariancie nie będziemy obciążeni tym podatkiem. Podstawa do zwolnienia jest ta sama, co w przypadku „Produkcji podstawowej”: przychody z działalności rolniczej, z wyjątkiem przychodów z działów specjalnych produkcji rolnej, podlegają wyłączeniu przedmiotowemu – co oznacza, że nie stosuje się ustawy o p.d.f.²⁸ [art. 2 ust. 1 Przepisów ustawy o p.d.f. nie stosuje się do przychodów z działalności rolniczej, z wyjątkiem przychodów z działów specjalnych produkcji rolnej]. Działalnością rolniczą, w rozumieniu art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy o p.d.f., jest działalność polegająca na wytwarzaniu produktów roślinnych lub

²⁶ <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/sprzedaz-bezposrednia-produktow-pochodzenia-zwierzecego-wymagania-z-zakresu-bezpieczenstwa-zywnosci>

²⁷ Rozporządzenie odnosi się do wody pobieranej z własnego ujęcia, jednakże poświęciliśmy specjalny rozdział o ogólnych zasadach sposobu dokumentowania w przypadku, gdy woda pochodzi z wodociągu.

²⁸ Ustawa z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1387 z późn. zm.).

zwierzęcych w stanie nieprzetworzonym (naturalnym) z własnych upraw lub hodowli [m. in] owadów użytkowych.

V.3 Handel detaliczny

Formuła adresowana do producentów, którzy są zainteresowani sprzedażą produktów pszczelich bez ograniczeń wynikających z innych formuł administracyjnych (np. na terenie całej UE). Formuła handlu detalicznego będzie właściwa dla pszczelarza, który prowadzi „Produkcję podstawową”, a chciałby dodatkowo otworzyć np. kiosk, stragan, ruchomy punkt sprzedaży lub handlować poprzez Internet – kierując swą ofertę m. in. do konsumentów finalnych.

Odbiorca produktów: brak ograniczeń – możliwa sprzedaż konsumentom końcowym, do innych zakładów prowadzących handel detaliczny. Możliwym odbiorcą są też placówki obrotu hurtowego i zakłady żywienia zbiorowego.

Zasięg sprzedaży: brak ograniczeń terytorialnych (mimo to, otwarcie np. kiosku z miodem w określonym mieście, wiąże się z obowiązkiem dopełnienia procedur we właściwej miejscowo inspekcji sanitarno-epidemiologicznej). Sprzedaż z ruchomych (tymczasowych) punktów sprzedaży oraz wysyłkowa może być realizowana bez ograniczeń terytorialnych.

Ograniczenia ilościowe: nie dotyczy – na potrzeby naszego poradnika przyjmujemy jednak, że przedmiotem „Handlu detalicznego” będzie wyłącznie miód z własnej pasieki (czyli ograniczeniem jest skala produkcji realizowana np. w ramach „Produkcji podstawowej” towarzyszącej „Handlowi detalicznemu”) – czyli konkretnie prowadzona w oparciu o nie więcej, niż 80 rodzin pszczelich.

Inspekcja nadzorująca: właściwy miejscowo powiatowy inspektor sanitarny [uwaga handel detaliczny podlega rejestracji i zatwierdzeniu].

Wymogi higieniczne: zakładamy, że „Handel detaliczny” jest dodatkową działalnością, prowadzoną w osobnym pomieszczeniu, obok np. „Produkcji podstawowej”. Zakładamy najczęstszą sytuację, że sprzedaż odbywa się również w formie obwoźnej instalacji bazarowej (np. z bagażnika auta, spod parasola) oraz prosto do klienta (wysyłkowo lub z dowozem). Do „Handlu detalicznego” zastosowanie mają głównie wymogi z rozporządzenia 852/2004, w tym Załącznik II *Ogólne wymogi higieny* [...]

Jeśli zdecydujemy się na tę formę działalności, należy ją zlokalizować poza miejscem produkcji (tj. poza pracownią do pozyskiwania miodu). W praktyce do realizowania „Handlu detalicznego” miodu z własnej pasieki będziemy potrzebować:

- (a) miejsca do magazynowania/ dystrybucji: wystarczy nam wydzielone pomieszczenie w domostwie, np. można zaadaptować wolne pomieszczenie gospodarcze, wolny lamus itp. zapewniające odpowiednią ochronę produktu przed zagrożeniami ze środowiska (np. gryzonie, owady, podwyższona temperatura). Będzie to zaplecze np. do sprzedaży wysyłkowej (z dostawą do klienta),

- (b) środka transportu: do prowadzenia handlu obwoźnego możemy wykorzystać bagażnik auta osobowego. A wówczas miód w zamkniętych opakowaniach (np. słoje z nakrętką) przewozimy w oddzielnych, specjalnie do tego celu przeznaczonych skrzynkach (np. z tworzywa sztucznego). W takiej sytuacji produkt nie ma styczności z elementami konstrukcyjnymi auta lub innymi obiektami, które mogą spowodować zanieczyszczenie. Szczególną uwagę należy poświęcić usunięciu wszelkich substancji chemicznych (np. środki czystości, kosmetyki), które mogą zanieczyścić opakowanie (np. oleje) i wydzielają odory (np. benzyna). Sprzedaż możemy prowadzić np. prosto z bagażnika oraz przy wykorzystaniu ruchomych punktów sprzedaży,
- (c) ruchomy obiekt sprzedaży: w naszym modelu proponujemy proste stoisko złożone ze składanego stolika oraz parasola,
- (d) handel detaliczny może być również realizowany w kiosku, boksie, sklepiku lub na wyspie handlowej (należy odpowiednio wskazać we wniosku o rejestrację i zatwierdzenie).

Prowadzenie „Handlu detalicznego” związane jest z koniecznością sprostania wymogom określonym we wszystkich rozdziałach załącznika II do rozporządzenia 852/2004 – w tym tych, odnoszących się do pomieszczeń tj:

Rozdział I: Ogólne wymagania dotyczące pomieszczeń żywnościowych (innych niż wymienione w rozdziale III) i Rozdział II: Szczególne wymagania dla pomieszczeń, w których się przygotowuje, poddaje obróbce lub przetwarza środki spożywcze (za wyjątkiem miejsc spożywania posiłków oraz obiektów wymienionych w rozdziale III)

lub

Rozdział III: Wymagania dotyczące ruchomych i/lub tymczasowych pomieszczeń (jak duże namioty, stragany, ruchome punkty sprzedaży) [...].,

O zakresie stosowania rozp. 852/2004 bardziej szczegółowo piszemy w rozdz. VI.

Inne uwarunkowania:

- (a) „Handel detaliczny” w zakresie wyłącznie własnego miodu w praktyce bywa rejestrowany dość rzadko (aby nie rzec, że prawie nigdy). Dlatego też próba zarejestrowania w inspekcji sanitarno-epidemiologicznej miodu pochodzącego (wyłącznie) z własnej produkcji podstawowej może spotkać się z niezrozumieniem intencji (np. może dojść do pomylenia z „RHD”).
- (b) „Handel detaliczny” zazwyczaj realizowany jest w ramach działalności gospodarczej, chociaż należy podkreślić, że pszczelarz, który ma w ofercie wyłącznie produkty z własnej (małej) pasieki jest jednym z wyjątków od tej zasady. Należy przy tym pamiętać, że w myśl art. 64 ust. 3 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 z późn. zm.) z wnioskiem o wpis do rejestru zakładów albo o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów mogą wystąpić „podmioty działające na rynku spożywczym”. W niektórych sytuacjach

pszczelarz może być takim podmiotem jako osoba fizyczna (jeśli określone przepisy nie obligują do zarejestrowania działalności gospodarczej).

- (c) W przypadku prowadzenia „Handlu detalicznego”, wniosek o rejestrację i zatwierdzenie zakładu składa się do właściwej miejscowo inspekcji sanitarno-epidemiologicznej. W załączeniu do niniejszego poradnika prezentujemy przykładowo wypełniony formularz.
- (d) Zgodnie z art. 3 Prawa przedsiębiorców²⁹, działalnością gospodarczą jest zorganizowana działalność zarobkowa, wykonywana we własnym imieniu i w sposób ciągły, przy czym przepisów ustawy – w oparciu o jej art. 6 – nie stosuje się m. in. do działalności wytwórczej w rolnictwie m. in. w zakresie chowu i hodowli zwierząt. Biorąc więc pod uwagę, że przedmiotem handlu detalicznego jest miód z własnej pasieki, to owa działalność jest wyłączona ze stosowania Prawa przedsiębiorców. Uwaga: jeżeli przy okazji następuje sprzedaż innych produktów, niż z własnej działalności wytwórczej w rolnictwie, wówczas nie możemy korzystać z tego wyłączenia.
- (e) Należy pamiętać, że nie ma formalnych ograniczeń, co do ilości działalności prowadzonych przez producenta. W krótkim łańcuchu dystrybucji, „Handlowi detalicznemu” w zakresie miodu z własnej pasieki musi towarzyszyć „Produkcja podstawowa” (patrz rozdz. V.1).

V.4 Rolniczy handel detaliczny (RHD)

Formuła adresowana do rolników (również pszczelarzy) nastawionych produkcję, przetwarzanie oraz sprzedaż detaliczną żywności do konsumentów finalnych lub dostawy do lokalnych sklepów, restauracji itp. Nie zalecamy jej jeśli w pasiece wytwarza się wyłącznie produkty nieprzetworzone, aczkolwiek jest to jak najbardziej możliwe.

Odbiorca produktów: sprzedaż wyłącznie na rzecz konsumenta finalnego oraz do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego (czyli z wyłączeniem hurtowni i pośredników). Wyjątkiem dopuszczanym w „RHD” w zakresie sprzedaży przez pośrednika jest sytuacja, gdy zbywanie miodu następuje podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy przy spełnieniu określonych warunków³⁰. Więcej informacji o zasadach „RHD”, w tym odnośniki do stron właściwych instytucji na PCPL.wrotapodlasia.pl.

Zasięg sprzedaży: zakłady, do których zbywane są produkty pszczele powinny być zlokalizowane na obszarze województwa, w którym ma miejsce prowadzenie produkcji tych produktów lub na obszarach powiatów lub miast stanowiących siedzibę wojewody lub

²⁹ Ustawa z dnia 6 marca 2018 r. - Prawo przedsiębiorców (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1292 z późn. zm.).

³⁰ Patrz art. 44a ust. 1a Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252).

sejmiku województwa, sąsiadujących z tym województwem (oznacza to, że np. pszczelarz z województwa podlaskiego może dostarczać w całym regionie i dodatkowo w powiatach przyległych do województwa podlaskiego, tj. gołdapskim, oleckim, ełckim, piskim, ostrołęckim, ostrowskim, sokołowskim, siedleckim, łosickim, bialskim i dodatkowo do „stolic” sąsiednich województw – czyli Warszawy, Olsztyna i Lublina). Natomiast zbywanie konsumentom finalnym może odbywać się na dowolnym obszarze – brak ograniczeń terytorialnych. W ramach „RHD” można prowadzić również sprzedaż wysyłkową.

Ograniczenia ilościowe:

Ilość produktów pszczelich nieprzetworzonych³¹ określono w zależności od liczby rodzin pszczelich posiadanych przez podmiot prowadzący rolniczy handel detaliczny i wynosi ona rocznie, w przypadku pasiek:

- do 5 rodzin pszczelich – 150 kg
- do 10 rodzin pszczelich – 300 kg
- do 20 rodzin pszczelich – 600 kg
- do 30 rodzin pszczelich – 900 kg
- do 40 rodzin pszczelich – 1200 kg
- do 50 rodzin pszczelich – 1500 kg
- do 60 rodzin pszczelich – 1800 kg
- do 70 rodzin pszczelich – 2100 kg
- do 80 rodzin pszczelich – 2400 kg,

Inspekcja nadzorująca: właściwy miejscowo powiatowy lekarz weterynarii.

Wymogi higieniczne:

„RHD” można uznać za swoistą kombinację dwóch opisanych wcześniej formuł administracyjnych, tj „Produkcji podstawowej” oraz „Handlu detalicznego”. W naszym poradniku proponujemy zastosowanie sztywnego rozdziału funkcji produkcyjnej (pracownia do pozyskiwania miodu) od funkcji dystrybucyjnej (obiekty do realizowania sprzedaży na rzecz konsumenta), gdyż te etapy regulowane są różnym zakresem stosowania rozp. 852/2004 (wymogi w zakresie dystrybucji są bardziej złożone od wymogów produkcji podstawowej – o czym piszemy w rozdz. VI). Tak więc proponujemy, aby RHD było realizowane w specjalnie w tym celu wydzielonych pomieszczeniach/ środkach transportu/ obiektach tymczasowych do dystrybucji³². Do obiektów przeznaczonych do dystrybucji w ramach „RHD” stosuje się wymogi wynikające głównie z załącznika II *Ogólne wymogi higieny dla wszystkich*

³¹ w tym miód, pyłek pszczele, pierzga, mleczko pszczele – zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania (Dz. U. poz. 2159).

³² załącznik I do rozp. 852/2004 nie ma zastosowania do dystrybucji.

podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze (z wyjątkiem przypadków gdy ma zastosowanie Załącznik I) do rozporządzenia 852/2004. Przykładowo rozdział III ww. załącznika określa wymogi odnośnie namiotów/ straganów sprzedażowych, czy też pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, należy mieć jednak na uwadze, że na etapie dystrybucji dotyczą nas również pozostałe rozdziały – a sam załącznik II do rozp. 852/2004 dotyczy nie tylko samej infrastruktury, lecz również wszelkich procesów odbywających się w ich otoczeniu.

Na potrzeby Poradnika przyjmujemy, że obiektem „RHD” towarzyszy pomieszczenie przeznaczone do produkcji³³, przechowywania, przetwarzania w miejscu produkcji oraz odnośnie transportu jako działania powiązanego z produkcją podstawową³⁴, gdzie zastosowanie mają wymogi wynikające głównie z załącznika I do rozporządzenia 852/2004 (załącznik I *Produkcja podstawowa*) – w ramach formuły opisanej szczegółowo w rozdz. V.1.

- Podobnie, jak w przypadku „Handlu detalicznego” przyjmujemy więc założenie, że sprzedaż będzie realizowana:

- (a) w formie wysyłkowej lub z dostawą do klienta (w ramach wydzielonego miejsca innego niż pracownia do pozyskiwania miodu),
- (b) ze środka transportu (auta osobowego),
- (c) ruchomego obiektu sprzedaży (składanego stoiska „bazarowego”).

Inne uwarunkowania:

- (a) Limit przychodów zwolnionych z podatku dochodowego od osób fizycznych opiewa na kwotę 40 000 zł (powyżej tej kwoty można np. wybrać oprocentowanie w wysokości 2% od przychodu).
- (b) Przy „RHD” należy przestrzegać obowiązku dokumentowania ilości zbywanej żywności oraz istnieje nakaz oznakowania miejsca, w którym podmiot „RHD” prowadzi sprzedaż konsumentowi finalnemu. O tym, jak należy prowadzić dokumentację, jak też o wielu przydatnych zagadnieniach – np. fakturowaniu – piszemy szczegółowo na stronach Podlaskiego Centrum Produktu Lokalnego, gdzie też zawarliśmy przekierowania na właściwe strony m. in. Ministerstwa Rolnictwa i

³³ uwaga –dot. wyłącznie sytuacji, na której oparto niniejszy poradnik, czyli: tylko miód własnej pasieki, produkt bez dodatków, takich jak np. orzechy. Tylko taki miód, w myśl wytycznych do 852/2004 stanowi produkcję podstawową. Jak pamiętamy, produkcja podstawowa obejmuje chów i hodowlę pszczoł (nawet jeśli w zakresie tej działalności jest posiadanie rodzin pszczelich oddalonych od gospodarstwa pszczelarza), zbiór miodu, wirowanie miodu oraz jego pakowanie w gospodarstwie pszczelarza.

³⁴ transport, podobnie jak przechowywanie, przetwarzanie w miejscu produkcji w myśl postanowień Załącznika I do rozp. 852/2004 stanowi „działanie powiązane”.

- (c) W „RHD” – w zależności od konkretnych uwarunkowań lokalowych – podobnie jak i w innych formułach administracyjnych – można wykorzystywać pomieszczenia używane głównie jako prywatne domy mieszkalne, co oznacza, że możemy wykorzystać np. kuchnię do wirowania i rozlewania miodu. Uważamy jednak, że takie rozwiązanie jest nieoptymalne i mimo wszystko na potrzeby pracowni do pozyskiwania miodu rekomendujemy wygospodarowanie dedykowanego pomieszczenia. Należy pamiętać, że w trakcie odsklepiania, wirowania i rozlewania miodu, pomieszczenie to powinno być wyłączone z użytku dla innych domowników. Można jednak rozważyć wykorzystanie pomieszczeń mieszkalnych do czynności związanych z dystrybucją, gdy zamknięty w słoiku produkt nie ma już kontaktu z otoczeniem (np. do pakowania wysyłek w kartony).
- (d) „RHD” – jest rodzajem handlu detalicznego w rozumieniu art. 3 ust. 7 rozporządzenia nr 178/2002³⁵, który polega na produkcji żywności pochodzącej w całości lub części z własnej uprawy, hodowli lub chowu podmiotu działającego na rynku spożywczym i zbywaniu takiej żywności. W przypadku żywności „jednoskładnikowej” – takiej jak miód objęty zakresem tego przewodnika – aby prowadzić sprzedaż w ramach „RHD” – produkt w 100% musi pochodzić z własnej pasieki.
- (e) Sygnalizujemy, że w ramach „RHD” można nie tylko sprzedawać produkty podstawowe, lecz również prowadzić przetwórstwo (np. produkować miód z orzechami, z pierzgą). Efektem takiej działalności będzie jednakże produkt, który nie jest już produktem podstawowym i w niniejszym poradniku nie zajmujemy się procedurami i kontekstem organizacyjno-formalnym tego rodzaju przetwórstwa. W każdym razie należy pamiętać, że przepisy podatkowe wprowadzają wymóg, aby co najmniej 50% surowca pochodziło z własnej produkcji (co oznacza, że równie dobrze można mieć własne orzechy, a dokupić miód). Zmiana klasyfikacji produktu zmienia jednak kontekst odnośnie zakresu stosowania przepisów higienicznych – wówczas na każdym etapie ma zastosowanie załącznik II do rozp. 852/2004. Z uwagi na to właśnie, nasz poradnik nie obejmuje przetwórstwa, chociaż warto wiedzieć o możliwości jego prowadzenia w tej formule administracyjnej.

³⁵ Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE. L. z 2002 r. Nr 31, str. 1 z późn. zm.).

V.5 Zakład konfekcjonowania miodu zarejestrowany zgodnie z rozp. 852/2004

Formuła adresowana do podmiotów odkupujących miód od innych pszczelarzy z zamiarem wprowadzenia go na rynek (wariant nie uwzględniony w niniejszym poradniku – sygnalizujemy jednak również taką opcję, aby uwzględnić pełne spektrum higienicznych formuł administracyjnych).

Odbiorca produktów: podmioty prowadzące handel detaliczny lub hurtowy, brak możliwości prowadzenia sprzedaży do konsumenta końcowego (chyba, że zakładowi towarzyszy również „handel detaliczny” – np. w formie sklepiku przyzakładowego).

Zasięg sprzedaży: brak ograniczeń terytorialnych

Ograniczenia ilościowe: nie dotyczy.

Inspekcja nadzorująca: właściwy miejscowo powiatowy lekarz weterynarii.

Wymogi higieniczne: wynikające głównie z rozporządzenia 852/2004 - Załącznik II *Ogólne wymogi higieny* [...].

Uwaga: zakład konfekcjonowania miodu uwzględnia możliwość jego skupowania, co wiąże się z koniecznością prowadzenia działalności gospodarczej oraz zatwierdzenia zakładu.

VI. Miód jako produkt podstawowy, dystrybucja a system HACCP

Nasz poradnik odpowiada przede wszystkim na zapotrzebowanie uporządkowania zagadnień pod kątem zasad wprowadzania do obrotu miodu i innych produktów pszczelich. Niebagatelne znaczenie w kontekście ustanowienia zasad i procedur higienicznych jest rozstrzygnięcie, kiedy wystarczy stosowanie dobrych praktyk produkcyjnych i higienicznych, a kiedy istnieje obowiązek ustanowienia systemu HACCP (a jeśli tak, to co to w praktyce oznacza dla pszczelarza?). Ten rozdział poświęcimy analizie zagadnienia, przy czym proponujemy nieco odwróconą kolejność – zanim wytłumaczymy, czym właściwie jest system HACCP np. w małej pasiece przywołując wytyczne europejskie, najpierw proponujemy zastanowić się kto faktycznie powinien go wdrażać (a kogo on nie dotyczy). Wzbogaceni tą wiedzą zdefiniujemy sobie modelowe rozwiązanie opierając się o realne doświadczenia.

Jak wielokrotnie podkreślamy na łamach naszego poradnika, kluczowe dla dalszych analiz, będzie definicja produktu podstawowego. Jak pamiętamy, sprawa m. in. w zakresie miodu i produktów pszczelich została rozstrzygnięta w wytycznych Komisji Europejskiej³⁶:

³⁶ Wytyczne dotyczące wykonania niektórych przepisów rozporządzenia (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych, Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Zdrowia i Bezpieczeństwa Żywności,

Miód i inne produkty pszczele: wszelka działalność w zakresie pszczelarstwa musi być uznawana za produkcję podstawową. Obejmuje to utrzymywanie pszczół (nawet jeśli w zakresie tej działalności jest posiadanie uli oddalonych od gospodarstwa pszczelarza), zbiór miodu, wirowanie miodu oraz jego pakowanie w gospodarstwie pszczelarza. Inne działania prowadzone poza gospodarstwem pszczelarza (np. wirowanie lub pakowanie miodu), w tym działania prowadzone w imieniu pszczelarzy przez zakłady o charakterze spółdzielczym np. spółdzielnie), nie są objęte zakresem produkcji podstawowej.

Tak więc produkty pszczele, jeśli pochodzą z własnej pasieki pszczelarza, nawet jeśli produkcja obejmuje np. wirowanie miodu i rozlewanie w odpowiednie opakowania (np. słoiki), należy traktować jako produkcję podstawową, co może mieć istotne znaczenie w kontekście zakresu stosowania rozp. 852/2004.

Warto zaznaczyć, że wielu miejscach Poradnika posługujemy się nazwami odnoszącymi się do konkretnych, opisanych w poprzednim rozdziale formuł administracyjnych związanych z wprowadzaniem żywności do obrotu: „Sprzedaży bezpośredniej”, „Produkcji podstawowej”, „Rolniczego handlu detalicznego/ (RHD)” oraz „Handlu detalicznego”. Nazwy te nieprzypadkowo umieszczamy w cudzysłowach i piszemy je z wielkiej litery. Tym sposobem podkreślamy konotację z konkretnymi formułami administracyjnymi opisanymi w rozdziale V.

VI.1 Kiedy ma zastosowanie rozp. 852/2004 z obowiązkiem stosowania systemu HACCP?

Przypomnijmy, że kluczowym aktem, z którego wynikają określone wymagania strukturalne oraz sanitarno-higieniczne jest rozp. 852/2004. Niektóre formy działalności są wyłączone ze stosowania tego przepisu. Zaznaczmy też, że nawet, gdy przepisy rozp. 852/2004 mają zastosowanie, nie oznacza to automatycznego obowiązku stosowania systemu HACCP. Przywołajmy kluczowe artykuły:

Artykuł 1 (Zakres)

[...]

2. Niniejsze rozporządzenie [852/2004 – przyp. autora] nie ma zastosowania do:

[...]

c) *bezpośrednich dostaw*³⁷, dokonywanych przez producenta, małych ilości surowców do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego;

Artykuł 5 (Analiza zagrożeń i krytyczne punkty kontroli)

1. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze opracowują, wykonują i utrzymują stałą procedurę lub procedury na podstawie zasad HACCP.

[...]

3. *ust. 1 stosuje się jedynie do podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze uczestniczące w jakimkolwiek etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności po produkcji podstawowej i tych powiązanych działaniach, które są wymienione w załączniku I* [podkr. – przyp. autora].

O czym jest w załączniku I do rozp. 852/2004? Załącznik I określa wymogi dla „Produkcji podstawowej” – w odróżnieniu od Załącznika II, który już na poziomie swego tytułu informuje nas o zakresie, którego dotyczy. Tytuł załącznika II to *Ogólne wymogi higieny dla wszystkich podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze (z wyjątkiem przypadków, gdy ma zastosowanie Załącznik I)*.

Wynika z tego wnioszek, że jeśli ma zastosowanie Załącznik I, nie ma zastosowania Załącznik II (i odwrotnie) – przypominamy, że rozp. 852/2004 wraz z omawianymi załącznikami znajdziesz na końcu naszego poradnika.

Analizując powyższe przepisy należy stwierdzić, że odnośnie obowiązywania rozp. 852/2004 i systemu HACCP możliwe są następujące warianty:

Wariant 1: całe rozporządzenie 852/2004, a więc i obowiązek systemu HACCP nie ma zastosowania przy produkcji

[wyłączenie z tytułu art. 1 ust. 2 lit c rozp. 852/2004 – dotyczy *bezpośrednich dostaw, dokonywanych przez producenta, małych ilości surowców* [...] – czyli formuły „sprzedaży bezpośredniej” opisanej w rozdziale V.2 niniejszego poradnika]

Komentarz: nie ma obowiązku opracowania, wykonywania i utrzymywania stałej procedury lub procedur na podstawie zasad systemu HACCP, gdy całe rozporządzenie 852/2004 nie ma

³⁷ W związku z pojawiającymi się wątpliwościami należy podkreślić, że określenie „bezpośrednie dostawy” w rozumieniu rozporządzenia (WE) 852/2004, w polskim porządku prawnym obejmuje zarówno produkty, o których mowa w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. Nr 112, poz. 774), jak i te, o których mowa w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2015 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz. U. poz. 1703).

zastosowania do naszej działalności. „Sprzedaż bezpośrednią” należy uznać za system *bezpośrednich dostaw, dokonywanych przez producenta, małych ilości surowców do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego*. W „Sprzedaży bezpośredniej” wszelkie wymogi strukturalne i sanitarno-higieniczne wynikają wprost z krajowego aktu prawa, jakim jest rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2015 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz. U. poz. 1703).

Uwaga: pszczelarze, którzy uznają, że „Sprzedaż bezpośrednia” jest formułą wystarczającą do ich celów, mogą przejść od razu do rozdziału VI.6.

Wariant 2: rozporządzenie 852/2004 ma zastosowanie do produkcji przy jednoczesnym zwolnieniu z obowiązku stosowania systemu HACCP [zwolnienie z art. 5 ust. 3 rozp. 852/2004 – dotyczy „Produkcji podstawowej” oraz częściowo „RHD” (etap produkcji podstawowej)]

Komentarz: nie ma obowiązku opracowania, wykonywania i utrzymywania stałej procedury lub procedur na podstawie zasad HACCP, gdy podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze nie uczestniczy w jakimkolwiek etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności po produkcji podstawowej i tych powiązanych działaniach, które są wymienione w załączniku I do rozp. 852/2004.

Takie stwierdzenie jest uprawnione z uwagi na przywoływane już wytyczne Komisji Europejskiej³⁸. Raz jeszcze przypomnijmy ich kluczowy fragment, rozstrzygający, że produkty pszczele z własnej pasieki należy traktować jako produkcję podstawową:

[...] *chów i hodowla pszczół, w tym nawet jeśli w zakresie tej działalności jest posiadanie rodzin pszczelich oddalonych od gospodarstwa pszczelarza, zbiór miodu, wirowanie miodu oraz jego pakowanie w gospodarstwie pszczelarza, stanowi ono produkcję podstawową [...]*

dlatego też w zakresie zbioru miodu, wirowania miodu i jego pakowania w gospodarstwie pszczelarza nie ma zastosowania załącznik II do rozp. 852/2004 (zastosowanie ma natomiast załącznik I do tegoż rozporządzenia).

Wariant 3: rozporządzenie 852/2004 ma zastosowanie w pełnym zakresie, jak też istnieje obowiązek stosowania systemu HACCP [brak zwolnień i wyłączeń – dotyczy „Handlu detalicznego” oraz częściowo „RHD” (etap po

³⁸ Poprzednio cytowane.

produkcji podstawowej i działaniach z nią powiązanych), jak też przede wszystkim „Zakładu konfekcjonowania”.]

Komentarz: istnieje obowiązek opracowania, wykonywania i utrzymywania stałej procedury lub procedur na podstawie zasad systemu HACCP, gdy pszczelarz uczestniczy w dystrybucji żywności po produkcji podstawowej i tych powiązanych działaniach, które są wymienione w załączniku I do rozp. 852/2004.

Przypomnijmy i podkreślmy, że o ile same czynności w pasiece, w tym wirowanie i pakowanie miodu w gospodarstwie pszczelarza – a nawet transport jako działanie powiązane, wchodzi w zakres produkcji podstawowej, to bez wątplenia w przypadku sprzedaży detalicznej (na rzecz konsumenta końcowego) już nie możemy korzystać ze zwolnienia z art. 5 ust. 3 opisanego w wariantcie 2. Tak więc każdy pszczelarz zainteresowany sprzedażą na rzecz konsumenta (z wyjątkiem osób prowadzących wyłącznie „sprzedaż bezpośrednią” na podstawie rozporządzenia krajowego opisanego w wariantcie 1), na etapie dystrybucji musi opracować, wykonywać i utrzymywać stałą procedurę lub procedury na podstawie zasad HACCP. Procedury te należy wdrożyć:

- w przypadku „S” w zakresie, w którym przedsiębiorstwo spożywcze uczestniczy w dystrybucji żywności po produkcji podstawowej i tych powiązanych działaniach, które są wymienione w załączniku I do rozp. 852/2004,
- w przypadku „Handlu detalicznego” – w pełnym zakresie odnośnie dystrybucji (przy czym zakładamy, że „Handlowi detalicznemu” towarzyszy „Produkcja podstawowa” podpadająca pod wariant 2),
- w przypadku „Zakładu konfekcjonowania” – w pełnym zakresie (w tym również etapu wirowania i pakowania miodu).

W tym miejscu, naprzeciw Państwa oczekiwaniom i obawom, wychodzi nasz poradnik. Producenci, którzy wezmą do serca przedstawione w nim dobre praktyki i zastosują się do zaleceń (mieszcząc się przy okazji w założonej grupie docelowej), będą korzystać z wielu rozwiązań opartych o elastyczne podejście.

W kolejnym podrozdziale omówimy konsekwencje związane z systemem HACCP w dystrybucji własnego miodu i innych produktów podstawowych, jak też wyjaśnimy dlaczego w niektórych sytuacjach, nawet w wariantcie 3, formalna, osobiście dokonywana analiza zagrożeń nie jest konieczna oraz wskażemy, że ogólny przewodnik HACCP może zastąpić indywidualną dokumentację dotyczącą procedur opartych na HACCP.

VI.2 Z wytycznych Komisji Europejskiej: ułatwienia we wdrażaniu procedur opartych o zasady HACCP

Uwaga: podrozdział nie dotyczy pszczelarzy działających wyłącznie w ramach „Sprzedaży bezpośredniej” zarejestrowanej na podstawie rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2015 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz. U. poz. 1703).

Jak ustaliliśmy w poprzednim podrozdziale, dystrybucja do klienta detalicznego nie mieści się w ramach produkcji podstawowej, dlatego też pszczelarze, którzy planują prowadzić „Handel detaliczny” lub „Rolniczy handel detaliczny” muszą mieć świadomość, że na etapie dystrybucji dotyczy ich obowiązki opracowania, wykonywania i utrzymywania stałej procedury lub procedur na podstawie zasad systemu HACCP. Nasz poradnik ma wspierać pszczelarza w tym obowiązku. Z wytycznych Komisji Europejskiej – a nawet samego motywu 15 do rozporządzenia 852/2004 – jasno wynika, że niektóre przedsiębiorstwa mogą stosować elastyczne podejście w tym zakresie.

Motyw 15 z rozporządzenia 852/2004:

Wymogi HACCP powinny uwzględniać zasady zawarte w Kodeksie Żywnościowym. Powinny zapewniać odpowiednią elastyczność, aby mogły być stosowane w każdej sytuacji, w tym w małych przedsiębiorstwach. W szczególności niezbędne jest uwzględnienie, że w niektórych przedsiębiorstwach spożywczych nie jest możliwe zidentyfikowanie krytycznych punktów kontroli oraz, że, w niektórych przypadkach, dobra praktyka higieniczna może zastąpić monitorowanie krytycznych punktów kontroli. Podobnie, wymóg ustanowienia "krytycznych limitów" nie oznacza, że niezbędne jest ustalenie liczbowego limitu w każdym przypadku. Ponadto, wymóg zachowywania dokumentów musi być elastyczny, aby nie powodował nadmiernego obciążenia bardzo małych przedsiębiorstw.

Zanim w rozdziale VI.5 przedstawimy analizę ryzyka związanego z dystrybucją miodu oraz wynikające z niej konkretne wnioski, które są istotnym elementem ustanowienia zasad opartych o system HACCP, dokonajmy syntetycznego przeglądu wytycznych Komisji Europejskiej wydanych do rozporządzenia 852/2004 i odnoszących się do elastyczności/ułatwień. Pod uwagę weźmiemy:

-Zawiadomienie Komisji w sprawie wytycznych dotyczących wdrażania systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności obejmujących programy warunków wstępnych i procedury oparte

na zasadach HACCP, uwzględniając ułatwienia/elastyczność w zakresie wdrażania w niektórych przedsiębiorstwach spożywczych (2016/C 278/01).

-Zbiór wytycznych w zakresie wdrażania procedur opartych na zasadach HACCP oraz ułatwień we wdrażaniu zasad HACCP w niektórych przedsiębiorstwach sektora spożywczego, Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Ochrony Zdrowia i Konsumentów, Bruksela 2005 r. (publikacja jest dość leciwa, gdyż wydano ją niedługo po wejściu w życie rozporządzenia 852/2004, stanowi jednak zbiór wielu interesujących i nie tracących na aktualności wytycznych ułatwiających zrozumienie „ducha” rozporządzenia 852/2004).

Wydawałoby się, że nie ma potrzeby dokonywania analizy dokumentów KE w wytycznych krajowych, do rangi których aspiruje nasz poradnik. Podmioty mogą korzystać zarówno z dokumentów KE jak i wytycznych krajowych, które powinny koncentrować się na konkretnych, praktycznych rozwiązaniach/wskazówkach, w szczególności dotyczących elastyczności. Mimo wszystko zdecydowaliśmy się na „przepracowanie” dokumentów KE na łamach naszego poradnika z kilku powodów:

- nie każdy ma do nich łatwy dostęp,
- nie każdy – nawet mając do nich łatwy dostęp – miał okazję się z nimi zapoznać, a osoby niezainteresowane, zawsze mogą pominąć ten fragment,
- dotyczą szerokiego spektrum żywności i pszczelarze mogą mieć problem z wyłowieniem konkretnych, istotnych i pożytecznych akurat dla nich Wytycznych,
- chcemy nie tylko podać pszczelarzom konkretne, praktyczne rozwiązania/wskazówki, zależy nam również na możliwości umotywowania niektórych tez zawartych w Poradniku, aby osoby z niego korzystające wiedziały nie tylko „jak”, lecz również „dlaczego” – tym bardziej, że wiele poruszanych przez nas zagadnień wydaje się nie być oczywista,
- uznajemy, że proces uzgodnienia Poradnika będzie okazją do utwierdzenia wszystkich zainteresowanych stron o prawdziwości zawartych w nim zapisów (w tym jednolitego zrozumienia wytycznych KE w konkretnym kontekście produktów pszczelich).

Ze wskazanych powyżej powodów pozwolimy sobie syntetycznie przekazać tylko najważniejsze myśli i wnioski zawarte w ww. wytycznych:

- 1) **Unikanie żargonu:** nasz poradnik ma trafić do pszczelarzy, prowadzących niewielkie pasieki, dlatego też niejednokrotnie wskazujemy proste rozwiązania unikając „fachowego” nazewnictwa. W ww. wytycznych znajdujemy zapis, że unikanie żargonu jest pewnym rodzajem elastyczności i to zalecenie należy mieć na względzie analizując różne fragmenty Poradnika. Uproszczenie języka wymusza dokonywanie pewnych skrótów myślowych, niemniej jednak mamy przekonanie, że z punktu widzenia małych pasiek, stosowanie uproszczeń które jednakowoż nie rzutują negatywnie na bezpieczeństwo produkcji, należy uznać za dopuszczalne.

- 2) **Poradnik jako wytyczna krajowa:** nasz poradnik jest wytyczną dotyczącą dobrych praktyk opracowaną w trybie art. 8 rozporządzenia 852/2004. Poradnik ten dołącza do grona wytycznych opracowanych lub ocenionych przez właściwe organy w odniesieniu do różnych sektorów spożywczych. W europejskich wytycznych do rozp. 852/2004 jednoznacznie wskazuje się, że korzystanie z krajowych wytycznych dotyczących dobrych praktyk może pomóc podmiotom prowadzącym przedsiębiorstwa spożywcze w kontrolowaniu zagrożeń i wykazywaniu zgodności z wymogami. Oznacza to też, że nasz poradnik należy traktować jako dokument uzupełniający do wytycznych europejskich wydanych do rozp. 852/2004, a zawarte tu zapisy mają bezpośrednie zastosowanie do konkretnych zakładów (małych, rodzinnych pasiek)³⁹.
- 3) **Kto może skorzystać z elastycznego podejścia?:** przepisy i wytyczne nie regulują tego wprost. Pod uwagę należy wziąć dwa aspekty: wielkość i charakter produkcji. Nasz poradnik kierujemy do małych producentów, którzy wytwarzają miód, charakteryzujący się wyjątkową stabilnością mikrobiologiczną. W ww. wytycznych zwraca się również uwagę, że pod uwagę należy wziąć czynniki przemawiające za możliwością zastosowania elastycznego podejścia, takie jak brak przepakowywania produktu w toku dystrybucji, brak zagrożeń związanych z surowcem, brak wymogów dotyczących temperatury przechowywania. Mając na względzie również analizę ryzyka, której dokonujemy w rozdziale VI.5, w świetle ww. wytycznych należy uznać, że odbiorcy naszego poradnika mogą korzystać z wszelkiej możliwej elastyczności. Niemniej jednak pszczelarze powinni zdawać sobie jednak sprawę, że istnieją inne zagrożenia, np. te związane z układem sprzętu w ich pracowniach do pozyskiwania miodu (ew. pomieszczeniach dedykowanych dystrybucji) lub stosowanym procesem, oraz że nie można przewidzieć takich zagrożeń w ogólnych wytycznych HACCP. W przypadku stosowania ogólnych wytycznych opisanych w naszym poradniku, pszczelarz powinien przeprowadzić kontrolę w celu stwierdzenia, że w wytycznych uwzględniono wszystkie działania prowadzone w zakładzie. Jeżeli nie, pszczelarz powinien opracować swoje własne procedury oparte na zasadach HACCP dotyczące dodatkowych czynności.
- 4) **Poradnik jako metoda wdrożenia warunków wstępnych:** analiza warunków wstępnych, obejmująca swym zakresem kluczowe obszary związane z produkcją i dystrybucją uwzględnia m. in. ocenę potrzeb infrastrukturalnych (np. rodzaj i wykończenie podłóg, sufitów, ścian, powierzchni roboczych) oraz procedur niezbędnych do zapewnienia bezpieczeństwa produktu (np. częstotliwość oraz metody czyszczenia i dezynfekcji, zwalczanie szkodników, zagospodarowanie odpadów). Program warunków wstępnych jest niezbędny dla każdego rodzaju produkcji i stanowi

³⁹ Po przejściu procedury opisanej w artykule 8 rozp. (WE) 852/2004.

etap poprzedzający ewentualne ustanawianie, wprowadzanie i utrzymywanie stałej procedury opartej na zasadach HACCP (tam, gdzie ma zastosowanie – tj., gdy dotyczy etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności następujących po etapie produkcji podstawowej i powiązanych działaniach, o których mowa w załączniku II do rozporządzenia 852/2004). Jeśli warunki wstępne (uzupełnione lub nie za pomocą przewodników dobrej praktyki) osiągają cel kontroli zagrożeń w żywności, w myśl wytycznych Komisji Europejskiej uznaje się, że w oparciu o zasadę proporcjonalności, zobowiązania określone zasadami higieny żywności mogą zostać spełnione bez konieczności ustanawiania, wprowadzania i utrzymywania stałej procedury opartej na zasadach HACCP.

W przypadku np. małych pasiek można założyć, że możliwe zagrożenia mogą być kontrolowane poprzez wprowadzenie warunków wstępnych. Z ww. europejskich wytycznych dowiadujemy się, że w tego rodzaju przypadkach formalna analiza zagrożeń nie jest konieczna. Zgodnie z zaleceniem tychże europejskich wytycznych, na tę okoliczność właśnie powstał niniejszy poradnik, będący przewodnikiem dobrej praktyki.

- 5) **Produkcja i dystrybucja to nie to samo:** niezależnie od charakteru produktów pszczelich (tj. ich stabilności), na etapie dystrybucji mamy do czynienia dodatkowo z produktem zapakowanym (jak pamiętamy – możliwość jeszcze szerszego stosowania zasad elastyczności związana jest również z charakterem produktu, czyli również w rozumieniu produktu finalnego, tj. w naszym przypadku szczelnie zakręconego). W wytycznych Komisji Europejskiej wprowadza się wyraźne rozróżnienie m. in. na okoliczność handlu detalicznego, co daje podstawy do zastosowania dodatkowych zasad elastyczności polegających np. na możliwości stosowania ogólnej analizy zagrożeń (zamiast analizy robionej na poziomie konkretnego zakładu). Jak dowiadujemy się z ww. wytycznych, w niektórych przypadkach, w szczególności w przedsiębiorstwach, w których żywność nie jest przygotowywana, wytwarzana lub przetwarzana, wydaje się, że wszystkie zagrożenia mogą być kontrolowane poprzez wdrożenie warunków wstępnych. W tych przypadkach uważa się, że pierwszy etap procedury HACCP (analiza zagrożeń) został wykonany i nie ma dalszej potrzeby opracowywania i wdrażania dalszych zasad HACCP. Tego rodzaju przedsiębiorstwa mogą obejmować m. in.:

- sprzedaż zadaszoną, w kioskach oraz w pojazdach sprzedaży przewoźnej,
- transport i przechowywanie żywności opakowanej lub nie ulegającej zepsuciu, gdzie zazwyczaj nie dochodzi do przygotowania żywności.

Warto zauważyć, że w ww. wytycznych europejskich znalazło się stwierdzenie odwołujące się do art. 5 rozp. 852/2004, z którego wynika logiczny wniosek, że podmioty prowadzące produkcję podstawową, nie muszą stosować procedur opartych na HACCP (*wszystkie podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze, z wyjątkiem*

podmiotów prowadzących produkcję podstawową, muszą obowiązkowo stosować procedury oparte na HACCP).

- 6) **Podsumowanie – etap produkcji podstawowej i działań powiązanych:** na tym etapie zastosowanie mają ogólne wymogi w zakresie higieny ustanowione w załączniku I do rozporządzenia 852/2004. Na tym etapie producent powinien wdrożyć programy warunków wstępnych w ramach systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności. Poza innymi dobrymi praktykami, programy warunków wstępnych obejmują dobre praktyki higieniczne (GHP) oraz dobre praktyki produkcyjne (GMP). Zostały one opisane na łamach niniejszego poradnika, co oznacza, że stosowanie w praktyce owych dobrych praktyk może pomóc pszczelarzom w kontroli zagrożeń oraz demonstrowaniu spełniania wymagań w tym zakresie.
- 7) **Podsumowanie (c. d.) – działania podejmowane po etapie produkcji podstawowej i działaniach z nią powiązanych:** na dalszych etapach mają zastosowanie ogólne wymogi w zakresie higieny ustanowione w załączniku II do rozporządzenia 852/2004. Niezależnie od wdrożenia programu warunków wstępnych⁴⁰, pszczelarze prowadzący dystrybucję detaliczną, muszą obowiązkowo stosować procedury oparte na HACCP. Jak jednak dowiadujemy się z ww. wytycznych europejskich, w niektórych przypadkach analiza zagrożeń może wykazać, że wszystkie zagrożenia żywności mogą być kontrolowane poprzez wdrożenie wstępnych wymagań higieny żywności. W rozdziale VI.5 dokonujemy odpowiedniej analizy oceny ryzyka, dlatego w uproszczeniu można stwierdzić, że pszczelarz prowadzący „Handel detaliczny” lub „Rolniczy handel detaliczny” w zgodzie z postanowieniami Poradnika niejako automatycznie uzyskuje dostęp do procedur opartych na HACCP i nie ma potrzeby dublowania ich na poziomie indywidualnej dokumentacji.

Należy podkreślić, że Poradnik nie zastępuje jednak obowiązków gromadzenia wszelkiej dokumentacji (kompletny wykaz dokumentów proporcjonalnych do charakteru i rozmiaru przedsiębiorstwa, koniecznych do archiwizacji przy pasiece pod kątem higieny produkcji, zgodnie z art. 5 ust. 2 lit. g oraz ust. 4 lit. c rozp. 852/204, wskazujemy w rozdziale XVII.2).

- 8) **Pozyskiwanie miodu ma charakter standardowy:** czynności związane z wirowaniem i pakowaniem miodu, w tym czynności związane z dystrybucją w rodzinnych pracowniach pasiecznych w małych pasiekach mają wiele cech wspólnych, a sam proces produkcyjny jest dość krótki i liniowy. Takie stwierdzenie,

⁴⁰ Podobnie, jak w przypadku etapu produkcji podstawowej, programem wstępnym zawartym w Poradniku objęto również na etap dystrybucji. Dlatego też z powodów wskazanych w poprzednim punkcie, stosowanie dobrych praktyk opisanych w poradniku może pomóc pszczelarzom w kontroli zagrożeń oraz demonstrowaniu spełniania wymagań w tym zakresie.

zgodnie z ww. europejskimi wytycznymi jest argumentem, przemawiającym za możliwością korzystania z wytycznych sektorowych, jako alternatywy dla tworzenia własnych procedur. W przypadku dystrybucji (po etapie produkcji podstawowej) jest to element elastyczności opisywanej w ww. europejskich wytycznych.

- 9) **Etykieta jako opis produktu:** w poradniku zakładamy, że na etapie dystrybucji nie prowadzi się przetwarzania ani innej produkcji (np. przepakowywania). W tej sytuacji opis produktu, również, jeśli pszczelarz prowadzi dystrybucję w oparciu o wymogi załącznika II do rozp. 852/2004, można ograniczyć do informacji dostępnej na etykiecie. Oznacza to, że etykieta zastępuje opis produktu do celów opracowania systemu HACCP w zakładzie.
- 10) **Korzystanie z uproszczonego diagramu przepływów:** zgodnie z ww. europejskimi wytycznymi, jest to kolejny, z przykładowo wymienionych elementów elastyczności, z której mogą skorzystać również pszczelarze, prowadzący dystrybucję w oparciu o wymogi załącznika II do rozp. 852/2004. W przypadku omawianego modelu dystrybucji należy uznać, że uproszczenie może polegać na całkowitym wyeliminowaniu potrzeby posiadania diagramów innych niż wizualizacja dystrybucji z załącznika do niniejszego poradnika (np. małe pomieszczenie 2m x 2m z jednymi drzwiami, jedna szafa, jedno biurko etc) w połączeniu z opisem jego funkcji. Należy uznać, że wprowadzanie strzałek, diagramów itp. byłoby formą żargonu, utrudniającą odbiór poradnika.
- 11) **Brak stałego zespołu ds. HACCP:** podobnie, jak to opisano w poprzednim punkcie, przy dystrybucji miodu, wystarczy, że pszczelarz będzie jednoosobowo odpowiedzialny za HACCP – i to o ile prowadzi działania na etapie po produkcji podstawowej i działaniach powiązanych (tj. realizuje dystrybucję w sposób inny, niż w ramach „Sprzedaży bezpośredniej”).
- 12) **Elastyczność przy braku zidentyfikowanego krytycznego punktu kontroli (CCP):** w ww. europejskich wytycznych wskazuje się, że w przypadku takim, jak np. dystrybucja miodu, gdy nie zidentyfikowano żadnego CCP, a poziom ryzyka jest niski, zaleca się przeprowadzenie następujących działań:
- program warunków wstępnych (np. z łamów niniejszego poradnika),
 - wstępne działania związane z HACCP (jw.),
 - analiza zagrożeń i identyfikacja CCP (jw. – rozdział VI.5),
- i uznaje się je za zapewnienie zgodności z procedurami opartymi na HACCP.
- 13) **Woda z sieci wodociągowej:** zgodnie z ww. europejskimi wytycznymi, kontrola wody może być mało ważna w przypadku korzystania z wody pitnej pochodzącej z sieci wodociągowej, powinna jednak zostać rozszerzona, jeżeli przedsiębiorstwo korzysta z własnego źródła lub prowadzony jest recykling. W wytycznych tych wskazuje się wyjątek dla wody pitnej z sieci wodociągowej w zakresie regularnego

prowadzenia własnych analiz mikrobiologicznych i chemicznych wody mającej bezpośredni kontakt z żywnością. W sytuacjach, gdy takie analizy są mimo wszystko konieczne, wskazuje się, że częstotliwość ich prowadzenia będzie zależała od czynników takich jak źródło, przeznaczenie wody itp. Wytyczne te dają podstawy do zastosowania procedury badań własnych wody, które proponujemy w rozdziale XII.

VI.3 Dystrybucja produktów pszczelich - wprowadzenie

Jak dowiedzieliśmy się z wytycznych europejskich w poprzednim podrozdziale, analiza ryzyka na etapie po produkcji podstawowej, a także stworzenie na łamach niniejszego poradnika bazy odpowiednich zaleceń, może zwolnić pszczelarza z tworzenia określonych procedur i zapisów we własnym zakresie.

Sprawę dystrybucji nieco komplikuje fakt, że można ją realizować w różnych formułach administracyjnych, które adresowane są do określonych grup odbiorców produktu (patrz. rozdz. V). Warto też po raz kolejny podkreślić, że o ile w przypadku „Sprzedaży bezpośredniej” zawsze dotyczy nas odpowiednie rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi⁴¹, to w pozostałych formułach administracyjnych dotyczyć nas mogą różne załączniki rozporządzenia 852/2004.

W dalszej części rozdziału opiszemy realny, najprostszy naszym zdaniem, kontekst dystrybucji. Dlaczego zaczynamy od dystrybucji? Otóż, jak wynika z przepisów europejskich, co wykazaliśmy we wcześniejszych podrozdziałach, tylko na etapie „po produkcji podstawowej i działaniach powiązanych” – w formułach administracyjnych „Handel detaliczny” oraz częściowo w „RHD” (i tylko w nich) może mieć zastosowanie system HACCP, a zagadnieniu systemowi HACCP właśnie poświęcamy rozdział VI.

VI.4 Rozwiązanie modelowe dystrybucji (założenia wstępne)

Dystrybucja w krótkim łańcuchu dystrybucji może przybierać bardzo różne formy: sprzedaż na miejscu w gospodarstwie pszczelarza, sprzedaż z obiektów ruchomych, dostawy do klienta – osobiście lub wysyłkowo, własne kioski/ sklepy/ stoiska stacjonarne a nawet (teoretycznie) urządzenia dystrybucyjne. W dalszej części poradnika przygotowaliśmy dość uniwersalne rozwiązanie modelowe, niemniej jednak zdajemy sobie sprawę, że nie obejmujemy wszelkich życiowych scenariuszy. Uznaliśmy, że w tej sytuacji należy położyć większy nacisk na przekazanie pszczelarzom wiedzy, gdzie konkretnie szukać wytycznych, na wypadek, gdyby nasza propozycja okazała się niewystarczająca.

⁴¹ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2015 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz. U. poz. 1703).

Przede wszystkim w naszym modelu przyjmujemy kluczowe założenie: miód (i inne produkty pszczele) wytworzony został w modelu pasieki opisanej we wstępie, a jako produkt gotowy przechowywany jest w szczelnie zamykanych – najlepiej zapieczętowanych np. banderolą łączącą szklany słoik z nakrętką. Dzięki temu produkt (rozumiany jako zawartość słoika/opakowania) na etapie dystrybucji nigdy nie ma kontaktu z otoczeniem, a banderola umożliwia monitorowanie tego stanu rzeczy.

Bez względu na przyjętą formułę administracyjną, miejsce przechowywania gotowego miodu powinno być zaciemnione i możliwie chłodne, chociaż rzecz jasna ze względu na swoje cechy fizykochemiczne, nie musi być utrzymywany w warunkach chłodniczych. Miód jest higroskopijny i posiada właściwości wchłaniania obcych zapachów oraz pochłaniania wilgoci z powietrza – szczególnie przy niskiej temperaturze lub jej wahaniami. Dlatego pomieszczenia powinny być należycie wietrzone. Do miodu, który jest przechowywany w nieszczelnych pojemnikach mogą przedostawać się drobne roztocza, które żyją w magazynach spożywczych, a także występują w ulu.

Należy również zwracać uwagę, że narażenie miodu na bezpośrednie działanie promieni słonecznych, wpływa dezaktywująco na właściwości biologiczne miodu. Pamiętajmy również, że w miodzie długo przechowywanym, nawet w zalecanych warunkach, następuje utrata aromatu na skutek ubytku substancji lotnych, a także zachodzą zmiany w składzie chemicznym oraz następuje jego ściemnienie. Ze względu na zwiększanie się zawartości hydroksymetylofurfuralu (HMF) w miodzie, świadczącej o jego starzeniu, miód powinien być przeznaczony do konsumpcji przed upływem trzech lat od jego pozyskania.

Analizując typową działalność pszczelarzy w krótkim łańcuchu dystrybucji przyjęliśmy, że w naszym modelu sprzedaż będzie następowała wielotorowo – klienci będą zaopatrywać się w miód w gospodarstwie pszczelarza lub odwiedzając jego mobilne stoisko na giełdzie towarowej. Dodatkowo zakładamy możliwość dostarczenia uzgodnionej partii towaru bezpośrednio do klienta oraz wysyłkowo.

Z powyższego opisu wynikają wnioski, które będą istotne na dalszym etapie analizy, które też pozwolą nam znaleźć „wspólny mianownik” dla wszystkich formuł administracyjnych. Dzięki temu dołączone do poradnika wizualizacje będą miały zastosowanie zarówno do „Handlu detalicznego”, jak też „RHD” – a nawet „Sprzedaży bezpośredniej”.

Założenia odnośnie dystrybucji produktu

- 1) Produkty przeznaczone do dystrybucji pochodzą wyłącznie z własnej pasieki w modelu przywołanym we wstępie poradnika (do 80 rodzin pszczelich, brak zatrudnionego personelu, osobna pracownia do pozyskiwania miodu etc.) i zostały wytworzone z poszanowaniem przepisów zał. I do rozp. 852/2004 – ew. w ramach „Sprzedaży bezpośredniej”.

- 2) Klient nie ma potrzeby i możliwości wchodzenia do pracowni do pozyskiwania miodu (nawet, jeśli odwiedzi pasiekę osobiście, umawia się co do rodzaju i ilości produktów, którymi jest zainteresowany i dostaje je do ręki w postaci pakietu wyniesionego przez pszczelarza z magazynu produktu gotowego). Rzecz jasna można mieć w gospodarstwie sklepik lub obiekt tymczasowy do dystrybucji, niemniej jednak musiałby spełniać określone wymogi strukturalne, co do których nie przewidzieliśmy wizualizacji. Zainteresowanym wskażemy jednak odpowiednie przepisy, gdyby zechcieli go sobie zorganizować.
- 3) Pszczelarz, który jest zainteresowany formułą „Handlu detalicznego” lub „Rolniczego handlu detalicznego” powinien dodatkowo dysponować osobnym pomieszczeniem „dystrybucyjnym”. Zakładamy, że również do niego nie ma wstępu klient. Pomieszczenie służy magazynowaniu produktu, pobieraniu towaru do handlu oraz przygotowywaniu kartonów/ skrzynek do transportu. Pomieszczenie to nie jest potrzebne, jeśli swą działalność ograniczamy do „Produkcji podstawowej” lub „Sprzedaży bezpośredniej” (w tych wariantach wystarczy nam pracownia do pozyskiwania miodu). Rozgraniczenie miejsca rozlewania, wirowania i nalewania miodu od miejsca dystrybucji jest istotne, aby nie nanosić bardziej złożonych wymogów załącznika II rozp. 852/2004 na etap produkcji podstawowej, gdzie ma zastosowanie wyłącznie załącznik I do tegoż rozporządzenia. Rzecz jasna pszczelarz może podjąć inną decyzję, licząc się z tym, że musi we własnym zakresie przeanalizować odpowiednie przepisy.
- 4) Pszczelarz dysponuje autem (może to być również auto osobowe wykorzystywane również do celów prywatnych) oraz tymczasowym stoiskiem (np. w postaci składanego stolika oraz parasola lub namiotu). Jest to jedyne miejsce, gdzie klient dokonuje fizycznego zakupu „biorąc produkt do ręki”. Uwaga: taka forma sprzedaży z definicji nie jest możliwa w ramach „Produkcji podstawowej” (w tej formule można realizować wyłącznie dostawy „instytucjonalne”).

Na końcu poradnika przedstawimy ilustracje wraz z propozycjami zagospodarowania miejsca dystrybucji w oparciu o powyższe założenia.

VI.5 Dystrybucja miodu: analiza ryzyka pod kątem systemu HACCP

Podsumowując wcześniejsze rozważania oraz przywołane wnioski, płynące z wytycznych Komisji Europejskiej, należy raz jeszcze podkreślić, że system HACCP ma zastosowanie wyłącznie przy dystrybucji produktów pszczelich na rzecz finalnego konsumenta w ramach

„Handlu detalicznego” oraz (częściowo) „RHD”. Dlatego też przygotowaliśmy analizę ryzyka⁴² pod kątem dystrybucji produktów pszczelich⁴³:

Zasady systemu HACCP (zgodnie z art. 5 ust. 2 rozp. 852/2004)	Komentarz do interpretacji zasady
1. Określanie wszelkich zagrożeń, którym należy zapobiec, wyeliminować lub ograniczyć do akceptowalnych poziomów (przeprowadzenie analizy zagrożeń).	Przeprowadzona analiza zagrożeń wykazała, że z uwagi na strukturę i właściwości fizykochemiczne miodu, jak też mając na względzie, że produkt zapakowany jest szczelnie w opakowanie detaliczne, wszelkie działania związane z identyfikacją i eliminacją potencjalnych zagrożeń sprowadzają się do realizacji zasad Dobrej Praktyki Higienicznej w procesie dystrybucji.
2. Określanie krytycznych punktów kontroli w działaniu lub działaniach, w których kontrola jest konieczna do zapobieżenia lub wyeliminowania zagrożenia lub do ograniczenia go do akceptowalnych poziomów.	Z uwagi na fakt, że na etapie dystrybucji nie stwierdzono zagrożeń, nie określa się krytycznych punktów kontroli (CCP), które należałoby monitorować w celu zapewnienia bezpieczeństwa miodu.
3. Ustanowienie limitów krytycznych w punktach kontroli krytycznej, które oddzielają poziom akceptowalny od nieakceptowalnego w celu zapobieżenia, wyeliminowania lub ograniczenia zidentyfikowanych zagrożeń.	Nie ma zastosowania w przypadku miodu. Z uwagi na fakt, że nie wyznacza się krytycznych punktów kontroli (CCP), nie ustanawia się również limitów krytycznych dla tych punktów.

⁴² Przypominamy, że nasz poradnik – zgodnie z przyjętymi ramami i metodologią, co niejednokrotnie podkreślamy – koncentruje się na produkcji pszczelarskiej, na etapie wirowania i pakowania miodu. Dlatego też nie będziemy zajmować się tutaj „ryzykiem” w rozumieniu art. 9 ust. 9-12 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE. L. z 2002 r. Nr 31, str. 1 z późn. zm.). Zagadnienia hodowlane są szeroko dostępne w fachowej literaturze, dlatego też zajmujemy się nimi tylko na marginesie poradnika (np. w rozdz. III.1). Zakładamy, że pszczelarz znakomicie opanował gospodarkę pasieczną, my natomiast wychodzimy mu naprzeciw, wskazując warunki, w których ma prowadzić wirowanie i pakowanie miodu, jak też realizować osobiście dystrybucję.

⁴³ Zgodnie z art. 5 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE. L. z 2004 r. Nr 139, str. 1 z późn. zm.), w oparciu o przykład analizy zagrożenia – procedura (półilościowej) oceny ryzyka z Zawiadomienia Komisji Europejskiej w sprawie wytycznych dotyczących wdrażania systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności obejmujących programy warunków wstępnych i procedury oparte na zasadach HACCP, uwzględniając ułatwienia/elastyczność w zakresie wdrażania w niektórych przedsiębiorstwach spożywczych (2016/C 278/01).

4. Ustanowienie i wprowadzenie w życie skutecznych procedur monitorowania w krytycznych punktach kontroli.	Z uwagi na brak krytycznych punktów kontroli, nie ustanawia się procedur monitorowania w CCP.
5. Ustanowienie działań naprawczych, gdy monitoring wykazuje, że krytyczny punkt kontroli jest poza kontrolą.	Nie ma zastosowania w przypadku miodu, co wynika z faktu, że nie ma wyznaczonych krytycznych punktów kontroli oraz w efekcie procedury ich monitorowania.
6. Ustanowienie procedur, które powinny być regularnie wykonywane, w celu sprawdzenia, czy wyszczególnione powyżej środki działają skutecznie.	Brak konieczności ustanawiania takowych procedur.
7. Ustanowienie dokumentów i archiwów proporcjonalnych do charakteru i rozmiaru przedsiębiorstwa sektora spożywczego w celu wykazania skutecznego stosowania wyszczególnionych powyżej środków.	Należy uznać, że w związku z: - charakterem przedsiębiorstwa (<u>dystrybucja własnego</u> miodu w ramach RHD/handlu detalicznego), - rozmiarem przedsiębiorstwa (<u>mała produkcja</u> pochodząca od maks. 80 rodzin pszczelich), nie ustanawia się dodatkowej dokumentacji w zakresie systemu HACCP w odniesieniu do dystrybucji miodu (wystarczające jest stosowanie zaleceń Dobrych Praktyk Higienicznych zawartych w niniejszym poradniku).

Podsumowanie

Powyższe komentarze są uprawnione ze względu na argumenty przywołane zwłaszcza w rozdziale III Specyfika produktów pszczelich i zagrożenia przy ich produkcji, dlatego też nie będziemy ich powielać. Rodzaj produktu, jak też proponowane względem niego dobre praktyki opisane na łamach poradnika sprawiają, że analiza ryzyka uwzględnia również zapisy art. 3 pkt 9-12 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności⁴⁴.

⁴⁴ Dz. U. UE. L. z 2002 r. Nr 31, str. 1 z późn. zm.

Ocena ryzyka

Z uwagi na brak określonego ryzyka związanego z dystrybucją zakreślonego miodu, na potrzeby niniejszej analizy – jako „ryzyko” rozumie się ogólne ryzyko działalności. Oceny ryzyka dokonuje się w oparciu o wytyczne europejskie przywołane w rozdziale VI.2:

POZIOM RYZYKA (R = P x S): SKALA OD 1 DO 7

PRAWDOPODOBIEŃSTWO	Wysokie	4	4	5	6	7
	Rzeczywiste	3	3	4	5	6
	Małe	2	2	3	4	5
	Bardzo małe	1	1	2	3	4
			1	2	3	4
		Ograniczony	Umiarkowany	Poważny	Bardzo poważny	
			SKUTEK			

[P] Prawdopodobieństwo (skala 1-4): bardzo małe 1 pkt (szansa teoretyczna – zagrożenie nie wystąpiło nigdy wcześniej)

[S] Skutek (skala 1-4): ograniczony 1 pkt (nie ma żadnego problemu związanego z bezpieczeństwem żywności dla konsumenta)

[R] Poziom ryzyka: 1 (brak szczególnych działań, kontrola w ramach programów warunków wstępnych)

Wniosek z analizy ryzyka:

Jeśli w dystrybucji własnego miodu respektujemy zalecenia opisane na łamach niniejszego poradnika, to do celów systemu HACCP, którego potrzeba może wystąpić wyłącznie w „Handlu detalicznym” i na etapie dystrybucji w „RHD”, wystarczające jest stosowanie opisanych w naszym poradniku dobrych praktyk (warunków wstępnych). Dokumentację o charakterze monitorowania zasad higieny należy prowadzić wyłącznie, jeśli literalnie wskazano to w poradniku (nie dotyczy dokumentacji wynikającej z innych przepisów – np. podatkowych, hodowlanych, wynikających z obowiązku identyfikowania żywności dostarczanej do innych zakładów).

VI.6 Dystrybucja w ramach rozp. dot. sprzedaży bezpośredniej

[W tym miejscu odnosimy się zwłaszcza do §7 i 8 rozporządzenia dot. sp. bezp.]

Pszczelarz prowadzący swą działalność w ramach „Sprzedaży bezpośredniej” zobowiązany jest przestrzegać regulacji wynikających głównie z rozporządzenia o sprzedaży bezpośredniej. Rozp. 852/2004 nie ma tu zastosowania, niemniej dla porządku, odnosimy się również do dystrybucji w ramach tej formuły administracyjnej w kontekście osobnego pomieszczenia

przeznaczonego do dystrybucji/ sprzedaży stacjonarnej (o ile pszczelarz takowym dysponuje, chociaż nie ma takiego obowiązku – dystrybucję może też prowadzić wykorzystując pomieszczenia mieszkalne):

Pomieszczenia do prowadzenia „Sprzedaży bezpośredniej”:

1) konstruuje się w sposób zapewniający uniknięcie ryzyka zanieczyszczenia produktów pochodzenia zwierzęcego oraz przestrzeganie zasad higieny;

2) wyposaża się w:

a) sprzęt i urządzenia zapewniające ochronę przed gromadzeniem się zanieczyszczeń i przestrzeganie zasad higieny,

b) wentylację wykluczającą powstawanie skroplin na ścianach i sufitach oraz na powierzchni urządzeń,

c) naturalne lub sztuczne oświetlenie niepowodujące zmiany barw produktów pochodzenia zwierzęcego,

d) urządzenia dostarczające bieżącą ciepłą i zimną wodę w ilości wystarczającej do celów produkcyjnych i sanitarnych;

3) zabezpiecza się przed dostępem zwierząt, w szczególności owadów, ptaków i gryzoni;

4) mają ściany, posadzki, sufity, drzwi i okna w dobrym stanie technicznym, o powierzchniach łatwych do czyszczenia i dezynfekcji; okna i drzwi są szczelne.

W pomieszczeniach do prowadzenia stacjonarnej sprzedaży bezpośredniej zapewnia się:

1) wyodrębnione miejsce na sprzęt i środki do czyszczenia i dezynfekcji;

2) wyodrębnione, zamykane miejsce do przechowywania materiałów opakowaniowych, chyba że materiały te są przechowywane w zamykanych pojemnikach;

3) co najmniej jedną umywalkę przeznaczoną do mycia rąk, z ciepłą i zimną wodą, zaopatrzoną w środki do mycia rąk i ich higienicznego suszenia [...];

4) toaletę spłukiwaną wodą:

a) wyposażoną w naturalną lub mechaniczną wentylację, której drzwi wejściowe nie otwierają się bezpośrednio do pomieszczenia, w którym odbywa się produkcja lub znajdują się produkty pochodzenia zwierzęcego, lub

b) zlokalizowaną w pobliżu miejsca produkcji lub pomieszczenia, w którym znajdują się produkty pochodzenia zwierzęcego;

5) osobom wykonującym czynności związane z [...] sprzedażą bezpośrednią możliwość zmiany odzieży własnej na odzież roboczą lub ochronną, zmiany obuwia oraz oddzielnego przechowywania odzieży własnej.

Obiekty i urządzenia ruchome lub tymczasowe, w tym specjalistyczne środki transportu, z których prowadzi się sprzedaż bezpośrednią:

- 1) konstruuje się w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu produktów pochodzenia zwierzęcego;
- 2) utrzymuje się w dobrym stanie technicznym.
- 3) mają wyodrębnione, zamykane miejsce albo pojemnik do przechowywania materiałów opakowaniowych, jeżeli produkty pochodzenia zwierzęcego są pakowane podczas sprzedaży [nie dotyczy – zakładamy, że produkty pszczele nie są pakowane podczas sprzedaży].

W przypadku małej pasieki, mając powyższe na względzie, można zrezygnować ze stałych pomieszczeń handlowych, przeznaczonych wyłącznie do dystrybucji, zwłaszcza że sfera aktywności nie ma charakteru ciągłego. Ponadto, wytyczne higieniczne związane z obiektami i urządzeniami ruchomymi lub tymczasowymi są łatwiejsze w spełnieniu. Dlatego też, tworząc otoczenie do realizowania sprzedaży przy gospodarstwie można zorganizować je w formie tymczasowej (np. jako altankę tymczasowo przeznaczoną do wyeksponowania produktu, namiotu, przyczepy). Wymogom tym łatwo sprostać, chociażby np. w postaci ustawienia na posesji domku narzędziowego (lamusa) wykonanego osobiście lub zakupionego w markecie budowlanym.

Odnosnie specjalistycznego środka transportu należy uznać, że za takowy może być uznane każde auto osobowe lub dostawcze (a w niektórych przypadkach nawet rower) spełniające dwa warunki: (1) konstrukcja zapobiega zanieczyszczeniu produktów i (2) utrzymuje się je w dobrym stanie technicznym.

Uwaga: pszczelarze prowadzący wyłącznie „Sprzedaż bezpośrednią” mogą przejść od razu do rozdz. VII.

VI.7 Dystrybucja na etapie produkcji podstawowej

[W tym miejscu odnosimy się zwłaszcza do wymogów rozporządzenia 852/2004 - załącznik I część A rozdz. II]

Jak pamiętamy, dystrybucja w ramach „Produkcji podstawowej” może mieć bardzo ograniczony charakter i nie uwzględnia sprzedaży detalicznej na rzecz konsumenta. W praktyce możliwe jest pobieranie z magazynu określonej partii towaru i dostarczanie go do dalszej przeróbki (np. w zakładzie konfekcjonowania miodu) lub dostarczanie produktu do handlu detalicznego (np. do sklepu, restauracji), ew. punktu skupu. W przypadku, gdy pszczelarz dysponuje własnym, osobnym obiektem (pomieszczeniem) na potrzeby „Handlu detalicznego” lub dystrybucji w ramach „RHD”, w nim właśnie prowadzi się czynności nie

mające związku z wirowaniem i pakowaniem miodu. Należy przy tym cały czas mieć na względzie, że zastosowanie mają wymogi wynikające głównie z załącznika I do rozp. 852/2004 – nawet jeśli dostarczenie towaru związane jest z transportem (transport traktowany jest jako działanie powiązane z produkcją podstawową).

Treść rozp. 852/2004 wraz z załącznikiem I znajdziecie Państwo na końcu Poradnika.

VI.8 Dystrybucja na etapie po produkcji podstawowej

[W tym miejscu odnosimy się zwłaszcza do wymogów rozporządzenia 852/2004 – przede wszystkim do całego załącznika II oraz art. 5 tegoż rozporządzenia. Podrozdział traktuje też o transporcie w zakresie przekraczającym transport rozumiany jako działanie powiązane z produkcją podstawową]

Jak już wielokrotnie podkreślaliśmy, dystrybucja detaliczna produktów pszczelich w żadnym razie nie może być uznana za fazę związaną z produkcją podstawową. Dlatego w każdej – poza „Sprzedażą bezpośrednią” – formule, na tym etapie zastosowanie ma głównie rozp. 852/2004 (całe rozrządzenie – jednak z możliwością stosowania zasad elastyczności), w tym najważniejsze są zapisy załącznika II. Należy przy tym pamiętać, że zastosowanie ma również obowiązek opracowania, wykonania i utrzymywania stałych procedur na podstawie zasad HACCP – z tym, że jak wykazaliśmy w analizie ryzyka w rozdziale VI.5 – ograniczają się one do przestrzegania zaleceń dobrych praktyk higienicznych opisanych w niniejszym poradniku.

Osoby zainteresowane „Handlem detalicznym” lub „Rolniczym handlem detalicznym” powinny bezwzględnie zapoznać się z załącznikiem II do rozp. 852/2004. Poszczególne rozdziały załącznika dotyczą spraw, takich jak:

- wymogi strukturalne odnośnie pomieszczeń (w tym odnośnie obiektów ruchomych i/ lub tymczasowych),
- transport,
- wymagania dla sprzętu,
- odpady żywnościowe,
- zaopatrzenie w wodę,
- higiena osobista,
- przepisy odnoszące się do środków spożywczych (zwłaszcza ochrona przed zanieczyszczeniem, magazynowanie, zabezpieczenie przed szkodnikami),
- szkolenia.

Treść rozp. 852/2004 wraz z załącznikiem II znajdziecie Państwo na końcu poradnika wraz z wizualizacjami wykonania przykładowego obiektu/ instalacji.

VII. Wskazówki do zorganizowania pomieszczeń „żywnościowych”

[W tym miejscu odnosimy się zwłaszcza do:

- §8 ust. 1, §9 rozporządzenia dot. sp. bezp. (przy „Sprzedaży bezpośredniej”),

lub

- na etapie wirowania miodu oraz jego pakowania w gospodarstwie pszczelarza: rozporządzenie 852/2004 – załącznik I część A rozdz. II rozdz. II pkt 2 (przy „Produkcji podstawowej”/ „RHD”),

- na etapie dystrybucji: rozporządzenie 852/2004 – załącznik II, rozdz. II lub III (przy „Handlu detalicznym”/ „RHD”)].

Po omówieniu aspektów formalnych, czas zastanowić się nad ogólnymi uwarunkowaniami związanymi z przygotowaniem pomieszczeń, w których będziemy prowadzić jakiegokolwiek czynności mające związek z produkcją lub dystrybucją produktów pszczelich.

Pracownia do pozyskiwania miodu jest najważniejszym pomieszczeniem służącym do „pracy z żywnością”. Musi ona spełniać wszystkie wymagania funkcjonalne i higieniczne określone w obowiązującym prawie żywnościowym krajowym i Unii Europejskiej. Oznacza to, że pszczelarze zobligowani są do realizacji swoich prac w oparciu o zasady Dobrej Praktyki Higienicznej. Pracownia do pozyskiwania miodu powinna być wykorzystywana wyłącznie jako pomieszczenie **technologiczne** do przeprowadzania miodobrania oraz pozyskiwania i konfekcjonowania miodu. Zaleca się, aby pracownia do pozyskiwania miodu była zlokalizowana w specjalnie przeznaczonym do tego celu budynku wolnostojącym, albo też przybudówce lub odrębnym pomieszczeniu w obrębie gospodarstwa domowego. Powierzchnia pracowni powinna być na tyle duża, aby umożliwić swobodne rozmieszczenie sprzętu do pozyskiwania miodu. Istotna jest też możliwość wygodnego przemieszczania się pszczelarza podczas pracy oraz konieczność zachowania należytej higieny.

Wykorzystanie pomieszczeń mieszkalnych: jak wielokrotnie podkreślaliśmy nie rekomendujemy wykorzystywania pomieszczeń np. kuchennych do celów wirowania i pakowania miodu. Pomieszczenie domowe – np. kuchnia – w takich sytuacjach muszą być wyłączone z użytku domowego i odpowiednio przystosowane, co jest szczególnie problematyczne zwłaszcza w długotrwałych procesach, jak np. klarowanie miodu. W naszym poradniku koncentrujemy się na nieskomplikowanych i niedrogich sposobach stałego (a przynajmniej sezonowego) zagospodarowania pracowni do pozyskiwania miodu. Jeśli ktoś jednak jest zdeterminowany do wykorzystania np. kuchni, to wypada potwierdzić, że jest to jak najbardziej możliwe.

W takich przypadkach warunki na etapie produkcji nieprzetworzonej (przy założeniu, że sprzedaży na rzecz klienta nie prowadzimy w tejże kuchni) warunki określają następujące przepisy:

- rozporządzenie o sprzedaży bezpośredniej (w przypadku „Sprzedaży bezpośredniej”),
- wirowanie/ pakowanie miodu: załącznik I do rozporządzenia 852/2004 w przypadku „Produkcji podstawowej” oraz „RHD”,
- dystrybucja miodu: rozdz. III załącznika II do 852/2004 rozporządzenia 852/2004 w przypadku „Handlu detalicznego” oraz „RHD”.

Jeśli natomiast wytwarzamy w kuchni produkt niebędący produktem podstawowym, np. miód z pierzgą, to taka produkcja może odbywać się w ramach „RHD” (ale już nie w ramach „Sprzedaży bezpośredniej” i „Produkcji podstawowej”). Wymogi wówczas należy wywodzić z całego załącznika II do 852/2004 – w tym w zakresie rozwiązań strukturalnych należy zapoznać się zwłaszcza z rozdziałem III *Wymagania dotyczące ruchomych i/lub tymczasowych pomieszczeń (jak duże namioty, stragany, ruchome punkty sprzedaży), pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzania do obrotu, i automatów ulicznych.*

Wskazane przepisy znajdziecie Państwo na końcu poradnika do samodzielnej interpretacji. W naszym poradniku nie przygotowaliśmy modelowych rozwiązań w zakresie produktów przetworzonych.

Uwaga: tym samym należy zdementować, pojawiające się niekiedy przekonanie, że pomieszczenia domowe do wirowania i pakowania miodu (np. kuchnia) mogą być wykorzystywane wyłącznie w ramach „RHD”.

Dystrybucja miodu: pszczelarze – zwłaszcza ci, którzy zechcą zarejestrować „Handel detaliczny” lub „Rolniczy handel detaliczny” powinni również dysponować osobnym pomieszczeniem na potrzeby dystrybucji (przypominamy, że nasz model obejmuje sprzedaż wysyłkową oraz dostawy do klienta przewidziane do realizacji w osobnym miejscu). Pomieszczenie to będzie szczególnie istotne w ramach „Handlu detalicznego” z uwagi to, że podlegać będzie zatwierdzeniu przez inspekcję sanitarno-epidemiologiczną. Będzie jednocześnie raczej zbędne z punktu widzenia pszczelarza prowadzącego wyłącznie „Sprzedaż bezpośrednią”. Osobnego pomieszczenia „dystrybucyjnego” będziemy potrzebować, aby w warunkach pomieszczeń przeznaczonych do kontaktu z żywnością magazynować produkt przeznaczony do „Handlu detalicznego” oraz „RHD”, jak też przygotowywać pudła/ skrzynki do dalszej logistyki. Warto zaznaczyć, że funkcję pomieszczenia do dystrybucji – zwłaszcza w ramach „RHD” – mogą pełnić również tymczasowe pomieszczenia (jak np. namioty, budki, przyczepy) oraz pomieszczenia używane głównie jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzenia do obrotu. W każdym razie w pomieszczeniu tym żywność powinna być już szczelnie zapakowana (np. w słoiki).

Podręczna pracownia pasieczna jest pomieszczeniem pomocniczym pszczelarza służącym do prowadzenia prac związanych z bieżącą obsługą rodzin pszczelich. W podręcznej pracowni pszczelarskiej może być także przechowywany podstawowy sprzęt i wyposażenie jak np. zapasowe ramki, korpusy, obuwie, odzież wykorzystywana w pasiece i kapelusze ochronne, wózek pasieczny, transportówki itp. Jej funkcje mogą też być rozproszone na kilka pomieszczeń. Nie jest to pomieszczenie „żywnościowe”, więc nie zajmujemy się nim szczegółowo w naszym poradniku. Przy organizacji podręcznej pracowni nie mają⁴⁵ bezpośredniego zastosowania przepisy prawne dotyczące higieny żywności, niemniej zaplecze techniczne jest niezbędne. Istotnym jest, aby łączyć aktywności związanej z utrzymaniem pszczół z pracami związanymi bezpośrednio z produkcją żywności (odsklepianiem, wirowaniem i rozlewaniem miodu).

Podsumowując należy podkreślić, że prace „hodowlane” pasieki nie powinny wkraczać do przestrzeni „żywnościowej” zarezerwowanej na potrzeby produkcji miodu – czyli wykluczone jest łączenie w jednym pomieszczeniu funkcji pracowni do pozyskiwania miodu oraz podręcznej pracowni pasiecznej. Jedynym możliwym warunkiem do łączenia tych funkcji jest zmiana aranżacji w rozdzielności czasowej (czyli np. przechowywanie sprzętu poza sezonem).

Apteczka

Ze względów bezpieczeństwa pszczelarza zaleca się, aby każda podręczna pracownia pasieczna była wyposażona w apteczkę, w której powinny znajdować się m.in.: ampułko-strzykawka z adrenaliną, woda utleniona, krople nasercowe, maść antyhistaminowa, wapno musujące, gaza, bandaż, przylepce, opaski i rękawiczki itp., a sam pszczelarz miał odpowiedni instruktaż w zakresie udzielania pierwszej pomocy poszkodowanym, zwłaszcza w związku z reakcjami alergicznymi. Należy pamiętać, że pszczelarz powinien mieć możliwość zadbać nie tylko o swoje zdrowie i życie, ale również osób, które przypadkowo ucierpiały np. w wyniku użądlenia na terenie pasieczyska. Podkreślny jednak, że takie wyposażenie nie jest wymagane przepisami, warto jednak je mieć ze względu na odpowiedzialność cywilną.

⁴⁵ Zakładamy, że w podręcznej pracowni pasiecznej nie odbywa się żaden proces produkcyjny, jak też nie przechowuje się w niej gotowego do sprzedaży miodu. Jeśli pracownia ma również pełnić funkcję np. magazynu produktu gotowego, wówczas również do tego pomieszczenia będą miały zastosowanie przepisy z zakresu bezpieczeństwa żywności (przechowywanie żywności musi odbywać się w odpowiednich warunkach higienicznych – patrz pomieszczenie do dystrybucji).

VII.1 Wymogi konstrukcyjne i organizacyjno-techniczne pracowni do pozyskiwania miodu

Pomieszczenie pracowni do pozyskiwania miodu powinno być zaprojektowane i skonstruowane w taki sposób, aby w maksymalnym stopniu zapewnić odpowiednie warunki higieniczne i skutecznie minimalizować ryzyko zanieczyszczenia miodu ze strony otoczenia oraz podczas prowadzenia procesów technologicznych. Oznacza to, że pracownia oraz jej wyposażenie powinny być wykonane z materiałów przede wszystkim trwałych i łatwych do utrzymania w czystości. Należy też zapewnić odpowiednią, adekwatną do skali produkcji przestrzeń roboczą, pozwalającą na higieniczne przeprowadzenie wszelkich działań.

VII.1.1 Elementy konstrukcyjne

Ściany. Elementy konstrukcyjne pracowni takie jak ściany muszą być **łatwo zmywalne**. Powinny być wykonane z materiałów nietoksycznych i nienasiąkliwych, odpornych na mycie i czyszczenie. Jednym z rozwiązań jest, aby ściany były malowane zmywalnymi, nietoksycznymi farbami. Można również wyłożyć je w całości lub w części glazurą lub innym nienasiąkliwym, łatwym do mycia materiałem (np. tapetą winylową, plastikowymi płytkami lub laminatem). W niektórych, zastanych już sytuacjach dopuszczalne jest także wykorzystanie drewna, jednak w miejscach, gdzie może dojść do styku z żywnością, powinno być odpowiednio zabezpieczone – np. lakierowane lub impregnowane. Ważne jest, aby powierzchnie kontaktujące się z żywnością były wykończone przy użyciu materiałów formalnie dopuszczonych do takiego kontaktu, co poświadczają atesty (np. na opakowaniu lakieru) lub naniesiony znak np. w postaci „widelca i kieliszka”. Stosownych informacji można poszukiwać przez witrynę WWW Państwowego Zakładu Higieny. Szereg farb, lakierów itp. materiałów powłokowych z przeznaczeniem „na zewnątrz” emituje przez długi czas substancje lotne, które mogą być szkodliwe dla człowieka. Dlatego należy stosować materiały zgodnie z przeznaczeniem (np. „do wnętrza”) i uwzględniać pożądany okres karencji.

Sufity muszą być zaprojektowane i wykończone w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń oraz zabezpieczający przed kondensacją pary i wilgoci, gdyż może to prowadzić do namnażania się i rozwoju patogenów (np. bakterii, pleśni, grzybów). Tak więc powinny być gładkie i proste, bez jakichkolwiek załomów i gzymsów. W większości przypadków, przy założeniu odpowiedniej wentylacji, w zupełności wystarczy tynkowany, pobielony, czysty sufit.

Podłogi. Powierzchnie podłóg muszą być w miarę trwałe i łatwe do czyszczenia. Doskonałym rozwiązaniem byłaby np. zaimpregnowana podłogowa cementowa, wylewka epoksydowa lub inne podobne rozwiązanie stosowane w przemyśle spożywczym. W pracowni równie dobrze może być wykorzystana terakota, ale ułożona w taki sposób, aby ograniczyć możliwość powstawania szpar i szczelin. Biorąc pod uwagę specyfikę produkcji, dopuszczalne jest

również wykorzystanie drewna, jednakże powinno być ono odpowiednio zabezpieczone (np. polakierowane). Warto jednak zaznaczyć, że zastosowanie tego materiału nie jest optymalne – jednak wskazujemy, że istnieje możliwość jego wykorzystania. Jest to jedna z sytuacji, gdy powołując się na niniejszy poradnik, podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze, pomimo braku stosowania bardziej adekwatnych materiałów, mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały (tj. drewno) są odpowiednie.

Okna i wentylacja. Okna powinny być szczelne, lecz otwieralne. Należy jednak pamiętać, że muszą być one zabezpieczone szczelnymi siatkami/moskitierami przeciw owadom. Ekranu takie muszą być łatwe do demontażu w celu ich okresowego czyszczenia. Moskitiery powinny być także odpowiednio i łatwo podnoszone lub rozchylane, aby w razie potrzeby zapewniać szybkie wypędzenie z pracowni pszczół, które dostały się do niej wraz z plastrami.

W pracowni do pozyskiwania miodu należy bezwzględnie zapewnić należytą wentylację, aby nie dopuścić do nadmiernego gromadzenia się wilgoci, gdyż mód jest higroskopijny. Brak możliwości otwierania okien może niekorzystnie wpływać na wentylację pomieszczenia, a w okresie letnim sprzyjać jego nadmiernemu nagrzewaniu lub zawilgoceniu. Najlepszym rozwiązaniem w tej sytuacji jest wentylacja nawiewowa, w której czyste powietrze jest wtłaczane do pracowni. Ale dostateczne warunki zapewni także wentylacja naturalna grawitacyjna. W każdym przypadku należy zabezpieczyć kanały przed dostępem szkodników i okresowo je oczyszczać.

Drzwi zarówno wejściowe, jak i wewnętrzne skrzydła drzwiowe muszą być szczelne oraz łatwe do czyszczenia. Dlatego też w miarę możliwości powinny być gładkie, proste, bez wzorów, szklanych szyb, żłobień, które sprawią, że pszczelarz będzie zmuszony poświęcać im więcej uwagi przy sprzątaniu. Ważne jest, aby podczas prac przy pozyskiwaniu miodu drzwi wejściowe zawsze pozostawały zamknięte. Ponadto zaleca się, aby otwór wejściowy był zabezpieczony moskitierą zapinaną na magnesy, dzięki czemu zapobiegamy dostawianiu się owadów oraz wnikaniu zanieczyszczeń z zewnątrz.

VII.1.2 „Ozdoby” w pomieszczeniu pracowni miodowej

Niedopuszczalne jest posiadanie w pomieszczeniu firanek, obrazów, bibelotów, poroży, kwiatków i innych elementów dekoracyjnych, niemających związku z pozyskiwaniem produktów pszczelich, a na których np. może gromadzić się kurz i które mogą być rezerwuarem drobnoustrojów. Spełnienie tego warunku jest trudne zwłaszcza w normalnej kuchni, którą moglibyśmy czasowo wykorzystywać do celów produkcyjnych. Jest to kolejny powód, dla których odradzamy kuchnię domową, jako miejsce produkcji. Wynoszenie kwiatków, obrazów i innych ozdób, które często pojawiają się w mieszkaniach, za każdym razem, gdy prowadzimy produkcję, zapewne będzie zbyt kłopotliwe i może spotkać się z protestem i oporem ze strony niektórych domowników.

VII.1.3 Podłączenie do mediów

W miarę możliwości, pracownia do pozyskiwania miodu powinna być podłączona do sieci energetycznej oraz sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Jeżeli pracownia nie ma podłączenia do kanalizacji, dopuszcza się odprowadzanie ścieków technologicznych do zamykanego wiadra lub innego pojemnika (umiejscowionych jednakowoż poza samą pracownią) i ręczne opróżnianie go do szamba po zakończeniu prac. Takie rozwiązanie jest ostatecznością i nie może naruszać zasad higieny produkcji. Wiadro lub beczkę ustawiamy na zewnątrz, gdyż pojemnik znajdujący się bezpośrednio pod umywalką, sprzyjałby powstawaniu rozprysków ścieków w pomieszczeniu. Warto zwrócić uwagę, że pracownia w modelu nr 2 (wyeksponowana również na okładce poradnika) nieprzypadkowo uwzględnia zbiornik (beczkę) usadowioną na zewnątrz budynku. W każdym razie, niezależnie od zastosowanych rozwiązań technicznych, w pracowni musimy mieć zapewnioną zimną i ciepłą wodę pitną w ilości adekwatnej do potrzeb. O jakości wody, w tym o jej badaniu oraz dopuszczalnych rozwiązaniach prowizorycznych, piszemy w rozdziale XII.

W pracowni będziemy potrzebować też energii elektrycznej. Jeśli nie dysponujemy w pracowni stałym podłączeniem do instalacji elektrycznej, należy rozważyć wykorzystanie odpowiednio wykonanego i zabezpieczonego przyłącza tymczasowego (tzw. Przedłużacza), a w sytuacjach gdy to jest niemożliwe, można rozważyć zastosowanie agregatów prądotwórczych lub baterii akumulatorów z przetwornicą. Nowe możliwości zapewnienia energii elektrycznej w pracowni otwiera np. fotowoltaika lub energia wiatrowa.

VII.1.4 Wyposażenie zapewniające higienę pszczelarza

W pracowni do pozyskiwania miodu muszą być także dostępne odpowiednie urządzenia do utrzymywania właściwego poziomu higieny, szczególnie stanowiska do higieny rąk. Oznacza to potrzebę zainstalowania umywalki i/lub zlewozmywaka z bieżącą ciepłą i zimną wodą. Optymalnym rozwiązaniem jest osobna umywalka do mycia rąk i odrębny zlew do pozostałych czynności o charakterze technologicznym (choć nie jest to obowiązkowe przy omawianej skali i charakterze produkcji). W opisywanych sytuacjach **osobną umywalkę do mycia rąk należy więc uznać za przydatną, lecz nie bezwarunkowo konieczną**. Jeśli jednak możemy pozwolić sobie na taki luksus, gorąco zachęcamy do takiego rozwiązania.

W każdym razie należy zwrócić uwagę, aby w miarę możliwości otwieranie i zamykanie dopływu wody w baterii umywalkowej odbywało się bez dotykania zaworu dłońmi⁴⁶. Nie oznacza to od razu konieczności montowania kranu przeznaczonego np. do gastronomii, tj. z zaworem na podczerwień - fotokomórkę, czy też uruchamianego pedałem. W naszych

⁴⁶ Podkreślimy, że nie ma przepisów, które wymuszałyby stosowanie rozwiązań bezdotykowych, więc można stosować każde rozwiązanie. W poradniku podajemy zalecenia w formie propozycji.

przykładach w zupełności wystarcza współczesna bateria typu łazienkowego z mieszaczem i drążkiem. Jeśli więc instalujemy osobną umywalkę do mycia rąk, to warto zwrócić również uwagę, że na rynku znajdziemy szeroki wybór niedrogich baterii z zaworem czasowym (z których woda po pewnym czasie przestaje samoczynnie płynąć). Przy umywalce (zlewie) umieszczamy dozownik mydła w płynie oraz podajnik na ręczniki jednorazowe. Nie powinno się stosować ręczników tekstylnych wielokrotnego użytku. Niemal zawsze stanowią one poważne źródło zagrożeń mikrobiologicznych. Unikamy też elektrycznych dmuchaw do osuszania rąk, gdyż strumień ciepłego powietrza intensywnie rozdmuchuje po całej pracowni kurz, drobnoustroje, zarodniki grzybów, pleśni itp. Dlatego tuż obok umywalki lub zlewozmywaka powinien być ustawiony kosz na zużyte ręczniki i odpadki zamykany pokrywą otwieraną przy pomocy nożnego pedału.

Oprócz zastosowania właściwych rozwiązań konstrukcyjnych, równie istotny jest sam proces mycia rąk, który opisujemy w rozdziale IX.1.

Pszczelarz powinien mieć też zapewniony dostęp do toalety spłukiwanej wodą, co nie oznacza konieczności jej instalowania w budynku, w którym znajduje się pracownia do pozyskiwania miodu. W małych pracowniach **dopuszcza się, aby była ona zlokalizowana w części gospodarstwa domowego** (nawet jeśli jest ona w innym budynku). Jak najbardziej może być to toaleta spłukiwana wodą normalnie wykorzystywana w gospodarstwie domowym pszczelarza. Jeśli już jednak decydujemy się na zainstalowanie ubikacji przy pracowni do pozyskiwania miodu należy pamiętać, aby drzwi z łazienki nie otwierały się bezpośrednio na obszar roboczy pracowni, należy zadbać o jakiś przedsionek lub umiejscowienie wejścia do WC z korytarza, przedsionka itp.

Przy wejściu do pracowni do pozyskiwania miodu należy wydzielić miejsce (szafka lub wieszak) pozwalające **na zmianę codziennej odzieży i butów na odzież roboczą**.

VII.1.5 Otoczenie pracowni do pozyskiwania miodu

Bez względu na lokalizację i wielkość pracowni do pozyskiwania miodu bardzo istotne jest utrzymanie porządku w jej otoczeniu. W miarę możliwości należy zadbać o utwardzenie terenu (chodnik/dojazd), tak aby nie było możliwości gromadzenia się błota oraz zastoin wody. Zapobiega to częściowo wnoszeniu zanieczyszczeń do pracowni. Przy wejściu do pracowni powinna być ułożona wycieraczka do obuwia. Cały teren wokół pracowni powinien być regularnie, w zależności od potrzeb sprzątny, a trawniki powinny być koszone. Ogranicza to w znaczący sposób możliwość wtargnięcia szkodników. Należy podkreślić, że pracownia powinna być skutecznie zabezpieczona przed dostępem szkodników, tj. zwierząt, w szczególności owadów, ptaków i gryzoni. Zabezpieczenie przed dostępem szkodników jest bardzo istotne dla zapewnienia właściwych warunków higieny, dlatego też zagadnieniom tym poświęciliśmy rozdział XV.

VII.2. Wymogi konstrukcyjne i organizacyjno-techniczne pomieszczeń do dystrybucji miodu

Jak już wspomnieliśmy w rozdziale o VI pakowanie produktów w pudła do wysyłki oraz inne czynności dystrybucyjne nie powinny odbywać się w pracowni do pozyskiwania miodu – chyba, że ta jest na tyle duża, aby skutecznie odseparować czynności dystrybucji od wirowania i rozlewania miodu (lub też istnieje możliwość rozdzielenia czasowego procesów, w tym z uwzględnieniem zaleceń mycia pomieszczeń i sprzętu pomiędzy nimi). Opakowania zbiorcze takie jak kartony podczas składania emitują kurz, a tektura falista może być opanowana przez owady. Folie elektryzują się i przenoszą kurz i inne drobiny mogące zanieczyścić miód. Nie możemy także pracować z żywnością w warsztacie technicznym, jakim jest podręczna pracownia pasieczna. Dlatego też potrzebujemy dodatkowego miejsca, które spełniałoby pewne wymogi higieniczne przewidziane do pomieszczeń przeznaczonych do pracy z żywnością (nawet, jeśli jest szczelnie zapakowana). Podsumujmy najważniejsze ustalenia z poprzednich rozdziałów pod kątem poszczególnych formuł administracyjnych:

- 1) „Sprzedaż bezpośrednia”: w tej formule bazujemy na rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2015 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz. U. poz. 1703). Jeśli nasza pracownia do pozyskiwania miodu jest dostatecznie duża, czynności dystrybucyjne realizujemy np. w okolicach miejsca przechowywania produktu gotowego lub w rozdzielności czasowej. Możemy też posiłkować się pomieszczeniami, używanymi zazwyczaj jako pomieszczenia mieszkalne, z tym że należy w nich zapewnić odpowiednie warunki, zwłaszcza te, o których mowa w §7-9 ww. rozporządzenia.
- 2) „Produkcja podstawowa”: w tej formule nie może być mowy o sprzedaży na rzecz konsumenta końcowego (detalicznego).
- 3) „Handel detaliczny” oraz „RHD”: do pomieszczenia dystrybucyjnego zastosowanie mają zapisy załącznika II rozp. 852/2004 – z tym, że możliwe jest zastosowanie zasad elastyczności – w tym zwłaszcza w zakresie, który przedstawiamy w rozdziale VII.3. Warto zauważyć, że możliwe jest też wykorzystanie ruchomych i/lub tymczasowych pomieszczeń (jak duże namioty, stragany, ruchome punkty sprzedaży) oraz pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzania do obrotu [...]. W tym przypadku zastosowanie ma zwłaszcza rozdz. III załącznika II do rozp. 852/2004.

VII.3 Równoważność w dystrybucji

Rozporządzenie (WE) 852/2004 jest przepisem, który ustanawia ogólne wymogi higieny w odniesieniu do każdego rodzaju żywności. Oznacza to, że musi być możliwość jego stosowania zarówno przez pszczelarza, jak też sprzedawcę np. lodów na patyku, producenta bigosu, kaszanki lub salcesonu. Dlatego też wiele wymogów opisano bardzo ogólnie,

zostawiając słuszne pole do interpretacji celem możliwości zastosowania przepisów w każdym możliwym przypadku. W przywołanym rozporządzeniu roi się od zapisów w rodzaju:

- *chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie* (o gładkich, nietoksycznych, łatwych, do czyszczenia ścianach/ drzwiach/ powierzchniach),

- *W stosownych przypadkach, należy przyjąć odpowiednie przepisy dla wszelkich czynności związanych z myciem żywności* (czyli przyjęcie odpowiednich przepisów nie jest zasadą. Stosowny przypadek ≠ każdy przypadek),

- *[...] urządzenie przeznaczone do mycia żywności [...] musi być utrzymane w czystości oraz, w miarę potrzeby, dezynfekowane* (czyli czysto musi być zawsze, ale dezynfekcja tylko w miarę potrzeby – a więc nie zawsze).

Tego typu zapisy bynajmniej nie mają zniechęcać producenta do utrzymywania czystości, stosowania chropawych, toksycznych oraz trudnych do utrzymania w czystości materiałów. Po prostu w niektórych sytuacjach, te same cele można osiągnąć różnymi metodami, a każdy produkt różni się specyfiką, warunkami przetrzymywania etc. Co jest celem? Oczywiście produkt bezpieczny dla konsumenta.

Zasadnicze pytanie brzmi: jak pszczelarz ma przekonać „właściwe organy”, że stosowana przez niego powierzchnia, mimo, że cokolwiek porowata, to nijak negatywnie nie wpływa na jakość miodu, bo tylko ustawia się na niej zakręcone słoiki? Skoro efekt ten sam, to po co przepłacać? Otóż najczęściej pszczelarz wcale nie będzie musiał nikogo przekonywać, ponieważ pracownicy inspekcji nadzoru – wbrew niektórym mrocznym legendom miejskim oraz opowieściom grozy, są rozsądnymi ludźmi i nawet do głowy im nie przyjdzie kwestionować sensowne rozwiązania.

Z rozsądkiem jednak, jest jak z fryzurą, bowiem każdy może mieć do niego indywidualne podejście. Dlatego też po wielu wizytach w funkcjonujących pasiekach oraz rozlicznych rozmowach z pszczelarzami, jak też przedstawicielami „właściwych organów”, postanowiliśmy – tak tylko celem utrwalenia – wypunktować różnego rodzaju praktyczne rozwiązania równoważności, możliwe do stosowania przez pszczelarzy, którzy będą uczestniczyć w działalności – na etapie po produkcji podstawowej i działaniach powiązanych – opierając się o załącznik II do rozp. 852/2004. Poniższe wskazówki mają pomóc pszczelarzom w zastosowaniu adekwatnych metod równoważności podczas dystrybucji. O adekwatności możemy mówić, jeśli nasze metody zapewniają bezpieczeństwo produktowi – z drugiej strony pozwalają racjonalnie gospodarować pieniędzmi na prace wykończeniowe i wyposażenie.

- 1) Równoważność związana z konstrukcją ścian w pomieszczeniach do dystrybucji miodu: zgodnie z rozdziałem II załącznika II do rozp. 852/2004 ściany muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, oraz tam gdzie jest to

konieczne, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania nieprzepuszczalnych, niepochłaniających, zmywalnych oraz nietoksycznych materiałów oraz gładkiej powierzchni aż do wysokości odpowiedniej dla wykonywanych czynności, chyba że podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie. Z przeprowadzonej analizy wynika, że z uwagi na specyfikę miodu (i innych produktów pszczelich), jak też fakt, że na etapie dystrybucji produkt jest szczelnie zamknięty np. w słoikach, jako odpowiednie można wykorzystywać „inne użyte materiały”. Dlatego też w przypadku ściany możliwe jest np. zachowanie struktury surowego fugowanego muru ceglanego, gdyż nie ma to żadnego znaczenia dla bezpieczeństwa produktu. Producent może o tym zapewnić właściwy organ wskazując niniejszy ustęp poradnika, który podlega uzgodnieniu na poziomie krajowym jako wytyczna dobrej praktyki. Niedopuszczalne jest natomiast, aby bez względu na zastosowane materiały wykończeniowe w pomieszczeniu gromadził się brud, jak też występowały obce wonie – np. stęchlizny, olejów i smarów. W żadnym razie nie dopuszcza się również występowania zawilgoceń, skroplin, zagrzybienia i pleśni w pomieszczeniu.

- 2) Na okoliczność posiadania właściwego wykończenia ścian, podłóg, powierzchni roboczych nie wymaga się przechowywania deklaracji zgodności na lakiery, farby itp., o ile te nie powodują utrzymywania się zapachu w pomieszczeniu. Sytuacja nie wymaga także, aby podłogi miały odwadnianie podłogowe, kratki ściekowe itp. Mogą być zatem wykonane z drewna.
- 3) Dopuszcza się stosowanie zasad równoważności również w zakresie powierzchni (wraz z powierzchniami wyposażenia) w obszarach, w których przechowuje się słoiki z miodem i inne niezbędne elementy wyposażenia. Oznacza to możliwość stosowania materiałów innych rodzajów, niż te określone w załączniku II do rozp. 852/2004 (np. można zastosować deski, płyty pilśniowe, paździerzowe oraz wszelkie materiały wykończeniowe dedykowane segmentowi konsumenckiemu). Producent może o tym zapewnić właściwy organ wskazując niniejszy ustęp poradnika, który podlega uzgodnieniu na poziomie krajowym jako wytyczna dobrej praktyki.
- 4) Środki czystości: zaleca się, aby środki czystości przechowywać poza pomieszczeniem do dystrybucji miodu i przynosić je w stosownych ilościach wyłącznie na czas prac porządkowych. Przy braku takiej możliwości, należy wydzielić na nie osobną szafkę. Środki czystości muszą być zawsze przechowywane w oryginalnych, podpisanych opakowaniach. Niedopuszczalne jest ich przelewanie do pojemników przeznaczonych do żywności w celu dalszego przechowywania. Zasada elastyczności w żadnym razie nie zwalnia pszczelarza z obowiązku zachowania czystości w pomieszczeniu. Wymagane jest regularne czyszczenie podłóg przez ich zamiatanie, zmywanie itp.
- 5) Dezynfekcja: za każdym razem, gdy w załączniku II do rozp. 852/2004 pojawia się zapis o myciu/ i lub w miarę potrzeby dezynfekcji, w przypadku pomieszczeń do dystrybucji miodu, należy przez to rozumieć, że co do zasady dezynfekcja w

pomieszczeniu do dystrybucji w ogóle nie jest wymagana. Nie dotyczy to sytuacji szczególnych – jak np. usunięcie odchodów po wtargnięciu szkodnika lub wystąpienie chorób pszczół. Wówczas wymagana jest doraźna dezynfekcja wykonana w oparciu o środki przeznaczone do zastosowań domowych (zgodnie z zaleceniami producenta), wykonane samodzielnie w oparciu o zalecenia poradnika (patrz rozdział X) lub stosownie do zaleceń lekarza weterynarii. Warto przy tym pamiętać o właściwościach pochłaniania zapachów przez miód, dlatego pomimo, że jest szczelnie zamknięty w słoikach, nie zaleca się stosowania środków dezynfekcyjnych o utrzymującej się długo, intensywnej woni. W przypadku konieczności ich stosowania należy odpowiednio wietrzyć pomieszczenie.

- 6) Toalety i umywalki w pomieszczeniu do dystrybucji: zakłada się, że pomieszczenie dystrybucyjne zlokalizowane jest w domostwie pszczelarza – ew. w jego bliskim sąsiedztwie. Mając na względzie, że z założenia pomieszczenie dystrybucyjne służyć będzie krótkotrwałemu przebywaniu – do 2 godz. dziennie (np. celem pobrania towaru do auta lub ew. spakowaniu kartonu do wysyłki) należy uznać, że w pomieszczeniu dystrybucyjnym nie ma konieczności instalowania dodatkowo ubikacji i umywalki. Do celów higienicznych wykorzystywane mogą być ubikacje splukiwane wodą oraz umywalki z ciepłą wodą dostępne w domostwie pszczelarza, ew. w pobliskiej pracowni do pozyskiwania miodu. Takie rozwiązanie należy uznać za właściwe. Niezależnie od opisanej zasady, pszczelarz powinien zawsze pracować z czystymi dłońmi zgodnie z praktykami opisanymi w rozdziale IX.1.
- 7) Przebieranie się przez personel w pomieszczeniu do dystrybucji: uznaje się, że co do zasady nie ma potrzeby zapewniania określonych warunków do przebierania się przez personel, co wynika z faktu, że w pasiece określonej ramami poradnika nie zatrudnia się personelu, a przygotowanie zapakowanego produktu do dystrybucji nie wymaga stosowania odzieży ochronnej. Należy uznać, że do celów odwieszenia wierzchniego okrycia wystarczający będzie np. wieszak ścienny. Ponadto pszczelarz powinien przed wejściem do pomieszczenia ustawić wycieraczkę lub szafkę na buty wykorzystywane np. w czasie słaty (celem odstawienia obuwia do wysuszenia jeśli jest mokre lub zabrudzone).
- 8) Transport związany z dystrybucją: możliwe jest wykorzystywanie samochodu osobowego, z którego pszczelarz korzysta prywatnie wraz z rodziną, a nawet wózka lub roweru. Auto – jeśli go używamy – można uwzględnić również jako element stoiska (np. w formie sprzedaży prosto z bagażnika). Słoiki na czas transportu należy umieścić w pudłach lub skrzynkach, aby nie miały styczności z innymi przedmiotami znajdującymi się w bagażniku. Taką formułę transportu należy uznać za wystarczającą w kontekście rozdziału IV załącznika II do rozp. 852/2004. Zapewnienie skrzynek lub kartonów wypełnia zalecenia, zgodnie z którym nie można doprowadzić do zanieczyszczenia produktu. Skrzynki/ kartony należy właściwie przymocować, aby

zachować ich stabilność w czasie przejazdu (słoiki nie mogą się o siebie obijać). Taki sposób umieszczenia należy uznać za rozsądnie praktykowany również w rozumieniu rozdziału III do załącznika II rozp. 852/2004. Należy podkreślić, niedopuszczalne jest przewożenie wraz z produktami w tej samej przestrzeni bagażowej substancji chemicznych np. pestycydów, herbicydów, paliw, olejów mineralnych itp. Transport produktów pszczelich nie może doprowadzić do ich przegrzania – dlatego też przy silnym nasłonecznieniu i wysokiej temperaturze transport powinien być realizowany na krótkich dystansach, w porze porannej/ wieczornej lub też przy wykorzystaniu klimatyzacji. Należy jednak zaznaczyć, że temperatura rzędu 40°C jest wyraźnie odczuwalna, a wręcz dotkliwa dla organizmu, więc absolutnie nie ma potrzeby stosowania termometrów – a tym bardziej rejestrowania zapisów. Należy uznać, że pszczelarz nie powinien przechowywać miodu w temperaturze, w której sam nie chciałby przebywać.

- 9) Dystrybucja z samochodu: za skuteczny środek utrzymania w czystości bagażnika auta – w normalnych warunkach – należy uznać odkurzanie pod warunkiem, że nie występują tam inne obce (np. „chemiczne”) wonie i zanieczyszczenia. W normalnych warunkach nie stwierdza się potrzeby mycia i dezynfekowania. Biorąc jednakże pod uwagę możliwość zabrudzenia tapicerki, która jest trudna do umycia w przypadku kontaktu z miodem, zaleca się stosowanie wyściółki w bagażniku na czas transportowania kartonów/ skrzynek z miodem oraz prowadzenia sprzedaży (np. z gumowej maty, brezentu, ceraty itp.).
- 10) Pomieszczenia ruchome i/lub tymczasowe: rozstawienie stoiska powinno mieć miejsce na terenie do tego przystosowanym. Oznacza to możliwość skorzystania przez sprzedającego z toalety, umycia rąk w sanitariatach przynależnych do obiektu np. bazaru lub giełdy spożywczej. Pszczelarz prowadzący „Handel detaliczny”/ „Rolniczy handel detaliczny” w ogóle nie potrzebuje gorącej i/lub zimnej wody pitnej bezpośrednio na stoisku (odpowiednia jej ilość zapewniana jest w ramach pobliskiej infrastruktury zbiorczej). Mimo to w przypadkach podwyższonego ryzyka epidemicznego zaleca się stosowanie płynu odkażającego do rąk (ew. przestrzegania innych, aktualnie obowiązujących wymogów). W każdym czasie natomiast ważne jest zachowanie czystości w otoczeniu miejsca sprzedaży.
- 11) Zachowanie łańcucha chłodniczego: specyfika produktów pszczelich nie wymaga zapewnienia im warunków chłodniczych. Mimo to pszczelarz powinien dążyć do przechowywania produktu bez ekspozycji go na ekstremalne temperatury, w tym zwłaszcza nie powinien dopuszczać do ich nadmiernego nasłonecznienia. Podczas sprzedaży „bazarowej” na otwartym terenie przy silnym nasłonecznieniu należy zorganizować sobie zadaszenie (choćby w formie namiotu/ parasola). Jeśli posiadamy kilka słoików danego rodzaju miodu nie ma też raczej potrzeby ekspozycji wszystkich na raz – dodatkowy towar może czekać na swego klienta w

podręcznym pudle lub ocienionej skrzynce. Należy też zwrócić uwagę na utrzymanie odpowiedniej dla miodu temperatury w bagażniku lub części bagażowej auta wyeksponowanego na bezpośrednie i intensywne oddziaływanie promieni słonecznych. Zastosowanie ma tu zasada opisana w pkt 8 (produkty pszczele nie powinny być eksponowane na temperatury, w których nie chciałby przebywać pszczelarz, więc nie ma konieczności monitorowania temperatury w tym zakresie).

VIII. Wyposażenie pomieszczeń oraz sprzęt pszczelarski

[W tym miejscu odnosimy się zwłaszcza do:

- §7 oraz §9 rozporządzenia dot. sp. bezp. (przy „Sprzedaży bezpośredniej”),

lub

- na etapie wirowania miodu oraz jego pakowania w gospodarstwie pszczelarza: rozporządzenie 852/2004 – załącznik I część A rozdz. II pkt 4 lit. b), h) (przy „Produkcji podstawowej”/ „RHD”),

- na etapie dystrybucji: rozporządzenie 852/2004 – załącznik II, rozdz. II lub III (przy „Handlu detalicznym”/ „RHD”)].

Dalsze akapity w dużej mierze dotyczą etapu wirowania i pakowania miodu w gospodarstwie pszczelarza, lecz w niektórych aspektach odnoszą się też miejsc do realizowania dystrybucji detalicznej. Siłą rzeczy podczas logistyki związanej z dostarczaniem produktu do klienta praktycznie nie potrzebujemy sprzętu, więc nasze zalecenia należy dostosować do własnych warunków lokalowych w pasiece oraz przyjętych form dotarcia do klienta.

VIII.1 Układ urządzeń i powierzchni roboczych

Układ urządzeń i powierzchni roboczych – blatów powinien pozwalać na zachowanie prawidłowego, jednokierunkowego ciągu technologicznego (a przy braku takiej możliwości, należy zapewnić rozdzielność czasową):

Pracownia do pozyskiwania miodu:

- miejsce do ustawienia transportówek z pełnymi plastrami,
- miejsce do odsklepiania,
- miejsce do odłożenia odsklepionych plastrów,
- miodarka/wirówka,
- miejsce do cedzenia miodu,
- odstojnik,
- miejsce do składowania odsklepin,
- blat roboczy do odkładania plastrów po odwirowaniu,
- zlewozmywak,
- miejsce/blat do rozlewania miodu i konfekcjonowania,
- oddzielne szafki na sprzęt,
- zabezpieczenie słoików/opakowań,
- szafka lub odrębne pomieszczenie na magazynowanie słoików z miodem.

Obszar dystrybucji (jeśli go potrzebujemy):

- półki/ szafy na produkty przeznaczone do dystrybucji detalicznej,
- miejsce do składowania kartonów, skrzynek oraz innych elementów wyposażenia,
- powierzchnia robocza do czynności związanych z pakowaniem i szykowaniem

produktu do dystrybucji.

- w obszarze dystrybucji (pomieszczeniu), ze względu za zasady elastyczności, nie ma potrzeby instalowania dodatkowych umywalek.

VIII.2 Materiały na powierzchnie robocze

Powierzchnie robocze w pracowniach do pozyskiwania miodu

Wbrew pojawiającym się niekiedy opiniom, wcale nie jest tak, że jedynym słusznym materiałem do wykonania blatów i innych powierzchni roboczych mających kontakt z produktem w pracowni do pozyskiwania miodu jest stal kwasoodporna, tzw. spożywcza. Powierzchnie robocze w pracowni muszą być po prostu obojętne dla miodu, w dobrym stanie technicznym i być łatwe do czyszczenia. Wystarczy, że powierzchnie posiadają gładką, równą powierzchnię, bez pęknięć, zarysowań itp. Powierzchnie robocze powinny być również nienasiąkliwe. Oczywiście, jeśli pszczelarzowi pozwala na to budżet, może zakupić blaty z nierdzewnej, stali kwasoodpornej, z kamienia lub polerowanego lastrico – z pewnością posłużą one przez wiele lat. Swoją rolę spełnią jednak również popularne i tanie blaty laminowane lub okleinowane – z płyty wiórowej pokrytej laminatem HPL. Nie polecamy natomiast blatów pokrytych płytkami ceramicznymi, gdyż spoina/fuga łatwo ulega destrukcji w kontakcie z miodem. Prowadzi to do jej uszkodzeń, pęknięć i zniszczenia, a w konsekwencji trudności w odpowiednim utrzymaniu jej w czystości. Wszelkiego rodzaju rysy i uszkodzenia mechaniczne fugi mogą sprzyjać namnażaniu drobnoustrojów. Należy podkreślić, że w normalnych warunkach tzw. strefa spożywcza⁴⁷ w pracowni to wnętrza zbiorników, pojemników i innych urządzeń technicznych. Powierzchnie stołów, blatów itp. to raczej tzw. strefa niespożywcza lub tzw. strefa spryskiwania, co do których wymagania higieniczne są mniej rygorystyczne.

Powierzchnie robocze w obszarach dystrybucji

Powierzchnie związane z dystrybucją produktu mają zupełnie inny charakter, co wynika z braku faktycznego kontaktu z niezapakowaną żywnością. Uprawnia to do stosowania daleko idących zasad elastyczności opisanych w rozdziale VII.3.

VIII.3 Drugorzędne elementy wyposażenia

Wyposażenie w pracowniach do pozyskiwania miodu oraz w obszarach dystrybucji

Odrębną kwestią są szafki, półki, nogi stołów i inne elementy wyposażenia, które nie mają bezpośredniego kontaktu z miodem (produktami pszczelimi). Zarówno w obszarach produkcji, jak i dystrybucji nie muszą być one wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, jednak nie mogą być malowane, powlekane i wykańczone

⁴⁷ PN-EN 1672-2 – Maszyny dla przemysłu spożywczego. Pojęcia podstawowe. Część 2: Wymagania z zakresu higieny.

jakimikolwiek materiałami, które wydzielają jakiegokolwiek substancje chemiczne (np. wonie), są toksyczne lub niebezpieczne dla jakości miodu i zdrowia człowieka. Tego typu wyposażenie, określane jako „meble” powinny mieć gładkie powierzchnie, gdyż cecha ta ułatwia utrzymanie ich w czystości. Biorąc pod uwagę elastyczność przepisów prawa żywnościowego w stosunku do przedsiębiorców prowadzących produkcję na małą skalę, dopuszcza się wykorzystanie np. drewnianego lub metalowego szkieletu/stojaka podtrzymującego blat. Pszczelarze z drygiem do majsterkowania bez problemu mogą też np. zmontować regały wykorzystując chociażby płytę sklejkę lub płytę wiórową. Jednakże tzw. płyta wiórowa może stwarzać po pewnym okresie użytkowania zagrożenia w postaci odprysków wiórów, laminatów itp. Dlatego lepszym rozwiązaniem są deski drewniane. Należy dobitnie tu podkreślić bezsprzeczny fakt, że za wszelkiego rodzaju szkody zdrowotne spowodowane przez miód u konsumentów (np. na skutek zanieczyszczenia) pełną odpowiedzialność ponosi pszczelarz. Dlatego tak ważne jest, aby wszystkie elementy wyposażenia pracowni były w dobrym stanie technicznym, systematycznie czyszczone i higienizowane. Dopuszcza się zastosowanie w pracowni różnych materiałów konstrukcyjnych na „meble” (półki, szafy, regały) pod warunkiem, że nie są one toksyczne i nie wydzielają żadnego obcego zapachu. Należy jednak rozważyć, na ile wykorzystane tańsze materiały będą trwałe po kilku sezonach użytkowania (szczególnie w pracowniach nieogrzewanych) i czy nie warto jednak zainwestować w może nieco droższe, lecz trwalsze rozwiązania. Należy też pamiętać, żeby zastosowane materiały nie nastroczały problemów w pracach porządkowych.

Reasumując: pomimo, że materiały użyte w zakładach przetwórstwa co do zasady powinny wyróżniać się gładką i niepochlaniającą powierzchnią, to w przypadku drugorzędnych elementów wyposażenia możemy pozwolić sobie na odstępstwa, gdyż skala i charakter produkcji sprawia, że nie będzie to miało wpływu na bezpieczeństwo finalnego produktu. Powyższe, jest realizacją zasady elastyczności, która może być stosowana w szczególności w odniesieniu do przedsiębiorstw o małej zdolności produkcyjnej zgodnie z motywem 15 rozporządzenia 852/2004. Na szczególnie daleko posunięte wdrożenie tych zasad możemy sobie pozwolić na etapie dystrybucji, w tym mając na uwadze zapisy rozdziału VII.3.

VIII.4 Materiały użyte do wykonania sprzętu i urządzeń

Materiały w pracowniach do pozyskiwania miodu

Sprzęt i urządzenia wykorzystywane przy pozyskiwaniu i obróbce miodu, szczególnie te, których powierzchnie stykają się bezpośrednio z miodem, muszą być wykonane z materiałów łatwo zmywalnych, dopuszczonych do kontaktu z żywnością, odpornych na korozję i nie reagujących ze składnikami żywności. Oznacza to, że muszą być obojętne dla miodu. W warunkach użytkowania materiały te nie mogą powodować migracji i uwalniania do miodu jakichkolwiek składników chemicznych w ilościach, które mogłyby stanowić zagrożenie dla zdrowia człowieka. Naczynia i przybory służące do obróbki i przechowywania miodu powinny być zatem wykonane z blach nierdzewnych lub ze specjalnych mas plastycznych przeznaczonych dla gastronomii i oznakowanych znakiem „kieliszek i widelec”. Powinny być

one łatwe do utrzymania w czystości i w dobrym stanie technicznym. Jeśli kupuje się nowe elementy wyposażenia – np. wirówkę do miodu lub stół do odsklepania – należy poprosić sprzedawcę o dostarczenie kopii dokumentu potwierdzającego, że powierzchnie robocze tych urządzeń są wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Jeśli kupujemy sprzęt używany i nie mamy możliwości uzyskania kopii stosownego dokumentu, należy bardzo starannie przeanalizować, czy spełnia on opisane kryteria. W badaniach laboratoryjnych miodu niejednokrotnie stwierdza się podwyższony poziom niektórych pierwiastków uznawanych za szkodliwe dla zdrowia konsumenta. Do takich pierwiastków należy m.in. cynk, którego nadmiar jest niekorzystny. Dlatego bardzo stare urządzenia i narzędzia do obróbki miodu wykonane z blachy ocynkowanej powinno się systematycznie wycofywać z użycia, zastępując je odpowiednikami z blachy nierdzewnej lub masy plastycznej z odpowiednią deklaracją zgodności – a już na pewno nie powinno się ich kupować mając możliwość nabycia bezpieczniejszych urządzeń. Nie należy ich w żaden sposób rekomendować pszczelarzom. Więcej o „deklaracji zgodności” piszemy w słowniczku.

Materiały w obszarach dystrybucji

Na etapie dystrybucji nie stosuje się sprzętu i urządzeń mających kontakt z żywnością. W miarę potrzeb możliwe jest tym bardziej stosowanie zasad elastyczności w zakresie materiałów użytych do wykonania sprzętu w zakresie opisanym w rozdziale VII.3.

VIII.5 Uwagi do rodzaju i metod eksploatacji niektórych urządzeń

Wszelkie prace związane z pozyskiwaniem i obróbką miodu można jak najbardziej wykonywać ręcznie, szczególnie w małych pasiekach, za pomocą prostych narzędzi. Warto jednak zastanowić się jak można byłoby je usprawnić, zmniejszyć nakłady pracy oraz zaoszczędzić czas pracy stosując odpowiedni bardziej nowoczesny sprzęt i urządzenia.

Zastosowanie nowoczesnych, aczkolwiek stosunkowo drogich urządzeń, takich jak maszyna do odsklepania, miodarka promienista z napędem elektrycznym i pompa do miodu pozwala często na zwiększenie produkcji, a wydatek na ich zakup może zwrócić się już w ciągu krótkiego czasu, niekiedy nawet podczas pierwszego sezonu.

Urządzeniem szczególnie przydatnym w określaniu właściwej jakości miodu jest refraktometr. Służy on do sprawdzania zawartości wody w miodzie. Używa się go zwłaszcza wtedy, gdy odbierany jest miód niezasklepiony i podejrzewa się, że może mieć więcej niż 19% wody. Najprostszy i najtańszy jest refraktometr optyczny, który może być szczególnie polecany. Nie wymaga on zasilania i można go wykorzystywać w pasiece w warunkach terenowych.

Warto zauważyć, że niektórzy pszczelarze chwalą sobie możliwość wykorzystania osuszacza powietrza. W niektórych pomieszczeniach tego typu urządzenie może przydać się w walce z

nadmiarem wilgoci (choć oczywiście nie ma obowiązku jego posiadania). Jeśli pszczelarz zdecydowałby się na jego zakup, to istotne jest, że można wykorzystywać każde urządzenie dostępne w sieciach ze sprzętem AGD. Warto jednak pamiętać, że zarówno osuszacze powietrza, jak i klimatyzatory powinny być właściwie eksploatowane i serwisowane zgodnie z zaleceniami producenta (np. trzeba pamiętać o systematycznej wymianie filtrów).

Należy podkreślić, że wyposażenie pasieki, nie powinno być wynoszone na zewnątrz⁴⁸, poza przynależne do niej pomieszczenia. Zaleca się także, aby pszczelarz nie pożyczał sprzętu zaprzyjaźnionym właścicielom innych pasiek – chodzi przede wszystkim o kwestie bezpieczeństwa i zminimalizowanie ryzyka przenoszenia chorób zakaźnych z miejsca na miejsce. Jeśli natomiast poza sezonem nie wykorzystuje się niektórych elementów wyposażenia – np. stołu do odsklepiania, to nie ma przeciwwskazań, aby wynieść go na zimę np. na strych. Ważne jest, aby sprzęt odpowiednio zabezpieczyć – np. owijając folią. Należy też pamiętać o właściwym umyciu sprzętu przed uruchomieniem kolejnego sezonu⁴⁹.

IX. Procedury postępowania w procesach produkcyjnych

Ten rozdział poświęcamy omówieniu kolejnych etapów związanych z pozyskiwaniem produktów pszczelich:

IX.1 Rozpoczęcie pracy - zmiana odzieży i mycie rąk

[W tym miejscu odnosimy się zwłaszcza do:

- §7 ust. 2 pkt 5 oraz §13 rozporządzenia dot. sp. bezp. (przy „Sprzedaży bezpośredniej”),

lub

- na etapie wirowania miodu oraz jego pakowania w gospodarstwie pszczelarza: rozporządzenie 852/2004 – załącznik I część A rozdz. II pkt 4 lit. a oraz h (przy „Produkcji podstawowej”/ „RHD”),

- na etapie dystrybucji: rozporządzenie 852/2004 – załącznik II, rozdz. VIII, rozdz. II lub III (przy „Handlu detalicznym”/ „RHD”)].

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac związanych z żywnością, konieczna jest przy wejściu zmiana wierzchniej odzieży osobistej na odzież roboczą. Jak wspomniano wcześniej, przy wejściu do pracowni do pozyskiwania miodu powinno być wydzielone miejsce (szafa lub wieszak) pozwalające na swobodną zmianę odzieży własnej na odzież roboczą. Nie jest

⁴⁸ W trakcie cyklu produkcyjnego. Zachowując rozdzielność czasową można wynieść sprzęt np. celem umycia po zakończonym dniu pracy.

⁴⁹ O tym, jak to zrobić, piszemy w rozdziale X

wymagane posiadanie odrębnego pomieszczenia spełniającego funkcję szatni. Po zdjęciu wierzchniej odzieży własnej, zakładamy nakrycie głowy (czapkę lub czepek) zasłaniające całkowicie włosy, fartuch ochronny, a także obuwie robocze. Odzież robocza powinna być zawsze czysta, najlepiej w jasnym kolorze, na którym łatwo zauważyć ewentualne zanieczyszczenia. Potrzebę zmiany obuwia tłumaczy się tym, aby nie wprowadzać do pracowni błota i innych zanieczyszczeń z zewnątrz. Czynność zmiany odzieży powtarzamy przy każdym wejściu do pracowni, jak też przy jej opuszczaniu. W odzieży roboczej nie można wychodzić na zewnątrz, do domu, toalety itp. **W wyjątkowych przypadkach**, dopuszcza się krótkotrwałe wyjście poza pracownię bez pełnej zmiany odzieży roboczej na osobistą (i odwrotnie – przy powrocie do pracowni) celem przyniesienia np. drobnego sprzętu, o którym wcześniej zapomnieliśmy, przekazania domownikom ważnych informacji lub wykonania innych drobnych czynności. Jeśli pracujemy w kombinezonie pszczelarskim, to można pozwolić sobie na incydentalne wyjście w nim na zewnątrz bez całkowitego przebrania się. **Nie może to jednak stanowić reguły i powinno być traktowane jako zdarzenie sporadyczne.** Do problemu zmiany odzieży na roboczą należy podchodzić „zdroworozsądkowo” i mieć świadomość potencjalnych zagrożeń wynikających z wniesienia do pracowni zanieczyszczeń. Absolutnie nie można stosować praktyk wychodzenia na zewnątrz w odzieży roboczej, w sytuacji, gdy istnieje zagrożenie, że tego typu wyjście może spowodować zanieczyszczenie odzieży lub obuwia roboczego (deszcz, słota, błoto lub celem odwiedzin miejsc pobytu zwierząt gospodarskich). Warto podkreślić, że wszelkiego rodzaju wejścia/wyjścia poza pracownię w trakcie prowadzenia procesu obróbki miodu **należy minimalizować.**

Jeżeli pszczelarz dysponuje łazienką w bezpośrednim sąsiedztwie pracowni do pozyskiwania miodu, również wówczas przed wejściem do toalety zawsze zobowiązany jest zdjąć odzież roboczą (w tym również kombinezon) i powiesić ją na umieszczonym w pobliżu, specjalnie do tego celu przeznaczonym, wieszaku, **ale nie wewnątrz toalety.** Jeśli kontynuujemy proces produkcyjny, to po ponownym przebraniu się w odzież roboczą — kolejną czynnością jest **ponowne, dokładne umycie rąk**⁵⁰.

Jak często myć ręce? Mycie rąk powinno być dokonywane:

- przed rozpoczęciem pracy,
- po każdej czynności brudnej tj. po wyjściu z toalety, po wytarciu nosa, odebraniu telefonu, po opuszczeniu stanowiska pracy i powrocie do realizowanych czynności, po wykonywaniu prac technicznych oraz porządkowych oraz okresowo podczas pracy, gdy następuje taka potrzeba,
- nawykowo, po upływie pewnego, zwyczajowo ustalonego czasu.

⁵⁰ O sposobie właściwego zorganizowania stanowiska do mycia rąk piszemy w odpowiednim rozdziale.

Podstawowe zasady i instrukcja mycia rąk.⁵¹

Nie zaleca się stosowania mydła w kostkach, gdyż dotykane brudnymi rękami staje się siedliskiem zanieczyszczeń. W specyficznych warunkach pracowni do pozyskiwania miodu nie ma konieczności dezynfekowania rąk płynami odkażającymi (wystarczy zwykłe mydło w płynie). Do osuszania rąk należy stosować jednorazowe, białe ręczniki papierowe.

Jak prawidłowo myć ręce?

- myj ręce ok. 30 sekund,
- rozpocznij od zmożenia rąk wodą,
- nabierz tyle mydła, aby pokryły całą powierzchnię dłoni,
- dokładnie rozprowadź mydło po powierzchni pocierając o siebie rozprostowane dłonie,
- pamiętaj o dokładnym umyciu przestrzeni między palcami, grzbietów palców oraz okolic kciuków,
- na koniec dokładnie opłucz ręce wodą i wytrzyj ręce do sucha jednorazowym ręcznikiem,
- przed wrzuceniem jednorazowego ręcznika do kosza użyj go, aby zamknąć dopływ wody (ew. użyj nadgarstka lub łokcia).

Ostatni punkt traci na znaczeniu, gdy nie masz osobnej umywalki do mycia rąk i osobnej do czynności produkcyjnych – wówczas jednak należy jeszcze częściej i dokładniej myć i dezynfekować zawór (drążek) baterii dwustopniową metodą opisaną w rozdziale X.

Nieco większą swobodą dysponujemy podczas dystrybucji detalicznej (o ile dysponujemy osobnym pomieszczeniem do dystrybucji). Na tym etapie nie mamy już bezpośredniego kontaktu z żywnością, która zamknięta jest bezpiecznie np. w słoikach. Zmiana odzieży i obuwia nie jest wówczas wymagana – chyba, że doprowadziłoby to do naniesienia np. błota do wnętrza.

IX.2 Przewóz korpusów (skrzynek transportowych) do miodowej pracowni pszczelarza

[W tym miejscu odnosimy się zwłaszcza do:

- §14 ust. 2 rozporządzenia dot. sp. bezp. (przy „Sprzedaży bezpośredniej”),

lub

⁵¹ więcej informacji na <https://gis.gov.pl/zdrowie/zasady-prawidlowego-mycia-rak/>

- na etapie wirowania miodu oraz jego pakowania w gospodarstwie pszczelarza: rozporządzenie 852/2004 – załącznik I część A rozdz. II pkt 4 lit. a, h. – w kontekście zakresu działań powiązanych z produkcją podstawową, określonych w załączniku I, część A, pkt I pkt 1. (przy „Produkcji podstawowej”/ „RHD”)].

Przewóz korpusów z plastrami nie wymaga specjalistycznego środka transportu, gdyż stanowią one najlepsze zabezpieczenie dla plastrów, które z kolei będąc zasklepione woskiem, w sposób idealny zabezpieczają zawarty w nich miód. Należy przy tym pamiętać, że korpusy tworzące ul zaprojektowane są do funkcjonowania w otoczeniu przyrodniczym i nie potrzebują dodatkowego zabezpieczenia. Tak długo więc, jak przewozimy całe korpusy, nie musimy przejmować się formą transportu. Jednakże trzeba zwracać uwagę, aby były one zamknięte od góry i od dołu aby nie dochodziło do rabunków, szczególnie w drugiej połowie sezonu, a gdy pada deszcz zabezpieczają przed chłonięciem wody. Do tego celu można użyć powalek. Do transportu korpusów z powodzeniem można użyć np. bagażnika samochodu osobowego nie dokonując w nim żadnych przeróbek. Jedynie w trosce o stan tapicerki warto zabezpieczyć ją brezentem lub folią. Bez względu na formę transportu miód pozostanie bezpieczny. Ważne jest jednak unieruchomienie korpusów w bagażniku (np. linkami, kłami), aby nie dopuścić do ich wywrócenia w trakcie transportu. W przypadku mniejszych odległości i małych pasiek, transport może być z powodzeniem wykonany z użyciem np. wózka platformowego. Oczywiście większe pasieki będą potrzebowały większego samochodu lub nawet przyczepy, niemniej jednak nie ma to żadnego znaczenia dla bezpieczeństwa produktu. Bardziej korzystnym byłoby jednak, aby samochód lub wózek do przewożenia korpusów był zamknięty, ze względu na możliwość ingerencji osób postronnych i zdarzające się kradzieże.

Z uwagi na fakt, że nie wszystkie ule mają konstrukcję korpusową (np. tzw. „leżaki”), do transportu należy wykorzystać specjalnie do tego celu transportówki.

Należy przyjąć, że opisana formuła transportu wypełnia wszystkie, przewidziane prawem wymagania (europejskie, jak i krajowe).

Miód powinien być dostarczany z pasieczyska do pracowni w korpusach w możliwie najkrótszym czasie. Z przyczyn praktycznych pszczelarzowi powinno zależeć, aby miód jak najszybciej trafił do pracowni, gdyż jego lepkość wzrasta wraz z upływem czasu, co utrudnia proces odwirowania. Inaczej rzecz ujmując miód w plastrach wyjęty z rodzin pszczelich ochładza się i gorzej jest odwirować schłodzone plastry z miodem.

IX.3 Wnoszenie plastrów do pracowni

[W tym miejscu odnosimy się zwłaszcza do:

- §10, §12 i §13 rozporządzenia dot. sp. bezp. (przy „Sprzedaży bezpośredniej”),

lub

- na etapie wirowania miodu oraz jego pakowania w gospodarstwie pszczelarza: rozporządzenie 852/2004 – załącznik I część A rozdz. II pkt 4 lit. a, h (przy „Produkcji podstawowej”/ „RHD”)].

Pracownia w dniu dostarczania korpusów transportówek plastrami powinna być wcześniej dokładnie sprzątnięta i przewietrzona. Wszystkie urządzenia kontaktujące się z miodem, a także blaty robocze muszą być wcześniej dokładnie oczyszczone (np. umyte z użyciem detergentu, splukane czystą bieżącą wodą i osuszone) zwłaszcza po dłuższym okresie ich nieużytkowania. Warto podkreślić, że w normalnej sytuacji nie ma sensu, ani potrzeby dokonywać dezynfekcji pomiędzy cyklami produkcyjnymi (wystarczy porządne mycie po zakończeniu pracy w danym dniu). O myciu i dezynfekcji piszemy więcej w rozdziale X.

Wnosząc korpusy do miodowej pracowni staramy się nie zanieczyścić jej przy tej okazji, w szczególności np. nie nanieść błota z zewnątrz. Jeśli nie dysponujemy przedsionkiem, postarajmy się postawić je możliwie blisko wejścia. Jeśli doszło do zabrudzenia podłogi, należy ją uprzątnąć przed dalszymi pracami. Po wniesieniu wszystkich plastrów należy też pamiętać o możliwie szybkiej zmianie obuwia i odzieży na roboczą oraz umyciu rąk⁵².

IX.4 Odsklepianie plastrów

Czynności tych można dokonywać przy pomocy specjalnie do tego celu przeznaczonych odsklepiaczy widelcowych lub noży, najlepiej podgrzewanych. W dużych pasiekach stosowane są specjalne maszyny do odsklepiania.

IX.5 Wstawienie plastrów do miodarki-wirówki i odwirowanie miodu

Miodarka-wirówka jest podstawowym urządzeniem w pracowni zbudowanym ze zbiornika mającego kształt beczki i wirującego w nim kosza. Odsklepione plastry miodu umieszcza się w koszu miodarki i odwirowuje. Ciepłe jeszcze plastry miodu wprowadzane są na bieżąco do miodarki. Jeżeli plastry uległy ochłodzeniu z powodu ich dużej ilości lub zbyt długiej przerwy (co jest konsekwencją małej wydajności miodarki), plastry te mogą być podgrzane (ale do temperatury nie wyższej niż do 34 °C) np. w szafach grzewczych. Odsklepiny po odsączeniu miodu wkłada się do kieszonek z gazy i przekazuje do wirowania w miodarce. Uzyskany w ten sposób miód należy traktować oddzielnie.

Na każdym etapie prac związanych z pozyskiwaniem miodu należy zwrócić uwagę, aby maksymalnie ograniczyć ryzyko zanieczyszczenia miodu np. smarem z miodarki, kurzem

⁵² Więcej o myciu rąk piszemy w rozdziale IX.1

i innymi zanieczyszczeniami zewnętrznymi. Należy pamiętać, że miód zanieczyszczony substancjami, takimi jak np. smar nie nadaje się do spożycia.

Poszczególne partie odwirowanych plastrów odstawiamy na bok w wyznaczonym miejscu w pracowni przestawiamy do miejsca magazynowania (np. do podręcznej pracowni pasiecznej lub do innego przeznaczonego do tego celu pomieszczeniu lub szafy). Należy przy tym zadbać o warunki, które zabezpieczyłyby je przed zanieczyszczeniem, szkodnikami i ewentualnym ryzykiem rabunku. W idealnej sytuacji można by do tego celu wykorzystać specjalną chłodnię, czy klimatyzowane pomieszczenie co zapobiegnie rozwojowi barciaka większego popularnie nazywanego motylicą, chociaż należy podkreślić, że posiadanie chłodni nie jest w żaden sposób wymagane.

IX.6 Cedzenie miodu

Odwirowany miód odcedza się na sitach usuwając tym samym okruchy wosku i inne zanieczyszczenia. Zaleca się aby miód był cedzony przez minimum dwa sita ze stali nierdzewnej: najpierw rzadsze a następnie gęste.

IX.7 Przetrzymanywanie miodu w odstojniku

Odcedzony miód trafia na co najmniej dobę do odstojników, czyli wysokich pojemników, gdzie przebiega proces klarowania i usunięcie ewentualnych zanieczyszczeń fizycznych. W odstojniku zanieczyszczenia lekkie wypływają na powierzchnię miodu, skąd następnie są delikatnie zbierane przy użyciu szpatułki. Ciężkie osady i zanieczyszczenia opadają na dno odstojnika. Usuwa się je wraz z denną warstwą miodu przy użyciu zaworu umieszczonego tuż ponad dnem odstojnika.. Miód ze środkowej, największej warstwy w odstojniku, wolny od wszelkich zanieczyszczeń zlewa się zaworem spustowym osadzonym na wysokości 3-5 cm powyżej dna.

Należy zwrócić uwagę na temperaturę pomieszczenia, w którym odbywa się klarowanie miodu. Gdy jest ona niższa niż 23°C, to miód jest zbyt lepki i klarowanie trwa zbyt długo. Ważna jest też wilgotność powietrza. Stąd też należy zwracać uwagę na odpowiednią wentylację lub, jeśli to konieczne, zastosować osuszacz powietrza. Przy nadmiernej wilgotności powietrza zewnętrzna powierzchnia miodu w pojemniku staje się zbyt wilgotna. W takiej warstwie miodu występują sprzyjające warunki do rozwoju obecnych w nim drożdżaków, które zapoczątkowują fermentację i z biegiem czasu obejmują całą pojemność naczynia. Z tego też względu, przy nadmiernej wilgotności powietrza np. podczas deszczowej pogody należy po pierwszej dobie zebrać delikatnie wierzchnią warstwę miodu w odstojniku.

Uwaga: miód w odstojnikach powinien zawsze być zabezpieczony przed zanieczyszczeniem np. przykrywką.

IX.8 Konfekcjonowanie i rozlew miodu do słoików

Odwirowany, przecedzony i odstąły miód poddaje się rozlewowi. Najczęściej jest on przechowywany w słoikach z nakrętkami typu „twist-off” (sporadycznie naczyniach kamionkowych lub porcelanowych). Rozlewanie z zachowaniem zasad higieny może odbywać się w pracowni do pozyskiwania miodu, ale można wykorzystać również np. odpowiednio przygotowaną kuchnię domową, ale nie wolno w niej wykonywać w danym momencie żadnych innych prac. Należy również pamiętać, że jeśli zdecydujemy się ją wykorzystać, należy wykluczyć dostęp domowników nie biorących udziału w procesie (w tym niedysponujących aktualnym orzeczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych), jak też pozbyć się z niej zwierząt domowych. Prace mogą być rozpoczęte po dokładnym umyciu i dwustopniowym zdezynfekowaniu kluczowych obszarów pomieszczenia – a czynności należy ponowić po każdym razie, gdy przywracamy kuchni jej normalne (domowe) przeznaczenie. Procedury mycia i dezynfekcji opisujemy w rozdziale X.

W każdym razie, zanim przystąpimy do rozlewu miodu należy odpowiednio przygotować słoiki lub inne opakowania na miód.

IX.9 Przygotowanie słoików - postępowanie ze słoikami

[W tym miejscu odnosimy się zwłaszcza do:

- §10 ust. 1 rozporządzenia dot. sp. bezp. (przy „Sprzedaży bezpośredniej”),

lub

- na etapie wirowania miodu oraz jego pakowania w gospodarstwie pszczelarza:

rozporządzenie 852/2004 – załącznik I część A rozdz. II pkt 2, pkt 4 lit. b), h) (przy „Produkcji podstawowej”/ „RHD”)]

Zalecamy, aby w nawet niewielkiej pasiece wykorzystywać wyłącznie nowe słoiki, chociaż po odpowiednim uzdatnieniu możliwe jest ich ponowne wykorzystanie. W każdym razie, ze względu na zasady higieny, nie dopuszcza się jednak stosowania używanych nakrętek. Ze względów praktycznych (o czym za chwilę) estetycznych, jak też wizerunkowych i środowiskowych zakładamy, że do nalewania miodów wykorzystywane jest wyłącznie (lub prawie w całości) szkło. W niektórych sytuacjach (np. do sprzedaży wysyłkowej za pośrednictwem kuriera) możliwym rozwiązaniem jest również wykorzystanie jednorazowych, plastikowych pojemników imitujących szklany słoik – ale użycie innych niż szklane opakowań nałoży na nas obowiązek, o którym piszemy w kolejnym akapicie.

Słoiki, a deklaracja zgodności

Szkło jest najbezpieczniejszym opakowaniem żywności, które w żaden sposób nie wpływa na zdrowotność i walory estetyczne m. in. produktów pszczelich, a więc i na zdrowie konsumenta. Bez żadnego ryzyka możemy założyć, że każdy słoik typu „twist off”, który

wejdzie nam w ręce jest z definicji przeznaczony do żywności. Dlatego pszczelarz stosując tego rodzaju opakowanie nie potrzebuje pozyskiwać i przechowywać dokumentu deklaracji zgodności (byłoby to zresztą niemożliwe w przypadku słoików z ponownego obiegu). Podobnie też, nie potrzeba deklaracji zgodności na okoliczność wykorzystywania nowych zakrętek do słoików, które ze swojej definicji są wprowadzane do obrotu jako dedykowane do kontaktu z żywnością.

Takiej pewności nie mamy w przypadku opakowań innego rodzaju (np. słoików plastikowych), dlatego w tym przypadku musimy dysponować deklaracją zgodności. Tego rodzaju dokument uzyskamy od sprzedawcy lub dystrybutora. Tego rodzaju opakowań nie będziemy mogli wykorzystać ponownie. Więcej o deklaracji zgodności piszemy w słowniczku.

Postępowanie ze słoikami nowymi

Zasadniczym pytaniem jest, czy nowy słoik przed użyciem należy uprzednio umyć? W praktyce nawet nowy słoik, po wyjęciu ze zbiorczego blistra ochronnego może być zanieczyszczony (np. pyłem z folii, kurzem, owadami) w skutek niewłaściwego, długotrwałego przechowywania, nawet niewielkiego uszkodzenia opakowania.

Dlatego też przed wykorzystaniem słoika należy bezwzględnie sprawdzić, czy nie nastąpiło jego zanieczyszczenie, wyszczerbienie lub ukruszenie. W tym celu dokonujemy oceny wzrokowej i ostrożnie sprawdzamy dotykiem krawędzie słoika. Słoiki uszkodzone odrzucamy z dalszego użytku, natomiast te, które przeszły pozytywnie weryfikację przechowujemy w higienicznych warunkach (zamknięte, przykryte lub osłonięte) do momentu ich wykorzystania do rozlewu miodu. Słoiki, które budzą nasze wątpliwości, co do ich czystości, należy opłukać pod bieżącą wodą. Jeśli zachodzi potrzeba ich umycia z użyciem detergentu, należy je umyć w sposób, który nie pozostawi resztek detergentu – np. wykorzystując do tego celu domową zmywarkę do naczyń ze zwykłym programem myjącym.

Postępowanie ze słoikami z „odzysku”

W niektórych sytuacjach możliwe jest ponowne wykorzystanie słoika, który już był wykorzystany – jednak wyłącznie do żywności. W tym miejscu pojawia się szereg zastrzeżeń dotyczących np. wykorzystywania słoików po aromatycznych produktach np. po ogórkach kiszonych lub po śledziach z cebulą w occie. Co prawda zapach, który może przedostać się do miodu nie będzie niebezpieczny dla konsumenta, niemniej jednak miód o zapachu śledzia lub sałatki winegret nie jest szczytem oczekiwań konsumenta. Ponadto musimy pamiętać, że zgodnie z wytycznymi dla miodu, nie może on posiadać zapachu i smaku nietypowego dla danej odmiany miodu, jak też nie może zawierać innych organicznych lub nieorganicznych

substancji obcych jego składowi⁵³. O ile więc współpracujemy np. ze stołówką, z której możemy pozyskać niepotrzebne tam słoiki (np. po koncentracie pomidorowym) lub oddają je nam konsumenci, to po dokonaniu opisanych poniżej czynności, słoiki mogą być z powodzeniem ponownie wykorzystane.

Uwaga: przypominamy, że w żadnym razie nie jest jednak możliwe ponowne wykorzystanie nakrętek (nakrętki zawsze musimy zakupić nowe, gdyż chłoną nie dający się usunąć zapach i nie gwarantują szczelności zamknięcia). Ponadto w żadnym wypadku słoiki z ponownego obiegu, przed ich umyciem nie mogą być przechowywane w pracowni do pozyskiwania miodu. Nigdy też nie możemy przyjąć, że słoik wcześniej używany, choć wizualnie wydawałby się idealnie umyty, nadaje się do bezpośredniego użycia.

Jeśli więc zdecydujemy się na słoiki wcześniej używane, najbardziej praktycznym rozwiązaniem jest wykorzystanie gastronomicznej zmywarko-wyparzararki. Do procesu mycia należy zastosować odpowiednie, dedykowane do tego celu środki czystości normalnie stosowane w gospodarstwie domowym do danego typu urządzenia (np. tabletki lub płyn – nie jest wymagane stosowanie chemii dedykowanej do przemysłu spożywczego). Nie można myć w tym samym cyklu zmywania innych domowych naczyń, sztućców oraz garnków.

Jeśli wykorzystujemy słoik ponownie, w zmywarce ustawiamy program z funkcją wyparzania (co najmniej 82°C). Najlepszym testem stwierdzającym obecność obcych zapachów będzie zamknięcie umytego w trybie wyparzania słoika z użyciem nowej zakrętki i po jakimś czasie (kilka godzin) powąchanie zawartego w nim powietrza celem stwierdzenia ewentualnych woni. Tym sposobem wyeliminujemy słoiki, z których nie będziemy w stanie pozbyć się zapachu i nauczymy się nie zawracać sobie nimi głowy w przyszłości. Nie ma obowiązku wyparzania słoików nowych, jeśli ich czystość budziła nasze wątpliwości i zdecydowaliśmy się je umyć. W takiej sytuacji wystarczy najprostszy program zmywania.

Uwaga: nie mamy obowiązku posiadania osobnej zmywarko-wyparzararki i sytuowania takowej w naszej pracowni do pozyskiwania miodu. Z powodzeniem można wykorzystywać urządzenie, które znajduje się np. w naszej domowej kuchni – pod warunkiem, że nie będzie ono w tym samym czasie wykorzystywane do zmywania np. po obiedzie. Nie można jednak zapominać o utrzymaniu jej w należytych stanie technicznym, jak też o okresowym myciu urządzenia.

Dlaczego nie polecamy mycia/wyparzania ręcznego? Bez stosowania odpowiednich procedur trudno jest mieć pewność, że w wyniku niedokładnego opłukania słoika nie pozostaną na jego ściankach śladowe ilości detergentów. Możemy też przenieść

⁵³ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu (Dz. U. Nr 181, poz. 1773 z późn. zm.).

drobnoustroje, zanieczyszczenia fizyczne i substancje organiczne. Trudno też wyobrazić sobie, że pszczelarz będzie tracił czas na wygotowywanie słoików lub ogrzewanie ich w piekarniku w temperaturze 90°C – zwłaszcza, że jest to uciążliwe, czasochłonne i niebezpieczne. Jeśli nie masz warunków i sprzętu do mycia, kupuj wyłącznie nowe słoiki.

Przechowywanie pustych słoików

Z naszych obserwacji wynika, że pszczelarze, najczęściej będą wykorzystywać słoiki nowe. Mogą być one składowane na paletach w firmowym opakowaniu zabezpieczającym (tj. w blistrze) – zgodnie z dostępnymi warunkami lokalowymi – w podręcznej pracowni pszczelarza lub ew. innym pobliskim pomieszczeniu gospodarczym.

Odpowiednia partia czystych słoików powinna być umieszczona w pracowni do pozyskiwania miodu bezpośrednio przed uruchomieniem właściwego procesu produkcyjnego. Gotowe do rozlewu słoiki powinny być łatwo dostępne – przechowywane w np. w podręcznej szafce, skrzynkach, kartonach itp., ale absolutnie nie na podłodze.

Jeśli oczyszczaliśmy/ przygotowywaliśmy słoiki poza pracownią – np. w domowej kuchni – należy przetransportować je do użycia w zamkniętych kartonach lub przykrytych skrzynkach do miodowej pracowni.

X. Utrzymanie w czystości pomieszczeń, urządzeń i sprzętu

[W tym miejscu odnosimy się zwłaszcza do:

- §9 pkt 2), §10, §12 rozporządzenia dot. sp. bezp. (przy „Sprzedaży bezpośredniej”),

lub

- na etapie wirowania miodu oraz jego pakowania w gospodarstwie pszczelarza: rozporządzenie 852/2004 – załącznik I część A rozdz. II pkt 4 lit. a), b) (przy „Produkcji podstawowej”/ „RHD”),

- na etapie dystrybucji: rozporządzenie 852/2004 – załącznik II, rozdz. I, rozdz. IV, rozdz. V, rozdz. II lub III (przy „Handlu detalicznym”/ „RHD”)].

X.1 Częstotliwość mycia i dezynfekcji

Jest to jeden z kluczowych aspektów poradnika. Należy też zaznaczyć, że w tej materii istnieją powszechnie rozbieżności interpretacyjne. Podkreślimy jednak, że nie są one związane z tym, czy w miejscu produkcji/ dystrybucji/ sprzedaży ma być czysto (tu nikt nie ma wątpliwości). Rozbieżności dotyczą raczej podstaw prawnych obowiązku zachowania czystości. Dlatego też należy zaprezentować odpowiednie przepisy. Warto przy tym pamiętać,

że wytwarzanie miodu (jako produktu podstawowego) może następować w różnych higienicznych formułach administracyjnych (opisanych w rozdz. V), podobnie też istnieją różne formy dystrybucji [w nawiasach dokonujemy uproszczeń, które ułatwiają przyswojenie przepisu w kontekście naszego poradnika – w pełnym brzmieniu można je odnaleźć w załącznikach]:

Mycie i dezynfekcja w „Sprzedaży bezpośredniej”	Mycie i dezynfekcja w obiektach używanych w powiązaniu z wirowaniem i pakowaniem miodu w gospodarstwie pszczelarza (w ramach „Produkcji podstawowej” oraz „RHD”)	Mycie i dezynfekcja w pomieszczeniach dot. dystrybucji miodu (w ramach „RHD” oraz „Handlu detalicznego”)	Mycie i dezynfekcja w środku transportu oraz obiekcie tymczasowym (w ramach „RHD” oraz „Handlu detalicznego”)
zgodnie z §10 rozporządzenia dot. sp. bezp.	zgodnie z rozp. 852/2004 zał. I część A rozdz. II ust. 4 lit a-b	zgodnie z rozp. 852/2004 zał. II rozdz. I (ust. 1, 10) i rozdz. II (ust. 1, 2)	zgodnie z rozp. 852/2004 zał. II rozdz. III (ust. 2) i rozdz. IV (ust.1, 5)
<p>Czyszczenie i dezynfekcję instalacji, urządzeń oraz sprzętu, w tym opakowań wielokrotnego użytku, mających kontakt z [produktami pszczelimi – przyp. autora], przeprowadza się z użyciem środków, które nie wpływają negatywnie na te produkty, gdy nastąpi ich kontakt z wyczyszczonej lub zdezynfekowaną powierzchnią.</p> <p>Dezynfekcję drobnego sprzętu, w tym noży, przeprowadza się w wodzie w temperaturze nie niższej niż 82°C lub z wykorzystaniem innej metody zapewniającej równoważny skutek.</p> <p>Czyszczenie i dezynfekcję instalacji, urządzeń oraz sprzętu, w tym opakowań wielokrotnego użytku, przeprowadza się po zakończeniu cyklu produkcyjnego lub po każdym zakończeniu pracy, lub częściej - jeżeli jest to konieczne</p>	<p>[Pszczelarze – przyp. autora] podejmują odpowiednie działania, według potrzeb:</p> <p>a) w celu utrzymania [pracowni do pozyskiwania miodu – przyp. autora] i [środków transportu – przyp. autora], w czystości oraz, w miarę potrzeby po wyczyszczeniu, dezynfekowania ich we właściwy sposób;</p> <p>b) w celu utrzymania czystości oraz, w miarę potrzeby po wyczyszczeniu, dezynfekowania we właściwy sposób, wyposażenia, pojemników, skrzyń, pojazdów [...]</p>	<p>Pomieszczenia żywnościowe muszą być utrzymywane w czystości [...].Wyposażenie, wystrój, konstrukcja, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń żywnościowych:</p> <p>a) pozwala na odpowiednie utrzymanie, czyszczenie i/lub dezynfekcję, zapobieganie lub minimalizowanie dostawania się zanieczyszczeń pochodzących z powietrza, oraz zapewnia odpowiednią przestrzeń roboczą pozwalającą na higieniczne przeprowadzanie wszelkich działań;</p> <p>b) ma chronić przed gromadzeniem się brudu, kontaktem z materiałami toksycznymi, przedostawaniem się zanieczyszczeń do żywności i tworzeniem się kondensacji lub niepożądanego pleśni na powierzchni;</p> <p>W pomieszczeniach [...], projekt i wystrój muszą [...] umożliwiać dobrą praktykę higieniczną żywności, w tym ochronę przed zanieczyszczeniem między oraz podczas działań. W szczególności:</p> <p>a) powierzchnie podłóg muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, oraz w miarę potrzeby, do dezynfekcji;</p> <p>b) powierzchnie ścian muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, oraz tam gdzie jest to konieczne, do dezynfekcji [z zasadą równoważności] [...]</p> <p>e) drzwi muszą być łatwe do czyszczenia oraz, w miarę potrzeby, do dezynfekcji [z zasadą równoważności]</p> <p>f) powierzchnie [...] muszą być w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, w miarę potrzeby, do dezynfekcji [z zasadą równoważności].</p> <p>2. W miarę potrzeby, muszą być stosowane odpowiednie urządzenia do czyszczenia oraz dezynfekcji narzędzi roboczych oraz wyposażenia [...].</p>	<p>W szczególności i w miarę potrzeby:</p> <p>[...]</p> <p>b) powierzchnie w kontakcie z żywnością muszą być w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji [z zasadą równoważności].</p> <p>c) należy zapewnić warunki do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji narzędzi do pracy i sprzętu;</p> <p>Transportery i/lub kontenery używane do przewozu środków spożywczych muszą być utrzymywane w czystości i w dobrym stanie i kondycji technicznej,</p>

Częstotliwość mycia

Warto przeczytać ww. regulacje, aby wyrobić sobie obraz wymogów odnośnie mycia i jego częstotliwości. Można się też pokusić o wyciągnięcie wniosków, które będą wspólne na wszystkich etapach: wirowania/ rozlewania oraz dystrybucji produktów pszczelich oraz w każdej higienicznej formule administracyjnej (w przypadku rozp. 852/2004, na etapie dystrybucji dodatkowo pojawiają się wytyczne, które nie tylko wymagają utrzymania czystości, ale też stosowania rozwiązań strukturalnych, które będą sprzyjać jej utrzymaniu – wynikające z załącznika II).

Poniżej prezentujemy uniwersalną regułę dot. mycia, mającą zastosowanie do każdej formuły administracyjnej, na wszystkich etapach postępowania z produktem.

Mycie w praktyce:

Sprzęt, narzędzia i wyposażenie mające kontakt z żywnością należy myć po każdym ich użyciu i po zakończeniu prac danego dnia. Niedopuszczalne jest pozostawianie nieporządku w pracowni, brudnych narzędzi itp. np. do następnego dnia. W sytuacjach – jeżeli jest to konieczne, obowiązek mycia powinien następować nawet częściej. Należy też podkreślić, że zwłaszcza pracownię do pozyskiwania miodu oraz jej sprzęt należy szczególnie wyczyścić przed rozpoczęciem sezonu oraz po każdej dłuższej przerwie między cyklami produkcyjnymi.

Częstotliwość dezynfekcji

Proces mycia nie jest tożsamy z dezynfekcją, dlatego też należy postawić sobie pytanie – jak często (oprócz mycia), musimy również dezynfekować sprzęt i wyposażenie?

W oparciu o wyjaśnienie⁵⁴ Departamentu Bezpieczeństwa Żywności i Weterynarii w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi z marca 2020 r. przyjęliśmy następujące wnioski,

⁵⁴ Wyjaśnienie MRiRW z marca 2020 r., DBŻiW: [...] *Sprzęt/urządzenia/instalacje/inne elementy pomieszczeń w pasiece, w tym np. blaty robocze, [powinny być] nie tylko myte, ale również w miarę potrzeby dezynfekowane.*

[...] dezynfekcji należy dokonywać nie tylko po zakończeniu sezonu, przed rozpoczęciem nowego cyklu produkcyjnego, za który można uznać otwarcie sezonu pszczelarskiego, ale również w razie konieczności częściej, np. w sytuacji przypadkowego zabrudzenia części pomieszczenia/sprzętu/urządzeń/instalacji odchodami ptaków, gryzoni, martwymi owadami itp.

W przepisach rozporządzenia 852/2004 [...]w zał. I części A rozdziale II ust. 4 lit. a- b wskazano, że obiekty używane w powiązaniu z produkcją podstawową i działaniami powiązanymi, jak również

które ustalamy jako obowiązujące wspólnie dla wszystkich formuł, w których może funkcjonować pracownia do pozyskiwania miodu (w tym również „Sprzedaży bezpośredniej”):

Dezynfekcja w pracowni do pozyskiwania miodu:

- 1) Sprzęt, urządzenia, instalacje oraz inne elementy pomieszczeń w pracowni do pozyskiwania miodu, w tym np. blaty robocze muszą być nie tylko myte, ale również w miarę potrzeby dezynfekowane.
- 2) Potrzeba dezynfekcji, o której mowa w pkt 1) występuje (a) zawsze przed rozpoczęciem cyklu produkcyjnego – czyli sezonu, zawsze po (b) jego zakończeniu oraz również (c) w razie konieczności częściej (np. w sytuacji przypadkowego zabrudzenia części pomieszczenia/ sprzętu/ urządzeń/ instalacji odchodami ptaków, gryzoni, martwymi owadami).

Szczególne, bardziej elastyczne zasady dezynfekcji przewidujemy odnośnie pomieszczenia do dystrybucji miodu oraz środka transportu, czyli na etapie, gdy produkt jest już zamknięty w słoiku i nie ma już kontaktu z otoczeniem. Dodatkowe informacje o stosowaniu zasad równoważności w trakcie dystrybucji detalicznej zawarliśmy w rozdziale VII.3.

Dezynfekcja w obszarach dystrybucyjnych oraz aucie do transportu

- 1) Co do zasady, zgodnie z analizą ryzyka dokonaną w rozdziale VI.5 niniejszego poradnika, mając na względzie również zasadę elastyczności dotyczącą zwłaszcza małych przedsiębiorstw, nie ma potrzeby dezynfekowania mebli oraz elementów wyposażenia pomieszczenia do dystrybucji miodu oraz tapicerki bagażnika auta, w którym realizowana jest dystrybucja miodu.
- 2) Wyjątkiem od tej zasady są sytuacje przypadkowego zabrudzenia lub istotne zagrożenia mikrobiologiczne (spowodowane np. odchodami ptaków, obecnością gryzoni, martwych owadów itp.).

wyposażenie, pojemniki i skrzynie, powinny być w miarę potrzeby dezynfekowane. W przepisach § 7 ust. 1 pkt 1 i pkt 2 oraz § 10 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi [dot. sprzedaży bezpośredniej] [...] również wskazano na konieczność przestrzegania zasad higieny/czystości w pomieszczeniach oraz określono wymóg przeprowadzania zarówno mycia, jak i dezynfekcji sprzętu/urządzeń/instalacji (po zakończeniu cyklu produkcyjnego, lub po zakończeniu pracy lub częściej – jeżeli jest to konieczne) [podkr. DBŻiW]

X.2 Sposoby mycia i dezynfekcji

Mycie powierzchni roboczych, zlewów urządzeń, w tym miodarki, stołu do odsklepania, jak też innego sprzętu oraz opakowań wielokrotnego użytku, blatów i powierzchni roboczych należy przeprowadzać środkami, które nie mogą wpływać negatywnie na jakość miodu. Przy każdej okazji warto też podkreślać, że prace porządkowe w żaden sposób nie mogą kolidować z procesem produkcyjnym. Z powodzeniem można wykorzystywać chemię gospodarczą przeznaczoną do wykorzystania w gospodarstwie domowym (pasty czyszczące, mleczka, żele, płyny do mycia naczyń). Zaleca się, aby były to środki możliwie bezwonne, których zapach nie byłby wchłaniany przez miód w procesie produkcji. Warto zauważyć, że do mycia nadają się również specjalistyczne środki czystości przeznaczone do przemysłu spożywczego, ale mogą być one droższe i trudno dostępne – ponadto ze względu na bardziej agresywny charakter niektórych preparatów należy rygorystycznie stosować się do zaleceń producenta. Z uwagi na małą skalę oraz charakter produkcji należy jednak uznać, że wykorzystywanie profesjonalnych preparatów nie jest obowiązkowe, a wręcz niezalecane. Do niektórych zastosowań doskonale sprawdzi się również zwykła soda oczyszczona lub preparaty z octem (poniżej podajemy konkretne i skuteczne metody ich wykorzystania).

Okresowo – przed rozpoczęciem każdego sezonu jak i po jego zakończeniu – oraz zawsze, gdy zajdzie taka konieczność – należy także przeprowadzać wyparzenie narzędzi, które powinno odbywać się w temperaturze nie niższej, niż 82°C.

W naszym poradniku proponujemy dwustopniową metodę mycia i dezynfekcji:

- 1) **stopień I: mycie** – najprostszym i najtańszym, a także najbardziej ekologicznym sposobem na pozbycie się zanieczyszczeń (w tym częściowo bakterii) jest dokładne umycie danej powierzchni wodą ze środkiem myjącym (detergentem), mydłem lub sodą przy użyciu szczotki, a następnie dokładne spłukanie czystą wodą. Drobnny sprzęt, taki jak np. widelce do odsklepania i inne drobne narzędzia należy po każdym użyciu dokładnie umyć ciepłą wodą i pozostawić do osuszenia. Nie ma potrzeby ich wyparzenia po każdym zakończeniu pracy.
- 2) **stopień II: dezynfekcja** – celem osiągnięcia efektu dezynfekcji (gdy jest potrzebna lub wymagana) oprócz regularnego szorowania (prowadzonego do czasu pozbycia się widocznych zabrudzeń) należy:
 - a. w przypadku środka komercyjnego do dezynfekcji stosować go zgodnie z zaleceniami producenta zawartymi na opakowaniu (ew. dołączonej instrukcji), dbając, aby na powierzchni nie pozostały resztki tego preparatu,
 - b. w przypadku stosowania proponowanych w dalszej części rozdziału preparatów dezynfekcyjnych, pozostawić je na kilka minut na powierzchni, aby wzmocnić efekt oddziaływania. Dopiero po tym czasie powierzchnię należy dokładnie spłukać i wytrzeć do sucha. Stosowanie niżej wymienionych

środków na bazie octu/ alkoholu nie powoduje ryzyka pozostawiania pozostałości, gdyż ewentualne resztki ulegną naturalnemu rozkładowi nie stwarzając ryzyka zanieczyszczenia produktu.

Preparaty do stosowania w stopniu I (mycie)

Soda oczyszczona

Wodorowęglan sodu, znany jako soda oczyszczona, to bezwonny biały proszek o lekko słonym smaku. Dobrze rozpuszcza się w wodzie, dzięki czemu może być składnikiem czyszczących roztworów i mieszanek. Charakteryzuje się bardzo dobrymi właściwościami odkażającymi i antyseptycznymi.

W celu usunięcia intensywnych zabrudzeń i osadów należy wsypać ok. 2-3 łyżeczki sody oczyszczonej i rozmieszać proszek z 1-2 łyżeczkami wody. Uzyskaną papką przecieramy zabrudzenia (sprzęt i powierzchnie). Po dokładnym doszorowaniu czyszczonej powierzchni, należy ją spłukać wodą, a następnie wytrzeć do sucha papierowym ręcznikiem lub czystą ściereczką. Podczas mycia i czyszczenia ważne jest używanie jednorazowych ściereczek lub szczotek łatwych do oczyszczenia. Należy unikać gąbek lub zmywaków wielokrotnego użycia, które niemal zawsze stanowią źródło zakażeń mikrobiologicznych .

Ocet

Ocet to zwykle 10% wodny roztwór kwasu octowego. Ma on specyficzny zapach, kwaśny smak. Kwas octowy w wysokim stężeniu jest żrący. Ocet spirytusowy jest używany w gospodarstwie domowym jako środek czyszczący, dezynfekujący, odkamieniający itp.

Należy podkreślić, że ocet posiada właściwości myjące i w pewnym stopniu dezynfekcyjne. Istnieje wiele sposobów na wykorzystanie go w procesach utrzymania czystości i porządku. Zaleca się sporządzenie jednego z najbardziej uniwersalnych roztworów z wykorzystaniem np. 3 części wody na 1 część octu. Przyjmuje się, że taki preparat sprawdzi się przy dużych powierzchniach roboczych. Wszędzie, gdzie to możliwe, warto dla wygody aplikować go przy pomocy spryskiwacza. W razie potrzeby można posiłkować się ściereczką nasączoną octowym roztworem. Po nałożeniu preparatu na czyszczoną powierzchnię należy odczekać kilka minut, a następnie wytrzeć do sucha ręcznikiem jednorazowym.

Preparat octowy ma słabsze działanie dezynfekcyjne od rozwiązań na bazie alkoholu, ale również pozwoli na eliminację różnego rodzaju drobnoustrojów chorobotwórczych, gdyż niszczy struktury komórkowe bakterii oraz rozpuszcza ich ściany i błonę komórkową. Przy tym szybko i łatwo się rozkłada, nie stanowiąc zagrożenia dla środowiska i produktu, nie pozostawiając przy tym charakterystycznego zapachu, który mógłby być wchłonięty przez miód (należy podkreślić, że zapach octu szybko się ulatnia – pomieszczenie należy jednak

intensywnie wietrzyć do czasu pozbycia się woni).

Najbardziej skuteczne preparaty antybakteryjne odznaczają się wysoką zawartością czystego alkoholu etylowego, izopropylowego, spirytusu salicylowego (stężenie nie powinno być niższe niż ok. 65%).

Preparaty do stosowania w stopniu II (dezynfekcja)

Możemy w prosty sposób we własnym zakresie sporządzić preparat antybakteryjny do dezynfekcji powierzchni roboczych. W tym celu do czystego, dokładnie umytego i zakręcanego pojemnika (butelki – najlepiej z atomizerem) należy wlać poniższe składniki, następnie dokładnie wymieszać i zakręcić, aby zapobiec parowaniu:

- alkohol etylowy o stężeniu 96 % – 850 ml,
- woda utleniona – 40 ml,
- woda (destylowana lub przegotowana) – 110 ml.

Alternatywa 1: spirytus o stężeniu 96% mieszamy z wodą w proporcji 8:5 (co oznacza 100 ml alkoholu na 62,5 ml wody).

Alternatywa 2 (preparat słabszy w działaniu od rozwiązania z zastosowaniem alkoholu): w celu uzyskania środka o właściwościach myjących i dezynfekcyjnych można stworzyć roztwór w oparciu o następujące proporcje:

- 0,5 lita octu,
- 400 ml przegotowanej wody,
- 50 ml wody utlenionej.

Istnieje generalna zasada, że do przechowywania środków czyszczących i dezynfekujących należy używać czystych butelek lub pojemników. Mogą być to butelki po innych środkach czystości, ale muszą być dokładnie umyte i wyparzone ciepłą wodą. Powinny być one wyraźnie i opisane. Ze względów bezpieczeństwa nie stosuje się butelek po napojach spożywczych – a już zwłaszcza z etykietami napojów.

Preparat można przechowywać przez dłuższy czas (ok. 2 miesiące) pod warunkiem zachowania szczelności pojemnika.

X.3 Wykorzystanie chemii do mycia: czy zawsze jest konieczna?

Raz jeszcze podkreślamy, że urządzenia w rodzaju miodarki, stołu do odsklepiania, drobnego sprzętu itp. należy dokładnie umyć po zakończeniu każdej pracy. Do ręcznego mycia powinno się wykorzystywać łatwych do konserwacji szczotek oraz odpowiednich środków.

Do mycia możemy także wykorzystać np. myjkę ciśnieniową lub parową bez zastosowania jakiegokolwiek chemii. Tego rodzaju operacje, zwłaszcza z użyciem myjki ciśnieniowej, dokonujemy na zewnątrz pracowni do pozyskiwania miodu.

Specyfika miodu (opisana w rozdziale III), czyli produktu względnie trwałego i mało ulegającego zmianom biochemicznym pozwala, aby działanie takie można było uznać za wystarczające.

X.4 Sprzątanie pomieszczeń

Procesy mycia należy zawsze przeprowadzać w rozdzielności czasowej od samej produkcji. Prac porządkowych nie powinno się dokonywać zwłaszcza w momencie, gdy trwa proces obróbki miodu. Wyjątkowo, gdy musimy uprzątnąć pomieszczenie w trakcie np. procesu klarowania miodu, miód należy zabezpieczyć pokrywą lub osłoną przed zanieczyszczeniem (ew. zapewnić odosobnione miejsce na potrzeby klarowania). Pamiętajmy też, że jeżeli proces mycia urządzeń prowadzimy przy użyciu myjki ciśnieniowej, zawsze powinniśmy dokonywać tego poza pracownią do pozyskiwania miodu (np. na podwórku). Sytuacja ta (wynoszenie urządzeń poza pracownię celem umycia myjką ciśnieniową) stanowi wyjątek i musi odbywać się poza procesem produkcyjnym. Przy tradycyjnym sposobie mycia, po użyciu gąbki/zmywaki należy ją bardzo dokładnie oczyścić i zdezynfekować (np. przez zanurzenie we wrzątku), a szczotki osuszyć, gdyż wilgoć sprzyja namnażaniu się drobnoustrojów (podkreślamy, że gąbek i zmywaków wielokrotnego użytku w ogóle najlepiej jest unikać, stosując rozwiązania jednorazowe).

X.5 Mycie podłóg

Podłogi powinny być myte codziennie po ukończeniu prac związanych z obróbką miodu lub w każdym momencie, gdy następuje ich zabrudzenie. Niektórzy pszczelarze do zabezpieczenia podłogi w najbardziej newralgicznych miejscach stosują np. papier malarski. Taką praktykę należy uznać za właściwą, niemniej jednak wyściółkę należy wymieniać po zabrudzeniu, zwracając uwagę, aby zanieczyszczeń nie przenieść na podłogę. Wykorzystanie papieru do ochrony przed spadającymi kroplami miodu nie zwalnia pszczelarza z obowiązku utrzymania podłogi w należytej czystości.

Jeśli dysponujemy osobnym pomieszczeniem do dystrybucji miodu, np. w ramach „RHD” lub „Handlu detalicznego” częstotliwość mycia podłóg uzależniamy od stopnia ich eksploatacji.

X.6 Porządki generalne

Ściany i drzwi oraz okna w pracowni do pozyskiwania miodu zaleca się myć okresowo, gdy zachodzi taka potrzeba, a szczególnie przed rozpoczęciem miodobrania. W tym czasie z pewnością docenimy ich możliwie prostą, pozbawioną zdobień, ornamentów i podobnych ozdób konstrukcję.

XI. Transport

[W tym miejscu odnosimy się zwłaszcza do:

- §8 rozporządzenia dot. sp. bezp. (przy „Sprzedaży bezpośredniej”),

lub

- na działań powiązanych z produkcją podstawową: rozporządzenie 852/2004 – załącznik I część A rozdz. II pkt 2, pkt 4 lit. a), b), h) (przy „Produkcji podstawowej”/ „RHD”),

- na etapie dystrybucji (po produkcji podstawowej): rozporządzenie 852/2004 – załącznik II, rozdz. IV – z zachowaniem zasad elastyczności (przy „handlu detalicznym”/ „RHD”).

Mając na uwadze, że miód w krótkim łańcuchu dystrybucji nalewany jest bezpośrednio w szczelnie zamknięte opakowania detaliczne (najczęściej słoiki), traci na znaczeniu forma jego przewozu. Należy jedynie zadbać, aby miód nie uległ przegrzaniu (np. gdy pozostawimy go na długi czas w rozgrzanym na słońcu aucie). Miód można przewozić w pudłach lub skrzynkach dbając, aby słoiki nie stukały i obijały się o siebie, co mogłoby doprowadzić do ich stłuczenia lub powstania odprysków szkła. Przy właściwym, mechanicznym zabezpieczeniu ładunku nie ma więc żadnego znaczenia, czy wieziemy miód w aucie na tylnej kanapie, w bagażniku, czy też na wózku. Równie dobrze może być transportowany autobusem PKS, rowerem w koszyku lub torbie.

Warto zaznaczyć, że do warunków transportu dokonywanego na etapie dystrybucji (po etapie produkcji podstawowej) w ramach „RHD” oraz „Handlu detalicznego” zastosowanie ma załącznik II do rozp. 852/2004. Mają tu zastosowanie zasady elastyczności, przewidziane zwłaszcza dla małych przedsiębiorstw. O zasadach elastyczności związanych m. in. z transportem w ramach „Handlu detalicznego” oraz pośrednio „RHD” piszemy w rozdziale VII.3.

XII. Woda i ścieki

[W tym miejscu odnosimy się zwłaszcza do:

- §11 ust. 1, §18 pkt 1) rozporządzenia dot. sp. bezp. (przy „Sprzedaży bezpośredniej”),

lub

- na etapie wirowania miodu oraz jego pakowania w gospodarstwie pszczelarza: rozporządzenie 852/2004 – załącznik I część A rozdz. II pkt 2, pkt 4 lit. d), rozdz. III pkt 7 (przy „Produkcji podstawowej”/ „RHD”),

- na etapie dystrybucji: rozporządzenie 852/2004 – załącznik II, rozdz. VII (przy „Handlu detalicznym”/ „RHD”)].

Woda wykorzystywana w produkcji żywności musi spełniać wymagania, które wynikają z określonych przepisów. Podstawy prawne oraz szczegóły zostały obszernie i wnikliwie opisane w publikacji *Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego – wymagania z zakresu bezpieczeństwa żywności*⁵⁵, opracowanej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Rozdział poświęcony wodzie powstał w uzgodnieniu z Departamentem Bezpieczeństwa Zdrowotnego Wody w Głównym Inspektoracie Sanitarnym i zamieszczamy go w całości w załączeniu naszego poradnika z przekonaniem, że zawarte tam informacje mają zastosowanie również w przypadku innych niż „sprzedaż bezpośrednia” formuł administracyjnych. Biorąc pod uwagę, że nie ma zasadności w powielaniu ww. informacji, po wszelkie detale odsyłamy do tego opracowania. Na łamach poradnika natomiast zajmiemy się najważniejszymi aspektami praktycznymi tego zagadnienia. W celu uproszczenia sformułowań językowych wyjaśniamy, że za każdym razem, gdy w naszym poradniku pojawia się słowo „woda”, należy je rozumieć jako „woda wykorzystywana w produkcji żywności spełniająca wymagania dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi”.

Pobieranie próbek wody do badań

Bez względu na źródło zaopatrzenia w wodę (przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne, ujęcie indywidualne), o przydatności wody możemy przekonać się zlecając jej badanie z punktu (zaworu/kranu), z którego będzie pobierana w toku produkcji. Nawet więc, jeśli korzystamy z wody z wodociągu, warto mieć świadomość, że prawdopodobnie nie jest to punkt identyczny z tym, z którego pobierane są próbki do badań na zlecenie zarządcy wodociągu. Na jakość wody w punkcie czerpalnym ma bowiem wpływ również stan instalacji wewnętrznej na posesji pszczelarza, za którą nie odpowiadają „wodociągi”. Dlatego pszczelarz, jak każdy producent żywności, nawet jeśli korzysta z wodociągu, musi co jakiś

⁵⁵ <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/sprzedaz-bezposrednia-produktow-pochodzenia-zwierzecego-wymagania-z-zakresu-bezpieczenstwa-zywnosci>

czas, dodatkowo i na własny koszt zlecić badanie wody z punktu czerpalnego celem potwierdzenia jej jakości. Ponadto pobór próbek wody do badań powinien być przeprowadzony przez przeszkolonego próbkobiorcę, a samo badanie przeprowadzone w odpowiednim laboratorium.

Badania i ocena jakości wody

Warto zaznaczyć, że dla organów inspekcji weterynaryjnej potwierdzeniem jakości wody nie są same wyniki badań laboratoryjnych, ale ocena/ opinia/ orzeczenie o jakości wody z danego ujęcia wydane przez organy inspekcji sanitarno-epidemiologicznej ze wskazaniem na konkretne stwierdzenia: woda zdatna, warunkowo zdatna lub niezdatna do spożycia przez ludzi.

Woda z własnego ujęcia pszczelarza

Jeżeli źródłem wody jest ujęcie indywidualne np. własna studnia, pszczelarz musi pokryć koszty oceny jakości wody przy uruchomieniu działalności i co najmniej raz w każdym kolejnym roku funkcjonowania pasieki. Przyjmujemy, że wskazana częstotliwość badania jakości wody będzie właściwa nie tylko w przypadku „Sprzedaży bezpośredniej”, lecz również innych formuł administracyjnych (produkcyjnych) opisanych w rozdziale V. Więcej informacji i szerszy kontekst jest do doczytania w ww. załącznik, dlatego dalej nie będziemy już zajmować się wodą z własnego ujęcia.

Częstotliwość badań opłacanych przez pszczelarza, gdy woda pochodzi z wodociągu

Sprawą budzącą największe zainteresowania jest ewentualność realizowania finansowanych przez pszczelarza badań wody we własnym ujęciu oraz ich częstotliwość w sytuacji, gdy dostępne są dokumenty dostarczane przez zarządcę wodociągu (będziemy ze zwać badaniami „własnymi”). Istnieje przekonanie, że jeśli pszczelarz wraz z rodziną może korzystać z wody na swej posesji, to woda ta nadaje się również do umycia np. wirówki, słoika lub rąk. W naszym poradniku postanowiliśmy tezę zweryfikować pod kątem przepisów prawa.

Przede wszystkim, jak pamiętamy z rozdziału VI.2, zawierającego przegląd wytycznych europejskich do rozp. 852/2004, kontrola właścicielska wody może być mało ważna w przypadku korzystania z wody pitnej z sieci wodociągowej. Częstotliwość badań „własnych” nie jest enumeratywnie uregulowana żadnymi przepisami, a kluczem jest „analiza ryzyka”. Badania wody muszą być wykonywane „okresowo”, zgodnie z przyjętymi na podstawie analizy ryzyka zakresem i częstotliwością, uzgodnionymi z właściwymi organami inspekcji sanitarno-epidemiologicznej oraz w każdym przypadku awarii lub prowadzenia prac modernizacyjnych sieci wewnętrznej. Dlatego też na łamach niniejszego poradnika postanowiliśmy opublikować stosowną analizę – konsultując ją ze środowiskiem pszczelarzy oraz naukowcami (uznanymi autorytetami w swych dziedzinach).

Analiza ryzyka w kontekście dokumentowania jakości wody przez pszczelarza

[Analiza ryzyka oraz wynikająca z niej procedura określająca częstotliwość badania wody zostały skonsultowane z:

- 1) prof. dr hab. Marią Borawską, Uniwersytet Medyczny w Białymstoku, Zakład Bromatologii (pod kątem zagadnień bezpieczeństwa zdrowotnego żywności),
- 2) dr inż. Lechem Magrelem, Politechnika Białostocka, Katedra Technologii w Inżynierii Środowiska (pod kątem jakości fizyczno-chemicznej wody),
- 3) prof. dr hab. n. farm. Bogdanem Kędrzą, Instytut Włókien Naturalnych i Roślin Zielarskich w Poznaniu (pod kątem mikrobiologii farmaceutycznej).
- 4) właściwe organy inspekcji państwowej w ramach konsultacji poradnika^{56]}

Założenia wstępne (określenie grupy docelowej)

Zgodnie z ideą poradnika, analiza ryzyka dotyczy pszczelarzy prowadzących małe, rodzinne pasieki (do 80 rodzin pszczelich), które dysponują pracownią do pozyskiwania miodu na terenie własnej posesji, gdzie też znajduje się również domostwo wykorzystywane na stałe lub sezonowo przez pszczelarza wraz z rodziną. Woda, którą pszczelarz wykorzystuje do celów technologicznych pochodzi z tego samego ujęcia jak ta, która wykorzystywana jest przez jego rodzinę do celów bytowych. Instalacja wodociągowa na posesji jest sprawna pod względem technicznym, jak też nikt z rodziny pszczelarza (osób korzystających z ujęcia) nie zgłaszał problemów zdrowotnych, wskazujących że ich źródłem może być woda z instalacji wodociągowej na posesji. W szczególności woda pitna powinna być bezbarwna, bez zapachu i bez smaku. Oznacza to, że nie występują jakiegokolwiek zastrzeżenia co do wyglądu (np. zabarwienie, mętność, osady), zapachu (np. jakiegokolwiek wonie wydzielane przez wodę) i smaku (np. kwaśny, gorzki) itp. Pszczelarz dysponuje aktualną oceną wody pozyskaną od zarządcy wodociągu (z oceną wody jako zdatnej do picia).

Zakres wykorzystania wody: zasadniczo woda nie ma bezpośredniego kontaktu z produktem – niedopuszczalne jest mieszanie miodu z wodą. W procesie produkcyjnym wykorzystuje się ją:

⁵⁶ Z uwagi na administracyjny proces zatwierdzania Krajowych wytycznych branżowych, uzgodnienie to będzie mogło zostać uznane za obowiązujące przy braku zastrzeżeń ze strony Głównego Inspektora Sanitarnego. Jeśli widzisz ten komentarz, oznacza to, że uzgodnienie nie ma jeszcze miejsca, a ustalenia podrozdziału mogą ulegać modyfikacjom. W opracowaniu MRiRW, *Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego – wymagania z zakresu bezpieczeństwa żywności*, które temacie wody zostało skonsultowane z GIS znalazła się informacja, woda wykorzystywana do produkcji żywności musi być badana pod kątem spełnia wymagań jakościowych zgodnie z przyjętymi na podstawie oceny ryzyka zakresem i częstotliwością, uzgodnionymi z właściwymi organami Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Dlatego też na łamach naszego poradnika dokonujemy stosownej oceny ryzyka, aby określić tą częstotliwość w stopniu adekwatnym.

- do mycia słoików i wyposażenia,
- do mycia sprzętu i pomieszczeń po zakończonym cyklu produkcyjnym,
- mycia rąk, jak też ogólnych celów sanitarnych.

Metodologia oceny ryzyka

Oceny ryzyka dokonuje się w oparciu o metodologię proponowaną w wytycznych KE, którym poświęciliśmy rozdział VI.5

Obszary potencjalnego ryzyka

Istnieje niejakie prawdopodobieństwo, że w wyniku niewłaściwego stanu technicznego instalacji wodociągowej woda nie spełnia wszystkich wymogów formalnych wody pitnej. Poziom niezgodności jest poniżej progu wykrywalności metodą organoleptyczną, a także brak jest widocznych negatywnych objawów zdrowotnych u korzystających z wody (tj. pszczelarza oraz pozostałych domowników). W efekcie niedostatecznej jakości wody w instalacji wodociągowej na powierzchni kontaktujące się z żywnością i innych, w tym na skórę (na dłoniach) operatora mogą zostać naniesione (a) zanieczyszczenia chemiczno-fizyczne oraz (b) drobnoustroje.

Analiza ryzyka (opisowo)

Należy zwrócić uwagę na fakt, że z ujęcia wody i instalacji wodociągowej korzystają stale osoby o zróżnicowanej podatności osobniczej na zanieczyszczenia wody. Woda jest systematycznie wykorzystywana do celów bytowych w stanie surowym (m.in. do picia, do mycia warzyw i owoców spożywanych na surowo) i po przegotowaniu (np. w potrawach). Zakłada się, że pszczelarz w dobrze pojętym interesie zdrowia swojego i swojej rodziny dołoży wszelkich starań w zakresie dbałości o należyłą jakość instalacji wodociągowej. Jakikolwiek pogorszenie jakości wody pitnej z dużym prawdopodobieństwem zostanie zidentyfikowane przez osoby korzystające z wody, czy to na skutek oceny organoleptycznej, czy też na skutek pogorszenia stanu zdrowia. Należy także podkreślić, że woda nie jest wykorzystywana do przygotowywania produktu, nie jest mieszana z produktem, a używana jest do czynności związanych z utrzymaniem czystości i higieny produkcji. A zatem pojawienie się zmian jakości wody w instalacji wodociągowej poniżej zdolności identyfikacji organoleptycznej nie będzie stanowić zagrożenia zdrowotnego.

W kontekście rozważań nad zagrożeniami mikrobiologicznymi, należy stwierdzić, że w miodzie występują substancje bioaktywne, bakteriostatyczne o działaniu antybiotycznym. Ponadto należy zwrócić uwagę na właściwości fizyko-chemiczne miodu, takie jak: jego kwasowość (niska wartość pH), niska aktywność wody, wysokie stężenie cukrów, które znacząco ograniczają możliwości rozwoju zakażenia mikrobiologicznego miodu (patrz rozdział III).

POZIOM RYZYKA (R = P x S): SKALA OD 1 DO 7

PRAWDOPODOBIEŃSTWO	Wysokie	4	4	5	6	7
	Rzeczywiste	3	3	4	5	6
	Małe	2	2	3	4	5
	Bardzo małe	1	1	2	3	4
			1	2	3	4
			Ograniczony	Umiarkowany	Poważny	Bardzo poważny
			SKUTEK			

[P] Prawdopodobieństwo (skala 1-4): bardzo małe 1 pkt (szansa teoretyczna – zagrożenie nie wystąpiło nigdy wcześniej)

[S] Skutek (skala 1-4): ograniczony 1 pkt w skali do 4 (nie ma żadnego problemu związanego z bezpieczeństwem żywności dla konsumenta)

[R] Poziom ryzyka: 1 (brak szczególnych działań, kontrola w ramach programów warunków wstępnych)

Wnioski z analizy ryzyka

Przedstawiona argumentacja uprawnia do liberalizacji wymagań w zakresie oceny jakości wody dokonywanej na zlecenie pszczelarza. Z bardzo wysokim prawdopodobieństwem można przyjąć, że tak długo, jak woda z wodociągu jest zdatna do picia, a ocena organoleptyczna wody w instalacji wodociągowej w dyspozycji i prowadzona przez pszczelarza nie wykazuje pogorszenia jakości, to w zwykłych warunkach nie ma konieczności obciążania pszczelarzy kosztami dodatkowych badań jakości wody. Należy przy tym zauważyć, że nie są znane przypadki, aby miody z małych pasiek były źródłem incydentów, których źródłem byłaby niewłaściwa jakość wody na posesji. Przedmiotowe wnioski uzasadniają zastosowanie określonej poniżej procedury wykonywania „okresowo” badań jakości wody, zgodnie z przyjętymi na podstawie analizy ryzyka zakresem i częstotliwością. [Docelowo, tj. po zatwierdzeniu poradnika], należy ją uznać za uzgodnioną przez pszczelarza z właściwymi organami inspekcji sanitarno-epidemiologicznej:

Procedura dokumentowania jakości wody (z ujęcia zbiorczego)

[Uwaga: procedura w fazie konsultacji]

- 1) Przed uruchomieniem działalności pszczelarz, świadom swej odpowiedzialności, zobowiązany jest przemyśleć, czy instalacja wewnętrzna, z której korzysta może stanowić zagrożenie dla jakości wody, co mogłoby mieć niekorzystny wpływ na zdrowie własne, jego rodziny oraz klientów. Jeśli pszczelarz w wewnętrznym

przekonaniu dojdzie do wniosku, że ma wątpliwości, zobowiązany jest niezwłocznie zlecić badania, celem uzyskania oceny jakości wody w punkcie jej czerpania.

- 2) Niezależnie od powyższego punktu, pszczelarz powinien sukcesywnie pozyskiwać kopię aktualnej oceny (opinii/ orzeczeniem o jakości wody z danego ujęcia) realizowanej na zlecenie zarządcy wodociągu, wydanej przez organy inspekcji sanitarno-epidemiologicznej (dbając, aby ocena nie była starsza niż 12 m-cy). Ocena należy pozyskać np. bezpośrednio od zarządcy wodociągu, z gminy lub lokalnej prasy (jeśli takie dane są w niej publikowane). W każdym razie, pozyskując kopię tego dokumentu, należy uruchomić refleksję, czy pojawiają się przesłanki, które przemawiają za zleceniem dodatkowo badań „własnych”.
- 3) Za każdym razem, gdy na posesji przeprowadzono prace modernizacyjne wewnętrznej sieci wodociągowej lub gdy nastąpi jej awaria, jak też gdy pszczelarz nabierze wątpliwości, co do jej stanu technicznego i sanitarnego, należy obligatoryjnie zlecić ocenę jakości wody (badania „własne”).

Tymczasowe rozwiązania dotyczące doprowadzenia wody: jeżeli są trudności podłączenia pracowni do sieci wodociągowej, dopuszcza się podłączenie wody z budynku mieszkalnego za pomocą chociażby szczelnego przewodu elastycznego (tzw. węża) dopuszczonego do wody pitnej. Opcję zakupu odpowiedniego węża znajdziemy w Internecie wpisując w wyszukiwarkę, frazę np.: „wąż do wody pitnej” lub „wąż spożywczy”. Jest to rodzaj asortymentu, którego używa się m. in. w doprowadzeniu wody do tzw. „foodtracków”, czy też do nalewania piwa. W naszym przypadku wąż będzie służył wyłącznie do przesyłania zimnej wody, którą podgrzejemy na miejscu (rozwiązanie polegające na odrębnym wężu do zimnej i ciepłej wody nie wydaje się być sensowne). Jeżeli zastosujemy wąż, który w swej nazwie ma sformułowanie „do wody pitnej” – wówczas nie potrzebujemy deklaracji zgodności, a wystarczy przechowywać np. fakturę lub zdjęcie opakowania, gdzie zawarto tego typu informację.

Cena tego rodzaju węża do wody – w zależności od średnicy, użytego materiału oraz odporności na czynniki zewnętrzne – rozpoczyna się w cenie od kilku złotych za metr bieżący.

Należy jednak pamiętać o utrzymywaniu szczególnej higieny węża „wodociągowego”, a przede wszystkim jego końcówek. Tymczasowe doprowadzenie po zakończeniu sezonu powinno być dokładnie opróżnione z wody, odpowiednio złożone (zwinione) ze szczególnym zabezpieczeniem końcówek przez zanieczyszczeniem. Można w tym celu wykorzystać poniższą dobrą praktykę.

Procedura przygotowania instalacji wodnej przed sezonem:

Instalację wodociągową przed sezonem należy porządnie przepłukać przepuszczając czystą wodę przez kilka-kilkanaście minut lub do czasu, aż próbka wody pobrana do czystego

naczynia szklanego będzie bezbarwna, bezwonna i bez smaku. W przypadku stosowania elastycznego węża samo przepłukanie może jednak okazać się niewystarczające. Dlatego dodatkowo można zastosować domowe środki myjące lub płukać gorącą wodą (tj. w granicach określonych parametrami temperaturowymi węża do wody). Czynność należy prowadzić do czasu uzyskania zadowalającego efektu tj. wody bez przebarwień, zapachów itp.

Uwaga: na analogicznych zasadach należy również przepłukać instalację wodociągową, gdy korzystamy z niej po każdej dłuższej przerwie.

Rozwiązania gdy brak dostępu do bieżącej wody: w niektórych sytuacjach pracowni do pozyskiwania miodu są zlokalizowane np. na terenach leśnych, gdzie nie ma możliwości doprowadzenia bieżącej wody. Podobną sytuację możemy sobie wyobrazić również w przypadku pracowni mobilnych, umiejscowionych np. w przestrzeni bagażowej ciężarówki. Rozwiązaniem jest korzystanie z przenośnych dystrybutorów wody. W obrocie gospodarczym są oferty firm, które oferują regularne dostawy wody do firm i biur w pojemnikach/butlach np. 18-galonowych z wykorzystaniem dedykowanych dystrybutorów (zazwyczaj dystrybutory zapewniają opcję podgrzewania wody). Takie rozwiązanie jest możliwe, o ile pszczelarz zaopatrzy się w kopię dokumentów od dostawcy wody (potwierdzających, że woda jest zdatna do picia), a jednocześnie jest w stanie zapewnić odpowiednią, ogólną higienę produkcji zgodnie z zapisami niniejszego poradnika.

Możliwe jest także stosowanie innych dużych zbiorników przeznaczonych wyłącznie na wodę pitną pobieraną ze sprawdzonego ujęcia wody, np. w gospodarstwie domowym pszczelarza. Taki zbiornik ustawiony na podwyższeniu zapewni dostateczne ciśnienie do prowadzenia zabiegów związanych z czyszczeniem i higieną.

Kanalizacja i odprowadzanie ścieków: należy zauważyć, że podczas pracy w pracowni do pozyskiwania miodu nie powstają żadne ścieki, których nie można byłoby odprowadzić bezpośrednio do kanalizacji. Jeżeli pracownia nie ma podłączenia do sieci kanalizacyjnej, to powstające ścieki można odprowadzić chociażby za pomocą wiadra do najbliższego szamba. Należy podkreślić, że nie dopuszcza się gromadzenia ścieków w obrębie pracowni do pozyskiwania miodu. Jeśli nie ma innej możliwości, ścieki należy wyprowadzić rurą poza pomieszczenie pracowni do pozyskiwania miodu i tam je gromadzić np. w beczce. Nie ma też konieczności stosowania odpływów w podłodze.

Woda na etapie dystrybucji: jeśli pszczelarz dysponuje osobnym pomieszczeniem do dystrybucji swych produktów, nie ma potrzeby instalowania w nim umywalk zgodnie z przyjętymi zasadami elastyczności. Wystarczy, że przed rozpoczęciem czynności będzie miał warunki do higienicznego umycia rąk w pobliskim domostwie. Należy też pamiętać, że niezależnie od zasad elastyczności, pszczelarz i tak zobowiązany jest do dochowania

procedury zaopatrzenia w wodę w sposób określony w powyższej procedurze dokumentowania jakości wody (z ujęcia zbiorczego).

W miejscach sprzedaży poza gospodarstwem pszczelarza, wody potrzebujemy wyłącznie do mycia rąk, korzystając w tym celu z infrastruktury zapewnianej przez zarządcy np. targowiska.

XIII. Zdrowie i higiena pszczelarza

[W tym miejscu odnosimy się zwłaszcza do:

- §7 ust. 2 pkt 5, §13 rozporządzenia dot. sp. bezp. (przy „Sprzedaży bezpośredniej”),

lub

- na etapie wirowania miodu oraz jego pakowania w gospodarstwie pszczelarza:

rozporządzenie 852/2004 – załącznik I, część A rozdz. II pkt 2, pkt 4 lit. d), rozdz. III pkt 7 (przy „Produkcji podstawowej”/ „RHD”),

- na etapie dystrybucji: rozporządzenie 852/2004 – załącznik II, rozdz. VIII (przy „Handlu detalicznym”/ „RHD”)].

XIII.1 Zdrowie pszczelarza i orzeczenia lekarskie

Osoby biorące udział przy pozyskiwaniu i konfekcjonowaniu miodu muszą wykazać się spełnianiem odpowiednich kryteriów zdrowotnych co potwierdza się aktualnym orzeczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych (wciąż pokutuje nieaktualne już określenie tzw. „książeczka zdrowia”). Pszczelarze, jak wszyscy pracujący w przemyśle spożywczym, powinni posiadać takie orzeczenie, w którym stwierdza się brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania prac przy produkcji żywności. W pomieszczeniu, w którym jest pozyskiwany i konfekcjonowany miód, nie wolno przebywać osobom bez aktualnego orzeczenia lekarskiego. Przy wykorzystaniu kuchni domowej (np. w ramach „RHD”, „Sprzedaży bezpośredniej” lub „Produkcji podstawowej”), powinna być ona całkowicie wyłączona z normalnego użytkowania. Przed przystąpieniem do prac związanych z obróbką miodu całe pomieszczenie kuchni każdorazowo powinno być dokładnie sprzątnięte, umyte, odkurzone i wywietrzone. Powierzchnie stykające się z miodem oraz umywalka lub zlewozmywak wraz z baterią powinny być zdezynfekowane w ramach dwustopniowej procedury (o odpowiednich procedurach mycia i dezynfekcji piszemy w rozdziale X). Celem zapewnienia możliwie wysokiego standardu higienicznego, tam gdzie to możliwe, zaleca się naświetlanie kuchni, a przede wszystkim blatów roboczych, lampą UV (zgodnie z zaleceniami opisanymi w rozdziale XV).

XIII.2 Zalecenia ogólne higieny pszczelarza w pracowni do pozyskiwania miodu

Podczas prac w pracowni do pozyskiwania miodu pszczelarz nie może nosić biżuterii, zegarków, szpilek, spinek, agrafek i innych drobnych, ostrych przedmiotów, które mogłyby

przypadkowo dostać się do miodu i stanowić zagrożenie dla zdrowia konsumenta. Z tego też względu najlepiej byłoby, aby odzież ochronna była zapinana na rzepy lub zamki błyskawiczne, a nie na guziki. Każdy pszczelarz podczas prac przy obróbce miodu musi przestrzegać zasad higieny, zwłaszcza rąk (krótko obcięte, nielakierowane paznokcie). Zaczniemy jednak od rzeczy oczywistych: przede wszystkim pszczelarz przystępujący do procesów związanych z pracą w pracowni powinien dokładnie się umyć.

W czasie pracy przy obróbce miodu nie wolno konsumować posiłków, palić tytoniu, żuć gumy i wykonywać żadnych czynności, które mogłyby przyczynić się do zanieczyszczenia miodu lub zmiany jego zapachu (np. czyścić nos, kasłać itp.). Stąd też nie wolno stosować kosmetyków o intensywnym zapachu. Należy również pamiętać, że siedliskiem bakterii jest telefon komórkowy. Jeśli więc z jakiegoś względu musimy z niego skorzystać, powinniśmy następnie umyć ręce zgodnie z opisaną powyżej procedurą.

Niezależnie od dysponowania ww. orzeczeniem, w przypadku zachorowania na jakąkolwiek chorobę infekcyjną np. nieżyt górnych dróg oddechowych (kaszel lub katar) lub biegunkę, należy powstrzymać się od prac związanych z bezpośrednim kontaktem z miodem. W sytuacjach wyjątkowych należy zastosować maseczki ochronne na usta i nos oraz zwiększyć częstotliwość mycia rąk. W przypadku skaleczeń na rękach należy je zabezpieczyć wodoszczelnym opatrunkiem i nałożyć na ręce gumową lub lateksową rękawiczkę.

XIII.3 Higiena pszczelarza podczas dystrybucji

W naszym poradniku zakładamy, że pszczelarz prowadzi sprzedaż detaliczną miodu (produktów pszczelich) wyprodukowanego osobiście. Oznacza to, że siłą rzeczy dysponuje odpowiednim orzeczeniem lekarskim. Na etapie dystrybucji nie stwierdza się zasadności stosowania odzieży ochronnej, gdyż brak jest kontaktu z zawartością słoików, co oznacza również brak konieczności przebierania się, gdy potrzebujemy np. przygotować pudło do wysyłki klientowi lub wybieramy się na bazar. Warto jednak pamiętać, że mimo wszystko należy zadbać o czystość dłoni, poza tym czystość i schludność osoby prowadzącej sprzedaż oraz stan jej ubioru pozwala również wyrobić sobie zdanie konsumentom o warunkach higienicznych, które mogą panować w miejscu produkcji. Należy też bezwzględnie stosować się do aktualnych zaleceń rządowych natury epidemicznej.

XIV. Postępowanie z odpadami

[W tym miejscu odnosimy się zwłaszcza do §17 rozporządzenia dot. sp. bezp. - w przypadku „Sprzedaży bezpośredniej” – niezależnie od etapu, tj. produkcji podstawowej lub dystrybucji żywności. Ponadto, w zależności od etapu, w różnych formułach administracyjnych zastosowanie mają następujące przepisy rozp. 852/2004:

- produkcja podstawowa (formuła „Produkcji podstawowej” oraz „RHD”): załącznik I, część A rozdz. II pkt 2, pkt 3 lit. a) oraz rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr

1069/2009 z dnia 21 października 2009 r. określające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego i produktów pochodnych, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, i uchylające rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 (rozporządzenie o produktach ubocznych pochodzenia zwierzęcego)⁵⁷,

- dystrybucja (Formuła „handlu detalicznego” oraz „RHD): załącznik II, rozdz. VI.

- Ustawa z dnia 11 maja 2001 r. o obowiązkach przedsiębiorców w zakresie gospodarowania niektórymi odpadami oraz o opłacie produktowej (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1932 z późn. zm.)]

Odpady przy produkcji miodu

Produkcja miodu w ramach założonej grupy docelowej nie jest prowadzona przez przedsiębiorców w rozumieniu ustawy z dnia 6 marca 2018 r. - Prawo przedsiębiorców (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1292 z późn. zm.). Dlatego też co do zasady nie ma zastosowania ustawa z dnia 11 maja 2001 r. o obowiązkach przedsiębiorców w zakresie gospodarowania niektórymi odpadami oraz o opłacie produktowej (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1932 z późn. zm.). Oznacza to, że wszelkie, nieliczne odpady powstające w toku prac, należy traktować jako komunalne. Warto podkreślić, że produkcja i obróbka miodu jest na tyle specyficzna, że w procesie praktycznie nie pojawiają się jakiegokolwiek odpady, a już zwłaszcza takie, z którymi należałoby postępować w szczególny sposób. Produkty uboczne i odpady powstające przy obróbce miodu to przede wszystkim resztki miodu z powierzchniowymi zanieczyszczeniami zebrane po jego odstaniu w odstojniku, pozostałości wosku z odsklepania. Niektóre produkty uboczne po produkcji miodu, jak np. resztki miodu po cedzeniu lub z odstojnika, mogą stanowić znakomity materiał paszowy⁵⁸.

Charakterystycznym surowcem powstającym przy produkcji miodu jest wosk pszczeli, który z punktu widzenia procesu produkcji miodu jest odpadem. Należy oczywiście racjonalnie go zagospodarować. Otrzymany wosk może być powtórnie przerabiany np. na węgę pszczelą. Należy pamiętać, że wszystkie czynności z tym związane należy prowadzić poza pracownią do pozyskiwania miodu. Wytapianie wosku powinno traktować się jako odrębny etap, nie związany z samą produkcją miodu. Proces ten powinien przebiegać w oddzielnym pomieszczeniu (np. w pracowni pasiecznej) lub wręcz na wolnym powietrzu.

Warto podkreślić, że pszczelarze w naszym modelu co do zasady nie mają zobowiązań, wynikających z ustawy z dnia 13 czerwca 2013 r. o gospodarce opakowaniami i odpadami opakowaniowymi (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 542 z późn. zm.) jeśli nie są przedsiębiorcami i nie prowadzą gospodarstwa większego niż 75ha.

⁵⁷ Dz. U. UE. L. z 2009 r. Nr 300, str. 1 z późn. zm.

⁵⁸ Pszczele produkty uboczne takie jak miód, wosk pszczeli, mleczko pszczele, propolis, pyłek, przetworzone lub nieprzetworzone, stanowią materiał paszowy zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (UE) nr 68/2013 z dnia 16 stycznia 2013 r. w sprawie katalogu materiałów paszowych (Dz. Urz. UE. L Nr 29, str. 1).

Usuwanie odpadów

Odpady w żaden sposób nie mogą powodować zanieczyszczenia miodu. Kwestie postępowania z produktami ubocznymi określa unijne rozporządzenie 1069/2009⁵⁹. Zgodnie z przyjętymi i przedstawionymi wyżej zasadami, w opisywanych przez nas pracowniach do pozyskiwania miodu, śmieci należy umieszczać w zamkniętych, szczelnych pojemnikach z pokrywami, tak aby warunki ich przechowywania i usuwania nie powodowały zwiększonego ryzyka skażenia otoczenia. Kosze powinno się opróżniać zawsze po zakończeniu każdego dnia pracy i w każdej sytuacji, gdy następuje taka potrzeba. Warto jednak podkreślić, że proces sprzątanania i usuwania odpadów nie może kolidować z procesem produkcyjnym, szczególnie w sytuacji gdy miód w pracowni podlega procesowi klarowania w odstojniku. W takim momencie, jeżeli zachodzi konieczność przeprowadzenia prac porządkowych w pracowni, odstojnik wraz z miodem powinien być zabezpieczony przed zanieczyszczeniem (np. za pomocą pokryw, osłon lub poprzez zastosowanie innych rozwiązań o charakterze organizacyjnym np. oddzielenie czynności w czasie).

Wosk pszczeli

Szczególnym rodzajem produktu pszczelego, który nie ma bezpośredniego zastosowania o charakterze spożywczym, jest wosk pszczeli. Jego wytapianie powinno bezwzględnie odbywać się poza pracownią do pozyskiwania miodu. Zważywszy, że wyrób produktów z wosku pszczelego nie podlega przepisom prawa żywnościowego, którym poświęcamy nasz poradnik, kwestię ta pozostawiamy poza marginesem naszego zainteresowania (w tym nie podejmujemy zagadnienia form i opodatkowania działalności związanej np. z wyrobem świec, czy też mydła na bazie wosku pszczelego). Informacje w tym zakresie można natomiast znaleźć na stronie PCPL.wrotapodlasia.pl.

XV. Zabezpieczenie przed szkodnikami i zwierzętami domowymi

[W tym miejscu odnosimy się zwłaszcza do:

- §8 ust. 1, §9 rozporządzenia dot. sp. bezp. (przy „Sprzedaży bezpośredniej”),

lub

- na etapie wirowania miodu oraz jego pakowania w gospodarstwie pszczelarza:

rozporządzenie 852/2004 – załącznik I, część A rozdz. II pkt 2, pkt 4 lit. d), rozdz. II pkt 3 lit. a) (przy „Produkcji podstawowej”/ „RHD”),

⁵⁹ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r. określające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego i produktów pochodnych, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, i uchylające rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 (rozporządzenie o produktach ubocznych pochodzenia zwierzęcego) (Dz. U. UE. L. z 2009 r. Nr 300, str. 1 z późn. zm.).

- na etapie dystrybucji: rozporządzenie 852/2004 – załącznik II, rozdz. I ust. 2 lit. c) oraz rozdz. IX ust. 4 (przy „Handlu detalicznym”/ „RHD”)].

Szczególną uwagę należy zwrócić na zagrożenia wynikające z potencjalnej działalności szkodników t.j. gryzoni, ptaków, owadów latających i biegających. Wielu pszczelarzy, szczególnie w małych pracowniach, może uważać, że skoro nie widać wyraźnie szkodników, to znaczy, że ich nie ma. Niestety nie jest to prawdą. Szkodniki są wszechobecne i należy prowadzić aktywny nadzór w tym zakresie. Obecność szkodników w pracowni stanowi poważne zagrożenie nie tylko dla jakości miodu (produktu), lecz także dla funkcjonowania samej pracowni. Szkodniki mogą zwiększać ryzyko występowania zagrożeń mikrobiologicznych, fizycznych i biologicznych. Mogą również uszkadzać i zanieczyszczać sprzęt, meble i urządzenia, a nawet instalacje elektryczne i wentylacyjne. Dlatego działania pszczelarza powinny koncentrować się bardziej na skutecznym przeciwdziałaniu i zapobieganiu pojawieniu się szkodników niż na ich zwalczaniu, gdy te pojawią się w pracowni. Należy tu zwrócić uwagę na fakt, że każdy środek chemiczny stosowany w walce ze szkodnikami stanowi poważne zagrożenie dla żywności i jako taki nie powinien być stosowany bezpośrednio w pracowni. W samej pracowni można stosować jedynie środki fizycznej kontroli (np. pułapki, lepy).

Zabezpieczenia przed owadami

Zabezpieczenie przed szkodnikami w pracowniach do pozyskiwania miodu powinno osiągać się przede wszystkim poprzez stosowanie metod fizycznych polegających na ograniczeniu dostępu szkodników lub wychwytywanie ich ze środowiska zewnętrznego. Jedną z najprostszych metod jest dokładne sprzątanie pomieszczeń oraz uszczelnianie wszelkich otworów przy przewodach kanalizacyjnych, wodociągowych, a także powierzchni stycznych ścian i podłóg. Obróbka miodu może przyciągać owady latające t. j. osy, pszczoły, muchy itp., dlatego też zawsze należy zamykać wszelkie otwory drzwiowe i okienne lub zabezpieczać je siatkami przeciw owadom. Należy także pamiętać o zabezpieczeniu siatką kanałów wentylacyjnych w pracowni. W większych pracowniach można stosować lampy owadobójcze z atraktorem lepowym. Jeśli ich używamy, powinny być one zamontowane w taki sposób oraz w takich miejscach, aby nie stanowiły zagrożenia dla pozyskiwanego miodu (nigdy obok lub nad miejscami wykonywania prac związanych z obróbką miodu). Najlepiej usytuować je przy wejściu do pracowni, aby blokować dostęp owadów. Lampy te powinny być regularnie czyszczone z określoną częstotliwością uzależnioną do czasu ich pracy i wykorzystywania.

Duże znaczenie w ochronie przed szkodnikami ma również, jak wspomniano wcześniej, utrzymanie czystości i porządku – w tym na terenie wokół pracowni, a także systematyczne opróżnianie i mycie pojemników na odpady i dokładne ich przykrywanie szczelnymi pokrywami.

Zabezpieczenie przed gryzoniami

Jako zabezpieczenie przed gryzoniami najczęściej stosuje się metody chemiczne tj. stacje deratyzacyjne/karmniki rozmieszczane na zewnątrz budynku w dwóch pierścieniach – jeden wokół pracowni, a drugi wokół ogrodu. Odległość między karmnikami powinna wynosić kilkanaście metrów. Powinny być one usytuowane w miejscach, które mogą stanowić bramę wejścia dla gryzoni (np. drzwi, okna, nieszczelności w ścianach itp.). W praktyce odległości ustala się na podstawie stwierdzonej lub przypuszczalnej aktywności szkodników. W karmnikach umieszczana jest trucizna, więc nie wolno ich wprowadzać do wnętrza pracowni. Pobranie trucizny z karmników stanowi wskaźnik obecności i aktywności gryzoni. Należy na bieżąco prowadzić ocenę wizualną obecności szkodników oraz kontrolować stan stacji deratyzacyjnych.

Zabezpieczenie przed szkodnikami nie wymaga korzystania z usług wyspecjalizowanych firm DDD (dezynfekcja – dezynsekcja - deratyzacja).

Zakaz wprowadzania zwierząt

Do pomieszczeń „żywnościowych” nie można wprowadzać żadnych zwierząt domowych (psy, koty, chomiki itp.). Pracownię należy także zabezpieczyć przed ewentualnym dostępem ptactwa dzikiego i grzebiącego (np. kur chodzących po posesji). Ich przypadkowe wtargnięcie może wnieść do pracowni zanieczyszczenia zarówno fizyczne jak i mikrobiologiczne i spowodować konieczność mycia i dwustopniowej dezynfekcji (patrz: rozdz. X). Najlepszym zabezpieczeniem przed zwierzętami domowymi jest pilnowanie ich i zamykanie wszystkich drzwi i okien. Zabezpieczeniem przed dzikim ptactwem jest natomiast przesłanianie siatką otworów wentylacyjnych, kominowych itp.

Pomieszczenia do dystrybucji

Zasady związane z prowadzeniem pomieszczenia do dystrybucji, jeśli pszczelarz zdecyduje się na jego posiadanie, należy stosować odpowiednio do ogólnych zaleceń, opisanych we wcześniejszych akapitach. Jednocześnie fakt zabezpieczenia na tym etapie produktu (np. w słoikach), daje jednak ogólne podstawy do daleko idącego, elastycznego dostosowania rodzaju i skali działań podejmowanych w obszarze dystrybucji. Zwłaszcza np. nie ma potrzeby stosowania lamp UV.

Procedury pisemne

Stosowanie ww. opisanych dobrych praktyk i procedur należy uznać za odpowiednie, w celu zapewnienia kontroli obecności szkodników. Ww. procedury należy też uznać za odpowiednie, aby zapobiec dostępowi zwierząt domowych do miejsc, gdzie żywność jest przechowywana. Oznacza to, że nie wymaga się stosowania przez pszczelarza zapisów w tym zakresie, jak też spisywania dodatkowych procedur.

XVI. Szkolenia

[W tym miejscu odnosimy się zwłaszcza do rozporządzenia 852/2004 – załącznik II, rozdz. XII w kontekście „Handlu detalicznego”/ „RHD” – na etapie dystrybucji]

Należy zacząć od stwierdzenia faktu, że żadne przepisy nie obligują pszczelarza to szkolenia się, gdy prowadzi „Sprzedaż bezpośrednią” lub działalność obejmującą wirowanie i pakowanie produktów pszczelich w swoim gospodarstwie (w ramach „Produkcji podstawowej” oraz „RHD”).

Obowiązek taki istnieje natomiast, gdy pszczelarz prowadzi „Handel detaliczny” lub „RHD” na etapie po produkcji podstawowej (tj. dystrybucji). W tych przypadkach pszczelarze muszą się szkolić w zakresie zapewnienia higieny żywności w stopniu odpowiednim do charakteru pracy (związanego z dystrybucją miodu). Pszczelarze ponadto na etapie dystrybucji swych produktów w ramach „Handlu detalicznego” oraz „RHD” są odpowiedzialni za funkcjonowanie właściwych wytycznych określonych w art. 5 ust. 1 rozporządzenia 852/2004. Ponadto należy zaznaczyć, że zgodnie z przyjętym modelem (zakresem grupy docelowej poradnika) nie mają zastosowania zapisy o nadzorowaniu i szkoleniu personelu, bo zakładamy, że pszczelarz nikogo nie zatrudnia.

W świetle powyższych wniosków, jak też mając na względzie wytyczne europejskie przywołane w rozdziale VI.2 (*ulatwienia we wdrażaniu procedur opartych o zasady HACCP*) oraz zasadę elastyczności, należy stwierdzić, że pszczelarz, który zapoznał się z niniejszym poradnikiem, wypełnia wymogi odnośnie szkolenia (zwłaszcza przyswoił wiedzę o zagrożeniach dla noworodków, wynikających ze spożycia miodu w związku z ryzykiem botulizmu niemowlęcego, o czym jest mowa w rozdziale III.2).

Uwaga: w wielu miejscach poradnika podkreślamy potrzebę dobrowolnego podnoszenia własnych kwalifikacji. Zachęcamy więc raz jeszcze do samokształcenia, jak też np. aktywnego udziału w szkoleniach i spotkaniach organizowanych z udziałem organizacji branżowych i instytucji wspierających pszczelarstwo. Nie wyobrażamy sobie np. sytuacji, aby pszczelarz nie umiał klientowi wytłumaczyć różnic między miodem gryczanym i spadziowym. Wychodząc z założenia, że prowadzenie pasieki jest życiową pasją, nie sądzimy, aby były potrzebne jakiegokolwiek zewnętrzne zachęty do przyswajania odpowiedniej wiedzy.

XVII. Dokumentacja

[W tym miejscu odnosimy się zwłaszcza do:

- §13 ust. 2, §18, §41 rozporządzenia dot. sp. bezp. (przy „Sprzedaży bezpośredniej”),

lub

- na etapie wirowania miodu oraz jego pakowania w gospodarstwie pszczelarza: rozporządzenie 852/2004 – załącznik I, część A rozdz. III pkt 7-8 oraz 10 (przy „Produkcji podstawowej”/ „RHD”),

- na etapie dystrybucji: rozporządzenie 852/2004 – załącznik II (przy „Handlu detalicznym”/ „RHD”).

- W zakresie RHD odnosimy się ponadto do obowiązków wynikających z art. 44a ust. 1a ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252) oraz §3 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania (Dz. U. poz. 2159).

- Odnosnie zasad identyfikowalności produktu odnosimy się też do art. 18 rozporządzeniu (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującym Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającym procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności Dz. U. UE. L. z 2002 r. Nr 31, str. 1 z późn. zm.]

Dokumentacja dotycząca funkcjonowania pracowni do pozyskiwania miodu powinna być możliwie prosta i niekłopotliwa (adekwatna do skali i charakteru działalności), nie mniej jednak pszczelarz, prowadzący produkcję i sprzedaż miodu powinien ją gromadzić. Dobrze prowadzona (aktualna, kompletna, zgodna ze standardami itp.) dokumentacja stanowi nie tylko dowód w kontaktach z przedstawicielami nadzoru państwowego, ale jest także dowodem należytej staranności np. w przypadku konieczności wystąpienia przed sądem (np. w przypadku oskarżenia przez klienta). Warto pamiętać, że pszczelarz podlega nadzorowi powiatowego inspektoratu weterynaryjnego, odpowiednio do miejsca, w którym znajduje się pasieka, a nie do miejsca zamieszkania jej właściciela. Dokumentacja obejmuje kilka grup, które omówimy kolejno.

XVII.1 Dokumentacja pasieczna

Przede wszystkim należy pamiętać, że działalność w zakresie nieprzetworzonych produktów pszczelich w celu umieszczania ich na rynku, jak też utrzymywanie pszczół w celu umieszczania ich na rynku stanowi działalność nadzorowaną. Dlatego też należy pozyskać i przechowywać zaświadczenie powiatowego lekarza weterynarii o dokonaniu rejestracji

pasieki zgodnie z art. 1 ust. 1 lit. n. ustawy z dnia 11 marca 2004 r. *o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt* (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1967 z późn. zm.). Należy też podkreślić, że np. w przypadku zmiany rodzaju lub zakresu działalności lub lokalizacji obiektów budowlanych i miejsc, w których ma być prowadzona działalność nadzorowana, pojawia się obowiązek dostarczenia aktualnych informacji.

Ponadto w odniesieniu do chowu pszczół, w każdej pasiece powinna być prowadzona i przechowywana książka leczenia pszczół zawierająca wpisy o dacie wykonania w poszczególnych rodzinach pszczelich kolejnych zabiegów, nazwie zastosowanego leku i wielkości podanej dawki.

Dokumenty potwierdzające zaordynowanie przez lekarza weterynarii danego leku należy przechowywać przez okres 5 lat (także w przypadku zakończenia prowadzenia pasieki i wycofania jej z rejestru prowadzonego przez powiatowego lekarza weterynarii).

Informację tę podajemy na marginesie poradnika, gdyż jak zostało wspomniane, koncentrujemy się na zagadnieniach mających związek z produkcją miodu oraz jego wprowadzaniem do obrotu (sprzedażą).

Dobra praktyka i doświadczenie pszczelarz nakazuje aby pszczelarz prowadził książkę pasieczną, w której najważniejszą informacją powinna być zawarta informacja o wymianie matek, data, kolor opalutki danej matki, oraz pochodzenie matki. Rodowody matek powinny być przechowywane przez okres ich użytkowania.

Dodatkowo pasieka powinna posiadać ubezpieczenie od zdarzeń cywilnych.

Dokumenty pasieczne należy prowadzić w oparciu głównie o rozporządzenie 852/2004 (Załącznik I część A Rozdział III pkt 7-8 oraz 10). Zakres dokumentacji wynika bezpośrednio z przepisu, dlatego po prostu zacytujemy jego odpowiednie fragmenty:

7. 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.

8. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego hodujący zwierzęta lub produkujący surowce pochodzenia zwierzęcego prowadzą dokumentację w szczególności na temat:

a) charakteru i pochodzenia paszy otrzymanej przez zwierzęta;

b) weterynaryjnych produktów leczniczych lub innych medykamentów podawanych

zwierzętom, okresy ich podawania oraz zaprzestania podawania;

c) występowania chorób, które mogą zagrozić bezpieczeństwu produktów pochodzenia zwierzęcego;

d) wyników wszelkich analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od zwierząt lub innych próbkach pobranych do celów diagnostycznych, istotnych ze względu na zdrowie ludzkie; oraz

e) wszelkich odpowiednich sprawozdań na temat przeprowadzonych kontroli zwierząt lub produktów pochodzenia zwierzęcego.

[...]

10. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą być wspomagane przez inne osoby, takie jak weterynarze, agronomowie oraz techników rolniczych, przy prowadzeniu dokumentacji.

XVII.2 Dokumentacja dotycząca higieny i bezpieczeństwa żywności

W ramach nadzoru właścicielskiego w zakresie higieny i bezpieczeństwa produkcji, jak też dystrybucji produktów pszczelich, producent – niezależnie od możliwości wykorzystywania analizy warunków wstępnych, analizy ryzyka oraz procedur dobrej praktyki higienicznej/produkcyjnej zawartych w niniejszym poradniku – powinien również w określonym zakresie gromadzić dokumentację indywidualną. Z uwagi na możliwość zastosowania elastycznego podejścia w prezentowanym modelu produkcji i dystrybucji, pokusiliśmy się o wypunktowanie wszystkich wymaganych dokumentów w formie zbiorczej, niezależnie od wybranej przez producenta formuły administracyjnej (opisujemy je w rozdz. V.1 do V.4). Odnośnie opisywanego modelu produkcyjno-dystrybucyjnego, zakres i ilość niezbędnych dokumentów (archiwów) w praktyce nie różni się zbyt wiele między „Sprzedażą bezpośrednią”, czy też formułami administracyjnymi opartymi na przepisach rozporządzenia 852/2004. Dlaczego takie stanowisko jest uprawnione? Otóż, w większości przypadków – co wyjaśniliśmy w rozdz. VI – producent w ogóle nie ma obowiązku ustanowienia systemu HACCP, a nawet jeśli ma taki obowiązek, to w lwiej części może demonstrować spełnianie określonych wymogów (analiza ryzyka, opracowanie programu warunków wstępnych, dysponowanie instrukcjami GMP/GHP etc.) odnosząc się wprost do kart Poradnika (jako krajowych wytycznych dobrych praktyk, które stworzyliśmy również po to, aby w możliwie największym stopniu odciążyć producenta od tworzenia dokumentacji indywidualnej, również w zakresie systemu HACCP – tam, gdzie ma on zastosowanie). Takie podejście wpisuje się również w art. 5 ust. 2 lit. g oraz ust. 4 lit. c rozp. 852/2004 oraz wytyczne europejskie, do których odnosimy się w rozdz. VI.2 z których wynika, że:

- bez wątpienia niektóre dokumenty i archiwa muszą być obecne w zakładzie (nie wystarczy sam Poradnik),

- ... ale dokumenty i archiwa muszą być proporcjonalne do charakteru i rozmiaru przedsiębiorstwa – a jako, że mamy do czynienia z działalnością w skali mikro, to też możemy sobie pozwolić na skromny zakres dokumentacji indywidualnej (czyli takiej, którą winien samodzielnie opracować pszczelarz).

Tak więc poszukiwanie możliwości uproszczeń doprowadziło nas do przekonania, że bez względu na przyjętą formułę administracyjną działalności, indywidualna dokumentacja w zakładzie niemal zawsze będzie prawie taka sama⁶⁰. Jednocześnie postaraliśmy się, aby Poradnik zawierał bogatą dokumentację, która może być bezpośrednio wykorzystywana przez większość pszczelarzy (działających w oparciu o standardowy model produkcji i dystrybucji):

1. Przede wszystkim należy przechowywać papierowy lub elektroniczny egzemplarz niniejszego poradnika, gdyż zawiera on standardowe, gotowe do stosowania dokumenty jak np. zestaw procedur GMP/ GHP, analiz ryzyka (jako element oceny warunków wstępnych oraz odnośnie jakości wody pochodzącej z wodociągu). Materiały zawarte w Poradniku – tam gdzie ma to zastosowanie – mogą być również bezpośrednio wykorzystywane w ramach opracowania, wykonywania i utrzymywania stałych procedur na podstawie zasad HACCP zgodnie z art. 5 ust. 1 rozp. 852/2004 (czyli w zakresie dystrybucji realizowanej po etapie po produkcji podstawowej i działań z nią powiązanych w oparciu o zał. II do rozp. 852/2004, czemu służą formuły administracyjne „Handlu detalicznego” oraz „RHD”, co szczegółowo wyjaśniamy w rozdziale VI przywołując wnioski z wytycznych Komisji Europejskiej). Poradnik uwzględnia też analizę warunków wstępnych, obejmująca swym zakresem kluczowe obszary związane z produkcją i dystrybucją. Stosowanie w części lub w całości Poradnika jest weryfikowane poprzez oświadczenie, które zamieszczamy tuż za w kartą tytułową.
2. Niezależnie od postanowień pkt 1, należy posiadać indywidualną dokumentację w zakresie, w którym pszczelarz rodzajem lub zakresem działalności wykracza poza standardowy model operacyjny zdefiniowany we wstępie Poradnika oraz bardziej szczegółowo w rozdz. VI.4. Producent zobowiązany jest też stworzyć własną dokumentację zawsze, gdy stosuje procedury alternatywne do tych zawartych w Poradniku (zgodnie z wytycznymi przywołanymi w rozdz. VI.2, dokumentacja zawarta w Poradniku – którego stosowanie nie jest obowiązkowe – może być zastąpiona indywidualną dokumentacją). Zakres istniejącej w zakładzie dokumentacji

⁶⁰ Poniższa, zamknięta lista dokumentów podlega uzgodnieniu z właściwymi organami w toku konsultacji.

indywidualnej (jeśli takowa funkcjonuje) należy podać w oświadczeniu, które zamieszczamy tuż za w kartą tytułową.

3. Należy przechowywać zaświadczenie wpisania pasieki do rejestru zakładów podlegających nadzorowi inspekcji weterynaryjnej, które otwiera pszczelarzowi opcję prowadzenia „Produkcji podstawowej”⁶¹ (patrz: rozdz. V.1) oraz ewentualnie [jeśli dotyczy] – decyzję dot. „Sprzedaży bezpośredniej” (patrz: rozdz. V.2)/ decyzję dot. „Rolniczego handlu detalicznego” (patrz: rozdz. V.4).
4. [Jeśli dotyczy] W przypadku prowadzenia „Handlu detalicznego” należy przechowywać decyzję stwierdzającą zatwierdzenie i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów państwowej inspekcji sanitarnej (patrz: rozdz. V.3).
5. Należy regularnie gromadzić dokumenty związane z oceną jakości wody. Szczegóły odnośnie trybu oceny jakości wody oraz rozwiązań tymczasowych związanych z jej doprowadzeniem podajemy w rozdziale XII. Uwaga – jeżeli pszczelarz wykorzystuje tymczasowe podłączenie do wodociągu przy użyciu węża do wody pitnej, powinien przechowywać deklarację zgodności użytego „szlauchu”. Deklaracja nie jest jednak wymagana, jeśli z opisu (nazwy) produktu bezpośrednio wynika, że jest to wąż dedykowany do wody pitnej (wówczas należy przechowywać fakturę zakupu lub opakowanie, gdzie znajduje się stosowne sformułowanie – może to być również fotografia przechowywana cyfrowo lub kserokopia).
6. Należy posiadać orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych pszczelarza i domowników zaangażowanych w prace w miodowej pracowni pszczelarza (dbając o zachowanie ciągłości – patrz rozdział XIII.1).
7. W przypadku, gdy realizowane są dostawy do podmiotów takich jak sklepy, restauracje, stołówki itp. należy prowadzić dokumentację związaną z ilością pozyskanego miodu w ramach poszczególnych partii produkcyjnych (data minimalnej trwałości – o ile zawiera dzień, miesiąc oraz rok – może być jednocześnie numerem partii produkcyjnej. Więcej informacji w tym zakresie zawarto w rozdziale IV.1 oraz XVII.3).
8. [Nieobowiązkowo] W miarę możliwości zaleca się gromadzić dokumenty deklaracji zgodności na okoliczność zastosowania w pomieszczeniach produkcyjnych farb, lakierów oraz urządzeń dopuszczonych do zastosowania przy produkcji miodu. Zalecenie nie ma jednak zastosowania odnośnie powierzchni i sprzętu w sposób

⁶¹ Uwaga: na okoliczność prowadzenia „Produkcji podstawowej” nie potrzebujemy dokumentu, o ile dopełniliśmy wspomnianego w rozdziale XVII.1 i bardziej szczegółowo wyjaśnionego w rozdz. V.1, obowiązku dokonania rejestracji pasieki jako działalności nadzorowanej.

oczywisty dedykowanego tej produkcji – np. nowoczesnych wirówek, widelców do odsklepania, a także noży, wszelkich drugorzędnych powierzchni, elementów wyposażenia oraz sprzętu, który nie ma bezpośredniego kontaktu z żywnością. Nie zwalnia to pszczelarza od stosowania się do zaleceń opisanych w rozdz. VIII. Zalecenie w pełnym zakresie nie ma też zastosowania odnośnie pomieszczeń do dystrybucji, jeśli pszczelarz ma je osobno zorganizowane zgodnie z zasadami opisanymi w rozdziale VII.2 i VII.3.

9. [Jeśli dotyczy] Należy posiadać deklaracje zgodności odnośnie opakowań jednostkowych innych, niż szklane słoiki (np. plastikowych – jeśli są wykorzystywane). Deklaracja winna zawierać stwierdzenie, że opakowanie nadaje się do wykorzystania z miodem – zagadnienie to rozwijamy w rozdz. IX.9.
10. W przypadku słoików szklanych oraz zakrętek do nich dedykowanych zalecamy gromadzić faktury ich zakupu celem wykazania, że zostały zakupione jako przeznaczone do „spożycia” (np. w odpowiedniej hurtowni z opakowaniami, sklepie pszczelarskim itp.). Szczegółowe zasady odnośnie postępowania ze szklanymi słoikami, w tym w kontekście deklaracji zgodności, poruszamy w rozdziale IX.9.
11. [Jeśli dotyczy] W przypadku ponownego wykorzystania słoików szklanych – producent powinien umieć wykazać, że stosowane przez niego urządzenie zapewnia program mycia w temperaturze co najmniej 82°C (może to wynikać np. z opisu programu na pulpicie urządzenia lub z dołączonej specyfikacji). W przypadku stosowania innej, niż zalecana w Poradniku procedury odzyskiwania słoików, należy mieć ją spisana,
12. Należy posiadać zestaw wszystkich etykiet produktów będących w aktualnej ofercie (można mieć je zgromadzone osobno lub też naklejone na słoiki z produktem gotowym). Etykiety te, ze względu na skalę i charakter działalności zawierają wystarczający zasób informacji, aby można było je uznać za karty opisu technologicznego.
13. [Niewymagane] Nie wymaga się posiadania przez pszczelarza badań przechowalniczych. Zgodnie z powszechnie przyjętą i niekwestionowaną praktyką, uznaje się, że data minimalnej trwałości miodu wynosi 3 lata. Więcej na ten temat piszemy w rozdz. XVIII poświęconym etykietowaniu produktów.
14. Środki czystości i preparaty dezynfekcyjne powinny posiadać czytelne etykiety zawierające metodę ich użycia. W przypadku preparatów wykonanych zgodnie z zaleceniami rozdziału X.2 Poradnika, wystarczy własnoręcznie je opisać na etykiecie ze wskazaniem składu.
15. Należy posiadać zestaw instrukcji/ opakowań środków deratyzacyjnych stosowanych zgodnie z zapisami rozdz. XV. Zalecenie nie ma zastosowania w przypadku urządzeń

obsługiwanych w sposób oczywisty (np. w przypadku klasycznych pułapek na myszy). Jeśli usługi deratyzacyjne świadczone są przez podmiot zewnętrzny, należy przechowywać aktualną umowę.

16. [Dotyczy tylko dystrybucji w ramach „Handlu detalicznego” lub „RHD”] należy prowadzić dokumentację w zakresie ukończonych kursów i szkoleń odnośnie dystrybucji miodu (w tym szeroko rozumianej higieny). Jeśli organizator nie zapewnia certyfikatu/ zaświadczenia, akceptowalną formą dokumentu jest własnoręcznie wypełniany zeszyt. Należy odnotowywać w nim podejmowane inicjatywy samokształcenia zgodnie z zaleceniami rozdziału XVI Poradnika. Dokumentem zaświadcującym o dopełnieniu wymogu szkoleń (tu konkretnie samokształcenia) może być również wypełniany cyklicznie dokument *Samodzielna kontrola wewnętrzna*, który znajduje się w załączeniu.

Powyższą dokumentację udostępnia się na żądanie właściwych organów.

XVII.3 Dokumentacja do celów weryfikacji wielkości sprzedaży i możliwości śledzenia produktu

Sprzedaż miodu w ramach krótkiego łańcucha dystrybucji w niektórych przypadkach może wiązać się również z obowiązkiem ewidencjonowania wielkości produkcji lub obrotu. Specjalne wymogi są przewidziane zwłaszcza w ramach „RHD”, dlatego też do tej formuły odniesiemy się w sposób bardziej obszerny. W zakresie objętym niniejszym poradnikiem mamy do czynienia z następującymi opcjami dokumentowania wielkości produkcji/ sprzedaży:

Dokumentacja sprzedaży: „Produkcja podstawowa”/ „Handel detaliczny”/ „Sprzedaż bezpośrednia” (bez „RHD”) – przede wszystkim należy raz jeszcze podkreślić, że z uwagi na fakt, że niniejszy poradnik obejmuje zainteresowaniem wyłącznie prowadzone osobiście pasieki, w których utrzymuje się do 80 rodzin pszczoł, nie mamy do czynienia z działami specjalnymi produkcji rolnej. Dlatego też przychody z działalności pszczelarskiej w ramach „Produkcji podstawowej”/ „Handlu detalicznego”/ „Sprzedaży bezpośredniej” – bez względu na kwotę – nie podlegają obciążeniu podatkiem dochodowym od osób fizycznych (na podstawie art. 2 ust. 1 pkt 1 Ustawy⁶²). Również bez względu na kwotę mamy możliwość zwolnienia z VAT – z tytułu art. 43 ust. 1 pkt 3 ustawy⁶³. Warto wspomnieć, że przepisy dot. podatku dochodowego i VAT nie różnicują producenta pod względem wprowadzania produktu do obrotu (z wyłączeniem „RHD”, dlatego tą formułą opisujemy osobno). Sprzedaż nieprzetworzonego produktu (jak np. miód) wytworzonego w ramach osobiście prowadzonej

⁶² Ustawa z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1387 z późn. zm.).

⁶³ Ustawa z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 106).

„Sprzedaży bezpośredniej”, „Produkcji podstawowej” oraz „Handlu detalicznego” zgodnie z założeniami Poradnika, nie są opodatkowane (jeśli dysponujemy wyłącznie własnym produktem oraz gdy nie mają zastosowania przepisy o działach specjalnych produkcji rolnej). Oznacza to, że w trzech ww. formułach brak jest obowiązku rejestrowania obrotu ze względów podatkowych. Należy jednak pamiętać, że z przepisów „Sprzedaży bezpośredniej” wynika, że pszczelarze, którzy zdecydowali się na tę właśnie formę działalności, zobowiązani są do prowadzenia mimo wszystko i przechowywania dokumentacji, zawierającej informacje o ilości sprzedanych w danym miesiącu produktów (którą przechowuje się przez rok następujący po roku, w którym została sporządzona).

Przypominamy, również, że akapit dotyczy produkowanej żywności, ew. produktu ubocznego w postaci brył wosku (a nie np. świeczek z wosku pszczelego).

Dokumentacja sprzedaży: „RHD” – wielkość sprzedaży jest dokumentowana w sposób umożliwiający określenie ilości zbywanej żywności. Podmiot prowadzący „Rolniczy handel detaliczny” prowadzi i przechowuje dokumentację umożliwiającą określenie ilości żywności zbywanej rocznie w ramach takiego handlu konsumentom finalnym, jak i do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego, odrębnie za każdy rok kalendarzowy, zawierającą następujące informacje:

- 1) numer kolejnego wpisu;
- 2) datę zbycia żywności;
- 3) ilość i rodzaj zbytej żywności.

Sprzedaż w ramach „RHD” należy dokumentować niezwłocznie po każdorazowym zbyciu żywności konsumentowi finalnemu jak i do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego.

W przypadku, gdy sprzedaż dla konsumenta finalnego następuje również z udziałem pośrednika dokumentacja powinna zawierać informację odnośnie żywności zbywanej przy udziale pośrednika (jako odpowiedni numer kolejnego wpisu dokumentacja powinna zawierać datę, ilość i rodzaj zbytej przez danego pośrednika żywności, imię, nazwisko oraz adres albo nazwę, siedzibę oraz adres pośrednika, który zbywał żywność podczas wystawy, festynu, targu lub kiermaszu, a także miejsce zbycia żywności przez pośrednika). Dokumentacja dotycząca żywności zbywanej przez pośrednika jest przekazywana pszczelarzowi niezwłocznie po zakończeniu wystawy, festynu, targu lub kiermaszu.

Dokumentację ze sprzedaży w ramach „RHD” przechowuje się przez dwa lata, licząc od końca roku kalendarzowego, za który została sporządzona. Warto zaznaczyć, że „RHD” zastosowanie ma zwolnienie z podatku dochodowego od osób fizycznych tylko do kwoty 40 000 zł przychodu w danym roku podatkowym. Powyżej tej kwoty należy uruchomić określone działania w urzędzie skarbowym, czego efektem będzie wybór formy opodatkowania (np. wg ryczałtowej stawki 2% od przychodu).

Dokumentacja związana ze śledzeniem produktu

W przypadku, gdy pszczelarz dostarcza produkty do podmiotów takich jak sklep, restauracja, stołówka, należy udostępnić temu podmiotowi: dokładny opis żywności, wolumen lub ilość żywności, dane i adres dostawcy, dane i adres odbiorcy, odniesienie identyfikujące odpowiednio serię, partię lub przesyłkę, data wysyłki. Jest to wymóg wynikający z rozp. wykonawczego Komisji (UE) nr 931/2011 – o którym piszemy (wraz z podaniem pełnej nazwy i numerów odpowiednich dzienników) w rozdziale IV.1. Warto zaznaczyć, że wszystkie wymagane informacje mogą zostać uwzględnione w fakturze lub fakturze VAT RR – nawet jeśli miałyby to oznaczać sporządzenie odrębnych dopisków w zakresie brakujących danych (np. na fakturze można zrobić dopisek „miód rozlany 10.07.2020 r., wysłano 5.08.2020 r. – jeśli tych danych brakuje. Pszczelarz powinien przechowywać u siebie egzemplarz np. faktury z tożsamymi informacjami).

Jak wystawić fakturę?

Uwaga – dokumentowaniu sprzedaży produktów lokalnych, w tym miodu poświęciliśmy osobny poradnik, który wraz z przykładowymi wzorami faktur dostępny jest na stronie Podlaskiego Centrum Produktu Lokalnego PCPL.wrotapodlasia.pl.

XVIII. Etykietowanie produktów

[Rozdział opracowano z uwzględnieniem następujących przepisów:

- rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. UE. L. z 2011 r. Nr 304, str. 18 z późn. zm.),
- ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 2178),
- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu (Dz. U. Nr 181, poz. 1773 z późn. zm.),
- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 13 kwietnia 2004 r. w sprawie szczegółowego zakresu i sposobu znakowania niektórych grup i rodzajów artykułów rolno-spożywczych kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej (Dz. U. Nr 83, poz. 772).]

Pszczelarz zobowiązany jest również do stosowania etykiet zgodnych z obowiązującymi przepisami. Czujemy się w obowiązku zaznaczyć, że nalepienie np. wyłącznie wizytówki z numerem telefonu, na pewno nie jest właściwą metodą. Zainteresowanych odsyłamy na strony Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (jest to instytucja kontrolująca nie tylko jak sama nazwa wskazuje jakość produktu (również miodu), lecz również egzekwuje prawidłowe znakowanie towarów.

Na etykiecie miodu muszą znaleźć się następujące informacje:

- dane producenta;
- nazwa produktu, tj. MIÓD; pełną nazwę rodzaju miodu (tj. nektarowy, spadziowy,

nektarowo-spadziowy) i jego odmiany (odpowiednio np. wielokwiatowy, lipowy, gryczany, ze spadzi liściastej, ze spadzi iglastej);

- kraj pochodzenia, tj. Polska;
- ilość netto;
- data minimalnej trwałości (36 m-cy);
- warunki przechowywania;
- numer partii produkcyjnej (ew. dokładną datę minimalnej przydatności).

Odpowiadając na potrzeby branży, przedstawiamy przykładowy schemat prawidłowo sporządzonej etykiety:

<p>Najlepiej spożyć przed: 1.06.2023 r.</p> <p>Przechowywać w zaciemnionym, suchym i chłodnym miejscu.</p> <p>Data minimalnej trwałości jest jednocześnie numerem partii produkcyjnej.</p>	<p>Miód nektarowy wielokwiatowy</p>	<p>Masa netto: 1,2 kg</p> <p>Ulega krystalizacji</p> <p>PRODUKT POLSKI</p>	<p>Jan Pszczółka Pszczółka Wólka 23 12-223 Pszczelin [opcjonalnie] Weterynaryjny numer identyfikacyjny: 10211111</p>
---	--	--	--

Komentarz do schematu etykiety:

Nazwa miodu: warto zaznaczyć, że jeśli nie mamy 100% pewności co do rośliny, której procentowa zawartość pyłku w miodzie występuje w odpowiedniej przewadze (a bez badań laboratoryjnych trudno mieć taką pewność), lepiej jest na etykiecie nie wskazywać odmiany miodu z określeniem nazwy rośliny (np. „Miód nektarowy lipowy”). Jeśli analiza pobranej przez inspektora próbki do badań nie potwierdzi deklaracji na etykiecie, pszczelarz musi się liczyć z mandatem. Dlatego też w przypadku wątpliwości, bezpieczniej jest użyć nazwy „Miód nektarowy wielokwiatowy”. Możliwe jest też stosowanie po prostu słowa „Miód” – ew. podając kontekst usadowienia pasieki (np. „Miód z terenów leśnych”, „Miód z terenów bagiennych” – o ile te informacje mają pokrycie w stanie faktycznym).

Oznaczanie daty minimalnej trwałości: teoretycznie w przypadku produktów, których trwałość przekracza 18 miesięcy, wystarczy podać sam rok (wówczas zastosowalibyśmy formułę „Najlepiej spożyć przed końcem [2023 r.]”), niemniej jednak wówczas na etykiecie trzeba byłoby dodatkowo uwzględnić znakowanie kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej. Znakowanie tym kodem [moglibyśmy go zapisać np. „L/06/2020”] nie jest wymagane w przypadku środków spożywczych, których oznakowanie zawiera datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia, określone z podaniem co najmniej dnia i miesiąca. Biorąc pod uwagę, że pszczelarze często stosują prefabrykowane etykiety uważamy, że najmniej dopisywania będzie w proponowanym przez nas schemacie.

Oznaczanie partii produkcyjnej kodem jest raczej niepraktykowane i może budzić niezrozumienie oraz wątpliwości.

Datę minimalnej trwałości (3 lata) określamy względem daty miodobrania – nawet, gdy faktyczna czynność rozlania do słoika jest odsunięta w czasie z przyczyn technologicznych.

Przy okazji warto wspomnieć, że trwałość miodu przy odpowiednim przechowywaniu jest praktycznie nieograniczona. Zgodnie z ogólnie przyjętą i powszechnie akceptowaną praktyką trwałość określa się na 36 miesięcy od daty miodobrania. Z uwagi na to pszczelarz nie potrzebuje sporządzać badań tzw. przechowalniczych.

Warunki przechowywania: należy określić pod oznaczeniem daty minimalnej trwałości. Dzięki temu wiadomo, że na spożycie miodu mamy wskazany czas, przy zachowaniu zaleceń producenta odnośnie określonego przechowywania. Jak wynika z naszego poradnika, pomimo, że miód nie wymaga przechowywania chłodniczego, to nie należy go jednak przegrzewać, prześwietlać, ani też narażać na wilgoć – stąd proponowana formuła.

Masa netto: słowo „masa” często jest mylnie stosowana wymiennie ze słowem „waga”. Waga jest urządzeniem technicznym (takim np. ze wskazówką lub odważnikami), więc należy pamiętać, że w kontekście etykiety używamy słowa „masa” (jako wskazanie odczytu urządzenia zwanego wagą). Uwaga – jeśli przy kontroli faktyczna masa miodu (po odjęciu masy słoika) będzie odbiegać od deklaracji na etykiecie, wówczas pszczelarz otrzyma dotkliwy mandat. Dlatego też zaleca się zweryfikować informację przy pomocy wagi legalizowanej. W przypadku braku takowego urządzenia (w tym możliwości jego np. wypożyczenia), możemy podpowiedzieć, że przy ciągłym stosowaniu tych samych słoików, lepiej jest nalewać miodu z naddatkiem do określonej wysokości słoika (wówczas nawet, jeśli nie posiadamy wagi legalizowanej, unikniemy mandatu).

Warto zaznaczyć, że w przypadku masy netto w zakresie od 1 g do 1000 g jednostką miary określa się w gramach [g]; a dla masy równej i powyżej 1000 g, stosuje się wskazania w kilogramach [kg]. Dlatego na małym słoiku wpisujemy wartość np. 350 g, a na dużym np. 1,25 kg.

Ulega krystalizacji: informacja nieobowiązkowa.

Kraj pochodzenia: należy wskazać kraj pochodzenia. My proponujemy zastosowanie oficjalnego oznaczenia „Produkt polski”, który to znak może być używany również do miodu pochodzenia krajowego bez potrzeby uzyskiwania zaświadczeń, zezwoleń etc.

Weterynaryjny numer identyfikacyjny: informacja nieobowiązkowa dla pszczelarzy działających w kontekście naszego poradnika. Pszczelarz może pochwalić się spełnianiem wymogów formalnych i podać – w zależności od zarejestrowanej formuły weterynaryjny numer np. „Sprzedaży bezpośredniej” lub „Rolniczego handlu detalicznego” (higieniczne formuły administracyjne opisujemy w rozdziale V). Numeru tego nie należy mylić z

numerami w innych ewidencjach (np. z numerem w ewidencji gospodarstw rolnych). Weterynaryjny numer identyfikacyjny swojej działalności znajdziesz na decyzji powiatowego lekarza weterynarii (którą wydaje się na wniosek producenta – wzory odpowiednich wniosków prezentujemy w załącznikach).

Mniej czasem znaczy więcej: należy bardzo ostrożnie stosować „zaawansowaną polonistykę”, mającą okraszyć etykietę opisami naszego produktu przypisując mu różnorodne walory. Wszelkie komentarze w rodzaju tych o niebotycznych właściwościach zdrowotnych, jak też o tym, jaki to nasz produkt jest „naturalny” może skończyć się mandatem. Miód to miód, a jego specyfika została określona w różnych przepisach. Nie ma możliwości nazywać jakiegos syntetycznego wyrobu mianem „miodu”, więc wiadomo, że jeśli coś ma na etykiecie „miód”, to musi być naturalny. Z ostrożnością należy też podchodzić do eufemizmów w rodzaju „Od pszczelarza naturalnie”. Powodowanie wrażenia, że nasz produkt ma jakieś specyficzne cechy w tym zakresie może zostać potraktowane jako wprowadzanie konsumenta w błąd. Dlatego też zachęcamy, aby klienta oczarować jakością naszego produktu raczej podczas szczerzej rozmowy np. na stoisku sprzedażowym i nie mieszać do tego informacji na etykiecie.

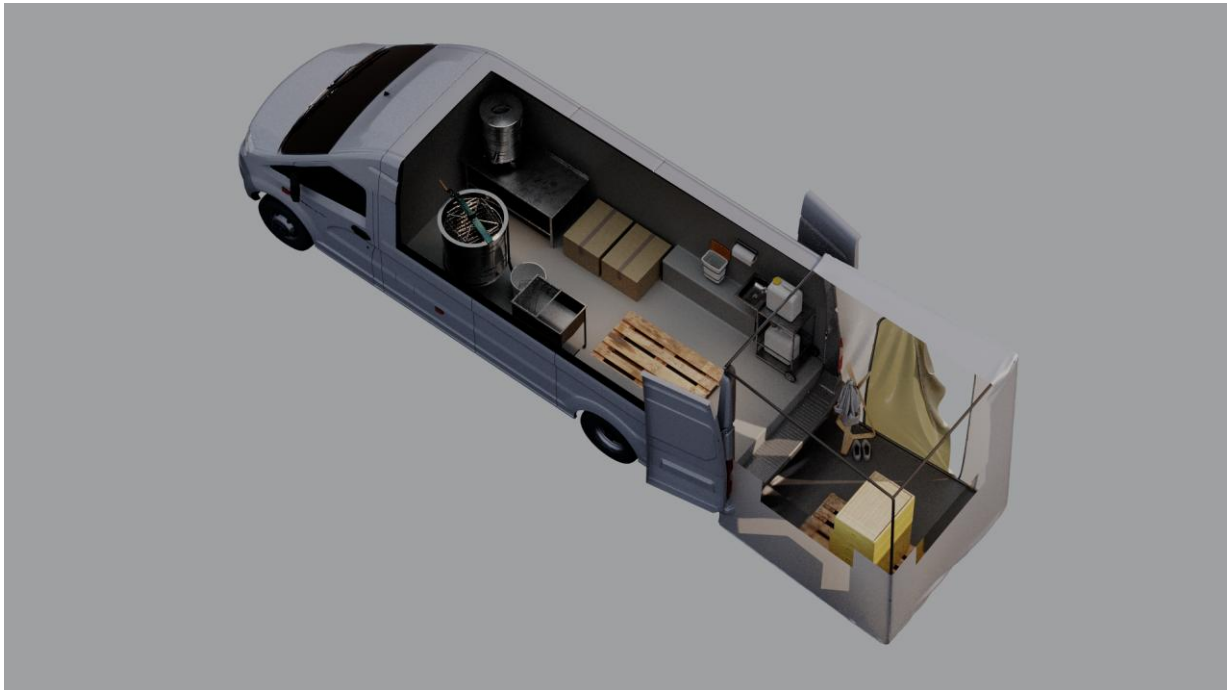
XIX. Modelowe przykłady aranżacji pracowni do pozyskiwania miodu

W poprzednich rozdziałach omówiliśmy uwarunkowania formalne związane z prowadzeniem działalności w zakresie produktów pszczelich. Zgodnie z założonym zakresem tematycznym skoncentrowaliśmy się też na omówieniu wymogów prawnych wynikających z zasad higieny i bezpieczeństwa żywności. Mamy nadzieję, że proponowane rozwiązania uznacie Państwo za rozsądne i możliwe do zrealizowania we własnych pasiekach. Jednakże nic nie działa na wyobraźnię tak dobrze, jak przykład. Dlatego też przygotowaliśmy modelowe rozwiązania zorganizowania pracowni do pozyskiwania miodu oraz miejsc dystrybucji. Proponowane przez nas rozwiązania mogą być prowadzone w ramach „Produkcji podstawowej”/ „Sprzedaży bezpośredniej”/ „Rolniczego handlu detalicznego”/ „Handlu detalicznego”. Warto zauważyć, że w naszym poradniku prezentujemy również modelowe rozwiązania w zakresie miejsca magazynowania na etapie dystrybucji oraz miejsca sprzedaży. Podkreśliśmy, że formę lub formy rejestracji wybiera pszczelarz zwracając uwagę na specyfikę i ograniczenia formalne tych formuł administracyjnych oraz swoje potrzeby. Możliwe jest zarejestrowanie kilku formuł administracyjnych.

Uwaga: pomimo zastosowania sugestywnej, możliwie wiernej formy odwzorowania pomieszczeń, należy pamiętać, że ilustracje mają charakter umowny i trzeba analizować je w kontekście treści zawartych w poradniku. Każdy pszczelarz sam musi ocenić, jak dużo przestrzeni potrzebuje do produkcji oraz jak wydajny sprzęt zostanie wykorzystany w jego pracowni. Opracowanie modeli zostało poprzedzone terenowymi wizytacjami w

funkcjonujących pasiekach, dzięki czemu mamy przekonanie, że w wielu przypadkach nasze modelowe propozycje mogą być przydatne. Należy jednak zawsze pamiętać, że pracowni do pozyskiwania miodu muszą zapewnić możliwość zachowania cyklu produkcyjnego (odsklepanie, wirowanie i cedzenie miodu na sitach, pozostawienie w odstojniku do sklarowania i rozlewanie). W niektórych przypadkach oznacza to konieczność zmiany ustawienia sprzętu w zależności od fazy cyklu produkcyjnego, czego nie odzwierciedla statyczna ilustracja.

Przykład 1: pracownia mobilna



Pracownia mobilna **może towarzyszyć stacjonarnym pracowniom** do pozyskiwania miodu, które prezentujemy w pozostałych wariantach. Przy pracowni mobilnej prawdopodobnie będziemy potrzebować dodatkowego, wydzielonego pomieszczenia, do którego możemy przywieźć miód w zamykanych naczyniach np. wiadrach i dokonać procesów związanych z jego klarowaniem, a następnie rozlewaniem w słoiki. Należy również wygospodarować miejsce na mycie sprzętu itp.

W pierwszym przykładzie proponujemy wykorzystanie samochodu dostawczego, ale podobne – a nawet lepsze warunki można zapewnić np. w przyczepie campingowej lub barakowozie. Zakładamy, że ze względu na warunki pracy pszczelarz nie będzie pracował w pojeździe dłużej niż 2 godz. w ciągu doby. W niniejszym przykładzie wykazujemy, że również w trudnych warunkach możliwe jest sprostanie zasadom bezpieczeństwa żywności. Naszym zdaniem większość rozwiązań będzie lepsza, niż wykorzystanie domowej kuchni po jej

czasowym wyłączeniu z użytkowania domowego (choć podkreślamy, że i takie rozwiązanie jest jak najbardziej możliwe – i to nie tylko w ramach „RHD”, jak się to przyjęło niekiedy uważać).

Uwaga: należy zauważyć, że proces klarowania miodu przebiega w czasie. Można sobie jednak wyobrazić sytuację, że pszczelarz ma specjalny pojazd, który w sezonie wykorzystywany jest wyłącznie jako pracownia do pozyskiwania miodu (może to być też np. specjalnie zaadaptowana do tego celu przyczepa campingowa lub kontener). Rozwiązanie modelowe należy traktować jako inspirację, a faktyczne wyposażenie i organizację pracy dostosować do własnych potrzeb.

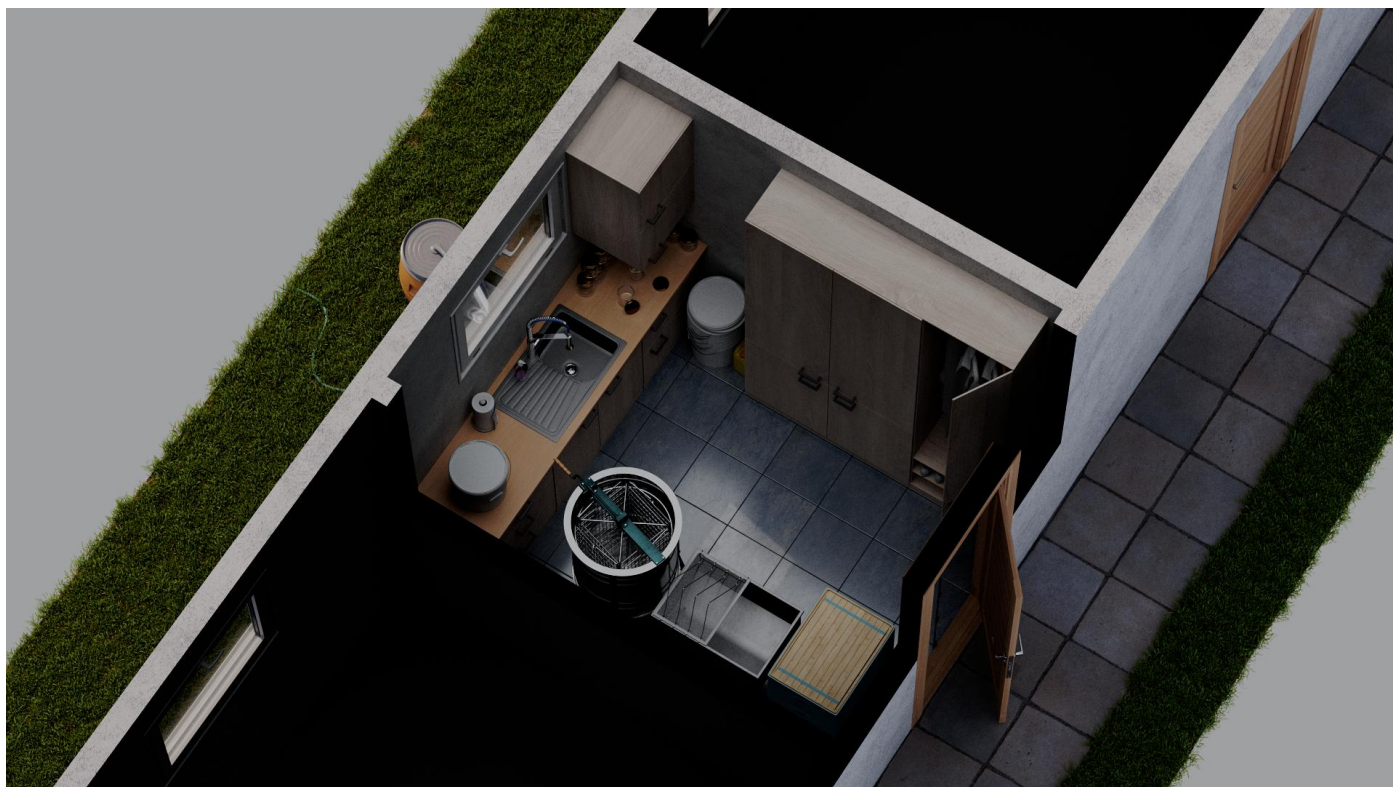
Zastosowane rozwiązania organizacyjne i techniczne:

- 1) Ważnym elementem pracowni mobilnej jest zastosowanie dostawki namiotowej, która pełni funkcję przedsionka, przestrzeni tzw. „brudnej”, która może przydać się do odstawienia np. korpusów z ula oraz miejsca zmiany odzieży na roboczą. Wynika to przede wszystkim z faktu, że do środka nie mogą zlatywać się owady, a zwłaszcza pszczoły zwabione zapachem miodu. Należy również zwrócić uwagę, aby bezpośrednio przed wejściem do części bagażowej wyłożyć np. matę, aby nie stąpać po trawie w obuwiu roboczym.
- 2) Wnętrze pojazdu powinno być odpowiednio przygotowane: należy zadbać o zmywalne ściany i podłogę, a przed wniesieniem sprzętu należy rzecz jasna zadbać o czystość wnętrza. Zakładamy, że podłoga zostanie zabezpieczona papierem malarskim przed zabrudzeniami.
- 3) Pomimo, że nie we wszystkich momentach będziemy potrzebować zasilania elektrycznego (możemy np. używać ręcznej wirówki), to prawdopodobnie mimo wszystko niektóre urządzenia mogą wymagać podłączenia do prądu. W niektórych sytuacjach możliwe będzie wykorzystanie wewnętrznego akumulatora pojazdu np. w połączeniu z przetwornikiem. Możliwe jest również doprowadzenie prądu przedłużaczem, jak też zasilanie z zewnętrznego akumulatora lub agregatu. Możliwe jest również zastosowanie urządzeń z własnym zasilaniem lub np. zasobników przechowujących uprzednio podgrzaną wodę.
- 4) Należy zadbać o właściwe mocowanie wykorzystywanego sprzętu – zwłaszcza na czas przejazdu.
- 5) W pracowni mobilnej nie może zabraknąć wymaganych elementów, o których pisaliśmy we wcześniejszych częściach poradnika. Dlatego też należy zaopatrzyć się w mobilny zlew do mycia rąk – gotowe rozwiązania wykorzystujące spływ grawitacyjny dostępne są na rynku, a przy odrobinie zdolności technicznych

odpowiedni sprzęt można wykonać samodzielnie (sprawdź dostępne opcje w wyszukiwarce internetowej wpisując hasło: „mobilny zlew do mycia rąk”).

- 6) Należy pamiętać o zasadach higieny związanych z przygotowaniem „pracowni mobilnej”, jak też umyciu sprzętu po zakończeniu produkcji.

Przykład 2: pracownia w zaadaptowanym pomieszczeniu gospodarskim



Zastosowane rozwiązania organizacyjne i techniczne:

- 1) W tym przykładzie na potrzeby pracowni do pozyskiwania miodu wykorzystano fragment budynku, który w dalszej jego części pełni funkcję garażu. Ściany wewnątrz pracowni zostały wykończone tynkiem cementowym, a dodatkowo w miejscach podlegających zabrudzeniu zabezpieczono je zmywalnym lakierem dedykowanym do użycia w przemyśle spożywczym (o stosowne dokumenty potwierdzające ten stan rzeczy pytaj sprzedawcę i poproś o ich kopię. Potrzebujemy wysoce zmywalnej i odpornej powłoki bezbarwnej lub w kolorze, odpornej na rozpuszczalniki, kwasy i zasady, wytrzymującej mycie myjką ciśnieniową i mocnymi środkami chemicznymi, elastycznej, odpornej na ścieranie i uderzenia).
- 2) Podłoga została wyłożona zwykłą terakotą, z kilkucentymetrową zakładką na ściany, które nie są pokryte stałą zabudową (co ułatwia jej mycie). W wyborze terakoty warto

kierować się nie tylko ceną, lecz również innymi parametrami jak np. antypoślizgowość.

- 3) W przykładzie meble zostały wykonane samodzielnie przez pszczelarza. Jako frontów użyto zwykłej, nielakierowanej sklejki. Na blat roboczy wykorzystano prosty blat kuchenny wykonany z płyty wiórowej, pokrytej drewnopodobnym laminatem odpornym na wysokie temperatury oraz zawilgocenie.
- 4) Pracę ułatwia głęboka komora zlewu oraz bateria typu gastronomicznego ze spryskiwaczem. W tym samym miejscu zorganizowano też stanowisko do mycia rąk.
- 5) Rozliczne szafy dają możliwość przechowywania słoików, które przechowywane są w ilości adekwatnej do niewielkiej skali produkcji.
- 6) Z uwagi na ograniczoną powierzchnię, wykorzystywany jest dwufunkcyjny stół do odsklepienia (po zakończeniu odsklepienia można zdemontować z pokrywy oparcie dla ramek i zamknąć nią wanienkę).
- 7) Woda do pomieszczenia doprowadzana jest tylko w sezonie przy użyciu odpowiedniego węża do wody pitnej. Wodę podgrzewa się przy użyciu przepływowego podgrzewacza. Odprowadzenie następuje do beczki zlokalizowanej na zewnątrz pracowni do pozyskiwania miodu.
- 8) Zakładamy, że w jednej z sąsiednich komórek zlokalizowano podręczną pracownię pasieczną, gdzie gromadzony jest sprzęt związany z funkcjonowaniem pasieki. Ponadto opcjonalnie, w ramach przykładu nr 5, przewidujemy możliwość posiadania kolejnej komórki, którą można zagospodarować na potrzeby dystrybucji produktów pszczelich (zwłaszcza w ramach „Handlu detalicznego”).
- 9) Ponadto zakładamy, że nasza pracownia umiejscowiona jest tuż obok domostwa, dzięki czemu nie musimy inwestować w dodatkową w toaletę.
- 10) Na zewnątrz ułożono ścieżkę z płyt chodnikowych, dzięki czemu pszczelarz nie wnosi błota do pomieszczenia – nawet jeśli potrzebuje wyjść na chwilę nie zmieniając obuwia.
- 11) Z uwagi na fakt braku przedsionka, w wejściu zamocowano solidną moskitierę z magnesami. Moskitierę zamocowano również w świetliku, ale w sposób umożliwiający wypędzenie pszczół bez konieczności ich zabijania.
- 12) Z uwagi na ograniczenia przestrzeni, układ rozstawienia sprzętu może się zmieniać w zależności od etapu cyklu produkcyjnego (rozdzielność czasowa procesów) i w dużej mierze zależeć będzie od sposobu pracy pszczelarza, czego nie sposób ukazać na ilustracji. Jest to wariant „minimum”, co oznacza, że w tych warunkach raczej nie poradzimy sobie posiadając więcej, niż 30 rodzin pszczelich.

Przykład 3: pracownia w wersji rustykalnej (domek pszczelarza)



Niektórzy pszczelarze mają możliwość realizować swą pasję w specjalnie do tego celu przeznaczonych budynkach. W tym przykładzie mamy więc do dyspozycji więcej przestrzeni, co z pewnością poprawi komfort pracy. Dlatego też mamy propozycję dla pszczelarzy, którzy mogą pozwolić sobie na zaadoptowanie specjalnego budynku. W tym przykładzie chcieliśmy również pokazać, że miejsce produkcji miodu nie zawsze musi przypominać typowe wnętrze laboratorium, aczkolwiek powinno spełniać wymagania w zakresie prawidłowości ciągu technologicznego i utrzymania higieny i porządku

Rozwiązanie to możemy zaprezentować dzięki zaangażowaniu ks. Henryka Kosza, który nie tylko był źródłem inspiracji przy opracowaniu pracowni w tym wariantcie, lecz również wydatnie wspierał prace przy poradniku (pasieka w Siemiatyczach, województwo podlaskie). Korzystając z okazji bardzo dziękujemy za okazane wsparcie.

Zastosowane rozwiązania organizacyjne i techniczne:

- 1) W naszym przykładzie założyliśmy, że na terenie posesji znajduje się domek pszczelarza, w bezpośrednim sąsiedztwie którego znajduje się również właściwe domostwo.
- 2) W tej realizacji założyliśmy, że cała pracownia została wykończona w drewnie. Z uwagi, na fakt, że drewno jest lakierowane, spełnia ono jak najbardziej wymogi higieniczne dla ścian i sufitów przy tym rodzaju działalności. Warto zauważyć, że drewniana konstrukcja nie powoduje nadmiernego gromadzenia się wilgoci.

- 3) Do domku pszczelarza przyłączono sekcję chłodniczą do przechowywania ramek/ plastrów, co ogranicza możliwość rozprzestrzeniania się pasożytów.
- 4) Na zapleczu domku zorganizowano magazyn na potrzeby przechowywania słoików oraz produktu gotowego przeznaczonego do sprzedaży.
- 5) Z uwagi na fakt, że domek nie dysponuje przedsionkiem, w wejściu zastosowano moskitierę z magnesami (podobnie też siatką zabezpieczono okna).
- 6) Zmyślne mocowania stwarzają dogodne warunki do przechowywania ramek. W tym przykładzie (w pomieszczeniu po prawej) zainstalowano nieobowiązkowy, ale użyteczny zestaw do chłodzenia, dzięki czemu pszczelarz zabezpiecza się przed rozwijaniem się motylicy (barciaka) w ramach.
- 7) Do domku doprowadzono ścieżkę z płytek chodnikowych, aby zminimalizować możliwość wnoszenia błota do wnętrza.

Przykład 4: pracownia profesjonalna



Pszczelarz, który myśli o rozwoju swojej działalności pszczelarskiej może z czasem chcieć zwiększyć produkcję miodu jako dział specjalny produkcji rolnej (tj. w wymiarze ponad 80 rodzin pszczelich⁶⁴) lub uruchomić z sąsiadami spółdzielnię pszczelarską. Podejście perspektywiczne, a także względy praktyczne będą wymagały zapewnienia wyjątkowej staranności w utrzymaniu pomieszczeń w czystości (np. poprzez mycie myjką ciśnieniową ścian) oraz potencjału do ustanowienia systemu HACCP⁶⁵. Dlatego też prezentujemy wariant, który z nadlatkiem wyczerpuje wymogi określone przepisami dot. „Sprzedaży bezpośredniej” lub załącznika I do rozp. 852/2004. Rozwiązanie to możemy zaprezentować dzięki Panu

⁶⁴ Jak już zostało wspomniane, niniejszy poradnik obejmuje swym zakresem produkcję miodu w wymiarze nieprzekraczającym uzysku od 80 rodzin pszczelich, co wynika z linii demarkacyjnej RHD, sprzedaży bezpośredniej jak też wskaźnikach określających działy specjalne produkcji rolnej. Przykładową pracownię nr 4 przedstawiamy jako nadającą się do wirowania i pakowania miodu w ramach sprzedaży bezpośredniej/ produkcji podstawowej/ RHD, ale w niektórych sytuacjach nasz model może na poziomie konstrukcyjnym nadać się również na tzw. zakład konfekcjonowania miodu (niemniej jednak tej kwestii nie rozstrzygamy na łamach niniejszego poradnika).

⁶⁵ Przypomnijmy, że wymóg ten z definicji nie dotyczy „Sprzedaży bezpośredniej” (formuła wyłączona ze stosowania rozp. 852/2004). W pozostałych formułach produkcyjnych, wymóg ten występuje wyłącznie w zakresie działalności przekraczającej swym zakresem produkcję podstawową i transport (działanie powiązane) – czyli w praktyce dotyczy formuły „Handlu detalicznego” oraz częściowo „RHD” (tylko na etapie dystrybucji). Wymóg HACCP będzie za to dotyczył np. spółdzielni pszczelarskiej, czy też innego zakładu działającego z uwzględnieniem skupu – ale tą opcją nie zajmujemy się w ramach niniejszego poradnika i nie rozstrzygamy możliwości wykorzystania przykładu 4 na potrzeby zaaranżowania produkcji nie mieszczącej się w definicji „produktu podstawowego”.

Sławomirowi Podgajnemu z Rejonowego Koła Pszczelarzy w Brzezinach (województwo łódzkie), który zgodził się na wykorzystanie swego autorskiego projektu technologicznego. Warto zauważyć, że w przypadku zastosowania rozwiązania modułowego (np. jako sąsiadującego kontenera lub z opcją wykorzystania dodatkowych pomieszczeń) istnieje możliwość dołączenia zaplecza biurowego, toalet oraz pomieszczenia socjalnego dla pracowników (gdyby kiedyś mieli zostać zaangażowani już w ramach np. spółdzielni pszczelarskiej lub zakładu konfekcjonowania miodu).

Zastosowane rozwiązania organizacyjne i techniczne:

- 1) W przykładzie na potrzeby miodowej pracowni pszczelarza wykorzystano samodzielny budynek, niemniej jednak alternatywnie podobny efekt można uzyskać w przypadku zastosowania samodzielnego modułu mobilnego o charakterze biurowo-gastronomicznym (kontenera).
- 2) W tym wariantcie wygospodarowano przedsionek, który pełni funkcję bufora. Jest to miejsce, gdzie nie tylko w wygodny sposób można zmienić odzież na roboczą – należy zwrócić uwagę, że jest tu specjalna umywalka do rąk w przedsionku. Tutaj też możemy odstawić korpusy, zanim przeniesiemy plastry do obróbki w dalszych częściach zakładu.
- 3) Pomieszczenie wykończono gładkimi materiałami, a kratka ściekowa w podłodze sprawia, że mycie pomieszczenia jest jeszcze łatwiejsze i przebiega sprawnie. Wszystkie kąty zostały odpowiednio zabezpieczone przed dostawaniem się brudu w szczeliny.
- 4) Z uwagi na trwałość oraz wygodę w myciu zastosowano nowoczesne urządzenia pszczelarskie, a stół i duży zlew do celów technologicznych wykonano ze stali kwasoodpornej tzw. „kwasówki”, dzięki czemu sprzęt posłuży przez lata.
- 5) W zakładzie wyodrębniono również pomieszczenie na magazyn produktu gotowego, gdzie można przygotowywać się do dystrybucji produktu finalnego (aczkolwiek do pracowni klienci z założenia nie wchodzi).
- 6) Warto zauważyć, że zastosowane rozwiązania dają perspektywy rozwoju – przy dodatkowym zastosowaniu określonych procedur opartych na systemie HACCP istnieje potencjał do przekształcenia zakładu np. na formę spółdzielczą, dzięki czemu pojawi się możliwość również możliwość skupu miodu i dalsze jego konfekcjonowanie.

Przykład 5: pomieszczenie dystrybucyjne w zaadaptowanym pomieszczeniu gospodarskim



W naszym poradniku poświęciliśmy wiele uwagi na uzasadnienie racjonalności wydzielenia dodatkowego miejsca na potrzeby dystrybucji produktów pszczelich. Jest to pomieszczenie nieobowiązkowe – powinni o nim pomyśleć przede wszystkim pszczelarze zainteresowani uruchomieniem „Handlu detalicznego” (ew. „RHD” – chociaż w tym przypadku istnieje większa łatwość wykorzystania pomieszczeń ruchomych/tymczasowych lub wykorzystywanych normalnie jako pomieszczenia mieszkalne). Przypomnijmy, że zgodnie z założeniami będziemy je wykorzystywać jako dodatkowy magazyn, w którym również będziemy przygotowywać się do wyjazdów sprzedażowych (np. na bazar). Pomieszczenie to przyda się nam również, gdy będziemy mieli potrzebę zapakowania kartonów do wysyłki np. na rzecz klienta detalicznego. Wskazane w tym miejscu pomieszczenie w żadnym razie nie nadaje się do celów pozyskiwania miodu (w tym celu można zainspirować się przykładami o numerach 1-4). Ponadto pszczelarz prawdopodobnie będzie potrzebował zorganizować sobie mniej lub bardziej tymczasowe stoisko na potrzeby sprzedaży na rzecz klienta (detalicznego). Możliwy sposób jego aranżacji przedstawiamy w przykładzie nr 6.

Przypominamy, że nasze „mikro-centrum spedycyjne” (jeśli zdecydujemy się je uruchomić w formule innej niż „Sprzedaż bezpośrednia”) podlegać będzie systemowi HACCP. W omawianym przykładzie wdrożyliśmy jednak wiele zasad elastyczności, przewidzianych zwłaszcza dla małych przedsiębiorstw spożywczych. Rzecz jasna pamiętamy, że przykładzie tym – podobnie jak we wszystkich pozostałych – nie zatrudniamy personelu, a w samym pomieszczeniu dystrybucyjnym nie będziemy przebywać dłużej niż 2 godz. w ciągu doby.

Zastosowane rozwiązania organizacyjne i techniczne:

- 1) W „mikro-centrum spedycyjnym” nie potrzebujemy zmieniać odzieży na roboczą. W sytuacjach szczególnych, gdy np. pada deszcz, przy wejściu przewidzieliśmy wieszak na kurtkę oraz miejsce do odstawienia butów (gdy są ubłocone i wymagają zmiany).
- 2) W pomieszczeniu nie potrzebujemy umywalki, ani toalety. Nie są one wymagane, gdyż do celów sanitarnych wystarczająca jest infrastruktura w pobliskim domostwie pszczelarza (ilość „zerową” w samym pomieszczeniu należy uznać za wystarczającą),
- 3) W przykładzie zaprezentowaliśmy również możliwość zastosowania zasad elastyczności w zakresie wykończenia ścian. Zwróćmy uwagę, że jest to zwykła cegła klinkierowa. Takie rozwiązanie, ze względu na analizę ryzyka, którą zamieściliśmy w Poradniku, należy uznać za możliwe do stosowania. Ze względów praktycznych zaproponowaliśmy jednakże wykończenie podłogi terakotą.
- 4) Biorąc pod uwagę, że w omawianym przykładzie pomieszczenie do dystrybucji produktów pszczelich zlokalizowane jest w bezpośrednim sąsiedztwie pracowni do pozyskiwania miodu, nie ma potrzeby stosowania dodatkowych zabezpieczeń przeciwko gryzoniom. Nie ma również sensu instalowanie lamp UV.
- 5) Mając na względzie zapobieganie ryzyku wtargnięcia do pomieszczenia owadów, okna i drzwi zabezpieczono moskitierą. Dodatkowo moskitiera na oknie jest uchylna, aby umożliwić wypędzenie pszczoł bez konieczności ich zabijania.
- 6) Warto zwrócić uwagę, że podobne warunki można stworzyć np. w przyczepie campingowej lub domku narzędziowym – o ile pszczelarz będzie w stanie zapewnić, że wewnątrz nie będzie nadmiernie nagrzewane (domek narzędziowy można byłoby np. usytuować w cieniu większego budynku lub zadbać o izolację termiczną).

Przykład 6: stoisko tymczasowe/ ruchome na bazarze



Zgodnie z założeniami krótkiego łańcucha dystrybucji, nie sposób wyobrazić sobie, że pszczelarz – przynajmniej od czasu do czasu nie zechce prowadzić punktu nastawionego na bezpośrednią obsługę klienta detalicznego. W Poradniku podajemy szczegółowe wytyczne odnośnie możliwych opcji wprowadzania do obrotu w poszczególnych formułach administracyjnych. Postanowiliśmy do Poradnika dołączyć rozwiązanie, które stworzyliśmy z myślą o sprzedaży bazarowej, uniwersalnej dla niemal wszystkich formuł działalności – (tj. nada się na potrzeby „Handlu detalicznego”, „RHD”, „Sprzedaży bezpośredniej” – z wyjątkiem „Produkcji podstawowej”). Prezentujemy jedną z prostszych instalacji, najczęściej zresztą spotykaną w realnych sytuacjach, gdy sprzedaż następuje pod tzw. „chmurką”. Rzecz jasna przewidujemy, że prezentowane stoisko będzie lokalizowane w miejscach dysponujących odpowiednią infrastrukturą, zapewnianą przez zarządcę terenu (tj. toaletami, umywalkami itp.).

Zastosowane rozwiązania organizacyjne i techniczne:

- 1) W przykładzie wykorzystujemy auto osobowe, które na co dzień służy również do prywatnych celów pszczelarza i jego rodziny. W przypadku „Handlu detalicznego” oraz „RHD” jest to element elastyczności i równoważności, przewidziany przez przepisy europejskie do stosowania zwłaszcza przez małych producentów. Dodatkowo na łamach poradnika zamieszczamy szczegółową analizę ryzyka (a właściwie jego

braku), która dodatkowo uprawnia nas do wdrożenia daleko idących zasad elastyczności.

- 2) Nie sposób przedstawić tego precyzyjnie na wizualizacji, ale zakładamy, że wnętrze bagażnika wysłane jest zmywalnym brezentem lub folią, aby nie doprowadzić do trwałego zabrudzenia w przypadku ewentualnego wycieku lub przypadkowego rozbicia słoika.
- 3) Zakładamy, że sprzedaż będzie następowała bezpośrednio z bagażnika, lecz celem lepszego wyeksponowania towaru nasze stoisko zaopatrzyliśmy w rozkładany stół turystyczny (nadadzą się również drewniane skrzynki i inne rozsądne rozwiązania). Warto zwrócić uwagę, że na wizualizacji w danej chwili bagażnik jest pusty. Kontekst jest taki, że produkty zostały usunięte, aby się zbyt nie nagrzały.
- 4) Stół zgodnie z wycuciem estetyki pszczelarza można przyozdobić np (czystym) obrusem, lecz nie jest on konieczny. Bez względu na zastosowane rozwiązanie, jeśli nie będzie powodowało zabrudzenia słoików, nie ma ono znaczenia dla bezpieczeństwa produktu.
- 5) Istotnym elementem stoiska jest zadaszenie, którego potrzebujemy przede wszystkim, aby nie dopuszczać do nadmiernego nagrzewania się produktu, jak też, aby ochronić go przed warunkami atmosferycznymi. W omawianym przykładzie wykorzystaliśmy parasol na dociążonej „stopie”, lecz nada się również namiot, a nawet brezent rozpięty między drzewami. Jeśli sprzedaż odbywa się w zadaszonych halach rzecz jasna zadaszenie możemy zostawić w gospodarstwie. Możemy z niego zrezygnować również wówczas, gdy sprzedaż odbywa się w niesłoneczne dni lub gdy stoisko przewidziane jest na bardzo krótki czas np. w godzinach porannych. W każdym razie ważne jest, aby nie dopuszczać do nagrzewania się produktów w trakcie ich sprzedaży.

Załącznik: wymagania dotyczące wody i lodu (fragment opracowania MRiRW)

[rozdział z opracowania Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi w uzgodnieniu z Departamentem Bezpieczeństwa Zdrowotnego Wody w Głównym Inspektoracie Sanitarnym pt *Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego – wymagania z zakresu bezpieczeństwa żywności*]

Podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią [...], w procesie produkcji i sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego, powinny używać wyłącznie wody spełniającej wymagania dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Jeżeli do produkcji lub przechowywania produktów pochodzenia zwierzęcego, takich jak tusze i podroby drobiu, zajęczaków i zwierząt łownych oraz mleko surowe, siara i surowa śmietana, używa się lodu, to powinien on być pozyskany wyłącznie z wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Woda przeznaczona do spożycia przez ludzi jest bezpieczna dla zdrowia ludzkiego, jeżeli jest wolna od mikroorganizmów chorobotwórczych i pasożytów w liczbie stanowiącej potencjalne zagrożenie dla zdrowia ludzkiego, wszelkich substancji w stężeniach stanowiących potencjalne zagrożenie dla zdrowia ludzkiego oraz nie wykazuje agresywnych właściwości korozyjnych i spełnia wymagania mikrobiologiczne i chemiczne określone w części A i B załącznika nr 1 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. poz. 2294). Ponadto podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią powinny podejmować wszelkie działania, aby woda spełniała wymagania ustalone dla:

- 1) parametrów wskaźnikowych określonych w części C załącznika nr 1 do ww. rozporządzenia;
- 2) dodatkowych wymagań chemicznych określonych w części D załącznika nr 1 do ww. rozporządzenia;
- 3) substancji promieniotwórczych określonych w załączniku nr 4 do ww. rozporządzenia.

Punktem, w którym woda przeznaczona do spożycia przez ludzi, wykorzystywana w zakładzie produkcji lub obrotu żywnością, musi spełniać wymagania wskazane w załącznikach do ww. rozporządzenia jest punkt czerpalny, z którego pobierana jest woda celem jej wykorzystania w produkcji lub obrocie żywnością, bez względu na źródło zaopatrzenia (przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne, indywidualne ujęcie wody). Nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi pełni Państwowa Inspekcja Sanitarna. Stwierdzenie przydatności wody do spożycia przez ludzi wykorzystywanej przez podmiot prowadzący sprzedaż bezpośrednią, bez względu na źródło dostarczanej wody (przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne, indywidualne ujęcie wody) może być dokonane na podstawie przedłożonych przez ten podmiot wyników badań jakości wody, wykonanych przez laboratorium Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub laboratorium o

udokumentowanym systemie jakości prowadzonych badań wody, zatwierdzonym przez Państwową Inspekcję Sanitarną. Państwowy wojewódzki inspektor sanitarny podaje do publicznej wiadomości informację o laboratoriach wykonujących badania pobranych próbek wody na obszarze jego właściwości miejscowej uwzględniającą aktualną informację obejmującą:

- 1) wykaz parametrów, metod badawczych i ich zakresy, dla których laboratorium uzyskało zatwierdzenie systemu jakości prowadzonych badań jakości wody wraz ze wskazaniem okresu trwania zatwierdzenia;
- 2) zestawienie charakterystyk metod badań stosowanych w badaniach jakości wody.

W przypadku korzystania przez podmiot prowadzący sprzedaż bezpośrednią z wody dostarczanej przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne, może zaistnieć sytuacja, w której miejsce poboru próbki wody do badań ustalone przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne pokrywa się z punktem czerpalnym wody wykorzystywanej w produkcji lub obrocie żywnością (zlokalizowanym u podmiotu prowadzącego sprzedaż bezpośrednią) - wówczas przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne jest zobowiązane do wykonywania badań jakości wody w zakresie oraz z częstotliwością wskazaną w ww. rozporządzeniu w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, natomiast podmiot prowadzący sprzedaż bezpośrednią w sytuacji, gdy np. dobre praktyki nie wskazują na konieczność monitorowania jakości wody przez ten podmiot z większą częstotliwością, nie musi wykonywać dodatkowych badań jakości wody.

W sytuacji natomiast, gdy miejsce poboru próbki ustalone przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne zostało zlokalizowane w urządzeniu wodociągowym [zdefiniowanym w art. 2 pkt 16 i art. 2 pkt 7 ustawy z dnia 7 czerwca 2001 r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1437 z późn. zm.). cyt.:

Urządzenia wodociągowe – ujęcia wód powierzchniowych i podziemnych, studnie publiczne, urządzenia służące do magazynowania i uzdatniania wód, sieci wodociągowe, urządzenia regulujące ciśnienie wody.”; „Sieć – przewody wodociągowe lub kanalizacyjne wraz z uzbrojeniem i urządzeniami, którymi dostarczana jest woda lub którymi odprowadzane są ścieki, będące w posiadaniu przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjnego.

wówczas podmiot prowadzący sprzedaż bezpośrednią musi wykonać badania jakości wody w punkcie zgodności, celem sprawdzenia czy woda wykorzystywana do produkcji żywności spełnia wymagania jakościowe. Na jakość wody w punkcie czerpalnym u odbiorcy usług ma bowiem wpływ również stan instalacji wewnętrznej obiektu, za jakość której odpowiada właściciel/zarządca danego obiektu, a nie przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne. We wskazanej powyżej sytuacji potwierdzeniem, że woda wykorzystywana do produkcji żywności spełnia wymagania jakościowe są wyniki badań wykonywane okresowo, zgodnie z

przyjętymi na podstawie oceny ryzyka⁶⁶ zakresem i częstotliwością, uzgodnionymi z właściwymi organami Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Zgodnie z ww. rozporządzeniem w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, organy inspekcji sanitarno-epidemiologicznej w ramach prowadzonego nadzoru nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, w przypadku stwierdzenia, że woda pobrana w punkcie zlokalizowanym poza siecią wodociągową, np. u producenta żywności, nie spełnia wymagań jakościowych wskazanych w rozporządzeniu, zawsze dążą do ustalenia jakości wody dostarczanej przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne w punkcie czerpalnym zlokalizowanym najbliżej zaworu głównego oraz ustalenia podmiotu odpowiedzialnego za nieodpowiednią jakość wody w badanym punkcie poboru wody.

Ww. ustawa o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków oraz ww. rozporządzenie w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi nie regulują kwestii dotyczącej dysponowania przez producentów żywności, zarówno w pierwszym jak i drugim przypadku, wynikami badań jakości wody wykonanymi przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne. Jednakże, np. na potrzeby kontroli przeprowadzanych przez organy UE, jak pokazują dotychczasowe doświadczenia, istotnym byłoby dysponowanie przez ww. podmioty oceną jakości wody dostarczanej przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne (kwestie możliwe są do uregulowania w umowie o zaopatrzenie w wodę podpisywanej pomiędzy przedsiębiorstwem wodociągowo-kanalizacyjnym, a danym rolnikiem). Podmioty zaopatrywane w wodę pochodzącą ze zbiorowego zaopatrzenia mają możliwość zapoznania się i uzyskania informacji o bieżącej ocenie jakości wody do spożycia wydawanej dla wodociągu zbiorowego zaopatrzenia w wodę m.in. na podstawie § 26 ww. rozporządzenia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (zgodnie z przepisami o dostępie do informacji publicznej lub z komunikatów umieszczanych na stronie internetowej urzędu gminy oraz na stronie internetowej przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjnego).

Zarówno podmioty stosujące w procesie produkcji i sprzedaży wodę dostarczaną przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne, w sytuacji, gdy miejsce poboru próbki ustalone przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne zostało zlokalizowane w urządzeniu wodociągowym, a nie w punkcie czerpalnym wody wykorzystywanej w produkcji lub obrocie żywnością (zlokalizowanym u podmiotu prowadzącego sprzedaż bezpośrednią) jak i podmioty wykorzystujące do tego celu wodę z własnego ujęcia dla mniej niż 50 osób lub mniej niż średnio 10 m³ wody na dobę, powinny uzgadniać zakres oraz częstotliwość badań jakości wody z właściwym państwowym powiatowym lub państwowym granicznym inspektorem sanitarnym.

⁶⁶ Analizę ryzyka zamieszczamy w rozdziale XII.

Przykładowo, zgodnie z załącznikiem nr 3 do ww. rozporządzenia, w przypadku gdy objętość dostarczanej lub produkowanej wody w strefie zaopatrzenia wynosi $\leq 100 \text{ m}^3/24\text{h}$, ustalenie częstotliwości pobierania próbek wody do badań zależy od właściwego państwowego powiatowego lub granicznego inspektora sanitarnego, jednak nie rzadziej niż 2 próbki na rok dla parametrów grupy A, 1 próbkę na 2 lata dla parametrów grupy B, z zastrzeżeniem minimalnej częstotliwości pobierania próbek wody do badań określonej w przepisach rozporządzenia w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej. Zgodnie zaś z rozporządzeniem w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią pobierające wodę z własnego ujęcia wykorzystywaną w procesie produkcji lub sprzedaży, powinny sprawdzać co najmniej raz w roku czy woda ta spełnia wymagania dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Pobór próbek wody do badań powinien być przeprowadzony przez właściwego próbkobiorcę, tj. przez osobę przeszkoloną do pobierania próbek wody przez organy inspekcji sanitarno-epidemiologicznej i posiadające aktualne zaświadczenie lub certyfikat albo zatrudnioną w laboratorium, które uzyskało certyfikat w zakresie pobierania próbek wody, a badanie tych próbek powinno być wykonane w jednym z laboratoriów inspekcji sanitarno-epidemiologicznej lub w innych laboratoriach o udokumentowanym systemie jakości prowadzonych badań wody, zatwierdzonym przez Państwową Inspekcję Sanitarną.

Podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią powinny udostępniać wyniki badania wody potwierdzające jej przydatność do spożycia przez ludzi na żądanie właściwego powiatowego lekarza weterynarii.

Załącznik: wzory wypełnienia formularzy

[Rejestracja działalności nadzorowanej w inspekcji weterynaryjnej]

Pasieczno, 14 lutego 2020 r.

(miejsowość, data)

Jan Pszczoła

PESEL: 1234567890

Miejsce zamieszkania i adres:

Pasieczno 222

22-222 Pszczelin

Komentarz: należy podać **imię, nazwisko, numer PESEL**, a w przypadku osoby nieposiadającej numeru PESEL – numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość oraz **miejsce zamieszkania i adres** albo nazwę, numer identyfikacji podatkowej (NIP), jeżeli numer taki został nadany, siedzibę i adres podmiotu;

Powiatowy Lekarz Weterynarii w

.....

ZGŁOSZENIE REJESTRACYJNE gospodarstwa pasiecznego – pasieki

Zwracam się z prośbą o zarejestrowanie pasieki zgodnie z poniższymi informacjami:

Określenie rodzaju i zakresu działalności nadzorowanej, którą wnioskodawca zamierza prowadzić <i>Komentarz: w przepisach ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 1421) nie pojawia się wymóg informowania o skali działalności.</i>	Rodzaj działalności: utrzymywanie pszczół w pasiece stacjonarnej oraz wędrowniej Zakres działalności: - pozyskiwanie miodu i nieprzetworzonych produktów pszczelich celem wprowadzania do obrotu, - umieszczanie pszczół na rynku.
Określenie lokalizacji obiektów budowlanych i miejsc, w których ma być prowadzona działalność nadzorowana,	W miejscu zamieszkania wnioskodawcy. Ponadto część uli zlokalizowanych jest w oddaleniu od gospodarstwa na terenie Gminy Pszczelin. W zależności od doraźnych potrzeb prowadzi się również pasiekę wędrowną na terenie powiatu zamieszkania, jak też powiatów przyległych (Powiat Sąsiedzicki, Powiat Górny oraz Powiat Iksiński).
Określenie planowanego czasu jej prowadzenia.	Bezterminowo (do odwołania)

JAN PSZCZOŁA

WNIOSEK

o ~~zatwierdzenie zakładu~~/ wpis do rejestru zakładów podlegających nadzorowi inspekcji weterynaryjnej

Pasieczno, 14 lutego 2020 r.
(*miejsowość, data*)

Powiatowy Lekarz Weterynarii w

.....

Na podstawie art. 21 Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 824 z późn. zm.), w związku z art. 6 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1; Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34 str. 319. z późn .zm.):

Jan Pszczoła; Pasieczno 222; 22-222 Pszczelin

(imię, nazwisko, miejsce zamieszkania i adres/ ~~nazwa, siedziba i adres wnioskodawcy~~)

05555555

~~(numer w rejestrze przedsiębiorców w Krajowym Rejestrze Sądowym albo numer identyfikacji podatkowej (NIP), albo numer identyfikacyjny w ewidencji gospodarstw rolnych w rozumieniu przepisów o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności - w przypadku pomieszczeń gospodarstwa, z wyłączeniem gospodarstw rybactwa, o ile wnioskodawca takie numery posiada)~~

wnosi o ~~zatwierdzenie~~ / wpis do rejestru zakładów

RHD J. Pszczoła; Pasieczno 222; 22-222 Pszczelin

Określenie rodzaju i zakresu działalności, która ma być prowadzona, w tym rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego ~~lub żywności, o której mowa w art. 6 ust. 1 pkt 2 lit. b~~, które mają być produkowane w tym zakładzie:

Rodzaj działalności:

Handel produktami z własnej produkcji podstawowej w rozumieniu załącznika I do rozp. 852/2004 związanej z hodowlą pszczół (w kontekście wytycznych Komisji Europejskiej, Dyrekcja Generalna ds. Zdrowia i Bezpieczeństwa Żywności, Bruksela 2018),

Zakres działalności:

Sprzedaz detaliczna produktów bezpośrednio do klienta, sprzedaż z obiektów tymczasowych.

Rodzaj produktów: miód, propolis, pierzga.

Określenie lokalizacji zakładu, w którym ma być prowadzona działalność

Pomieszczenie dystrybucyjne znajduje się na posesji gospodarstwa: Pasieczno 222; 22-222 Pszczelin

Sprzedaz z obiektów tymczasowych realizowana jest na obszarze wynikającym z przepisów RHD.

Rejestracja:

mlo sprzedaż bezpośrednia rolniczy handel detaliczny pośrednictwo
 żywność złożona składowanie BWT konfekcjonowanie miodu i produktów pszczelarskich skup dziczyzny transport żywności odbiór jaj konsumpcyjnych produkcja jaj konsumpcyjnych (ferma) koło łowieckie statek rybacki przetwórstwo jadalnych ślimaków inne (jakie)

Wskazanie, czy zakład zamierza korzystać z krajowych środków dostosowujących, o których mowa w art. 10 ust. 3 rozporządzenia nr 853/2004 TAK/NIE

JAN PSZCZOŁA

*podpis wnioskodawcy
lub osoby reprezentującej
wnioskodawcę*

Lista załączników:

1. kopia zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE udzielonego przez inne państwo członkowskie Unii Europejskiej TAK/NIE
2. oświadczenie podmiotu potwierdzające utrzymywanie pszczół, jeżeli wniosek jest składany przez podmiot niepodlegający obowiązkowi wpisu do KRS, EDG, zezwolenia z pkt.1 TAK/NIE*
3. zaświadczenie albo oświadczenie o nabyciu przez koło łowieckie będące dzierżawcą obwodu łowieckiego członkostwa w Polskim Związku Łowieckim oraz osobowości prawnej, zgodnie z przepisami Prawa łowieckiego TAK/NIE
4. zaświadczenie albo oświadczenie o prowadzeniu ośrodka hodowli zwierzyny przez zarządcę obwodu łowieckiego na podstawie decyzji ministra właściwego do spraw środowiska, wydanej na podstawie przepisów Prawa łowieckiego TAK/NIE

Uwagi:

1. W przypadku spółki z ograniczoną odpowiedzialnością wymagany jest podpis osoby wymienionej w wpisie do KRS.
2. W przypadku spółki cywilnej wymagany jest podpis wszystkich współników.

[Sprzedaż bezpośrednia – rejestracja w inspekcji weterynaryjnej]

WNIOSEK

o ~~zatwierdzenie zakładu~~/ wpis do rejestru zakładów podlegających nadzorowi inspekcji weterynaryjnej

Pasieczno, 14 lutego 2020 r.
(*miejsowość, data*)

Powiatowy Lekarz Weterynarii w

.....

Na podstawie art. 21 Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 824 z późn. zm.), w związku z art. 6 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1; Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34 str. 319. z późn. zm.):

Jan Pszczoła; Pasieczno 222; 22-222 Pszczelin

(imię, nazwisko, miejsce zamieszkania i adres/ ~~nazwa, siedziba i adres wnioskodawcy~~)

055555555

(numer w rejestrze przedsiębiorców w Krajowym Rejestrze Sądowym albo numer identyfikacji podatkowej (NIP), albo numer identyfikacyjny w ewidencji gospodarstw rolnych w rozumieniu przepisów o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności - w przypadku pomieszczeń gospodarstwa, ~~z wyłączeniem gospodarstw rybackich~~, o ile wnioskodawca takie numery posiada)

wnosi o ~~zatwierdzenie~~ / wpis do rejestru zakładów

J. Pszczoła - sprzedaż bezpośrednia; Pasieczno 222; 22-222 Pszczelin

Określenie rodzaju i zakresu działalności, która ma być prowadzona, w tym rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego ~~lub żywności, o której mowa w art. 6 ust. 1 pkt 2 lit. b~~, które mają być produkowane w tym zakładzie:

Rodzaj działalności: produkcja i sprzedaż miodu oraz innych żywnościowych produktów pszczelich.

Zakres działalności: chów i hodowla pszczół, w tym w zakresie tej działalności jest posiadanie rodzin pszczelich oddalonych od gospodarstwa pszczelarza, zbiór miodu, wirowanie miodu oraz jego pakowanie w gospodarstwie pszczelarza. Sprzedaż lokalna - zgodnie z ograniczeniami formuły „sprzedaży bezpośredniej”.

Rodzaj produktów: miód, propolis, pierzga.

Określenie lokalizacji zakładu, w którym ma być prowadzona działalność

W gospodarstwie pszczelarza: Pasieczno 222; 22-222 Pszczelin

Rejestracja:

mlo **sprzedaż bezpośrednia** **rolniczy handel detaliczny** **pośrednictwo**
 żywność złożona **składowanie BWT** **konfekcjonowanie miodu i produktów pszczelarskich** **skup dziczyzny** **transport żywności** **odbiór jaj konsumpcyjnych** **produkcja jaj konsumpcyjnych (ferma)** **koło łowieckie** **statek rybacki** **przetwórstwo jadalnych ślimaków** **inne (jakie)**

Wskazanie, czy zakład zamierza korzystać z krajowych środków dostosowujących, o których mowa w art. 10 ust. 3 rozporządzenia nr 853/2004 ~~TAK~~/NIE

JAN PSZCZOŁA

*podpis wnioskodawcy
lub osoby reprezentującej
wnioskodawcę*

Lista załączników:

1. kopia zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE udzielonego przez inne państwo członkowskie Unii Europejskiej ~~TAK~~/NIE
2. oświadczenie podmiotu potwierdzające utrzymywanie pszczół, jeżeli wniosek jest składany przez podmiot niepodlegający obowiązkowi wpisu do KRS, EDG, zezwolenia z pkt.1 ~~TAK~~/~~NIE~~*
3. zaświadczenie albo oświadczenie o nabyciu przez koło łowieckie będące dzierżawcą obwodu łowieckiego członkostwa w Polskim Związku Łowieckim oraz osobowości prawnej, zgodnie z przepisami Prawa łowieckiego ~~TAK~~/NIE
4. zaświadczenie albo oświadczenie o prowadzeniu ośrodka hodowli zwierzyny przez zarządcę obwodu łowieckiego na podstawie decyzji ministra właściwego do spraw środowiska, wydanej na podstawie przepisów Prawa łowieckiego ~~TAK~~/NIE

Uwagi:

1. W przypadku spółki z ograniczoną odpowiedzialnością wymagany jest podpis osoby wymienionej w wpisie do KRS.
2. W przypadku spółki cywilnej wymagany jest podpis wszystkich wspólników.

*Wzór oświadczenia podmiotu potwierdzające utrzymywanie pszczół – uniwersalny załącznik do wniosku o zarejestrowanie RHD lub sprzedaży bezpośredniej.

Pasieczno, 14 lutego 2020 r

Jan Pszczoła
Pasieczno 222
22-222 Pszczelin

Powiatowy Lekarz Weterynarii w

.....

Oświadczenie podmiotu o utrzymywaniu pszczół

Świadomy odpowiedzialności karnej za składanie fałszywych zeznań, wynikającej z art. 233 Ustawa z dnia 6 czerwca 1997 r. Kodeks karny (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1950 z późn. zm.) oświadczam, że utrzymuję pszczoły w pasiece znajdującej się pod adresem Pasieczno 222; 22-222 Pszczelin, wpisanej do rejestru gospodarstw pasiecznych prowadzonego przez Powiatowego Lekarza Weterynarii w o numerze porządkowym: 055555555

Jan Pszczoła
(czytelny podpis)

[Handel detaliczny – rejestracja i zatwierdzenie w inspekcji sanitarno-epidemiologicznej]

WNIOSEK⁶⁷

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

Pasieczno, 14 lutego 2020 r.
(miejscowość, 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. 3 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; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319):

Jan Pszczoła

(imię, nazwisko/nazwa wnioskodawcy)

Pasieczno 222; 22-222 Pszczelin

(adres/siedziba wnioskodawcy wg KRS lub EDG)

PESEL: 81010200141

(PESEL¹/numer identyfikacji podatkowej NIP)

wnosi o zatwierdzenie oraz o wpis do rejestru zakładów

Handel internetowy i obwoźny produktami z własnej pasieki,

Pasieczno 222; 22-222 Pszczelin

(należy wymienić odrębnie nazwy i siedziby wszystkich zakładów objętych wnioskiem)²⁾

Rodzaj i zakres prowadzonej działalności, zgodnie z Polską Klasyfikacją Działalności (PKD), określonej w Krajowym Rejestrze Sądowym (KRS) lub Ewidencji Działalności Gospodarczej (EDG)³⁾

-47.89.Z - Sprzedaż detaliczna pozostałych wyrobów prowadzona na straganach i targowiskach.

⁶⁷ Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Nr 106, poz. 730 z późn. zm.), następnie zmienione na mocy rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 11 października 2019 r. zmieniającego rozporządzenie w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. poz. 2097).

-47.91.Z Sprzedaż detaliczna prowadzona przez domy sprzedaży wysyłkowej lub Internet.

-47.99.Z Pozostała sprzedaż detaliczna prowadzona poza siecią sklepową, straganami i targowiskami.

Rodzaj żywności będącej przedmiotem produkcji lub obrotu⁴⁾:

Produkty pszczele nieprzetworzone wyprodukowane w ramach prowadzonej osobiście produkcji podstawowej w oparciu o załącznik I do rozp. (WE) 852/2004.

Jan Pszczoła

*(imię i nazwisko oraz podpis wnioskodawcy
lub osoby reprezentującej wnioskodawcę)*

Załączniki do wniosku⁵⁾

1.	Aktualny odpis z Krajowego Rejestru Sądowego	Nie dotyczy
2.	Kopia zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE	Nie dotyczy
3.	Zaświadczenie o wpisie do Ewidencji Działalności Gospodarczej	Nie dotyczy

Objaśnienia:

- ¹⁾ Wypełnia się w przypadku osoby fizycznej. W przypadku gdy osobie nie nadano tego numeru, należy wpisać serię i numer paszportu albo numer identyfikacyjny innego dokumentu, na podstawie którego możliwe jest ustalenie danych osobowych.
- ²⁾ Należy wpisać zakłady podmiotu działającego na rynku spożywczym podlegające właściwości państwowego powiatowego inspektora sanitarnego, do którego składany jest wniosek. Jeżeli podmiot posiada zakłady produkujące lub wprowadzające do obrotu żywność podlegające właściwości różnych państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych, należy złożyć odrębne wnioski do każdego właściwego ze względu na siedzibę zakładu państwowego powiatowego inspektora sanitarnego. Jeżeli podmiot produkuje lub wprowadza do obrotu żywność z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, właściwość państwowego powiatowego inspektora sanitarnego jest określana według miejsca prowadzenia działalności przez zakład.
- ³⁾ Należy wymienić wszystkie rodzaje działalności w zakresie produkcji lub obrotu żywnością zgodnie z Polską Klasyfikacją Działalności (PKD) określone w Krajowym Rejestrze Sądowym (KRS) lub Ewidencji Działalności Gospodarczej (EDG).
- ⁴⁾ Należy wymienić rodzaje żywności produkowanej przez zakład, a jeżeli wnioskiem objętych jest kilka zakładów produkujących różne rodzaje żywności, należy wymienić je dla każdego zakładu we wniosku lub dodatkowo w formie załączników do wniosku.
- ⁵⁾ Zaznaczyć właściwe.

Jako załączniki do wniosku, zgodnie z art. 64 ust. 3 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, należy dołączyć:

- 1) aktualny odpis z Krajowego Rejestru Sądowego; **[uchylony ustawowo]**
- 2) zaświadczenie o wpisie do Ewidencji Działalności Gospodarczej; **[uchylony ustawowo]**
- 3) kopię zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE udzielonego przez inne państwo członkowskie Unii Europejskiej w przypadku, gdy wnioskodawca będący cudzoziemcem, w rozumieniu przepisów o cudzoziemcach, zamierza prowadzić działalność gospodarczą zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi. **[uchylony]**

Załącznik: samodzielna kontrola wewnętrzna

W celu ułatwienia pszczelarzowi przygotowań do rozpoczęcia prac w pracowni do pozyskiwania miodu proponuje się, aby co jakiś czas prowadzić coś w rodzaju audytu wewnętrznego tj. odpowiedzieć sobie na najważniejsze pytania dotyczące stopnia przygotowania technicznego pracowni oraz sposobu postępowania podczas obróbki miodu.

Najważniejsze kwestie higieniczno-organizacyjne dotyczące pracowni do pozyskiwania miodu przedstawione w poradniku zsumowano w poniższym zestawieniu. Należy podkreślić, że nie ma obowiązku, aby w jakikolwiek formalny sposób dokumentować prowadzenie takiej kontroli wewnętrznej, jednakże przedstawiona poniżej tabelka może okazać się pomocna przy sprawdzeniu, czy wszystko w pracowni zostało odpowiednio przygotowane przed rozpoczęciem każdego sezonu pszczelarskiego. Poniższa ankieta może posłużyć do wykazania się samokształceniem w ramach prowadzonego „Handlu detalicznego” oraz „RHD”.

L.p.	Wyszczególnienie	Jest prawidłowo zrealizowane	Nie ma i trzeba zrealizować	Jest, ale wymaga poprawy
1.	<p>Prowadzę prawidłowo gospodarkę pasieczną, mając na względzie również wykaz zagrożeń opisanych w rozdz. III. Wiem, jak należy usytuować ule oraz jak zaopatrywać się w leki i preparaty oraz znam specyfikę ich stosowania.</p> <p>Pamiętałem/(am), aby zgłosić pasiekę do właściwego miejscowo powiatowego lekarza weterynarii do rejestru działalności nadzorowanych, więc mam zaświadczenie na tę okoliczność.</p>			
2.	<p>Charakter i skala produkcji w mojej pasiece odpowiada założeniom grupy docelowej i modelu standardowego, do których odnosi się Poradnik – zdefiniowanej we wstępie poradnika (tj. własna pasieka do 80 rodzin pszczelich, brak zatrudnionego personelu).</p>			
3.	<p>Układ sprzętu w mojej pracowni do pozyskiwania miodu (ew. pomieszczeniach dedykowanych dystrybucji) lub stosowane przeze mnie procesy generalnie odpowiadają załączonym wizualizacjom pomieszczeń i opisom ich dotyczącym, a więc wytyczne z poradnika uwzględniają działania prowadzone w zakładzie. Jeżeli tak nie jest, mam opracowane swoje własne procedury</p>			

	(dokumentację indywidualną) dotyczące dodatkowych czynności.			
4.	Ściany pracowni do pozyskiwania miodu są wykonane z odpowiednich materiałów zgodnie z zaleceniami rozdz. VII.1. (Jeśli samoocena wykonywana jest w kolejnym roku, należy sprawdzić ich stan techniczny).			
5.	Sufity - gładkie i proste, bez załamów i gzymsów – brak skroplin zgodnie z zaleceniami rozdz. VII.1. (Jeśli samoocena wykonywana jest w kolejnym roku, należy sprawdzić ich stan techniczny).			
6.	Podłogi – trwałe, odpowiednio zabezpieczone i łatwe do czyszczenia zgodnie z zaleceniami rozdz. VII.1. (Jeśli samoocena wykonywana jest w kolejnym roku, należy sprawdzić ich stan techniczny).			
7.	Okna - szczelne, lecz otwieralne, zabezpieczone siatkami/moskitierami przeciw owadom. Metoda montażu umożliwia usunięcie pszczoł z pomieszczenia oraz łatwość okresowego czyszczenia zgodnie z zaleceniami rozdz. VII.1. (Jeśli samoocena wykonywana jest w kolejnym roku, należy sprawdzić ich stan techniczny).			
8.	Drzwi – szczelne i łatwe do czyszczenia, gładkie, proste bez wzorów, szybek, żłobień (jeśli nie dysponujemy przedsionkiem przejście zabezpieczone również moskitierą) zgodnie z zaleceniami rozdz. VII.1. (Jeśli samoocena wykonywana jest w kolejnym roku, należy sprawdzić ich stan techniczny).			
9.	Kanały wentylacyjne są zabezpieczone siatkami przeciw owadom zgodnie z zaleceniami rozdz. VII.1. (Jeśli samoocena wykonywana jest w kolejnym roku, należy sprawdzić ich stan techniczny).			
10.	Zabezpieczenie przed gryzoniami - stacje deratyzacyjne/karmniki rozmieszczane na zewnątrz budynku zgodnie z rozdz. XV.			

11.	Zapewniona jest wystarczająca do potrzeb ilość bieżącej zimnej i ciepłej wody pitnej zgodnie z zaleceniami rozdz. XII.			
12.	Pracownia – zapewniono energię elektryczną oraz odprowadzenie ścieków zgodnie z zaleceniami rozdz. VII.1.3 oraz XII.			
13.	Naturalne lub sztuczne oświetlenie zapewnia niezmienną barwę produktu, a lampy są zabezpieczone kloszami przed rozpryskiem szkła.			
14.	Dostępne są odpowiednie urządzenia do utrzymywania właściwej higieny, szczególnie stanowiska do mycia i suszenia rąk (zgodnie z zaleceniami rozdz. VII.1.4)			
15.	Mam zapewniony w pobliżu dostęp do toalety splukiwanej wodą (jeśli toaleta jest zlokalizowana w samej pracowni, to drzwi nie otwierają się bezpośrednio na pomieszczenie, w którym następuje wirowanie i pakowanie miodu) zgodnie z rozdz. VI/ VII.			
16.	W pracowni do pozyskiwania miodu mam wydzielone miejsce (szafkę lub wieszak) pozwalające na zmianę codziennej odzieży i butów na odzież roboczą zgodnie z zaleceniami rozdz. VII.1.4/ VII.3.			
17.	Teren wokół pomieszczeń żywnościowych jest utwardzony i utrzymany porządku zgodnie z zaleceniami rozdz. VII.1.5.			
18.	Pomieszczenia żywnościowe są zabezpieczone przed wtargnięciem zwierząt domowych i gospodarskich zgodnie z zaleceniami rozdz. XV.			
19.	Stosuję rozsądny rozdział w czasie i/lub przestrzeni etapów wirowania i pakowania miodów oraz prac porządkowych (zgodnie z zaleceniami rozdz. X), który zabezpiecza produkt przed wtórnym zanieczyszczeniem. Dystrybucja nie koliduje z procesami produkcyjnymi (rozd. VII.2).			
20.	Przy obróbce miodu używam sprzętu i urządzeń wykonanych z materiałów łatwo zmywalnych, dopuszczonych do kontaktu z żywnością, odpornych na korozję i nie reagujących ze składnikami żywności zgodnie z zaleceniami			

	rozdz. VII i VIII.			
21.	<p>Powierzchnie robocze w pracowni w żaden sposób nie zagrażają bezpieczeństwu produktu, są w dobrym stanie technicznym zgodnie z zaleceniami rozdz. VIII.</p> <p>(Jeśli samoocena wykonywana jest w kolejnym roku, należy sprawdzić ich stan techniczny).</p>			
22.	<p>Szafki, półki i inne elementy wyposażenia – na powierzchniach, w których mogą mieć styczność z produktem – gładkie, łatwe do utrzymania w czystości. Nie mam zbędnych ozdób oraz zbędnych elementów wyposażenie w czasie produkcji zgodnie z zaleceniami rozdz. VII.</p>			
23.	<p>Urządzenia są właściwie eksploatowane i serwisowane oraz odpowiednio zabezpieczone poza sezonem zgodnie z rozdz. VII.</p>			
24.	<p>Pamiętam z rozdz. IX.1, jak i kiedy prawidłowo należy myć ręce i umiem o tym opowiedzieć lub zademonstrować.</p>			
25.	<p>Mam czysto w pracowni do pozyskiwania miodu (oraz w pomieszczeniu dystrybucyjnym, jeśli je posiadam), gdyż postępuję zgodnie z zaleceniami rozdz. X.</p> <p>Jestem w stanie w szczegółach opowiedzieć o dobrych praktykach związanych z myciem i dezynfekcją – w tym o skutecznych sposobach ich realizowania.</p>			
26.	<p>Należycie zabezpieczam korpusy podczas transportu zgodnie z rozdz. IX.2.</p>			
27.	<p>Postępuję ze słoikami zgodnie z procedurą określoną w rozdziale IX.9 i nigdy nie stosuję używanych zakrętek.</p>			
28.	<p>Słoiki z miodem transportuję bezpiecznie i przechowuję w zamkniętym, możliwie chłodnym miejscu, gdyż dystrybucję prowadzę w sposób zbliżony do rozwiązań modelowych opisanych w rozdz. VI.4.</p>			
29.	<p>Nadzoruję jakość wody zgodnie z procedurą określoną w rozdziale XII. Zwłaszcza mam świadomość, że jeśli instalacja doprowadzania wody w moim gospodarstwie była</p>			

	przebudowywana lub mam obawy, co do jakości wody, powinienem niezwłocznie zlecić odpowiednią ocenę.			
30.	Zapewniam odprowadzanie odpadów po każdym cyku produkcyjnym (w tym wylewam ścieki w przypadku stosowania prowizorycznego ich wyprowadzenia poza obszar pracowni) zgodnie z zaleceniami rozdz. XII.			
31.	Dysponuję aktualnymi orzeczeniami lekarskimi (swoim o członków rodziny zaangażowanych przy produkcji) stwierdzające brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania prac przy produkcji żywności zgodnie z rozdz. XIII.1.			
32.	Osoby postronne nie mają dostępu do produktu podczas procesów obróbki – na co zwracam szczególną uwagę używając pomieszczeń używanych jako prywatny dom mieszkalny (jeśli dotyczy) – zgodnie z zaleceniami rozdz. VII.			
33.	Śmieci i odpady przechowuję w zamkniętych, szczelnych pojemnikach z pokrywami. Śmieci są usuwane zgodnie z rozdz. XIV.			
34.	Prowadzę dokumentację zgodnie z zaleceniami rozdz. XVII.			
35.	[Dostawy do klientów instytucjonalnych] gromadzę na bieżąco zapisy dotyczące identyfikowalności produktu – zgodnie z zaleceniami rozdz. XVII.3			
36.	Stosuję odpowiednie oznakowanie opakowań jednostkowych – zgodne ze wskazówkami rozdz. XVIII.			
37.	Wypełniam własnie ankietę, raz po raz sięgając do wzmiankowanych w ankiecie rozdziałów, dzięki czemu utrwalam swoją wiedzę i podnoszę kompetencje zgodnie z zaleceniami m. in. rozdz. XVI. Za rok, przed rozpoczęciem sezonu, znów do niej sięgnę.			

Załącznik: wybrane akty prawne

Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych [fragmenty]

ROZDZIAŁ I

PRZEPISY OGÓLNE

Artykuł 1

Zakres

1. Niniejsze rozporządzenie ustanawia ogólne zasady dla podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze w zakresie higieny środków spożywczych, uwzględniając w szczególności następujące zasady:

- a) główna odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności spoczywa na podmiocie prowadzącym przedsiębiorstwo spożywcze;
- b) niezbędne jest zapewnienie bezpieczeństwa żywności w ramach całego łańcucha produkcji żywności, począwszy od produkcji podstawowej;
[...]
- e) wytyczne do dobrej praktyki są ważnym instrumentem mającym na celu pomoc podmiotom prowadzącym przedsiębiorstwa spożywcze na wszystkich szczeblach łańcucha produkcji żywności w zakresie zachowania zgodności z zasadami higieny żywności oraz ze stosowaniem zasad HACCP;
- f) niezbędne jest ustanowienie kryteriów mikrobiologicznych i wymogów kontroli temperatury opartych na naukowej ocenie ryzyka;
- g) niezbędne jest zapewnienie, że przywożona żywność podlega przynajmniej takim samym normom higieny jak żywność produkowana we Wspólnocie, lub normom równoważnym.

Niniejsze rozporządzenie ma zastosowanie w odniesieniu do wszystkich etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności oraz do wywozu, bez uszczerbku dla bardziej szczegółowych wymogów odnoszących się do higieny żywności.

2. Niniejsze rozporządzenie nie ma zastosowania do:

- a) produkcji podstawowej na własny domowy użytek;
- b) domowego przygotowywania, przetwarzania lub przechowywania żywności na własny domowy użytek;
- c) bezpośrednich dostaw, dokonywanych przez producenta, małych ilości surowców do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego;
[...]

ROZDZIAŁ II

OBOWIĄZKI PODMIOTÓW PROWADZĄCYCH PRZEDSIĘBIORSTWA SPOŻYWCZE

Artykuł 3

Obowiązki ogólne

Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze zapewniają, że na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności odbywających się pod ich kontrolą, spełniane są właściwe wymogi higieny ustanowione w niniejszym rozporządzeniu.

Artykuł 4

Ogólne i szczególne wymogi higieny

1. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze prowadzące produkcję podstawową oraz te powiązane działania, które są wymienione w załączniku I, postępują zgodnie z ogólnymi przepisami dotyczącymi higieny ustanowionymi w Części A załącznika I oraz z wszelkimi szczególnymi wymaganiami przewidzianymi w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004.

2. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze uczestniczące w którymkolwiek etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności po tych etapach, do których stosuje się ustęp 1, przestrzegają ogólnych wymogów higieny ustanowionych w załączniku II oraz wszelkich szczególnych wymogów przewidzianych w rozporządzeniu (WE) nr /2004.

3. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze, gdzie właściwe, przyjmują następujące szczególne środki higieny:

- a) zgodność z kryteriami mikrobiologicznymi dla środków spożywczych;
- b) procedury niezbędne do osiągnięcia poziomów określonych do osiągnięcia celów niniejszego rozporządzenia;
- c) zgodność z wymogami kontroli temperatury dla środków spożywczych;
- d) utrzymywanie łańcucha chłodniczego;
- e) pobieranie próbek i analiza.

4. Komisja ustanawia kryteria, wymagania i cele, o których mowa w ust. 3, a także związane z nimi sposoby pobierania próbek i dokonywania analizy. Środki te, mające na celu zmianę elementów innych niż istotne niniejszego rozporządzenia poprzez jego uzupełnienie, przyjmuje się zgodnie z procedurą regulacyjną połączoną z kontrolą, o której mowa w art. 14 ust. 3.

5. Jeżeli niniejsze rozporządzenie, rozporządzenie (WE) nr 853/2004 oraz ich środki wykonawcze nie określają metod pobierania próbek lub analizy, przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą używać właściwych metod ustanowionych w innym ustawodawstwie wspólnotowym lub krajowym albo, w przypadku braku takich metod, metod które zapewniają równoważne rezultaty do tych uzyskiwanych przy użyciu metody referencyjnej, jeżeli są one uzasadnione naukowo zgodnie z międzynarodowo uznanymi regułami lub protokołami.

6. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mogą korzystać z wytycznych przewidzianych w art. 7, 8 i 9 jako pomocy do wypełniania ich obowiązków na podstawie niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 5

Analiza zagrożeń i krytyczne punkty kontroli

1. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze opracowują, wykonują i utrzymują stałą procedurę lub procedury na podstawie zasad HACCP.

2. Zasady HACCP określone w ust. 1 obejmują następujące:

- a) określanie wszelkich zagrożeń, którym należy zapobiec, wyeliminować lub ograniczyć do akceptowalnych poziomów;

- b) określanie krytycznych punktów kontroli w działaniu lub działaniach, w których kontrola jest konieczna do zapobieżenia lub wyeliminowania zagrożenia lub do ograniczenia go do akceptowalnych poziomów;
- c) ustanowienie limitów w krytycznych punktach kontroli, które oddzielają poziom akceptowalny od nieakceptowalnego w celu zapobieżenia, wyeliminowania lub ograniczenia zidentyfikowanych zagrożeń;
- d) ustanowienie i wprowadzenie w życie skutecznych procedur monitorowania w krytycznych punktach kontroli;
- e) ustanowienie działań naprawczych, gdy monitoring wykazuje, że krytyczny punkt kontroli jest poza kontrolą;
- f) ustanowienie procedur, które powinny być regularnie wykonywane, w celu sprawdzenia, czy środki wyszczególnione w lit. a) - e) działają skutecznie; oraz
- g) ustanowienie dokumentów i archiwów proporcjonalnych do charakteru i rozmiaru przedsiębiorstwa spożywczego w celu wykazania skutecznego stosowania środków wyszczególnionych w lit. a) - f).

Jeżeli dokonuje się jakiegokolwiek modyfikacji w produkcji, procesie lub jakimkolwiek działaniu, podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze dokonują przeglądu procedury i wprowadzają niezbędne w niej zmiany.

3. ust. 1 stosuje się jedynie do podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze uczestniczące w jakimkolwiek etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności po produkcji podstawowej i tych powiązanych działaniach, które są wymienione w załączniku I.

4. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze:

- a) dostarczają właściwemu organowi dowodów dotyczących zgodności działania z ust. 1 w sposób, w jaki wymagają tego właściwe organy, uwzględniając charakter i rozmiar przedsiębiorstwa spożywczego;
- b) zapewniają, że każdy dokument opisujący procedury opracowane zgodnie z niniejszym artykułem jest zawsze aktualny;
- c) utrzymują inne dokumenty i archiwa dotyczące właściwego okresu.

5. Szczegółowe ustalenia dotyczące stosowania niniejszego artykułu mogą zostać ustanowione zgodnie z procedurą określoną w art. 14 ust. 2. Takie ustalenia mogą ułatwiać zastosowanie niniejszego artykułu przez niektóre podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze, w szczególności poprzez zapewnienie wykorzystania procedur określonych w wytycznych w celu zastosowania zasad HACCP, aby zachować zgodność z ust. 1. Takie ustalenia mogą również ustalać okres, podczas którego podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze powinny zachowywać dokumenty i archiwa zgodnie z ust. 4 lit. c).

[...]

ROZDZIAŁ III

WYTYCZNE DOBREJ PRAKTYKI

Artykuł 7

Opracowywanie, upowszechnianie i korzystanie z wytycznych

Państwa Członkowskie zachęcają do opracowywania krajowych wytycznych dobrej praktyki higieny oraz stosowania zasad HACCP zgodnie z art. 8. Wytyczne wspólnotowe opracowywane są zgodnie z art. 9.

Zachęca się do upowszechniania i korzystania zarówno z wytycznych krajowych jak i wspólnotowych. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mogą jednakże korzystać z tych wytycznych nieobowiązkowo.

Artykuł 8

Wytyczne krajowe

1. Jeżeli opracowywane są krajowe wytyczne dobrej praktyki, są one opracowywane i upowszechniane przez sektory spożywcze:

- a) po zasięgnięciu opinii stron, których interesy mogą zostać w znaczny sposób dotknięte, takich jak właściwe organy i grupy konsumentów;
- b) uwzględniając odpowiednie kodeksy praktyki z Kodeksu Żywnościowego; oraz
- c) jeżeli dotyczą produkcji podstawowej i tych powiązanych działań, które są wymienione w załączniku I, uwzględniając zalecenia określone w Części B załącznika I.

2. Wytyczne krajowe mogą być opracowywane pod egidą krajowego instytutu normalizacyjnego określonego w załączniku II do dyrektywy 98/34/WE 36 .

3. Państwa Członkowskie oceniają wytyczne krajowe w celu zapewnienia, że:

- a) Zostały one opracowane zgodnie z ust. 1;
- b) Ich treść ma praktyczne zastosowanie dla sektorów, do których się odnoszą; oraz
- c) Są one właściwe jako wytyczne ze względu na zgodność z art. 3, 4 i 5 w sektorach i w odniesieniu do objętych środków spożywczych.

4. Państwa Członkowskie przesyłają Komisji krajowe wytyczne zgodne z wymogami ust. 3. Komisja ustanawia i uruchamia system rejestracji takich wytycznych i udostępnia go Państwom Członkowskim.

[...]

ZAŁĄCZNIK I

PRODUKCJA PODSTAWOWA

CZEŚĆ A: OGÓLNE PRZEPISY HIGIENY DLA PRODUKCJI PODSTAWOWEJ I POWIĄZANYCH DZIAŁAŃ

I ZAKRES

1. Niniejszy załącznik ma zastosowanie do produkcji podstawowej oraz następujących działań powiązanych:

a) transport, składowanie, przetwarzanie surowców w miejscu produkcji, pod warunkiem że nie zmienia to znacznie ich charakteru;

b) transport żywych zwierząt, gdzie jest to niezbędne do osiągnięcia celów niniejszego rozporządzenia; oraz

[...].

II. PRZEPISY HIGIENY

2. W jak najszerszym zakresie, przedsiębiorstwa sektora spożywczego zapewniają, że surowce są chronione przed zanieczyszczeniem, uwzględniając każde przetwarzanie, które te surowce będą kolejno przechodzić.

3. 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:

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

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.

4. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego hodujący, [...] albo produkujący produkty pochodzenia zwierzęcego podejmują odpowiednie działania, według potrzeb:

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;

b) w celu utrzymania czystości oraz, w miarę potrzeby po wyczyszczeniu, dezynfekowania we właściwy sposób, wyposażenia, pojemników, skrzyń, pojazdów [...];

c) [...];

d) w celu używania wody pitnej, lub czystej wody, w każdym przypadku gdy jest to niezbędne do zapobieżenia zanieczyszczeniu;

e) w celu zapewnienia, że personel przetwarzający środki spożywcze jest dobrego zdrowia i przechodzi szkolenie na temat ryzyka zdrowotnego;

f) w zakresie w jakim to możliwe w celu zapobieżenia, aby zwierzęta lub szkodniki spowodowały zanieczyszczenie;

g) [...];

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;

i) w celu uwzględnienia wyników wszelkich właściwych analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od zwierząt lub innych próbkach, które są istotne dla zdrowia ludzkiego; oraz

j) w celu właściwego używania dodatków paszowych i weterynaryjnych produktów leczniczych, zgodnie z wymogami odnośnego ustawodawstwa.

[...]

III. Prowadzenie dokumentacji

7. 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.

8. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego hodujący zwierzęta lub produkujący surowce pochodzenia zwierzęcego prowadzą dokumentację w szczególności na temat:

a) charakteru i pochodzenia paszy otrzymywanej przez zwierzęta;

b) weterynaryjnych produktów leczniczych lub innych medykamentów podawanych zwierzętom, okresy ich podawania oraz zaprzestania podawania;

c) występowania chorób, które mogą zagrozić bezpieczeństwu produktów pochodzenia zwierzęcego;

d) wyników wszelkich analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od zwierząt lub innych próbkach pobranych do celów diagnostycznych, istotnych ze względu na zdrowie ludzkie; oraz

e) wszelkich odpowiednich sprawozdań na temat przeprowadzonych kontroli zwierząt lub produktów pochodzenia zwierzęcego.

[...]

10. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mogą być wspomagane przez inne osoby, takie jak lekarze weterynarii, agronomowie i technicy rolnicy, 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:

- a) kontrolę zanieczyszczeń takich jak mykotoksyny, metale ciężkie i materiały radioaktywne;
- b) wykorzystanie wody, odpadów organicznych i nawozów;
- c) właściwe i odpowiednie używanie środków ochrony roślin i biocydów oraz możliwość ich śledzenia;
- d) właściwe i odpowiednie używanie weterynaryjnych produktów leczniczych i dodatków paszowych oraz możliwość ich śledzenia;
- e) przygotowanie, składowanie, używanie i możliwość śledzenia pasz;
- f) właściwe usuwanie padłych zwierząt, odpadów i śmieci;
- g) środki ochronne mające na celu zapobieżenie powstania chorób zakaźnych przenoszonych na ludzi za pośrednictwem żywności, oraz obowiązek powiadamiania właściwego organu;
- 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;
- i) środki odnoszące się do czystości zwierząt produkcyjnych i przeznaczonych na ubój;
- j) środki odnoszące się do prowadzenia dokumentacji.

ZAŁĄCZNIK II

OGÓLNE WYMOGI HIGIENY DLA WSZYSTKICH PODMIOTÓW PROWADZĄCYCH PRZEDSIĘBIORSTWA SPOŻYWCZE (Z WYJĄTKIEM PRZYPADKÓW GDY MA ZASTOSOWANIE ZAŁĄCZNIK I)

WPROWADZENIE

[...]

ROZDZIAŁ I

OGÓLNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE POMIESZCZEŃ ŻYWNOŚCIOWYCH (INNYCH NIŻ WYMIENIONE W ROZDZIALE III)

1. Pomieszczenia żywnościowe muszą być utrzymywane w czystości i zachowane w dobrym stanie i kondycji technicznej.
2. Wyposażenie, wystrój, konstrukcja, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń żywnościowych:

- a) pozwala na odpowiednie utrzymanie, czyszczenie i/lub dezynfekcję, zapobieganie lub minimalizowanie dostawania się zanieczyszczeń pochodzących z powietrza, oraz zapewnia odpowiednią przestrzeń roboczą pozwalającą na higieniczne przeprowadzanie wszelkich działań;
 - b) ma chronić przed gromadzeniem się brudu, kontaktem z materiałami toksycznymi, przedostawaniem się zanieczyszczeń do żywności i tworzeniem się kondensacji lub niepożądanego pleśni na powierzchni;
 - c) umożliwia wykonywanie czynności zgodnie z dobrą praktyką higieniczną, włącznie z ochroną przed zanieczyszczeniem oraz, w szczególności, ze zwalczaniem szkodników; oraz
 - d) w miarę potrzeby, zapewnia warunki przetwarzania i przechowywania w odpowiedniej temperaturze wystarczającej do odpowiedniego utrzymywania środków spożywczych we właściwej temperaturze oraz zaprojektowane w ten sposób, aby temperatura ta mogła być monitorowana i, w razie potrzeby, zapisywana.
3. Musi być dostępna odpowiednia ilość ubikacji spłukiwanych wodą, podłączonych do sprawnego systemu kanalizacyjnego. Ubikacje nie mogą łączyć się bezpośrednio z pomieszczeniami, w których pracuje się z żywnością.
 4. Musi być dostępna odpowiednia liczba umywalk, właściwie usytuowanych i przeznaczonych do mycia rąk. Umywalki do mycia rąk muszą mieć ciepłą i zimną bieżącą wodę, muszą być zaopatrzone w środki do mycia rąk i do higienicznego ich suszenia. W miarę potrzeby należy stworzyć takie warunki, aby stanowiska do mycia żywności były oddzielone od umywalk.
 5. Muszą istnieć odpowiednie i wystarczające systemy naturalnej lub mechanicznej wentylacji. Trzeba unikać mechanicznego przepływu powietrza z obszarów skażonych do obszarów czystych. Systemy wentylacyjne muszą być tak skonstruowane, aby umożliwić łatwy dostęp do filtrów i innych części wymagających czyszczenia lub wymiany.
 6. Wszelkie węzły sanitarne powinny być zaopatrzone w odpowiednią naturalną bądź mechaniczną wentylację.
 7. Pomieszczenia żywnościowe muszą posiadać odpowiednie naturalne i/lub sztuczne oświetlenie.
 8. Urządzenia kanalizacyjne muszą odpowiadać zamierzonym celom. Muszą być zaprojektowane i skonstruowane tak, aby unikać ryzyka zanieczyszczenia. W przypadku gdy kanały kanalizacji są częściowo lub całkowicie otwarte, muszą być tak zaprojektowane, aby zapewnić, że odpady nie przedostają się z obszarów skażonych do obszarów czystych, w szczególności do obszarów, gdzie pracuje się z żywnością, która może stanowić wysokie ryzyko dla konsumenta końcowego.
 9. W miarę potrzeby, muszą być zapewnione odpowiednie warunki do przebierania się przez personel.
 10. Środki czyszczące i dezynfekujące nie mogą być przechowywane w obszarach, gdzie pracuje się z żywnością.

[...]

ROZDZIAŁ III

WYMAGANIA DOTYCZĄCE RUCHOMYCH I/LUB TYMCZASOWYCH POMIESZCZEŃ (JAK DUŻE NAMIOTY, STRAGANY, RUCHOME PUNKTY SPRZEDAŻY), POMIESZCZEŃ UŻYWANYCH GŁÓWNIEM JAKO PRYWATNE DOPY MIESZKALNE, ALE GDZIE REGULARNIE PRZYKOTOWUJE SIĘ ŻYWNÓŚĆ W CELU WPROWADZANIA DO OBROTU, I AUTOMATÓW ULICZNYCH

1. Pomieszczenia i automaty uliczne, na tyle, na ile jest to rozsądnie praktykowane, będą tak usytuowane, zaprojektowane i skonstruowane oraz utrzymywane w czystości i dobrym stanie i kondycji technicznej, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia, w szczególności przez zwierzęta i szkodniki.
2. W szczególności i w miarę potrzeby:

- a) muszą być dostępne odpowiednie urządzenia, aby utrzymać właściwą higienę personelu (włącznie ze sprzętem do higienicznego mycia i suszenia rąk, higienicznymi urządzeniami sanitarnymi i przebieralniami);
- b) powierzchnie w kontakcie z żywnością muszą być w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji. Będzie to wymagać stosowania gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję i nietoksycznych materiałów, chyba że podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie;
- c) należy zapewnić warunki do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji narzędzi do pracy i sprzętu;
- d) w przypadku, gdy częścią działalności przedsiębiorstwa spożywczego jest mycie środków spożywczych, należy ustanowić odpowiednie procedury, aby dokonywać tego w sposób higieniczny;
- e) należy zapewnić odpowiednią ilość gorącej i/lub zimnej wody pitnej;
- f) należy zapewnić odpowiednie warunki i/lub udogodnienia dla higienicznego składowania i usuwania niebezpiecznych i/lub niejadalnych substancji i odpadów (zarówno płynnych, jak i stałych);
- g) należy zapewnić odpowiednie udogodnienia i/lub warunki dla utrzymywania i monitorowania właściwych warunków termicznych żywności;
- h) środki spożywcze muszą być tak umieszczone, aby unikać, na tyle, na ile jest to rozsądnie praktykowane, ryzyka zanieczyszczenia.

ROZDZIAŁ IV

TRANSPORT

1. Transportery i/lub kontenery używane do przewozu środków spożywczych muszą być utrzymywane w czystości i w dobrym stanie i kondycji technicznej, aby chronić środki spożywcze przed zanieczyszczeniem i muszą, w miarę potrzeby, być tak zaprojektowane i skonstruowane, by umożliwić właściwe czyszczenie i/lub dezynfekcję.
2. Pojemniki w pojazdach i/lub kontenerach nie mogą być używane do transportowania niczego poza środkami spożywczymi, jeśli mogłoby to prowadzić do zanieczyszczenia.
3. W przypadku gdy transportery i/lub kontenery są wykorzystywane do przewożenia czegokolwiek poza środkami spożywczymi lub do przewożenia różnych środków spożywczych jednocześnie, musi być zapewnione skuteczne rozdzielenie produktów.
4. Duże ilości środków spożywczych w postaci płynu, granulatu lub proszku muszą być transportowane w pojemnikach i/lub kontenerach/zbiornikach przeznaczonych do transportu środków spożywczych. Takie kontenery muszą być oznaczone w wyraźnie widoczny i nieścieralny sposób, w jednym lub w kilku językach Wspólnoty, aby wskazać, że są one używane do transportu żywności, lub muszą być oznaczone "tylko dla środków spożywczych".
5. W przypadku gdy transportery i/lub kontenery zostały użyte do przewożenia czegokolwiek innego poza środkami spożywczymi lub do przewożenia różnych środków spożywczych, konieczne jest skuteczne czyszczenie między przewożeniem ładunków, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia.
6. Środki spożywcze w transporterach i/lub kontenerach muszą być tak rozmieszczone i zabezpieczone, aby zminimalizować ryzyko zanieczyszczenia.
7. W miarę potrzeby, transportery i/lub kontenery wykorzystywane do przewożenia środków spożywczych muszą być przystosowane do utrzymania ich właściwej temperatury i, tam gdzie to konieczne, zaprojektowane tak, aby umożliwić kontrolowanie tych temperatur.

ROZDZIAŁ V

WYMAGANIA DLA SPRZĘTU

1. Wszelkie przedmioty, instalacje i sprzęt, pozostające w kontakcie z żywnością muszą:
 - a) być skutecznie czyszczone, oraz, w miarę potrzeby, dezynfekowane. Czyszczenie i dezynfekowanie musi odbywać się z częstotliwością zapewniającą zapobieganie jakiegokolwiek ryzyku zanieczyszczenia;
 - b) być tak skonstruowane, z takich materiałów i utrzymywane w tak dobrym porządku, stanie i kondycji technicznej, aby zminimalizować jakiegokolwiek ryzyko zanieczyszczenia;
 - c) z wyjątkiem jednorazowych kontenerów i opakowań zbiorczych, być tak skonstruowane, z takich materiałów i w tak dobrym porządku, stanie i kondycji technicznej, aby mogły być starannie czyszczone i, w miarę potrzeby, dezynfekowane; oraz
 - d) być instalowane w taki sposób, aby pozwolić na odpowiednie czyszczenie sprzętu i otaczającego obszaru.
2. W miarę potrzeby, sprzęt musi być wyposażony w jakiegokolwiek właściwe urządzenia kontrolne w celu gwarancji wypełniania celów niniejszego rozporządzenia.
3. W przypadku gdy niezbędne jest używanie chemicznych dodatków w celu zapobieżenia korozji sprzętu i kontenerów, muszą one być używane zgodnie z dobrą praktyką.

ROZDZIAŁ VI

ODPADY ŻYWNOŚCIOWE

1. Odpady żywnościowe, niejadalne produkty uboczne i inne śmieci muszą być jak najszybciej usuwane z pomieszczeń, gdzie znajduje się żywność, aby zapobiec ich gromadzeniu.
2. Odpady żywnościowe, niejadalne produkty uboczne i inne śmieci muszą być składowane w zamkniętych pojemnikach, chyba że podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mogą wykazać właściwemu organowi, że inne typy używanych pojemników lub systemy usuwania są właściwe. Takie pojemniki muszą być odpowiednio skonstruowane, utrzymywane w dobrym stanie i łatwe do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji.
3. Należy przyjąć odpowiednie przepisy, dotyczące gromadzenia i usuwania odpadów żywnościowych, niejadalnych produktów ubocznych i innych śmieci. Magazyny odpadów muszą być zaprojektowane i użytkowane w taki sposób, aby można było utrzymywać je w czystości oraz, w miarę potrzeby, chronić przed dostępem zwierząt i szkodników.
4. Wszystkie odpady muszą zostać usunięte w sposób higieniczny i przyjazny dla środowiska zgodnie z mającym zastosowanie do tego celu prawodawstwem wspólnotowym, i nie mogą stanowić bezpośredniego lub pośredniego źródła zanieczyszczenia.

ROZDZIAŁ VII

ZAOPATRZENIE W WODĘ

1. a) Należy zapewnić odpowiednie zaopatrzenie w wodę pitną, która powinna być używana w każdym przypadku gdy jest to niezbędne w celu zapewnienia, że środki spożywcze nie są zanieczyszczone.

[...]

Jeżeli używana jest czysta woda, należy zapewnić właściwe urządzenia i procedury do jej dostawy w celu zagwarantowania, że takie użycie nie jest źródłem zanieczyszczenia dla środków spożywczych.

2. W przypadku gdy używana jest woda niezdatna do picia, na przykład do celów przeciwpożarowych, pozyskiwania pary, chłodzenia i innych podobnych celów, musi być prowadzona w oddzielnych

systemach, łatwo rozpoznawalnych i nie mających połączeń ani jakichkolwiek możliwości powrotu do systemów wody pitnej.

3. Woda z odzysku używana do przetwarzania lub jako składnik nie może powodować ryzyka zanieczyszczenia. Musi być o tym samym standardzie co woda pitna, chyba że zostanie wykazane właściwemu organowi, że jakość wody nie może mieć negatywnego wpływu na wartość zdrowotną środków spożywczych w ich końcowej postaci.

[...]

ROZDZIAŁ VIII

HIGIENA OSOBISTA

1. Każda osoba pracująca w styczności z żywnością powinna utrzymywać wysoki stopień czystości osobistej i nosić odpowiednie, czyste i, gdzie stosowne, ochronne okrycie wierzchnie.

2. Żadna osoba cierpiąca na chorobę, lub będąca jej nosicielem, która może być przenoszona poprzez żywność, bądź też stwierdza się u niej np. zainfekowane rany, zakażenia skóry, owrzodzenia lub biegunkę nie może uzyskać pozwolenia na pracę z żywnością ani na wejście do obszaru, w którym pracuje się z żywnością w jakimkolwiek charakterze, jeśli występuje jakiegokolwiek prawdopodobieństwo bezpośredniego lub pośredniego zanieczyszczenia. Każda taka osoba zatrudniona w przedsiębiorstwie spożywczym i która prawdopodobnie będzie miała kontakt z żywnością musi niezwłocznie zgłosić chorobę lub objawy, a jeżeli to możliwe, również ich powody, podmiotowi prowadzącemu przedsiębiorstwo spożywcze.

[...]

ROZDZIAŁ X

PRZEPISY ODNOSZĄCE SIĘ DO OPAKOWAŃ JEDNOSTKOWYCH I OPAKOWAŃ ZBIORCZYCH ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH

1. Materiał używany do produkcji opakowań jednostkowych i opakowań zbiorczych nie może być źródłem zanieczyszczenia.

2. Materiał do produkcji opakowań jednostkowych musi być przechowywany w taki sposób, aby nie był wystawiony na ryzyko zanieczyszczenia.

3. Prace związane z opakowaniami jednostkowymi i opakowaniami zbiorczymi muszą być prowadzone w taki sposób, aby zapobiec zanieczyszczeniu produktów. Gdzie właściwe, oraz w szczególności w przypadku puszek i szklanych słoików, musi być zapewniona integralność konstrukcji pojemników oraz ich czystość.

4. Materiał ponownego użytku używany do produkcji opakowań jednostkowych i opakowań zbiorczych dla środków spożywczych musi być łatwy do czyszczenia oraz, w miarę potrzeby, do dezynfekcji.

[...]

***Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2015 r.
w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia
zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośrednio [fragmenty]***

Na podstawie art. 12 ust. 2 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2014 r. poz. 1577) zarządza się, co następuje:

**Rozdział 1
Przepisy ogólne**

§ 1. Rozporządzenie określa:

- 1) wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośrednio i przez takie produkty;
- 2) wielkość, zakres i obszar produkcji produktów, o których mowa w pkt 1;
- 3) wymagania weterynaryjne dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośrednio.

§ 2. Do sprzedaży bezpośrednio dopuszcza się wyłącznie produkty wyprodukowane z własnych surowców przez podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośrednio.

**Rozdział 2
Wielkość, zakres i obszar produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do
sprzedaży bezpośrednio**

§ 3. Do sprzedaży bezpośrednio dopuszcza się:

[...]

- 8) produkty pszczele nieprzetworzone, w tym miód, pyłek pszczeli, pierzgę, mleczko pszczele.

§ 4. Prowadzi się sprzedaż bezpośrednio produktów pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w § 3:

[...]

6) pkt 8:

a) konsumentowi końcowemu:

- w miejscach, w których odbywa się produkcja tych produktów, w tym znajdujących się na terenie gospodarstwa rolnego lub pasieki, lub
- na targowiskach, lub
- z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, w tym ze specjalistycznych środków transportu, znajdujących się na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, na terenie targowisk lub poza nimi, lub
- z urządzeń dystrybucyjnych do sprzedaży żywności, znajdujących się na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, na terenie targowisk lub poza nimi, lub

b) do zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego.

§ 5. 1. Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w § 3, może być prowadzona na obszarze:

- 1) województwa, w którym odbywa się produkcja tych produktów, lub na obszarze sąsiadujących z nim województw;
- 2) województw innych niż określone w pkt 1, jeżeli jest prowadzona podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy, organizowanych w celu promocji tych produktów.

2. Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w § 3, może być prowadzona na obszarze, o którym mowa w ust. 1 pkt 2, jeżeli podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej przekazuje powiatowemu lekarzowi weterynarii właściwemu ze względu na miejsce, w którym zamierza prowadzić sprzedaż, co najmniej na 7 dni przed dniem jej rozpoczęcia, pisemną informację zawierającą:

- 1) imię i nazwisko albo nazwę podmiotu prowadzącego działalność w zakresie produkcji tych produktów oraz adres miejsca prowadzenia tej działalności;
- 2) dane dotyczące miejsca i okresu, w których będzie prowadzona sprzedaż tych produktów.

3. Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w § 3, wyprodukowanych przez podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej może być dokonywana przez inny podmiot prowadzący taką działalność, jeżeli:

- 1) zakłady prowadzone przez te podmioty zostały wpisane do rejestru zakładów, o którym mowa w ustawie z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego, w tym samym powiecie;
- 2) sprzedaż jest prowadzona podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy, organizowanych w celu promocji produktów pochodzenia zwierzęcego;
- 3) podmiot posiada w miejscu sprzedaży:
 - a) imienne upoważnienie do prowadzenia sprzedaży udzielone mu przez podmiot, który wyprodukował produkty pochodzenia zwierzęcego,
 - b) kopię decyzji o wpisie podmiotu, który wyprodukował produkty pochodzenia zwierzęcego, do rejestru zakładów prowadzących sprzedaż bezpośrednią takich produktów;
- 4) przy transporcie i sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego zostały spełnione wymagania weterynaryjne określone w rozporządzeniu.

§ 6. 1. Wielkość produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej wynosi nie więcej niż:

[brak ograniczeń związanych z produktami pszczelimi w rozporządzeniu – przyp. autora]

[...]

Rozdział 3

Wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, oraz wymagania weterynaryjne dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej tych produktów

§ 7. 1. Pomieszczenia, w których produkuje się [...]

2. W pomieszczeniach, o których mowa w ust. 1, zapewnia się:

[...]

5) osobom wykonującym czynności związane z produkcją i sprzedażą bezpośrednią możliwość zmiany odzieży własnej na odzież roboczą lub ochronną, zmiany obuwia oraz oddzielnego przechowywania odzieży własnej.

§ 8. 1. Obiekty i urządzenia ruchome lub tymczasowe, w tym specjalistyczne środki transportu, z których prowadzi się sprzedaż bezpośrednią tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków lub w których transportuje się te produkty:

- 1) konstruuje się w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu produktów pochodzenia zwierzęcego;
- 2) utrzymuje się w dobrym stanie technicznym;
- 3) mają wyodrębnione, zamykane miejsce albo pojemnik do przechowywania materiałów opakowaniowych, jeżeli produkty pochodzenia zwierzęcego są pakowane podczas sprzedaży.

2. W przypadku sprzedaży bezpośredniej z obiektów i urządzeń ruchomych lub tymczasowych, o których mowa w ust. 1, lub w przypadku transportu w tych obiektach i urządzeniach jednocześnie z produktami pochodzenia zwierzęcego wymienionymi w ust. 1 innego rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego zapewnia się rozdzielenie tych produktów w sposób uniemożliwiający ich zanieczyszczenie.

§ 9. Instalacje, urządzenia i sprzęt, stosowane przy produkcji lub sprzedaży bezpośredniej tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków, mające kontakt z tymi produktami:

- 1) wykonuje się z materiałów wykluczających możliwość zanieczyszczenia tych produktów;
- 2) utrzymuje się w czystości i dobrym stanie technicznym.

§ 10. 1. Czyszczenie i dezynfekcję instalacji, urządzeń oraz sprzętu, w tym opakowań wielokrotnego użytku, mających kontakt z tuszami lub podrobami pozyskanymi z drobiu i zajęczaków, przeprowadza się z użyciem środków, które nie wpływają negatywnie na te produkty, gdy nastąpi ich kontakt z wyczyszczoną lub zdezynfekowaną powierzchnią.

2. Dezynfekcję drobnego sprzętu, w tym noży, przeprowadza się w wodzie w temperaturze nie niższej niż 82°C lub z wykorzystaniem innej metody zapewniającej równoważny skutek.

3. Czyszczenie i dezynfekcję instalacji, urządzeń oraz sprzętu, w tym opakowań wielokrotnego użytku, przeprowadza się po zakończeniu cyklu produkcyjnego lub po każdym zakończeniu pracy, lub częściej - jeżeli jest to konieczne.

§ 11. 1. Przy produkcji i sprzedaży bezpośredniej tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków używa się wody spełniającej wymagania określone dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

[...]

§ 12. Pomieszczenia, o których mowa w § 7, oraz obiekty i urządzenia ruchome lub tymczasowe, o których mowa w § 8 ust. 1, utrzymuje się w czystości, stosując czyszczenie i dezynfekcję, oraz zapewnia się w nich możliwość utrzymywania właściwej temperatury przechowywania produktów.

§ 13. Osoby mające kontakt z tuszami lub podrobami pozyskanymi z drobiu i zajęczaków przy wykonywaniu czynności związanych ze sprzedażą bezpośrednią:

- 1) przestrzegają zasad higieny w procesie produkcji i sprzedaży;

- 2) posiadają orzeczenie lekarskie o zdolności do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby, wydane na podstawie przepisów o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi;
- 3) używają czystej, w jasnym kolorze, odzieży roboczej, nakrycia głowy zasłaniającego włosy oraz obuwia roboczego;
- 4) myją ręce przed każdym przystąpieniem do pracy oraz po każdym zabrudzeniu.

§ 14. Tusze lub podroby pozyskane z drobiu i zajęczaków przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej:

- 1) powinny być świeże, o cechach organoleptycznych charakterystycznych dla takich produktów pochodzenia zwierzęcego;
- 2) przechowuje się, transportuje i sprzedaje w warunkach uniemożliwiających ich zanieczyszczenie, w szczególności namnażanie się chorobotwórczych mikroorganizmów lub tworzenie się toksyn oraz psucie się.

[...]

§ 17.

1. Z produktami ubocznymi pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r. określającym przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, i uchylającym rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 (rozporządzenie o produktach ubocznych pochodzenia zwierzęcego) (Dz. Urz. UE L 300 z 14.11.2009, str. 1, z późn. zm.), powstającymi przy produkcji tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej postępuje się w sposób wykluczający możliwość zanieczyszczenia tych tusz lub podrobów.

2. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej zapewnia odpowiednie warunki do przechowywania i usuwania powstałych odpadów stałych i płynnych, zgodnie z zasadami higieny oraz przepisami o odpadach.

§ 18. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej sprawdza:

- 1) co najmniej raz w roku, czy woda spełnia wymagania określone dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, jeżeli pobiera wodę z własnego ujęcia w procesie produkcji lub sprzedaży bezpośredniej;
- 2) czy osoby mające kontakt z tuszami lub podrobami pozyskanymi z drobiu i zajęczaków posiadają orzeczenie lekarskie, o którym mowa w § 13 pkt 2.

[...]

Rozdział 9

Wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pszczelich nieprzetworzonych przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, oraz wymagania weterynaryjne dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej tych produktów

§ 40. 1. Do produkcji i sprzedaży bezpośredniej produktów pszczelich nieprzetworzonych, z wyjątkiem sprzedaży bezpośredniej z urzędzeń dystrybucyjnych do sprzedaży żywności, stosuje się

odpowiednio wymagania weterynaryjne, o których mowa w § 7 ust. 2 pkt 5, § 8-10, § 11 ust. 1, § 12-14, § 17 i § 18.

2. Do sprzedaży bezpośredniej produktów pszczelich nieprzetworzonych z urzędów dystrybucyjnych do sprzedaży żywności stosuje się odpowiednio wymagania weterynaryjne, o których mowa w § 8-10, § 11 ust. 1, § 12-14, § 17 i § 18.

§ 41. 1. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji produktów pszczelich nieprzetworzonych przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej prowadzi i przechowuje dokumentację, zawierającą informacje o:

1) ilości sprzedanych w danym miesiącu produktów;

2) wynikach czynności sprawdzających, o których mowa w § 18.

2. Dokumentację, o której mowa w ust. 1, przechowuje się przez rok następujący po roku, w którym została sporządzona, i udostępnia się na żądanie właściwego powiatowego lekarza weterynarii.

[...]

§ 43. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 2016 r.