

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

[fragment – link do pełnego dokumentu <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=CELEX%3A32004R0852>]

ZAŁĄCZNIK I

PRODUKCJA PODSTAWOWA

CZĘŚĆ 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
 - c) w przypadku produktów pochodzenia roślinnego, produktów rybołówstwa i zwierząt łownych, działania transportowe w celu dostawy surowców, których charakter nie został znacznie zmieniony, z miejsca produkcji do zakładu.

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

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.
9. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego produkujące lub zbierające produkty roślinne prowadzą dokumentację w szczególności na temat:
 - a) wszelkiego użycia środków ochrony roślin i biocydów;
 - b) wszelkiego występowania szkodników lub chorób, które mogą zagrozić bezpieczeństwu produktów pochodzenia roślinnego; oraz
 - c) wyników wszelkich analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od roślin lub innych próbkach, istotnych ze względu na zdrowie ludzkie.
 - d) Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mogą być wspomagane przez inne osoby, takie jak lekarze weterynarii, agronomowie i technicy rolnicy, przy prowadzeniu dokumentacji.

CZEŚĆ 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.