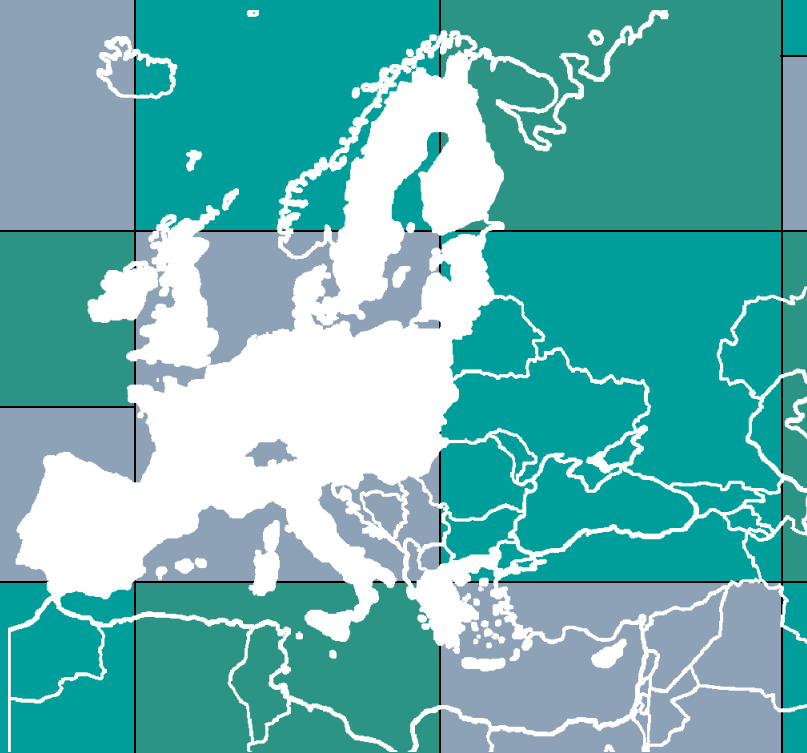


Światowy Związek Rynków Hurtowych

Europejska Sekcja Regionalna

**WSPÓLNOTOWE WYTYCZNE DOBREJ PRAKTYKI HIGIENICZNEJ
W ODNIESIENIU DO ZARZĄDZANIA RYNKAMI HURTOWYMI
w Unii Europejskiej**



WUWM
www.wuwm.org

Projekt (wersja poprawiona)

listopad 2009

W celu sporządzenia projektu niniejszych wytycznych utworzono zespół roboczy ds. wytycznych dobrej praktyki pod przewodnictwem Marka Spielreina, dyrektora generalnego Rynku Hurtowego Paryż-Rungis, członka WUWM (Światowego Związku Rynków Hurtowych). Spis autorów:

- Rolf Brauer, Berliński Rynek Hurtowy, Niemcy (do czerwca 2005 r.)
- Michel Escoffier, Francuska Federacja Rynków Hurtowych (FFMIN), Francja
- Andreas Foidl, Berliński Rynek Hurtowy, Niemcy (od czerwca 2005 r.)
- Michel Ganneau, Rynek Hurtowy Paryż-Rungis, Francja
- Wolf Rohde, Hamburski Rynek Hurtowy, Niemcy
- Graham Wallace, Rynki w Glasgow, Szkocja, Wielka Brytania
- Matthias Wegner, Hamburski Rynek Hurtowy, Niemcy



Publikacja: Światowy Związek Rynków Hurtowych (WUWM)

IOC, Molenstraat 15
2513 BH, Haga
Królestwo Niderlandów

Tel.: +31 70 361 1728
Faks: +31 70 360 6908
E-mail: info@wuum.org
URL: www.wuum.org

SŁOWO WSTĘPNE

Światowy Związek Rynków Hurtowych (WUWM) jest stowarzyszeniem non-profit skupiającym wielu członków z różnych krajów świata i zaangażowanym we wszystkie dziedziny i działania związane z promocją, rozwojem i międzynarodową wymianą wiedzy fachowej oraz informacji dotyczących rynków hurtowych. Obecnie WUWM liczy 200 członków z 45 krajów na całym świecie.

Około 110 rynków hurtowych będących członkami Związku reprezentuje 21 różnych krajów UE, dzięki czemu Europejska Sekcja Regionalna WUWM odgrywa wiodącą rolę w Światowym Związku Rynków Hurtowych. Owe europejskie rynki hurtowe zatrudniają ponad milion stałych pracowników, a firmy na nich działające osiągnęły roczny obrót w wys. około 42 mld EUR.

Na rynkach hurtowych sprzedawanych jest corocznie około 26 milionów ton różnych produktów, co stanowi ok. 40% podaży warzyw i owoców w Europie (24 mln ton rocznie), 10% podaży ryb i produktów rybnych w Europie (1 mln ton rocznie) i 2% podaży mięsa i wyrobów mięsnych (1 milion ton rocznie).

Równoległe z przygotowaniem nowego unijnego ustawodawstwa dotyczącego żywności, zwanego „pakietem higienicznym”, w 2001 r. Europejska Sekcja Regionalna WUWM zdecydowała się sporządzić wytyczne dobrej praktyki w zakresie funkcjonowania i prowadzenia rynków hurtowych na terenie Wspólnoty Europejskiej.

Pierwsza wersja niniejszych wytycznych została oficjalnie zatwierdzona przez wszystkich członków Unijnej Sekcji Regionalnej podczas 25. Kongresu WUWM w Baltimore (USA) we wrześniu 2005 r.

Od tego czasu i po aktualizacji:

1. Jedynym oficjalnym dokumentem oficjalnie zatwierdzonym przez WUWM do wykorzystania przez swoich członków jest najnowsza angielskojęzyczna wersja niniejszych wytycznych.
2. Wszystkie tłumaczenia na inne języki muszą zawsze w pełni odpowiadać niniejszej wersji w języku angielskim.
3. Wszystkie wersje, które zostały przetłumaczone, jakkolwiek zmienione lub poprawione, należy przesłać do WUWM w celu weryfikacji i kontroli.

Wszelkie zatwierdzone zmiany wprowadzone do niniejszych wytycznych wspólnotowych muszą następnie zostać przetłumaczone i uwzględnione w różnych wersjach językowych.

W celu uzyskania dodatkowych informacji o WUWM lub o niniejszych wytycznych należy skontaktować się z Marią Cavit, sekretarzem generalnym WUWM. Dane kontaktowe znajdują się u góry tej strony.

Wspólnotowe wytyczne dobrej praktyki higienicznej w odniesieniu do zarządzania rynkami hurtowymi w Unii Europejskiej

Spis treści

SŁOWO WSTĘPNE	3
I – WSTĘP	1
II - CELE NINIEJSZYCH WYTYCZNYCH	3
III - ZAKRES ZASTOSOWANIA	5
IV - OKREŚLENIE SZCZEGÓŁOWYCH OBOWIĄZKÓW PRZEDSIĘBIORSTWA ZARZĄDZAJĄCEGO RYNKIEM HURTOWYM.....	8
<i>UDOSTĘPNIANIE POMIESZCZEŃ.....</i>	<i>9</i>
<i>OCZYSZCZANIE I DEZYNFEKCJA</i>	<i>15</i>
<i>WENTYLACJA</i>	<i>17</i>
<i>OŚWIETLENIE.....</i>	<i>18</i>
<i>USŁUGI DOT. DOSTAWY PRĄDU, GAZU ITP. I OBOWIĄZKI PRZEDSIĘBIORSTWA.....</i>	<i>19</i>
<i>HIGIENA OSOBISTA.....</i>	<i>21</i>
<i>USUWANIE ODPADÓW.....</i>	<i>22</i>
<i>ZWALCZANIE SZKODNIKÓW</i>	<i>24</i>
<i>SZKOLENIA PRACOWNIKÓW.....</i>	<i>25</i>
V - SZCZEGÓŁOWE WYTYCZNE DOBREJ PRAKTYKI HIGIENICZNEJ.....	26
<i>ROZDZIAŁ I: OGÓLNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE POMIESZCZEŃ ŻYWNOŚCIOWYCH, W TYM PRZESTRZENI I TERENÓW ZEWNĘTRZNYCH</i>	<i>28</i>
<i>ROZDZIAŁ II: SZCZEGÓLNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE POMIESZCZEŃ, W KTÓRYCH SIĘ PRZYGOTOWUJE, PODDAJE OBRÓBCE LUB PRZETWARZA ŚRODKI SPOŻYWCZE (za wyjątkiem miejsc spożywania posiłków oraz obiektów wymienionych w rozdziale III)</i>	<i>40</i>
<i>ROZDZIAŁ V: WYMAGANIA ODNOŚNIE DO SPRZĘTU.....</i>	<i>49</i>
<i>ROZDZIAŁ VI: ODPADY ŻYWNOŚCIOWE.....</i>	<i>52</i>
<i>ROZDZIAŁ VII: ZAOPATRZENIE W WODĘ.....</i>	<i>56</i>
<i>ROZDZIAŁ VIII: HIGIENA OSOBISTA.....</i>	<i>60</i>
<i>ROZDZIAŁ XII: SZKOLENIE</i>	<i>62</i>
VI – PROCEDURY OPARTE NA ZASADACH HACCP.....	64
ZAŁĄCZNIK A.....	77
ZAŁĄCZNIK B.1.....	80

ZAŁĄCZNIK B.2.....	81
ZAŁĄCZNIK B.3.....	82
GLOSARIUSZ.....	84

Wspólnotowe wytyczne dobrej praktyki higienicznej w odniesieniu do zarządzania rynkami hurtowymi w Unii Europejskiej

I – Wstęp

Definicja rynku hurtowego została zamieszczona w załączniku nr 1 do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 w punkcie 8 pt. „Inne definicje”, wraz z definicją produktów pochodzenia zwierzęcego.

„»Rynek hurtowy« oznacza przedsiębiorstwo branży żywnościowej obejmujące kilka oddzielnych jednostek, które dzielą ze sobą wspólne instalacje i sekcje sprzedaży środków spożywczych przedsiębiorstwom sektora spożywczego”.

Definicja pojęcia „przedsiębiorstwo spożywcze” została podana w rozporządzeniu (WE) nr 178/2002 ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego (w artykule 3 pt. „Pozostałe definicje”):

*„»Przedsiębiorstwo spożywcze« oznacza przedsiębiorstwo **publiczne lub prywatne, typu non-profit lub nie**, prowadzące jakąkolwiek działalność związaną z jakimkolwiek etapem produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności”.*

Niniejsze wytyczne zostały przygotowane **szczególnie z myślą o firmach zarządzających rynkami hurtowymi**, przy czym rynki te stworzono w celu organizacji i ułatwienia handlu środkami spożywczymi. Podmiotem zarządzającym może być państwo lub samorząd lokalny, tudzież spółka publiczna lub firma prywatna upoważniona przez państwo lub samorząd lokalny.

W obrębie takich rynków operują dwa typy przedsiębiorstw spożywczych:

- **Przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym** to przedsiębiorstwo spożywcze, którego zadaniem jest organizacja ogólnej działalności wszystkich poszczególnych przedsiębiorstw spożywczych znajdujących się w obrębie rynku hurtowego przy jednoczesnym braku ingerencji w sposób ich funkcjonowania. **Chociaż przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym należy do przedsiębiorstw spożywczych, nie prowadzi ono sprzedaży towarów.**
- **Poszczególne przedsiębiorstwa spożywcze są bezpośrednio odpowiedzialne za swoje produkty**, a w szczególności odpowiadają za spełnianie wymogów prawa żywnościowego w odniesieniu do tych produktów. Owe przedsiębiorstwa spożywcze sprzedają produkty głównie sprzedawcom detalicznym, jednakże na niektórych rynkach hurtowych również osoby prywatne mogą – pod pewnymi warunkami – dokonywać zakupów towarów od hurtowników prowadzących również działalność detaliczną lub od sprzedawców detalicznych działających w obrębie rynku hurtowego.

Odpowiedzialność za organizację przestrzeni na rynku hurtowym rozkłada się następująco:

- **Strefy publiczne**, tj. przestrzenie i hale targowe, toalety publiczne, znajdują się pod kontrolą przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym. Miejsca te zostały na ogół zbudowane przez przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym i są otwarte dla handlowców. Niniejsze wytyczne dobrej praktyki odnoszą się do tych stref znajdujących się pod kontrolą przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym.

- **Strefy prywatne** – zarządzane przez poszczególne przedsiębiorstwa spożywcze. Jeśli pomieszczenia stref prywatnych zostały zbudowane lub udostępnione przez przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym, ich budowa i konstrukcja powinna odpowiadać wymogom zawartym w prawie żywnościowym. Jednakże poszczególne przedsiębiorstwa spożywcze ponoszą całkowitą odpowiedzialność za strefę, z której korzystają.

W żadnym wypadku nie należy pozostawiać jakiegokolwiek strefy bez ścisłego określenia podmiotu za nią odpowiedzialnego.

Główne obowiązki przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym:

- wynajmowanie odpowiednich lokali przedsiębiorstwom spożywczym, umożliwiając im prowadzenie działalności w obrębie ich własnych stref odpowiedzialności, zgodnie z wymogami prawa żywnościowego;
- zarządzanie wszystkimi strefami publicznymi, jak np.: strefy wystawowe i targowe, publiczna infrastruktura magazynowa (tj. zarządzanie wszystkimi działaniami związanymi ze sprzątnięciem, dezynfekcją, konserwacją, chłodzeniem itp.);
- zapewnienie i/lub zorganizowanie części lub całości infrastruktury i usług na potrzeby przedsiębiorstw spożywczych (np. wody, gazu, ogrzewania, chłodzenia, infrastruktury chłodniczej, wentylacji, elektryczności itp.);
- zapewnienie i/lub zorganizowanie odpowiedniego systemu kontroli ścieków i zanieczyszczeń;
- nadzorowanie w obrębie rynku procesów gospodarki odpadami, zwalczania szkodników itp. z uwzględnieniem zarówno aspektów środowiskowych, jak i gospodarczych;
- zaprojektowanie i udostępnianie budynków pod wynajem przedsiębiorstwom spożywczym do eksploatacji pod ich bezpośrednią kontrolą, z poszanowaniem wymogów prawa żywnościowego;
- Organizacja ruchu drogowego na terenie rynku hurtowego i zarządzanie nim.

Jako że prawodawstwo odnoszące się do przedsiębiorstw zarządzających rynkami hurtowymi różni się w zależności od kraju UE, niemożliwe jest przytoczenie pełnej listy wszystkich spoczywających na nich obowiązków. Jednakże rozróżnienie pomiędzy strefami publicznymi i prywatnymi jest wspólne dla wszystkich podmiotów.

Przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym ponosi bezpośrednią odpowiedzialność za nadzorowanie przepisów prawa żywnościowego WYŁĄCZNIE na obszarach podlegających jego kontroli. NIE odpowiada ono za działalność prowadzoną na terenie pomieszczeń prywatnych zajmowanych przez indywidualne przedsiębiorstwa spożywcze.

Niemniej jednak, jeżeli indywidualne przedsiębiorstwo spożywcze narusza przepisy o przestrzeganiu higieny na terenie pomieszczenia oddanego mu do dyspozycji przez przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym, ma ono prawo poinformować o tym właściwy organ krajowy odpowiedzialny za wdrożenie rozporządzenia, aby umożliwić podjęcie działań naprawczych.

II - Cele niniejszych wytycznych

Należy pamiętać, że przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym jest przedsiębiorstwem spożywczym i dlatego ma ono obowiązek stosować się do wszystkich rozporządzeń WE, w tym rozporządzeń dotyczących higieny środków spożywczych. Niniejsze wytyczne mają na celu dostarczenie przedsiębiorstwom zarządzającym rynkami hurtowymi porad na ten właśnie temat, szczególnie gdy na terenie przedsiębiorstwa prowadzi się sprzedaż środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego.

Jeżeli chodzi o wspomniane produkty pochodzenia zwierzęcego i zgodnie z art. 6 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego, przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym musi zostać zatwierdzone i zarejestrowane przez właściwy organ, jeżeli w jego obrębie prowadzi się handel takimi produktami. Ten wymóg ma charakter obowiązkowy i stanowi warunek wstępny do zatwierdzenia i rejestracji innych przedsiębiorstw spożywczych dzielących wspólne instalacje i sekcje sprzedaży.

Przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym nie sprzedaje produktów spożywczych, niemniej jednak ponosi odpowiedzialność za instalacje i sekcje sprzedaży, z których wspólnie korzystają przedsiębiorstwa spożywcze prowadzące sprzedaż produktów spożywczych. W związku z tym niniejsze wytyczne zostały opracowane w szczególności z myślą o przedsiębiorstwach zarządzających rynkami hurtowymi i uwzględniają specjalne wymagania w zakresie sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego na rynkach hurtowych.

Niniejsze wytyczne nie powinny wpływać lub rzutować na rozmaite wytyczne dobrej praktyki higienicznej już istniejące lub opracowywane w przyszłości przez sektory przedsiębiorstw spożywczych i fachowców prowadzących działalność na rynkach hurtowych. W publikacji tej nie poruszono kwestii działań prowadzonych na wcześniejszym etapie, jak produkcja i transport, ani sprzedaży detalicznej.

Niniejszy zbiór zaleceń opracowano w formie wytycznych wspólnotowych, których status został zdefiniowany w myśl rozporządzenia (WE) nr 852/2004 (art. 9).

Niniejszy dokument jest przeznaczony dla publicznych i/lub prywatnych firm zajmujących się zarządzaniem rynkami hurtowymi w Unii Europejskiej, a jego ogólnym celem jest dostarczenie im wskazówek na temat bezpieczeństwa i higieny żywności oraz wdrażania procedur w oparciu o zasady Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (Hazard Analysis Critical Control Point – HACCP), lecz jedynie w tych obszarach, które dotyczą je bezpośrednio.

Publikacja ta została opracowana przez przedstawicieli Europejskiej Sekcji Regionalnej Światowego Związku Rynków Hurtowych (WUWM) po konsultacjach z przedstawicielami innych zainteresowanych stron, jak np. odpowiednie organy oraz stowarzyszenia i federacje w różnych krajach UE. Dokument uwzględnia zalecany Międzynarodowy Kodeks Postępowania, Ogólne Zasady Higieny Żywności, Kodeks Żywnościowy (Codex Alimentarius) oraz istniejące wytyczne krajowe.

Niniejsze wytyczne opracowano zgodnie z następującymi rozporządzeniami:

- rozporządzeniem (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;

- rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, a w szczególności artykułem 9 (Wytyczne wspólnotowe) i 6 (Kontrole urzędowe, rejestracja i zatwierdzenie);
- rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego, a w szczególności artykułem 4 (Rejestracja i zatwierdzanie zakładów);
- rozporządzeniem (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi, a w szczególności artykułem 3 (Zatwierdzanie zakładów);
- rozporządzeniem (WE) nr 1774/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 3 października 2002 r. ustanawiającym przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi.

Uwaga:

Chociaż w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 (załącznik III, sekcja VIII, rozdział II, punkt 2) wspomina się, obok rynków hurtowych, o aukcjach rybnych, niniejsze wspólnotowe wytyczne dobrej praktyki higienicznej nie obejmują tego typu działalności, która różni się od działalności prowadzonej na rynkach hurtowych.

III - Zakres zastosowania

Działalnością omawianą w niniejszych wytycznych wspólnotowych jest organizacja sektora sprzedaży hurtowej produktów spożywczych na terenie Unii Europejskiej. Jak już wcześniej wspomniano, samo przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym nie prowadzi handlu produktami spożywczymi. Jego zadaniem jest ułatwienie wolnego handlu pomiędzy dostawcami (producentami, hurtownikami, różnymi pośrednikami) i nabywcami (detalistami, cateringiem komercyjnym, zakładami żywienia zbiorowego, sprzedawcami detalicznymi na targach ulicznych itp.).

Niniejsze wytyczne wspólnotowe mają zastosowanie także w przypadku rynków hurtowych umożliwiających nabywanie towarów na ich terenie klientom indywidualnym, zarówno od hurtowników prowadzących także sprzedaż detaliczną, jak i sprzedawców detalicznych obecnych na rynku. Klienci indywidualni muszą liczyć się z innymi zasadami obowiązującymi nabywców wyspecjalizowanych, zgodnie z treścią wytycznych, szczególnie gdy chodzi o produkty spożywcze pochodzenia zwierzęcego (tj. odzież ochronna i nakrycie głowy).

Jako usługodawca, przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym ma zupełnie inny zakres obowiązków dotyczących higieny i jakości towarów niż przedsiębiorstwa spożywcze bezpośrednio zajmujące się produkcją czy sprzedażą środków spożywczych, chociaż obowiązki te są nieodłącznie ze sobą powiązane. Pomimo to oba rodzaje przedsiębiorstw mogą mieć do czynienia z tymi samymi zagrożeniami.

W niniejszych wytycznych wspólnotowych uwagę poświęcono kwestii określenia obowiązków przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym oraz tych stref odpowiedzialności, które można podzielić pomiędzy niezależne przedsiębiorstwa spożywcze a przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem.

Wytyczne te nie podejmują natomiast kwestii faktycznej działalności niezależnych podmiotów, które odsyła się do specjalnych wytycznych dla danych sektorów, opracowanych zazwyczaj w oparciu o typologię produktu (tj. wytyczne dotyczące sprzedaży owoców i warzyw, wytyczne dotyczące przetwórstwa mięsa itp.).

Rynki hurtowe mogą specjalizować się w handlu jednym rodzajem produktów spożywczych (jak np. warzywa i owoce, mięso, ryby i produkty rybne) lub sprzedawać szeroki asortyment różnych produktów spożywczych.

Następująca tabela prezentuje poziom ryzyka sanitarnego dla każdego rodzaju produktów spożywczych oraz zakres odpowiedzialności po stronie przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym oraz innych przedsiębiorstw spożywczych.

Produkt	Postać	Poziom ryzyka sanitarnego	Poziom odpowiedzialności	
			po stronie przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym	po stronie innych przedsiębiorstw spożywczych
Owoce i warzywa	Towar świeży	Niski	Wysoki	Wysoki
	Towar przetworzony	Wysoki	Ograniczony lub zerowy	Wysoki
Mięso i produkty mięsne	Towar świeży	Bardzo wysoki	Wysoki	Bardzo wysoki
	Towar porcjowany	Bardzo wysoki	Ograniczony lub zerowy	Bardzo wysoki
	Towar pakowany	Wysoki	Wysoki	Wysoki
Ryby i produkty rybne	Towar żywy/świeży	Bardzo wysoki	Wysoki	Bardzo wysoki
	Towar wyfiletowy	Bardzo wysoki	Ograniczony lub zerowy	Bardzo wysoki
	Towar pakowany	Wysoki	Wysoki	Wysoki
Mleko i produkty mleczarskie	Towar świeży	Wysoki	Wysoki	Bardzo wysoki
	Towar przetworzony	Wysoki	Ograniczony lub zerowy	Bardzo wysoki
	Towar pakowany	Wysoki	Wysoki	Wysoki
Produkty mrożone		Bardzo wysoki	Ograniczony lub zerowy	Bardzo wysoki

Produkty wędzone / przetworzone		Wysoki	Ograniczony lub zerowy	Wysoki
------------------------------------	--	--------	---------------------------	--------

Ze względu na swą ogólność i łatwość ich adaptacji do własnych potrzeb, zalecenia zawarte w niniejszych wytycznych mają zastosowanie do wszystkich typów rynków hurtowych, niezależnie od sprzedawanego na nich rodzaju produktów spożywczych.

Analiza ryzyka w obrębie rynku hurtowego pokazuje, że największym zagrożeniem z punktu widzenia higieny żywności jest możliwość skażenia produktów spożywczych. System HACCP został zaproponowany jako narzędzie do wdrożenia przez przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym w celu kontroli zagrożeń fizycznych, mikrobiologicznych i chemicznych jedynie w tych obszarach, za które ponosi ono odpowiedzialność. W rezultacie niniejsze wytyczne koncentrują się na kwestii zarządzania ryzykiem skażenia, w szczególności jeżeli chodzi o projektowanie i rozkład budynków oraz warunki/systemy operacyjne.

Jednakże, jak stwierdzono w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004, w artykule 7 rozdziału III (Opracowywanie, upowszechnianie i korzystanie z wytycznych), korzystanie z tych wytycznych nie jest obowiązkowe, a dokument ten może być wykorzystywany na zasadzie dobrowolności.

IV - Określenie szczegółowych obowiązków przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym

Obowiązki dot. bezpieczeństwa i higieny żywności należące do przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym, które świadczy usługi dla lub na rzecz indywidualnych przedsiębiorstw spożywczych, mogą obejmować następujące pozycje:

1. udostępnianie pomieszczeń - głównie w formie budynków i/lub gruntów;
2. konserwacja pomieszczeń;
3. odpowiedzialność za sprzęt;
4. kontrola temperatury;
5. czyszczenie stref publicznych;
6. wentylacja – klimatyzacja powietrza, chłodzenie, infrastruktura chłodnicza, ogrzewanie itp.;
7. oświetlenie stref publicznych tak wewnątrz, jak i na zewnątrz budynków;
8. dostarczanie podstawowych usług: np. dostawy elektryczności, gazu, zimnej i gorącej wody, system kanalizacyjny, system odpływu ścieków itp.;
9. higiena osobista: w tym infrastruktura w postaci toalet, umywalek, pryszniców, szatni itp., jeżeli znajdują się w obrębie stref publicznych;
10. usuwanie odpadów, ich zbiórka i wywóz;
11. zwalczanie szkodników;
12. szkolenia.

Zagrożenia i obowiązki w świetle ustawodawstwa

Dla każdej z wymienionych powyżej usług wynikających ze szczegółowych obowiązków przedsiębiorstw zarządzających rynkami hurtowymi zamieszczono poniżej następujące informacje:

- określenie głównych zagrożeń, z którymi mogą mieć do czynienia przedsiębiorstwa zarządzające rynkiem hurtowym ze względu na pełnione przez nie obowiązki;
- krótka analiza granic odpowiedzialności przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym;
- podsumowanie prawodawstwa unijnego odnoszącego się do każdego przypadku, z dodatkowymi komentarzami wyjaśniającymi w razie konieczności.

Uwaga: Numery podane jako odniesienia do rozporządzeń UE na kolejnych stronach odpowiadają rozdziałom i podrozdziałom załącznika II rozporządzenia nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych lub – odpowiednio – rozporządzeniu (WE) nr 853/2004. Te same odniesienia stosują się do rozdziału VI (Szczegółowe wytyczne dobrej praktyki higienicznej) niniejszego dokumentu.

Działalność nr 1

UDOSTĘPNIANIE POMIESZCZEŃ

a) Główne zagrożenia:

Przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym udostępnia pomieszczenia przedsiębiorstwom spożywczym. Ogólnie rzecz biorąc, istnieją dwie możliwości:

- Przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym jest właścicielem pomieszczeń wynajmowanych przedsiębiorstwom spożywczym. W tym wypadku główne zagrożenie polega na udostępnianiu pomieszczeń, które nie są spełniają odpowiednich warunków i nie są zgodne z obowiązującymi przepisami prawnymi, przez co nie mogą uzyskać oficjalnej autoryzacji (szużb weterynaryjnych itp.).
- Poszczególne przedsiębiorstwa spożywcze są właścicielami zajmowanych przez siebie pomieszczeń. W takim wypadku wszystkie aspekty zgodności z przepisami dotyczącymi pomieszczeń pozostają ich odpowiedzialnością.

Na etapie budowy, remontu lub renowacji przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym musi uwzględnić szczególne wymagania odpowiadające rodzajowi obsługiwanych przedsiębiorstw spożywczych, zarówno w odniesieniu do produktów, jak i ilości produktów w obrocie.

b) Zakres odpowiedzialności przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym

Przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym może ponosić odpowiedzialność na różnych poziomach, na przykład w zakresie:

- projektowania nowych pomieszczeń lub remontu wykonywanego pod jego kontrolą;
- konserwacji pomieszczeń znajdujących się w jego posiadaniu i/lub pod jego kontrolą;
- kontroli działań, egzekwowania przepisów prawnych itp.

Oczywiście poziom odpowiedzialności znacznie różni się w przypadku stref publicznych (pełna odpowiedzialność) i prywatnych (podział lub brak odpowiedzialności).

c) Odniesienia do unijnych rozporządzeń oraz uwagi

Nagłówek	Rozporządzenie UE 852/2004	Komentarze i wymagania wobec przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym
Ogólne wymagania dotyczące wyposażenia, wystroju, rozmieszczenia, wielkości pomieszczeń	I.2.	Obowiązują w przypadku nowych budynków i renowacji prowadzonej przez przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym lub pod jego kontrolą. Wszystkie aspekty są istotne i muszą odpowiadać produktom przeznaczonym do obrotu w danych lokalach: projekt, zastosowane materiały, monitorowanie i rejestrowanie temperatury itp.
Szczegółowe wymagania dotyczące pomieszczeń przeznaczonych do obróbki surowców, jeżeli chodzi o rozplanowanie i projekt pomieszczeń	II.1 (a) do (f)	Zazwyczaj właścicielami są przedsiębiorstwa spożywcze i to one ponoszą odpowiedzialność za ten rodzaj wyposażenia. Przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym nie jest zazwyczaj odpowiedzialne za wybór lub konserwację wyposażenia. Szczegółowe normy dotyczące pomieszczeń przeznaczonych do obróbki surowców są o wiele wyższe niż w przypadku pomieszczeń do użytku ogólnego.

Czyszczenie/sprzątanie Wentylacja Oświetlenie Usługi Higiena osobista Utylizacja odpadów Zwalczanie szkodników		Szczegółowy opis w dalszej części niniejszego dokumentu.
Infrastruktura umożliwiająca czyszczenie przyborów i sprzętu	II.2.	Zazwyczaj nie dotyczy przedsiębiorstw zarządzających rynkami hurtowymi, oprócz niektórych przypadków nowych, odnawianych lub remontowanych budynków.

Działalność nr 2

KONSERWACJA POMIESZCZEŃ

a) Główne zagrożenia:

- uszkodzenia pomieszczeń powodujące potencjalne następstwa w postaci: wystawienia pomieszczenia/produktów na działanie warunków atmosferycznych, gromadzenia się brudu, zalęgania się szkodników, zagrzybienia itp.;
- nieszczelne lub obłuzowane instalacje wodne, gazowe, kanalizacyjne itp.;
- potencjalnie szkodliwe reakcje chemiczne pomiędzy materiałami wykorzystanymi do budowy a produktami, w tym środkami czyszczącymi;
- system kontroli wentylacji i temperatury niespełniający wymaganych standardów.

b) Zakres odpowiedzialności przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym

Strefy „publiczne” w całości podlegają odpowiedzialności przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym.

W odniesieniu do stref „prywatnych” istnieją zazwyczaj dwie możliwości:

- Przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym jest właścicielem pomieszczeń wynajmowanych przedsiębiorstwom spożywczym. Umowa zawarta pomiędzy przedsiębiorstwem zarządzającym rynkiem hurtowym a indywidualnym podmiotem działającym na rynku spożywczym powinna określać zakres odpowiedzialności dotyczący konserwacji.
- Przedsiębiorstwa spożywcze są właścicielami zajmowanych przez siebie pomieszczeń. W takim przypadku wszystkie aspekty dotyczące utrzymania pomieszczeń pozostają w zakresie ich odpowiedzialności.

c) Odniesienia do unijnych rozporządzeń oraz uwagi

Nagłówek	Rozporządzenie UE 852/2004	Komentarze i wymagania wobec przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym
Utrzymanie pomieszczeń żywnościowych w dobrym stanie i kondycji technicznej	I. 1.	Planowanie programów konserwacji i wymiany. Częstotliwość, z jaką przeprowadzana jest konserwacja, powinna opierać się na jakości wykorzystanych materiałów, konstrukcji i szacowanym zużyciu eksploatacyjnym.
Pomieszczenia powinny chronić przed: <ul style="list-style-type: none">- gromadzeniem się brudu- kontaktem z materiałami toksycznymi	I. 2 (b)	Regularne monitorowanie, ewidencjonowanie i konserwacja następujących elementów: <ul style="list-style-type: none">- wszystkich powierzchni, w szczególności ścian, stropów;- nieszczelnych i obłuzowanych instalacji wodnych, gazowych, kanalizacyjnych itp.;- systemów kontroli wentylacji i temperatury.

<ul style="list-style-type: none">- strząsaniem cząstek brudu do żywności- tworzeniem kondensacji- niepożądaną pleśnią		
--	--	--

Działalność nr 3

ODPOWIEDZIALNOŚĆ ZA SPRZĘT I WYPOSAŻENIE

a) Główne zagrożenia:

- Ryzyko zanieczyszczenia chemicznego / biologicznego

b) Zakres odpowiedzialności przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym

Strefy „publiczne” w całości podlegają odpowiedzialności przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym.

W odniesieniu do stref „prywatnych” istnieją zazwyczaj dwie możliwości:

- Przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym jest właścicielem pomieszczeń wynajmowanych przedsiębiorstwom spożywczym. Umowa zawarta pomiędzy przedsiębiorstwem zarządzającym rynkiem hurtowym a indywidualnym podmiotem działającym na rynku spożywczym powinna określać zakres odpowiedzialności dotyczący konserwacji.
- Przedsiębiorstwa spożywcze są właścicielami zajmowanych przez siebie pomieszczeń. W takim przypadku wszystkie aspekty dotyczące utrzymania pomieszczeń pozostają w zakresie ich odpowiedzialności.

c) Odniesienia do unijnych rozporządzeń oraz uwagi

Nagłówek	Rozporządzenie UE 852/2004	Komentarze i wymagania wobec przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym
Sprzęt mający bezpośredni kontakt z żywnością musi być tak skonstruowany, aby zminimalizować wszelkie ryzyko skażenia.	V. 1 (b)	Jeśli przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym odpowiada za instalację wyposażenia, wszystkie zainstalowane przez nie elementy powinny odpowiadać wymogom rozporządzeń dotyczących materiałów mogących mieć kontakt z żywnością. Dotyczy to między innymi stali nierdzewnej, tworzyw sztucznych dla przemysłu spożywczego i ceramiki.
Sprzęt, który ma kontakt z żywnością, musi być skutecznie czyszczony i, w razie potrzeby, dezynfekowany.	V.1 (a)	Patrz też Działalność nr 5 (Czyszczenie i dezynfekcja). W każdym przypadku plan czyszczenia/dezynfekcji musi mieć formę pisemną. Odpowiedni harmonogram powinien zostać sprawdzony i opatrzony podpisem kierownictwa. Zasady te obowiązują również w przypadku, gdy czyszczenie/sprzątanie zlecono podmiotowi zewnętrznemu.

Działalność nr 4

KONTROLA TEMPERATURY

a) Główne zagrożenia:

- ryzyko namnażania się drobnoustrojów powodujących zatrucia pokarmowe;
- tworzenie się toksyn z powodu namnażania się drobnoustrojów powodujących zatrucia pokarmowe.

b) Zakres odpowiedzialności przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym

Strefy „publiczne” w całości podlegają odpowiedzialności przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym.

Jeżeli chodzi o strefy „prywatne”, istnieją zazwyczaj dwie możliwości:

- Wspólny system kontroli temperatury stanowi część infrastruktury zapewnionej przez przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym i wówczas ponosi ono pełną odpowiedzialność za ten system.
- Przedsiębiorstwa spożywcze posiadają własny system kontroli temperatury. W takim przypadku wszystkie aspekty dotyczące tego systemu pozostają w zakresie ich odpowiedzialności.

c) Odniesienia do unijnych rozporządzeń oraz uwagi

Nagłówek	Rozporządzenie UE 852/2004	Komentarze i wymagania wobec przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym
Wyposażenie, wystrój, konstrukcja, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń żywnościowych powinny zapewniać właściwe warunki przetwarzania i składowania w odpowiednich warunkach termicznych, wystarczające do odpowiedniego utrzymywania środków spożywczych we właściwej temperaturze oraz zostać zaprojektowane w ten sposób, aby temperatura ta mogła być monitorowana i, w razie potrzeby, ewidencjonowana.	I.2 (d)	<p>Środki spożywcze powinny być przechowywane we właściwej dla odpowiedniego typu produktu temperaturze i zgodnie z przepisami prawnymi, jeżeli takie istnieją.</p> <p>Systemy chłodnicze powinny być tak wyskalowane, aby produkty mogły być przechowywane w odpowiedniej dla nich temperaturze, z uwzględnieniem różnic w poborach mocy w przypadku schładzania i mrożenia.</p> <p>We wszystkich strefach służących do chłodzenia i/lub mrożenia produktów należy zainstalować urządzenia/systemy monitorujące i zapisujące temperaturę, posiadające wbudowany alarm (możliwy do zarejestrowania, słyszalny i widzialny). Wszystkie urządzenia wykorzystywane do monitorowania i dokumentowania temperatury powinny być wyskalowane i regularnie sprawdzane.</p>

Działalność nr 5

OCZYSZCZANIE I DEZYNFEKCJA

a) Główne zagrożenia:

Skażenie środków spożywczych spowodowane:

- niewłaściwym lub niedostatecznym sprzątnięciem/czyszczeniem pomieszczeń, stref wspólnych, wyposażenia itp.;
- niewłaściwym zaprojektowaniem pomieszczeń, utrudniającym skuteczne sprzątnięcie/czyszczenie;
- niewłaściwym stosowaniem środków chemicznych do czyszczenia i dezynfekcji.

b) Zakres odpowiedzialności przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym

Strefy publiczne: pełna odpowiedzialność. To oznacza, że kierownictwo rynku musi określić:

- gdzie należy przeprowadzić czyszczenie i dezynfekcję wewnątrz i na zewnątrz budynków, zgodnie z typem ich wykorzystania;
- jak czyścić i dezynfekować: częstotliwość, jakość;
- wybór materiału umożliwiającego wewnętrzne i zewnętrzne czyszczenie i dezynfekcję;
- stosowne założenia projektu pomieszczeń, umożliwiające łatwe i skuteczne czyszczenie i dezynfekcję;
- parametry umożliwiające monitorowanie, audyt itp.

Strefy prywatne: Brak bezpośredniej odpowiedzialności ze strony przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym. Możliwość podziału odpowiedzialności, co zależy w szczególności od projektu pomieszczeń, środków kontrolnych itp.

Standardowy format i treść harmonogramu czyszczenia i dezynfekcji podano w rozdziale 5 (patrz dział I.1.).

Należy zauważyć, że wybrane środki chemiczne, ich stosowanie oraz warunki przechowywania muszą w każdym przypadku zostać zatwierdzone przez odpowiednie organy.

Ich zatwierdzenie stanowi jeden z warunków wstępnych wymaganych do rejestracji przedsiębiorstw spożywczych – w tym przedsiębiorstw zarządzających rynkami hurtowymi – zgodnie z art. 6 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.

c) Odniesienia do unijnych rozporządzeń oraz uwagi

Nagłówek	Rozporządzenie UE 852/2004	Komentarze i wymagania wobec przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym
Ogólne sprzątnięcie rynku	I.1.	Wszystkie podmioty prowadzące działalność spożywczą są objęte wymogiem utrzymywania swoich pomieszczeń w czystości, przy zastosowaniu

		odpowiedniego poziomu dezynfekcji.
Rozkład/projekt	I.2. / VI.3.	Obowiązuje w przypadku nowych budynków i prac remontowych lub renowacyjnych zleconych przez przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym, w przypadku których należy uwzględnić czyszczenie i dezynfekcję.
Przechowywanie środków czyszczących i dezynfekujących	I.10.	Produkty te należy przechowywać z zamkniętym na klucz pojemniku lub w specjalnym składzie z dala od miejsc, gdzie pracuje się z żywnością. Składy/miejsca przechowywania materiałów i środków czystości powinny być odpowiednio oznakowane.
Podłoga	II.1.a	Przepisy odnoszą się do konkretnych wymagań dotyczących stref przygotowywania żywności. Obowiązują tylko w przypadku nowych, remontowanych lub odnawianych budynków. Przepis obowiązuje również w przypadku kontroli.
Ściany	II.1.b	
Stropy	II.1.c	
Drzwi	II.1.d	
Okna	II.1.e	
Powierzchnie	II.1.f	
Infrastruktura umożliwiająca czyszczenie i dezynfekowanie przyborów i sprzętu	II.2.	Zazwyczaj nie dotyczy przedsiębiorstw zarządzających rynkami hurtowymi, oprócz niektórych przypadków nowych, odnawianych lub remontowanych budynków.
Przedmioty, instalacje i sprzęt	V. 1, 2, 3	Zazwyczaj nie dotyczy przedsiębiorstw zarządzających rynkami hurtowymi.
Pojemniki na odpady żywnościowe	VI.2.	Odnosi się do wymogów w zakresie pojemników na odpady żywnościowe, niejadalne produkty uboczne lub inne śmieci. Na tym poziomie bardzo ważna jest odpowiedzialność przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym.
Zlewy, umywalki i tym podobne elementy wyposażenia	II.3.	Odnosi się do wymogów dotyczących czyszczenia i dezynfekcji wszystkich zlewów i innych elementów wyposażenia wykorzystywanych do mycia żywności. Przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym ponosi odpowiedzialność tylko za strefy publiczne.

Działalność nr 6

WENTYLACJA

a) Główne zagrożenia:

Zagrożenie dla przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym polega na możliwości skażenia żywności i pracowników spowodowanego nieodpowiednią wentylacją.

Pojęcie „wentylacji” obejmuje:

- wentylację mechaniczną/niemechaniczną;
- powietrze o temperaturze otoczenia/schłodzone/zimne/ogrzane;
- powietrze przefiltrowane/nieprzefiltrowane;
- urządzenia w strefach publicznych/prywatnych;
- przydatność urządzeń (w stosunku do celu);
- konserwację;
- kondensację pary;
- oleje sprężarkowe;
- przewody, filtry itp.

b) Zakres odpowiedzialności przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym

Zakres odpowiedzialności przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym może obejmować takie elementy jak:

- projekt instalacji dla stref publicznych (budowa nowych instalacji, remont lub renowacja istniejących instalacji) i prywatnych (jeśli przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym ponosi odpowiedzialność za projekty instalacji i/lub jej montaż w strefie prywatnej);
- funkcjonowanie, kontrola, inspekcje.

c) Odniesienia do unijnych rozporządzeń oraz uwagi

Nagłówek	Rozporządzenie UE 852/2004	Komentarze i wymagania wobec przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym
Rozkład i projekt instalacji	I.2 (a), I.2 (c) i I.2 (d)	Jeżeli system wentylacyjny został zapewniony przez przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym, powinno ono upewnić się, że system nawiewu powietrza został zaprojektowany zgodnie z przepisami. Należy zapewnić dostęp do filtrów i innych części systemu w celu przeprowadzenia konserwacji.
Funkcjonowanie wentylacji i systemu nawiewu powietrza	I.5.	Jeżeli systemy wentylacyjne zostały zapewnione przez przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym, powinno ono regularnie kontrolować wentylację, klimatyzację i system chłodzenia powietrza oraz sporządzać i przechowywać stosowne rejestry.
Wentylacja węzłów sanitarnych	I.6.	Projekt musi być zgodny z istniejącymi przepisami.

Działalność nr 7

OŚWIETLENIE

a) Główne zagrożenia:

Fizyczne i/lub mikrobiologiczne skażenie żywności z powodu nieodpowiednich instalacji oświetleniowych i/lub ich niewłaściwej konserwacji.

b) Zakres odpowiedzialności przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym

Zakres odpowiedzialności przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym może obejmować takie elementy jak:

- projekt instalacji na potrzeby stref publicznych (nowe instalacje, remont lub renowacja istniejących instalacji) i prywatnych, jeśli przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym ponosi odpowiedzialność za ich projekt i/lub budowę w strefach prywatnych (umiejscowienie instalacji oświetleniowej, poziom oświetlenia, typ oprawy itp.);
- czyszczenie/sprzątanie;
- konserwacja.

c) Odniesienia do unijnych rozporządzeń oraz uwagi

Nagłówek	Rozporządzenie UE 852/2004	Komentarze i wymagania wobec przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym
Odpowiednie naturalne oświetlenie	I.7.	Wszystkie okna, które mogą zostać otwarte i które są umiejscowione w strefach, gdzie pracuje się ze środkami spożywczymi, muszą być wyposażone w ekrany zatrzymujące owady.
Odpowiednie sztuczne oświetlenie		Tam, gdzie pracuje się z żywnością, oświetlenie powinno być osłonięte, aby zapobiec skażeniu żywności, gdyby doszło do uszkodzenia instalacji, oraz w celu ułatwienia czyszczenia. Niektóre przykłady dotyczące projektu oświetlenia: <ul style="list-style-type: none">• Instalacje lamp jarzeniowych powinny być wyposażone w rozpraszacze światła lub osłony na jarzeniówki.• Oprawy oświetleniowe powinny być w miarę możliwości wbudowane w ścianę/sufit, a nie zawieszane na łańcuchach.• Przewody powinny być ukryte w ścianie lub suficie.
Oświetlenie naturalne i/lub sztuczne		Konieczne jest ustalenie warunków czyszczenia i przeprowadzanie ich inspekcji w strefach publicznych. W wszystkich przypadkach oświetlenie powinno być wystarczające na tyle, aby umożliwić bezpieczną obróbkę żywności i skuteczne czyszczenie/sprzątanie.

Działalność nr 8

USŁUGI DOT. DOSTAWY PRĄDU, GAZU ITP. I OBOWIĄZKI PRZEDSIĘBIORSTWA

a) Główne zagrożenia:

Zagrożenie dla przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym polega na możliwości skażenia żywności z powodu nieadekwatnych do potrzeb dostaw prądu, gazu itd. dla podmiotów działających na danym rynku hurtowym.

Pojęcie „usług” obejmuje:

- dostawy elektryczności;
- dostawy gazu;
- dostawy wody (gorącej i zimnej, lodu, wody pitnej lub niezdatnej do picia, do celów czyszczenia/sprzątania, gaszenia pożaru, chłodzenia, instalacji tryskaczowych itp.);
- system kanalizacji (projekt i konserwację);
- system odprowadzania ścieków (projekt i konserwację);

b) Zakres odpowiedzialności przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym

Chociaż można założyć, że wodę pitną dostarczają spółki wodne, należy zwrócić uwagę na konieczność zapewnienia stosownych dostaw wody na terenie rynku hurtowego, adekwatnych do świadczonych usług.

c) Odniesienia do unijnych rozporządzeń oraz uwagi

Nagłówek	Rozporządzenie UE 852/2004	Komentarze i wymagania wobec przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym
Rozkład i projekt instalacji	I.2 (c)	Jeżeli przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym jest odpowiedzialne za system dostawy wody, przedsiębiorstwo to powinno upewnić się, że system ten został zaprojektowany tak, aby gwarantować dostawę wystarczającej ilości wody (o jakości wody pitnej) do pokrycia wszystkich celów i na potrzeby wszelkich czynności związanych z bezpośrednim lub pośrednim kontaktem z żywnością.
System odpływowy	I.8.	System odpływowy powinien być tak zaprojektowany, skonstruowany, konserwowany i czyszczony, aby uniknąć ryzyka skażenia środków spożywczych.
Woda do czyszczenia i dezynfekcji przyborów roboczych	II.2.	Powinna być jakości wody pitnej i podlegać regularnej kontroli i inspekcji. Zazwyczaj wchodzi w zakres odpowiedzialności indywidualnych podmiotów.
Woda do mycia żywności	II.3.	Powinna być jakości wody pitnej i podlegać regularnej kontroli i inspekcji. Zazwyczaj wchodzi w zakres odpowiedzialności indywidualnych

		podmiotów.
Dostawy wody	VII.1.	Dobłą praktyką jest zapewnienie wystarczającej ilości wody pitnej np. poprzez coroczne badania jakości wody wykonywane przez laboratorium posiadające odpowiednią akredytację.
Woda z odzysku	VII.3.	Zazwyczaj wchodzi w zakres odpowiedzialności indywidualnych podmiotów.
Lód	VII.4.	
Para	VII.5.	
Woda niezdatna do picia (do celów przeciwpożarowych itp.)	VII.2.	
Obróbka cieplna	VII.6.	

Działalność nr 9

HIGIENA OSOBISTA

a) Główne zagrożenia:

Niedopuszczalne ryzyko skażenia żywności przez pracowników i inne osoby, szczególnie gdy cierpią na różne schorzenia lub po stwierdzeniu u nich zainfekowanych ran, chorób skóry itp.

Kwestie higieny osobistej obejmują: toalety, umywalki, zlewy, prysznice, szatnie, ubiór, biżuterię itp.

b) Zakres odpowiedzialności przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym

Odpowiedzialność przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym ogranicza się tylko do stref publicznych (w szczególności toalet).

Może ona również obejmować projektowanie i/lub konstrukcję (nowe konstrukcje i renowacja lub remont konstrukcji istniejących), czyszczenie, konserwację, kontrolę, inspekcje itp.

c) Odniesienia do unijnych rozporządzeń oraz uwagi

Nagłówek	Rozporządzenie UE 852/2004	Komentarze i wymagania wobec przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym
Czystość osobista i odzież ochronna	VIII. 1.	Polityka kierownictwa rynku w zakresie higieny, dotycząca czystości pracowników i ich higieny osobistej.
Schorzenia i zainfekowane rany u pracowników	VIII.2.	Polityka kierownictwa rynku w zakresie zgłaszania wszelkich potencjalnie zakaźnych chorób lub dolegliwości.
Projekt i rozmieszczenie instalacji	I.2 (c)	Jeżeli przygotowanie projektu i rozmieszczenie instalacji wchodzi w zakres odpowiedzialności przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym, muszą być one wykonane zgodnie z rozporządzeniem (w celu uniknięcia np. skażenia krzyżowego).
Liczba, umiejscowienie umywalk, toalet, ...	I.3., I.4.	Liczbę i umiejscowienie umywalk należy ustalić na etapie budowy lub renowacji/remontu pomieszczeń, biorąc pod uwagę liczbę pracowników, rozkład pomieszczeń, rodzaj żywności itp.
Dostawy gorącej wody do umywalk	I.4.	Temperatura wody jest ważna (odpowiednia do użytku i zapobiegająca skażeniu rur).
Szatnie dla personelu	I.9.	Osobne strefy przemieszczania się pracowników pomiędzy ulicą i pomieszczeniami/lokalami; odzież ochronna (w przypadku żywności pochodzenia zwierzęcego).

Działalność nr 10

USUWANIE ODPADÓW

a) Główne zagrożenia:

Nagromadzenie odpadów i skażenie żywności.

Proces usuwania odpadów obejmuje odpady żywnościowe, niejadalne produkty uboczne i inne śmieci.

b) Zakres odpowiedzialności przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym

Przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym nie odpowiada bezpośrednio za odpady żywnościowe lub inne odpady gromadzone w pomieszczeniach prywatnych. Odpowiada natomiast, ogólnie rzecz biorąc, za zapewnienie infrastruktury umożliwiającej pozbycie się odpadów żywnościowych i innych.

W przypadku odpadów pochodzenia zwierzęcego przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym powinno określić zakres swojej odpowiedzialności w stosunku do przedsiębiorstw spożywczych funkcjonujących w obrębie tego rynku:

- sposób zbierania odpadów (wg typów odpadów: pochodzenia zwierzęcego, roślinnego i innych; stałych i ciekłych, itp.);
- rodzaje stosowanych kontenerów;
- czyszczenie i dezynfekcja;
- organizacja zbiórki odpadów (metoda zbiórki, częstotliwość, czas);
- podział kosztów.

W żadnym wypadku nie należy składować śmieci i/lub odpadów w sposób przyciągający szkodniki.

c) Odniesienia do unijnych rozporządzeń oraz uwagi

Nagłówek	Rozporządzenie UE 852/2004	Komentarze i wymagania wobec przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym
Zbiórka odpadów	VI.1.	Zbiórka odpadów żywnościowych pochodzenia zwierzęcego wpisuje się zazwyczaj w zakres odpowiedzialności przedsiębiorstw spożywczych funkcjonujących w obrębie danego rynku hurtowego i wymaga obsługi ze strony wyspecjalizowanych przedsiębiorstw.
Rodzaj pojemników i wywóz odpadów żywnościowych	VI.2. (1)	Należy zapewnić różne rodzaje pojemników, w zależności od rodzaju produktów. Pojemniki te powinny być łatwe do umycia i w dobrym stanie.
Śmietniska: projekt i użytkowanie	VI.3.	Należy odpowiednio zorganizować ich użytkowanie, czyszczenie i funkcjonowanie.
Ograniczenia	VI.4.	Ograniczenie zagrożenia dla środowiska naturalnego

środowiskowe		(recykling tektury, drewnianych skrzyń i palet, kompostowanie). Specjalne zalecenia dot. usuwania odpadów płynnych.
--------------	--	--

(1) Patrz też rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 3 października 2002 r. ustanawiające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi.

Działalność nr 11

ZWALCZANIE SZKODNIKÓW

a) Główne zagrożenia:

Rozprzestrzenianie się i inwazja szkodników powodujących problemy związane z higieną i skażenie żywności.

b) Zakres odpowiedzialności przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym

Zakres ograniczony do stref publicznych.

W ostateczności kontrola i monitorowanie stref prywatnych.

Metoda zwalczania szkodników, częstotliwość jej stosowania i monitorowanie powinny być jasno zdefiniowane.

c) Odniesienia do unijnych rozporządzeń oraz uwagi

Nagłówek	Rozporządzenie UE 852/2004	Komentarze i wymagania wobec przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym
Rozkład i projekt instalacji	I.2 (c)	Przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym powinno opracować ogólny plan zwalczania plag szkodników dla całego rynku, łącznie ze strefami publicznymi wchodzącymi w jego zakres odpowiedzialności.
Gospodarka odpadami	VI.3.	W żadnym wypadku nie należy składować śmieci i/lub odpadów w sposób przyciągający szkodniki. Plan powinien uwzględniać utrzymanie ogólnego porządku w obrębie rynku (w zakresie odpadów żywnościowych i innych śmieci).

Użyteczna wskazówka:

Chociaż za zwalczanie szkodników w obrębie stref publicznych i prywatnych odpowiadają odrębne podmioty, ogólnie zaleca się opracowanie wspólnego harmonogramu na potrzeby rynku.

Taki harmonogram pozwala uniknąć migracji szkodników z kontrolowanej do niekontrolowanej strefy i zapewnia większą skuteczność akcji zwalczania szkodników.

Działalność nr 12

SZKOLENIA PRACOWNIKÓW

a) Główne zagrożenia:

Nieprzestrzeganie higieny i bezpieczeństwa żywności z powodu niewystarczającego przeszkolenia personelu.

Zagrożenia związane z brakiem higieny osobistej prowadzące do skażenia żywności.

b) Zakres odpowiedzialności przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym

Pracownicy przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym lub zatrudnieni przez to przedsiębiorstwo pracownicy kontraktowi nie powinni pracować z żywnością. Dlatego też wymienione tu wymogi prawne nie odnoszą się bezpośrednio do tych osób.

Jednakże owi pracownicy muszą mieć świadomość, że przebywają na terenie, gdzie pracuje się ze świeżymi produktami, i że ich działania mogą wpływać na bezpieczeństwo żywności. Wszyscy pracownicy muszą otrzymać szczegółowe instrukcje w zakresie higieny odpowiadające ich obowiązkom, a w szczególności dotyczące zagrożeń wpływających na bezpieczeństwo żywności, jak również środków kontrolnych określonych w analizie zagrożeń.

c) Odniesienia do rozporządzeń oraz uwagi

Nagłówek	Rozporządzenie UE 852/2004	Komentarze i wymagania wobec przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym
Przeszkolenie personelu pracującego z żywnością w zakresie higieny żywności	XII.	Wszyscy pracownicy muszą otrzymać instrukcje w zakresie higieny odpowiadające ich obowiązkom.

V - Szczegółowe wytyczne dobrej praktyki higienicznej

W niniejszej części wytycznych dobrej praktyki higienicznej rozpatrzono szczegółowo siedem kwestii, z których każdej poświęcono osobny rozdział w załączniku II rozporządzenia (WE) nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r.

Każdy z poniżej wyszczególnionych siedmiu rozdziałów dotyczy bezpośrednio przedsiębiorstw zarządzających rynkami hurtowymi.

- Ogólne wymagania dotyczące pomieszczeń żywnościowych, w tym przestrzeni i terenów zewnętrznych (rozdział I)
- Szczególne wymagania dotyczące pomieszczeń, w których się przygotowuje, poddaje obróbce lub przetwarza środki spożywcze (rozdział II)
- Wymagania dla sprzętu (rozdział V)
- Odpady żywnościowe (rozdział VI)
- Zaopatrzenie w wodę (rozdział VII)
- Higiena osobista (rozdział VIII)
- Szkolenie (rozdział XII)

WYTYCZNE DOBREJ PRAKTYKI HIGIENICZNEJ DLA PRZEDSIĘBIORSTW ZARZĄDZAJĄCYCH RYNKAMI HURTOWYMI

Niniejsze wytyczne zostały opracowane zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych i, w stosownych przypadkach, rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego. Ich celem jest zapewnienie przedsiębiorstwom zarządzającym rynkami hurtowymi wytycznych dotyczących zgodności z przepisami prawnymi w kontekście ich związków z przedsiębiorstwami spożywczymi prowadzącymi w obrębie rynków działalność polegającą na handlu środkami spożywczymi lub przygotowywaniu i przetwarzaniu żywności.

Poszczególne rozdziały niniejszych wytycznych zawierają odniesienia do załącznika II rozporządzenia nr 852/2004 pt. „Ogólne wymagania higieny dla wszystkich przedsiębiorstw sektora spożywczego (z wyjątkiem produkcji podstawowej)”, który zawiera dwanaście rozdziałów. Jednakże w niniejszych wytycznych skupiono się i bardziej szczegółowo opracowano tylko te rozdziały rozporządzenia, które bezpośrednio odnoszą się do przedsiębiorstw zarządzających rynkami hurtowymi.

ROZDZIAŁ I: OGÓLNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE POMIESZCZEŃ ŻYWNOŚCIOWYCH, W TYM PRZESTRZENI I TERENÓW ZEWNĘTRZNYCH

Wymogi prawne	Wytyczne w zakresie zgodności	Zalecenia dobrej praktyki
<p><i>1. Pomieszczenia żywnościowe muszą być utrzymywane w czystości i zachowane w dobrym stanie i kondycji technicznej.</i></p>	<p>Za wszystkie strefy powinny odpowiadać ściśle określone podmioty sektora spożywczego, czy to przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym, czy też inne przedsiębiorstwo spożywcze. Nie wolno pozostawiać jakiegokolwiek strefy bez wyraźnie wyznaczonej odpowiedzialności przedsiębiorstwa spożywczego.</p> <p>Kiedy co najmniej dwa przedsiębiorstwa spożywcze korzystają z tej samej powierzchni, jedno z nich musi odpowiadać za tę strefę. Regulamin rynku hurtowego i/lub umowy pomiędzy kierownictwem rynku a przedsiębiorstwami spożywczymi powinny określać zakres odpowiedzialności w pomieszczeniach żywnościowych.</p> <p>Wszystkie elementy w pomieszczeniach żywnościowych (podłogi, ściany, sufity, instalacje oświetleniowe, systemy wentylacyjne, trwałe elementy wyposażenia, zlewy, umywalki i toalety) powinny być w sposób widoczny czyste i w dobrym stanie.</p>	<p>Zdecydowanie zaleca się wdrożenie harmonogramów rutynowego sprzątania/czyszczenia i dezynfekcji, tak aby wszystkie elementy pomieszczeń oraz ich wyposażenie i sprzęt były dokładnie, skutecznie i regularnie czyszczone.</p> <p>Harmonogramy czyszczenia/sprzątania i dezynfekcji, niezależnie od tego, czy wchodzi w zakres odpowiedzialności przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym, czy też osób trzecich (na podstawie umów), powinny być sporządzane w formie pisemnej i obejmować następujące elementy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Obszar: jasna definicja obszarów podlegających czyszczeniu /dezynfekcji, stosowane metody czyszczenia i dezynfekcji, zalecane normy i wszelkie wymagane środki ostrożności w zakresie BHP dla każdego z tych obszarów. - Częstotliwość i czas trwania procesu czyszczenia/sprzątania i dezynfekcji dla każdego zdefiniowanego obszaru, z uwzględnieniem potencjalnego ryzyka związanego z tym obszarem.

		<ul style="list-style-type: none"> - <u>Produkty i materiały stosowane</u> w przypadku każdego zdefiniowanego obszaru, w tym szczegóły dotyczące siły działania stosowanych środków chemicznych, instrukcje użycia oraz ich zdolność do stosowania w pobliżu żywności. - <u>Weryfikacja i ewidencjonowanie</u> częstotliwości stosowania i skuteczności norm dotyczących czyszczenia/dezynfekcji w każdym zdefiniowanym obszarze. - <u>Obowiązki</u>: prowadzenie ewidencji osób odpowiedzialnych za przeprowadzanie sprzątania/czyszczenia i dezynfekcji oraz za sprawdzenie tych czynności. <p>Kierownictwo powinno sprawdzać i kontrasygnować harmonogram czyszczenia i dezynfekcji (patrz model harmonogramu w załączniku A) i zachęcać personel do natychmiastowego sprzątania po sobie.</p>
	<p>Przedsiębiorstwo spożywcze, na którym spoczywa odpowiedzialność za tego rodzaju działania, powinno organizować regularne inspekcje pomieszczeń żywnościowych w celu odkrycia wszelkich wad strukturalnych lub zepsutego sprzętu, i podejmować działania naprawcze.</p>	<p>Dobłą praktyką jest unikanie przestojów w prowadzeniu działalności gospodarczej spowodowanych wadami lub awariami sprzętu poprzez odpowiednie planowanie konserwacji i stosowanie programów wymiany wyposażenia i elementów pomieszczeń. Częstotliwość, z jaką przeprowadzana jest konserwacja i wymiana sprzętu, powinna opierać się na jakości wykorzystanych materiałów, konstrukcji i szacowanym zużyciu eksploatacyjnym. Pomieszczenia i sprzęt powinny być w dobrym</p>

		stanie i kondycji technicznej, sprawne, bezpieczne i możliwe do wyczyszczenia.
2. Wyposażenie, wystrój, konstrukcja, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń żywnościowych:	Przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym musi uwzględnić szczególne wymagania odpowiadające rodzajom obsługiwanych przedsiębiorstw żywnościowych, zarówno w odniesieniu do produktów, jak i ilości produktów w obrocie.	
(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>Materiały używane do konstrukcji powinny umożliwiać stosowanie odpowiedniej dla danego obszaru metody czyszczenia. Rozmieszczenie i projekt pomieszczeń żywnościowych powinny zapewnić dostęp do wszystkich części danego pomieszczenia w celu wyczyszczenia ich. Od projektu, konstrukcji i wykończenia powierzchni w pomieszczeniach żywnościowych zależy jak łatwo będzie można je wyczyścić.</p> <p>Niezmiernie ważny jest odpowiedni dobór materiałów wykończeniowych w przypadku sufitów, ścian i posadzek, oraz ich właściwe nałożenie lub przytwierdzenie. System wentylacyjny, klimatyzacyjny lub chłodzący powinien być poddawany regularnym kontrolom, a wyniki tych kontroli należy przechowywać.</p> <p>Przepływ wentylacji, klimatyzacji lub chłodzenia powinien odpowiadać rozmiarowi pomieszczenia oraz ilości towarów, którymi obraca podmiot działający na danym rynku hurtowym.</p>	<p>Przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym i/lub przedsiębiorstwa spożywcze ponoszące odpowiedzialność w tym zakresie powinny dopilnować wdrożenia odpowiednich systemów i środków ostrożności zapobiegających szkodliwym reakcjom chemicznym pomiędzy produktami czyszczącymi i/lub materiałami budowlanymi.</p> <p>Należy w skuteczny sposób oddzielić procesy „czyste” od „brudnych”, aby ograniczyć ryzyko skażenia krzyżowego.</p> <p>Stosowane barwniki i materiały muszą nadawać się do zastosowania w przemyśle spożywczym.</p>
(b) ma chronić przed gromadzeniem	Wewnętrzny rozkład pomieszczeń powinien zapobiegać	Połączenia ścian i podłóg powinny być

się brudu, kontaktem z materiałami toksycznymi, strząsaniem cząstek brudu do żywności i tworzeniem się kondensacji lub niepożądanego pleśni na powierzchni;

gromadzeniu się brudu w miejscach niedostępnych do czyszczenia. Istniejące budynki powinny być odpowiednio utrzymywane (np. wyrównanie występow w ścianach).

Materiały budowlane nie mogą zawierać żadnych substancji, które mogłyby bezpośrednio lub pośrednio skażać żywność toksynami.

W projektach i budowie, szczególnie wysoko położonych powierzchni, należy unikać wykończeń, które mogą prowadzić do strząsania cząstek brudu do żywności, jak np. łuszcząca się farba, tynk itp.

Konstrukcja, rozmieszczenie i rozmiar pomieszczeń należy zaprojektować z uwzględnieniem planowanego do zainstalowania systemu nawiewu powietrza, jak np. klimatyzacja, wentylacja lub chłodzenie, aby uniknąć intensywnej kondensacji.

zaokrąglone (przy pomocy wklęsłych listew profilowych), aby ułatwić intensywne czyszczenie. Podczas przeprowadzania remontu lub renowacji należy w miarę możliwości wyrównać wszystkie występy w ścianach.

Należy regularnie kontrolować pomieszczenia w poszukiwaniu ewentualnych przecieków, obluźwionych instalacji itp., aby zmniejszyć możliwość zanieczyszczenia się uszkodników. Nie zaleca się stosowania ścian szczelinowych, gdyż stanowią one doskonałe miejsca do zasiedlenia przez uszkodniki – należy dopilnować przeglądu takich miejsc przez podwykonawcę zajmującego się zwalczaniem uszkodników.

W miejscach wilgotnych i narażonych na działanie pary wodnej należy zainstalować takie powierzchnie jak np. izolowane stropy, aby zmniejszyć zjawisko tworzenia się kropeł w wyniku kondensacji. Farby stosowane do malowania powierzchni muszą nadawać się do zastosowania w przemyśle spożywczym. Sprzęt wykorzystywany do pracy z żywnością, powierzchnie robocze, instalacje i materiały stanowią zazwyczaj własność przedsiębiorstw spożywczych działających na danym rynku hurtowym, w związku z tym podmioty te są za nie całkowicie odpowiedzialne.

(c) umożliwia dobrą praktykę higieny, włącznie z ochroną przed zanieczyszczeniem oraz, w szczególności, ze zwalczaniem szkodników;

W większości pomieszczeń żywnościowych przeprowadza się rozmaite czynności, jak np. czyszczenie, składowanie, przygotowywanie i usuwanie odpadów. W pomieszczeniach żywnościowych powinna być wystarczająca ilość miejsca, aby umożliwić odseparowanie czynności „czystych” od „brudnych” oraz odseparowanie czynności związanych z przygotowaniem żywności niskiego i wysokiego ryzyka.

Należy przeznaczyć specjalne miejsce do przechowywania opakowań z dala od strefy przygotowywania żywności.

Jeżeli dostawy wody wchodzi w zakres odpowiedzialności przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym, woda używana do wszelkich czynnościach bezpośrednio dotyczących żywności powinna być zdatna do picia.

System wentylacji musi być odpowiedni, wydajny i tak zaprojektowany, aby skażone powietrze (np. z toalet lub składów odpadów) nie było transportowane do pomieszczeń żywnościowych. Filtry i inne części systemu powinny być dostępne bezpośrednio lub przez drzwiczki kontrolne.

Filtry należy konserwować i czyścić. Pomieszczenia żywnościowe powinny posiadać systemy wentylacyjne odpowiednie do ich potrzeb.

Należy zapewnić infrastrukturę pozwalającą na zachowanie wysokiego poziomu higieny osobistej (patrz pkt. 3 i 9).

Pomieszczenia należy tak projektować, aby zapobiegać dostępowi i załęganiu się szkodników. Drzwi, okiennice i inne otwory powinny

Umowa pomiędzy przedsiębiorstwem zarządzającym rynkiem hurtowym a przedsiębiorstwem spożywczym powinna określać, kto ponosi odpowiedzialność za konserwację i czyszczenie systemu nawiewu powietrza (dla stref wspólnych i/lub prywatnych).

Przedsiębiorstwa spożywcze powinny stosować w swoich pomieszczeniach wszystkie możliwe pomocnicze środki ochrony przed szkodnikami (pułapki, elektryczne urządzenia owadobójcze itp.).

Pomieszczenia i wyposażenie powinny być tak zaprojektowane, skonstruowane i utrzymywane, aby umożliwiały kontrolę ryzyka skażenia produktów i spełniały wymogi zawarte w odpowiednich przepisach prawnych.

Tam, gdzie pozostawia się otwarte drzwi prowadzące do pomieszczeń, w których obrabia się, przetwarza, pakuje i składowe surowce, należy zastosować odpowiednie środki ostrożności zapobiegające wtargnięciu szkodników do tych pomieszczeń.

Rozmieszczenie pułapek na szkodniki należy włączyć do dokumentacji. Zaleca się zaznaczenie lokalizacji wszystkich środków służących do zwalczania szkodników na planie/diagramie terenu.

	<p>być dobrze dopasowane.</p> <p>Wszystkie okna umiejscowione w strefach, gdzie pracuje się z żywnością, a które mogłyby zostać otwarte, muszą być wyposażone w ekrany zatrzymujące owady.</p> <p>Dodatkowo przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym powinno opracować ogólny plan zapobiegający inwazji szkodników dla wszystkich stref publicznych w obrębie rynku, za który ponosi odpowiedzialność. Plan taki powinien uwzględniać także utrzymanie ogólnego porządku w obrębie rynku (w zakresie odpadów żywnościowych i innych śmieci). Wszelkie plany i rysunki tego typu powinny określać zakres odpowiedzialności przypisany poszczególnym przedsiębiorstwom spożywczym działającym na danym rynku hurtowym.</p>	<p>Inspekcje również wymagają udokumentowania.</p> <p>Jeżeli procedurę zwalczania szkodników zlecono osobom trzecim, niezwykle istotne jest włączenie wyżej wymienionych wymogów do umowy.</p> <p>W szkoleniach dla personelu należy uwzględnić rozpoznawanie powszechnie występujących szkodników i oznak plagi szkodników.</p>
<p><i>(d) w miarę potrzeby, zapewnia warunki przetwarzania i składowania o odpowiednich warunkach termicznych wystarczające do odpowiedniego utrzymywania środków spożywczych we właściwej temperaturze oraz zaprojektowane w ten sposób, aby temperatura ta mogła być monitorowana i, w razie potrzeby, zapisywana.</i></p>	<p>Kiedy zaprojektowanie i budowa pomieszczeń magazynowych, chłodni i zamrażalni wchodzi w zakres odpowiedzialności przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym, pomieszczenia te powinny umożliwiać przechowywanie żywności w temperaturze odpowiedniej dla danych produktów i zgodnie z obowiązującymi przepisami, jeżeli takie istnieją. Projekt i konstrukcja pomieszczeń do przygotowywania żywności muszą zapobiegać ich zbytniemu nagrzewaniu się.</p> <p>We wszystkich strefach, gdzie znajdują się instalacje chłodzące, w tym dodatkowe chłodnie i zamrażarki, które wykorzystywane są w czasie awarii głównego sprzętu, należy zainstalować automatyczne urządzenia/systemy monitorujące i zapisujące temperaturę, posiadające wbudowany alarm (możliwy do zarejestrowania, słyszalny i widzialny). Wszystkie urządzenia wykorzystywane do</p>	<p>Umowa pomiędzy przedsiębiorstwem zarządzającym rynkiem hurtowym a przedsiębiorstwem spożywczym operującym na rynku powinna określać, kto odpowiada za monitorowanie, ewidencjonowanie i konserwację tych instalacji.</p> <p>Należy rozróżnić strefy publiczne od stref prywatnych.</p>

	monitorowania i dokumentowania temperatury powinny być wyskalowane i regularnie sprawdzane.	
<p>3. <i>Musi być dostępna odpowiednia ilość ubikacji splukiwanych wodą, podłączonych do sprawnego systemu kanalizacyjnego. Ubikacje nie mogą łączyć się bezpośrednio z pomieszczeniami, w których pracuje się z żywnością.</i></p>	<p>Należy zachować odpowiednią przestrzeń pomiędzy toaletami a pomieszczeniami, w których pracuje się z żywnością.</p> <p>Toalety powinny być podłączone do kanalizacji za pomocą odpowiedniego, dobrze działającego syfonu. Toalety (tak muszle klozetowe, jak i pisuary) nie powinny znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie stref, gdzie znajduje się niepakowana żywność.</p> <p>W przedsiębiorstwach, które odwiedza znaczna liczba klientów, zaleca się przygotowanie dla nich osobnych, niedzielonych z pracownikami toalet.</p>	<p>W odpowiednim miejscu, przy każdej toalecie używanej przez osoby pracujące z żywnością, należy umieścić wywieszki przypominające o konieczności umycia rąk po skorzystaniu z toalety.</p> <p>Zazwyczaj to przedsiębiorstwo spożywcze odpowiada za część systemu odpływowego znajdującego się w obrębie stref prywatnych. Przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym jest natomiast odpowiedzialne za system odpływowy poza obrębem stref prywatnych aż do punktu połączenia z systemem kanalizacji miejskiej lub publicznej. Zakres odpowiedzialności w tej kwestii powinien być uściślony w umowie.</p> <p>W obydwu przypadkach należy dołożyć szczególnych starań, aby zapewnić doskonałe funkcjonowanie całego systemu.</p>
<p>4. <i>Musi być dostępna odpowiednia liczba umywalek, właściwie usytuowanych i przeznaczonych do mycia rąk. Umywalki do mycia rąk muszą mieć ciepłą i zimną bieżącą wodę, muszą być zaopatrzone w</i></p>	<p>Wszyscy pracownicy zatrudnieni w przedsiębiorstwach spożywczych powinni posiadać stały dostęp do umywalek.</p> <p>Jeżeli pracownicy nie mogą opuszczać pomieszczeń w celu umycia rąk, należy zainstalować odpowiednie umywalki bezpośrednio w pomieszczeniach roboczych.</p>	<p>Umowa pomiędzy przedsiębiorstwem zarządzającym rynkiem hurtowym a podmiotem działającym na rynku spożywczym powinna określać, kto odpowiada za czyszczenie i konserwację umywalek dostępnych w strefach prywatnych i publicznych.</p>

<p><i>Środki do mycia rąk i do higienicznego ich suszenia. W miarę potrzeby należy stworzyć takie warunki, aby stanowiska do mycia żywności były oddzielone od umywalek.</i></p>	<p>Wymaganą liczbę umywalek oraz ich umiejscowienie należy określić, uwzględniając:</p> <ul style="list-style-type: none"> - liczbę pracowników zatrudnionych w różnych przedsiębiorstwach spożywczych (np. 1 umywalka na 7 pracowników); - rozmieszczenie pomieszczeń; - rodzaj żywności; - zakres obróbki żywności. <p>Umywalki powinny być umiejscowione w pobliżu toalet i w strategicznych punktach pomieszczeń roboczych, tak aby zapewnić dogodny dostęp do nich wszystkim pracownikom. Umywalki najlepiej wykorzystywać wyłącznie do mycia rąk. W sytuacji, w której istnieje niedopuszczalne ryzyko skażenia żywności, należy oddzielić infrastrukturę służącą do mycia żywności od umywalek do mycia rąk.</p> <p>Należy umieścić umywalki przy wejściach do wszystkich stref przygotowywania żywności.</p> <p>Dodatkowe udogodnienia sanitarne można również umieścić w zatoczkach załadunkowych i wyładunkowych.</p> <p>Dopuszczalne jest zamontowanie pojedynczej baterii z mieszaczem, a także dostawa wody o regulowanej temperaturze z rurociągu lub urządzenia grzewczego. Należy jednak wziąć pod uwagę fakt, że w przypadku gorącej wody zbyt długa rura może w długim okresie doprowadzić do skażenia bakteryjnego.</p> <p>Ręczna obsługa umywalek jest niewskazana.</p>	<p>Należy określić także częstotliwość czyszczenia.</p> <p>Umywalki powinny być wykonane z odpowiednich materiałów, np. stali nierdzewnej, tworzyw sztucznych nadających się do wykorzystania w przemyśle spożywczym i ceramiki. Zdecydowanie zaleca się, aby w pomieszczeniach, w których pracuje się z nieopakowaną żywnością, umieszczać osobne umywalki, zamiast korzystać z wyposażenia dostępnego w strefach publicznych.</p> <p>Ogólnie rzecz biorąc, przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym odpowiada za dostawę wody (gorącej i zimnej) oraz za całościową analizę jakości wody. Jednak przedsiębiorstwa spożywcze powinny monitorować i kontrolować mycie rąk, gdyż jak wiadomo, bardzo szybko może dojść do skażenia żywności, jeśli standardy i zasady higieny nie są odpowiednio stosowane i przestrzegane.</p> <p>Przedsiębiorstwa spożywcze odpowiadają zazwyczaj za poniższe elementy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rodzaj stosowanego mydła (bakteriobójcze, jeżeli to możliwe, lecz nieperfumowane, szczególnie w pomieszczeniach, gdzie przygotowuje się żywność); - kosze na śmieci (najlepiej obsługiwane za pomocą dźwigni nożnej, jeżeli używa się jednorazowych ręczników papierowych);
---	---	---

	<p>Zaleca się natomiast, aby mycie sprzętu lub żywności odbywało się w specjalnych zlewach, a nie w umywalkach służących do mycia rąk. Instalację tego typu wyposażenia należy wziąć pod uwagę podczas budowy, renowacji lub remontu obiektów.</p>	<p>- w pomieszczeniach, gdzie przygotowywana jest żywność, nie należy używać suszarek do rąk i ręczników w rolkach, gdyż ich zainstalowanie może przyczynić się do skażenia żywności (np. ze względu na ryzyko rozpowszechnienia drobnoustrojów w powietrzu w przypadku suszarek do rąk) – zaleca się stosowanie papierowych ręczników.</p>
<p>5. Muszą istnieć odpowiednie i wystarczające systemy naturalnej lub mechanicznej wentylacji. Należy 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.</p>	<p>Należy zapewnić naturalną lub mechaniczną wentylację chroniącą pomieszczenia przed takim nagromadzeniem ciepła i wilgoci, które mogłoby zagrozić bezpieczeństwu żywności.</p> <p>Stopień wentylacji powinien zależeć od struktury, miejsca, lokalizacji i przeznaczenia pomieszczeń.</p> <p>Filtry i inne części systemu powinny być dostępne bezpośrednio lub przez drzwiczki kontrolne oraz łatwe w utrzymaniu i do wymiany.</p>	<p>Przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym zazwyczaj odpowiada za kontrolę systemu wentylacji, jeśli jest on zamontowany w całym budynku. Przedsiębiorstwa spożywcze powinny wiedzieć, że nie wolno im modyfikować systemu przewodów wentylacyjnych w pomieszczeniach prywatnych, gdyż może to wpłynąć na cały system wentylacyjny.</p> <p>Za czyszczenie wentylacji również odpowiada zazwyczaj przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym, gdyż przeprowadzać je mogą tylko wyspecjalizowane firmy.</p> <p>Umowy z przedsiębiorstwami spożywczymi powinny zawierać zapis określający, kto ponosi odpowiedzialność za czyszczenie, częstotliwość czyszczenia i prowadzenie ewidencji. Powinny również określać wysokość wkładu finansowego poszczególnych użytkowników związanego z pokryciem kosztów utrzymania. System mechanicznego nawiewu powietrza i filtry powinny być objęte planem</p>

		czyszczenia/dezynfekcji.
6. Wszelkie węzły sanitarne powinny być zaopatrzone w odpowiednią naturalną bądź mechaniczną wentylację.	<p>Toalety powinny być wyposażone w naturalną lub mechaniczną wentylację, zapobiegającą przedostawaniu się nieprzyjemnych woni i aerozoli do pomieszczeń żywnościowych.</p> <p>Toalety znajdujące się wewnątrz pomieszczeń wymagają wentylacji mechanicznej. Systemy te powinny być zaprojektowane w taki sposób, aby wyloty powietrza znajdowały się z dala od pomieszczeń żywnościowych.</p>	
7. Pomieszczenia żywnościowe muszą posiadać odpowiednie naturalne i/lub sztuczne oświetlenie.	<p>Oświetlenie powinno być na tyle wystarczające, aby umożliwić bezpieczną obróbkę żywności i skuteczne czyszczenie/sprzątanie.</p> <p>Poziom oświetlenia powinien odpowiadać rodzajowi pomieszczenia i nie wpływać na wysokość temperatury w danym miejscu.</p> <p>Źródła światła muszą być osłonięte nietłukącymi się rozpraszaczami we wszystkich pomieszczeniach, z wyjątkiem przestrzeni biurowej.</p>	<p>Tam, gdzie pracuje się z żywnością, oświetlenie powinno być osłonięte, aby zapobiec skażeniu żywności, gdyby doszło do uszkodzenia instalacji, oraz w celu ułatwienia czyszczenia. Na przykład, instalacje lamp jarzeniowych powinny być wyposażone w rozpraszacze światła lub osłony na jarzeniówki.</p> <p>Zaleca się stosowanie nietłukących się źródeł światła.</p> <p>Oprawy oświetleniowe powinny być w miarę możliwości wbudowane w ścianę lub sufit, a nie zawieszane na łańcuchach, gdyż są to siedliska brudu.</p> <p>Jeżeli jest to możliwe, przewody powinny być ukryte w ścianie lub suficie. Należy unikać stosowania przewodów i wyłączników instalowanych na powierzchni ścian.</p>

<p>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 odpady nie przedostawały się z obszarów skażonych do obszarów czystych, w szczególności do obszarów, gdzie pracuje się z żywnością, która może stanowić wysokie ryzyko dla konsumenta końcowego.</p>	<p>Przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym powinno dopilnować, aby przewody kanalizacyjne opadały pod odpowiednim kątem, umożliwiając sprawny odpływ wszystkich odpadów stałych i płynnych.</p> <p>Kierunek przepływu powinien przebiegać od stref czystych do brudnych.</p> <p>Toalety i pomieszczenia do przygotowywania żywności powinny być podłączone do oddzielnych systemów kanalizacyjnych.</p> <p>Wszystkie ścieki spuszczone do kanalizacji powinny przechodzić przez właściwie działający syfon kanalizacyjny.</p> <p>Wpusty ściekowe i pokrywy/kłapy kanałów powinny być w miarę możliwości wykonane ze stali nierdzewnej.</p> <p>Należy zachować dostęp do punktów kontrolnych, ale one również powinny być odpowiednio zabezpieczone i udostępniane jedynie wyspecjalizowanym firmom zajmującym się czyszczeniem kanalizacji. Separatory tłuszczu można umieszczać w pomieszczeniach żywnościowych, jeżeli zamontowanie ich na zewnątrz okaże się niepraktyczne.</p> <p>Wpusty ściekowe powinny być tak zaprojektowane, aby uniemożliwić dostęp szkodnikom z głównego systemu kanalizacyjnego.</p>	<p>Umowy pomiędzy przedsiębiorstwem zarządzającym rynkiem hurtowym a przedsiębiorstwami spożywczymi powinny określać zakres odpowiedzialności, jeżeli chodzi o konserwację i utrzymywanie instalacji kanalizacyjnych.</p> <p>We wszystkich przypadkach zaleca się regularną konserwację i utrzymywanie czystości i porządku, aby zapobiegać przedostaniu się nadmiernej ilości tłuszczu, oleju lub smaru do systemu.</p> <p>Konieczne są regularne inspekcje i naprawy filtrów oraz sit.</p>
<p>9. W miarę potrzeby, muszą być zapewnione odpowiednie warunki do przebierania się przez personel.</p>	<p>We wszystkich przypadkach należy zapewnić osobom pracującym z żywnością miejsce do przebrania i przechowywania odzieży wyjściowej i przedmiotów osobistych. Jest to ważne zarówno dla personelu, jak i dla gości.</p>	<p>Należy zapewnić odpowiednie szafki zamykane na klucz do przechowywania odzieży wyjściowej i przedmiotów osobistych.</p> <p>Przebieralnie dla personelu powinny być</p>

	<p>Jeżeli personel ma obowiązek noszenia odzieży ochronnej, plan rozmieszczenia przebieralni, wchodzącej zazwyczaj w zakres odpowiedzialności przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym, powinien uwzględniać oddzielne strefy przemieszczania się dla pracowników w odzieży wyjściowej i pracowników w odzieży ochronnej.</p> <p>Gdy noszenie odzieży ochronnej jest obowiązkowe, należy odmówić wstępu do hal targowych klientom bez odzieży ochronnej.</p>	<p>umiejscowione na drodze prowadzącej do/z pomieszczeń żywieniowych.</p> <p>W szatni należy zainstalować odpowiednie umywalki do mycia rąk.</p>
<p>10. Środki czyszczące i dezynfekujące nie mogą być przechowywane w obszarach, gdzie pracuje się z żywnością.</p>	<p>Produkty te należy przechowywać w zamykanym na klucz pojemniku lub w specjalnym składzie z dala od miejsc, gdzie pracuje się z żywnością. Jeżeli przewiduje się stosowanie tego rodzaju środków chemicznych, wyżej wymienione wymaganie należy uwzględnić przy projektowaniu budynków przeznaczonych dla podmiotów działających na rynku spożywczym i przedsiębiorstwa zarządzającego danym rynkiem hurtowym.</p>	<p>Składy/miejsca przechowywania materiałów i środków czystości powinny być odpowiednio oznakowane.</p>

ROZDZIAŁ II: SZCZEGÓLNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE POMIESZCZEŃ, W KTÓRYCH SIĘ PRZYGOTOWUJE, PODDAJE OBRÓBCE LUB PRZETWARZA ŚRODKI SPOŻYWCZE (za wyjątkiem miejsc spożywania posiłków oraz obiektów wymienionych w rozdziale III)

Wymogi prawne	Wytyczne w zakresie zgodności	Zalecenia dobrej praktyki
<p><i>1. W pomieszczeniach, w których się przygotowuje, poddaje obróbce lub przetwarza środki spożywcze (z wyjątkiem miejsc spożywania posiłków oraz pomieszczeń wymienionych w rozdziale III, ale włączając pomieszczenia zawarte w środkach transportu), projekt i wystrój muszą umożliwiać dobrą praktykę higieny żywności, w tym ochronę przed zanieczyszczeniem między oraz podczas działań. W szczególności:</i></p>	<p>Przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym musi uwzględnić szczególne wymagania związane z danym rodzajem produktów.</p>	<p>Umowa pomiędzy przedsiębiorstwem zarządzającym rynkiem hurtowym a przedsiębiorstwami spożywczymi koniecznie powinna uwzględniać, kto odpowiada za:</p> <ul style="list-style-type: none"> - czyszczenie i dezynfekcję, - konserwację, - remont.
<p><i>(a) powierzchnie podłóg muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, oraz w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania nieprzepuszczalnych, niepochlaniających,</i></p>	<p>Przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym powinno stosować materiały i techniki zgodne z niniejszym przepisem.</p> <p>Wszystkie powierzchnie powinny być antypoślizgowe. Można stosować takie materiały jak płytki podłogowe, antypoślizgowe homogeniczne wykładziny winylowe, lastryko, żywica epoksydowa, posadzka granolityczna itp., ale w każdym przypadku muszą być one dokładnie uszczelnione.</p>	<p>Jeżeli chodzi o czyszczenie, oczywiste jest, że pewne rodzaje działalności wymagają bardzo wysokiej częstotliwości czyszczenia i dezynfekcji. Dotyczy to szczególnie stref obróbki mięsa i ryb.</p> <p>Harmonogramy czyszczenia/sprzątania i dezynfekcji, niezależnie od tego, czy wchodzi</p>

<p><i>zmywalnych oraz nietoksycznych materiałów, chyba że podmioty działające na rynku spożywczym mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie. Gdzie sytuacja tego wymaga, podłogi muszą zapewniać odpowiednie odwadnianie podłogowe;</i></p>	<p>Podłogi należy zaprojektować w sposób zapobiegający tworzeniu się kałuż wody. W miejscach, w których może dojść do wycieku lub rozlania wody, lub gdzie stosuje się czyszczenie na mokro, należy umieścić kratki ściekowe. Poziom posadzki powinien obniżać się w kierunku kraterów.</p> <p>Wpusty ściekowe powinny być wykonane z materiałów szklawionych, ceramicznych lub stali nierdzewnej i dobrze uszczelnione na stykach z powierzchnią posadzki.</p> <p>Pokrywy kanałów powinny, w miarę możliwości, być wykonane ze stali nierdzewnej, podwójnie uszczelnione i przyśrubowane do spodu.</p> <p>Kanały ściekowe można wyposażyć w separatory tłuszczowe wyławiające większe cząstki. Należy je montować na zewnątrz pomieszczeń żywnościowych.</p> <p>Kanały ściekowe powinny być tak zaprojektowane, aby uniemożliwić dostęp szkodnikom z głównego systemu kanalizacyjnego.</p>	<p>one w zakres odpowiedzialności przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym, czy też osób trzecich (na podstawie umów), powinny być sporządzane w formie pisemnej i zawierać następujące elementy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Obszar: jasna definicja obszarów podlegających czyszczeniu /dezynfekcji, stosowane metody czyszczenia i dezynfekcji, zalecane normy i wszelkie wymagane środki ostrożności w zakresie BHP dla każdego z tych obszarów. - Częstotliwość i czas trwania procesu czyszczenia/sprzątania i dezynfekcji dla każdego zdefiniowanego obszaru, z uwzględnieniem potencjalnego ryzyka związanego z tym obszarem. - Produkty i materiały stosowane w przypadku każdego zdefiniowanego obszaru, w tym szczegóły dotyczące siły działania stosowanych środków chemicznych, instrukcje użycia oraz ich zdatność do stosowania w pobliżu żywności. - Weryfikacja i ewidencjonowanie częstotliwości stosowania i skuteczności norm dotyczących czyszczenia/dezynfekcji w każdym zdefiniowanym obszarze. - Obowiązki: prowadzenie ewidencji osób odpowiedzialnych za przeprowadzanie sprzątania/czyszczenia i dezynfekcji oraz za sprawdzenie tych czynności. <p>Kierownictwo powinno sprawdzać i</p>
--	---	---

		kontrasygnować harmonogram czyszczenia i dezynfekcji (patrz model harmonogramu w załączniku A) i zachęcać personel do natychmiastowego sprzątnięcia po sobie.
<p>(b) powierzchnie ścian muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, oraz tam gdzie jest to konieczne, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania nieprzepuszczalnych, niepochlaniających, zmywalnych oraz nietoksycznych materiałów oraz gładkiej powierzchni aż do wysokości niezbędnej do działania, chyba że podmioty działające na rynku spożywczym mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie;</p>	<p>Jakość powierzchni ścian powinna odpowiadać powyższemu wymogowi. Odnosi się to także do malowanego tynku, żywicy epoksydowej, PCV, GRP i innych podobnych markowych okładzin, płytek ceramicznych, okładzin ze stali nierdzewnej i plastisolu, paneli izolacyjnych itp. Powierzchnie uszkodzone lub pęknięte powinny być naprawiane lub wymieniane możliwie jak najszybciej.</p> <p>Wszystkie połączenia ścian i podłóg oraz pionowe narożniki ścian powinny być zaokrąglone (przy pomocy wklęsłych listew profilowych) i dobrze uszczelnione, aby ułatwić czyszczenie.</p> <p>Stosując okładziny, należy zachować szczególną uwagę przy uszczelnianiu łączy.</p> <p>Wszystkie powierzchnie, szczególnie pionowe narożniki ścian, powinny być chronione przed fizycznym uszkodzeniem.</p>	<p>Patrz komentarze powyżej w paragrafach I i II (a) i (b).</p>
<p>(c) sufity (lub, w przypadku, gdy nie ma sufitu, wewnętrzna powierzchnia dachu) i osprzęt napowietrzny muszą być zaprojektowane i wykończone w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń oraz redukujący kondensację,</p>	<p>Stropy należy zaprojektować w sposób umożliwiający ich skuteczne okresowe czyszczenie i odpowiednie utrzymanie.</p> <p>Wszystkie powierzchnie powinny nadawać się do czyszczenia. Materiały spełniające ten wymóg obejmują: malowany tynk, stropy przymocowane na stałe, sufity podwieszane, plastisol i panele izolacyjne.</p> <p>Nie zaleca się używania płyt z włókna i polistyrenu z uwagi na trudność ich uszczelnienia. Otwarte konstrukcje stalowe również</p>	<p>Patrz komentarze w paragrafach I i II (a).</p> <p>Stropy i instalacje napowietrzne powinny być objęte planem czyszczenia/dezynfekcji.</p> <p>Farby stosowane do malowania powierzchni muszą nadawać się do zastosowania w przemyśle spożywczym.</p>

<p>wzrost niepożądanych pleśni oraz strząsanie cząstek;</p>	<p>powinny być odpowiednio uszczelnione. Wszystkie sufity podwieszane należy zaopatrzyć w otwory dostępne umożliwiające kontrolę, czy nie załęgły się w nich szkodniki. Wybór materiału, projekt stropu i właściwości izolacyjne mogą okazać się istotne dla zmniejszenia zjawiska kondensacji. W większości przypadków materiały wymienione powyżej zapewnią odpowiednią jakość powierzchni wewnątrz budynku pod warunkiem, że są w dobrym stanie. Odpowiednia wentylacja oraz właściwe użycie materiałów odgrywają kluczową rolę podczas projektowania struktury. Stropy należy poddawać okresowej konserwacji w celu usunięcia gromadzącej się pleśni, innych cząstek lub szczątków, które mogłyby przedostać się do żywności. W razie konieczności należy regularnie usuwać gromadzącą się pleśń. Instalacje oświetleniowe powinny być wyposażone w rozpraszacze światła. W razie konieczności należy zapewnić odpowiednią infrastrukturę umożliwiającą konserwację i czyszczenie stropów. W pomieszczeniach, gdzie przygotowana jest żywność, zaleca się montowanie okien nieotwieralnych.</p>	<p>(Patrz również komentarze w rozdziale I, nr 2 b). Należy regularnie kontrolować pomieszczenia w poszukiwaniu ewentualnych przecieków, obłuzowanych instalacji itp., aby zmniejszyć możliwość zagnieżdżenia się szkodników. Zaleca się organizowanie regularnych przeglądów tych stref przez podwykonawcę zajmującego się zwalczaniem szkodników.</p>
<p>(d) okna i inne otwory muszą być skonstruowane w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń. Te, które mogą być otwierane na zewnątrz, muszą, tam gdzie jest to niezbędne, być wyposażone w ekrany zatrzymujące owady, które mogą być łatwo demontowane do czyszczenia. W miejscach, gdzie otwarte okna mogą spowodować</p>	<p>Wszystkie otwierające się okna umiejscowione w strefach, gdzie pracuje się z żywnością, muszą być wyposażone w odpowiednie ekrany zatrzymujące owady podczas przygotowywania żywności. Osłony te są niezbędne, aby zapobiec ryzyku przedostania się szkodników i/lub skażenia żywności. Ekrany te powinny być wykonane z odpowiednich i trwałych materiałów. Najodpowiedniejsze są ekrany składające się z plastikowych lub aluminiowych ram z plastikową lub stalową siatką. Brud/resztki odkładające się na zatrzymujących owady ekranach mogą stanowić ryzyko skażenia żywności, dlatego też ekrany te</p>	<p>Patrz komentarze w paragrafach I i II (a). Ekrany zatrzymujące owady powinny być objęte planem czyszczenia/dezynfekcji. Szklane szyby w oknach znajdujących się w strefach przetwarzania i pakowania żywności muszą być chronione przed stłuczeniem.</p>

<p><i>skażenie środków spożywczych, okna muszą być zamknięte i unieruchomione podczas produkcji;</i></p>	<p>powinny być łatwe do wyjęcia i wyczyszczenia.</p>	
<p><i>(e) drzwi muszą być łatwe do czyszczenia oraz, w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to wykorzystania gładkich i niepochłaniających powierzchni, chyba że podmioty działające na rynku spożywczym mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie.</i></p>	<p>Wszelkie drzwi, z którymi personel pracujący z niepakowaną żywnością ma kontakt, muszą być łatwe do czyszczenia i dezynfekcji. Powyższa uwaga ma zastosowanie również w przypadku takich elementów drzwi, jak klamki i szyldy wokół klamek.</p> <p>Drzwi powinny być tak zaprojektowane, aby nie wystawały ponad powierzchnię ściany (drzwi płaskie), dzięki czemu unika się narożników i list profilowych, które mogłyby gromadzić brud. Drzwi wahadłowe wykonane z innych materiałów niż PCV lub podobne markowe materiały należy wyposażyć w dźwignie lub odkopniki zamiast klamek.</p> <p>Materiały wykończeniowe do drzwi spełniające powyższy wymóg obejmują malowane drewno, malowany metal, plastik i PCV.</p> <p>Dozwolone jest także drewno pokryte odpowiednim nieprzepuszczalnym materiałem, jak PCV, GRP lub inne markowe okładziny. Nieuszczelnione drewno nie spełnia powyższych wymagań. Nie zaleca się też używania drewna lakierowanego.</p> <p>Wykończenie futryny powinno być również zgodne z wymogami, tj. gładkie i niechłonne. Jeżeli drzwi są przeszklone, należy użyć nietłukącego się materiału. Szkło powinno być hartowane.</p> <p>W razie zastosowania okładziny drzwiowej należy właściwie ją uszczelnić, unikając ryzyka skażenia.</p>	<p>Patrz komentarze w paragrafach I i II (a).</p> <p>Drzwi powinny być objęte planem czyszczenia/dezynfekcji.</p> <p>Drzwi powinny mieć odpowiednią, nieprzepuszczalną i łatwo zmywalną powierzchnię. Należy utrzymywać je w dobrym stanie.</p> <p>Decyzję dotyczącą użycia wszystkich materiałów i wykończeń warto podjąć po ostrożnym rozważeniu zdatności tych materiałów i wydajności technicznej na potrzeby danego celu.</p>

<p>(f) powierzchnie (wraz z powierzchniami wyposażenia) w obszarach, w których pracuje się z żywnością, a w szczególności te pozostające w kontakcie z żywnością muszą być w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia i, w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję oraz nietoksycznych materiałów, chyba że podmioty działające na rynku spożywczym mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie.</p>	<p>Ten przepis dotyczy powierzchni wykorzystywanych do przygotowywania żywności i sprzętu, który wchodzi w kontakt z artykułami spożywczymi.</p> <p>Sprzęt ten stanowi zazwyczaj prywatną własność najemcy lokalu.</p> <p>Przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym ponosi odpowiedzialność za rodzaj zamontowanego sprzętu lub powierzchnie i części wyposażenia mające kontakt z żywnością jedynie wówczas, gdy jego odpowiedzialność w tej kwestii została wyraźnie określona.</p>	<p>Powierzchnie spełniające powyższy wymóg obejmują stal nierdzewną, tworzywa sztuczne dla przemysłu spożywczego i ceramikę.</p> <p>Nie należy dopuszczać do powstawania nacięć lub wyszczerbień w przedmiotach wykonanych z takich tworzyw sztucznych jak polipropylen, gdyż uniemożliwia to ich skuteczne czyszczenie i dezynfekcję.</p> <p>Do żadnych czynności nie należy używać nieuszczelnionego drewna (z wyjątkiem kłoców masarskich, które można dokładnie oczyścić).</p> <p>Powierzchnie (wraz z powierzchniami wyposażenia) w obszarach, w których pracuje się z żywnością, a w szczególności te pozostające w kontakcie z żywnością, muszą być objęte planem czyszczenia/dezynfekcji.</p> <p>Harmonogramy czyszczenia/sprzątania i dezynfekcji powinny być sporządzane w formie pisemnej i zawierać następujące elementy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - definicja obszaru do wyczyszczenia/dezynfekcji; - stosowane metody czyszczenia, intensywność używanych środków technicznych; - instrukcje ich użycia; - stopień zdatności do użycia w przemyśle spożywczym; - częstotliwość i czas trwania programów
---	--	--

		<p>czyszczenia i dezynfekcji;</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymagane metody i normy; - weryfikację skuteczności przeprowadzanego czyszczenia i częstotliwość odpowiadającą ryzyku, - wszelkie środki ostrożności BHP, - kto jest odpowiedzialny za czyszczenie, - kto jest odpowiedzialny za weryfikację. <p>Jeżeli czyszczenie i sprzątanie zlecono osobom trzecim, niezwykle istotne jest włączenie powyższych wymogów do umowy.</p> <p>Kierownictwo powinno sprawdzać i kontrasygnować harmonogram czyszczenia i dezynfekcji (patrz model harmonogramu w załączniku A) i zachęcać personel do natychmiastowego sprzątania po sobie.</p>
<p>2. W miarę potrzeby muszą być stosowane odpowiednie urządzenia do czyszczenia oraz dezynfekcji narzędzi roboczych oraz wyposażenia. Urządzenia te muszą być skonstruowane z materiałów odpornych na korozję i muszą być łatwe do czyszczenia oraz muszą posiadać odpowiednie doprowadzenie ciepłej i zimnej wody.</p>	<p>Jak stwierdzono w poprzednim paragrafie, wyposażenie i przybory stanowią zazwyczaj prywatną własność przedsiębiorstw spożywczych. operujących na danym rynku hurtowym.</p> <p>Jednak zlewozmywaki wchodzą zazwyczaj w zakres odpowiedzialności przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym. W takim przypadku zaleca się montaż zlewozmywaków ze stali nierdzewnej.</p> <p>Dopuszczalne jest zamontowanie pojedynczej baterii z mieszaczem lub dostawa wody o regulowanej temperaturze z rurociągu lub urządzenia grzewczego.</p> <p>W niektórych przypadkach przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem</p>	<p>Protokoły czyszczenia tych urządzeń wchodzą zazwyczaj w zakres odpowiedzialności przedsiębiorstwa spożywczego operującego na danym rynku hurtowym, chyba że w umowie lub regulaminie danego rynku ustalono inaczej i przekazano je pod kontrolę przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym.</p> <p>Harmonogramy czyszczenia/sprzątania i dezynfekcji, niezależnie od tego, czy wchodzą w zakres odpowiedzialności przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym, czy też osób trzecich (na podstawie umowy), powinny być sporządzane w formie pisemnej i obejmować</p>

	<p>hurtowym zapewnia sterylizatory narzędzi i/lub suszarki. Taki sprzęt powinien być trwały i odporny na korozję.</p>	<p>następujące elementy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Obszar: jasna definicja obszarów podlegających czyszczeniu /dezynfekcji, stosowane metody czyszczenia i dezynfekcji, zalecane normy i wszelkie wymagane środki ostrożności w zakresie BHP dla każdego z tych obszarów. - Częstotliwość i czas trwania procesu czyszczenia/sprzątania i dezynfekcji dla każdego zdefiniowanego obszaru, z uwzględnieniem potencjalnego ryzyka związanego z tym obszarem. - Produkty i materiały stosowane w przypadku każdego zdefiniowanego obszaru, w tym szczegóły dotyczące siły działania stosowanych środków chemicznych, instrukcje użycia oraz ich zdatność do stosowania w pobliżu żywności. - Weryfikacja i ewidencjonowanie częstotliwości stosowania i skuteczności norm dotyczących czyszczenia/dezynfekcji w każdym zdefiniowanym obszarze. - Obowiązki: prowadzenie ewidencji osób odpowiedzialnych za przeprowadzanie sprzątania/czyszczenia i dezynfekcji oraz za sprawdzenie tych czynności. <p>Wszelkie urządzenia powinny być tak zaprojektowane, skonstruowane i utrzymywane, aby zapobiegać ryzyku skażenia.</p>
<p><i>W stosownych przypadkach należy przyjąć odpowiednie przepisy dla</i></p>	<p>Należy zapewnić osobne zlewozmywaki do przygotowywania żywności i mycia sprzętu.</p>	<p>Umywalki powinny być objęte planem czyszczenia/dezynfekcji.</p>

<p><i>wszelkich czynności związanych z myciem żywności. Każdy zlewozmywak lub inne takie urządzenie przeznaczone do mycia żywności musi posiadać odpowiednie doprowadzenie ciepłej i/lub zimnej wody pitnej zgodnie z wymogami rozdziału VII oraz musi być utrzymane w czystości oraz, w miarę potrzeby, dezynfekowane.</i></p>	<p>W małych przedsiębiorstwach dopuszczalne jest używanie jednego zlewozmywaka do mycia sprzętu i żywności pod warunkiem, że obydwie czynności wykonywane są w odpowiedni sposób i nie zagrażają bezpieczeństwu żywności (należy dokładnie oczyścić i zdezynfekować zlewozmywak, zanim zostanie użyty do przygotowania żywności).</p> <p>Dopuszczalne jest zamontowanie pojedynczej baterii z mieszaczem lub dostawa wody o regulowanej temperaturze z rurociągu lub urządzenia grzewczego.</p>	
--	---	--

ROZDZIAŁ V: WYMAGANIA ODNOŚNIE DO SPRZĘTU

Wymogi prawne	Wytyczne w zakresie zgodności	Zalecenia dobrej praktyki
<p>1. Wszelkie przedmioty, instalacje i sprzęt pozostające w kontakcie z żywnością muszą:</p> <p>(a) być skutecznie czyszczone, oraz, w miarę potrzeby, dezynfekowane. Czyszczenie i dezynfekowanie musi odbywać się z częstotliwością zapewniającą zapobieganie jakimkolwiek ryzyku zanieczyszczenia;</p> <p>(b) być tak skonstruowane, z takich materiałów i utrzymywane w tak dobrym porządku, stanie i kondycji technicznej, aby zminimalizować jakiegokolwiek ryzyko zanieczyszczenia;</p> <p>(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</p>	<p>Przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym zazwyczaj nie odpowiada za ten rodzaj wyposażenia.</p> <p>W sytuacji, gdy zakres odpowiedzialności za sprzęt i wyposażenie jest określony w umowie pomiędzy przedsiębiorstwem zarządzającym rynkiem hurtowym a przedsiębiorstwami spożywczymi, należy stosować się do zaleceń w prawej kolumnie.</p>	<p>Ogólnie rzecz biorąc, za taki sprzęt wyłączną odpowiedzialność ponoszą przedsiębiorstwa spożywcze prowadzące działalność w obrębie rynku.</p> <p>Wszystkie stosowne elementy wyposażenia powinny być objęte planem czyszczenia/dezynfekcji.</p> <p>Częstotliwość czyszczenia i dezynfekcji zależy od stopnia ryzyka.</p> <p>Harmonogramy czyszczenia/sprzątania i dezynfekcji, niezależnie od tego, czy wchodzą w zakres odpowiedzialności przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym, czy też osób trzecich (na podstawie umów), powinny być sporządzane w formie pisemnej i obejmować następujące elementy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Obszar: jasna definicja obszarów podlegających czyszczeniu /dezynfekcji, stosowane metody czyszczenia i dezynfekcji, zalecane normy i wszelkie wymagane środki ostrożności w zakresie BHP dla każdego z tych obszarów. - Częstotliwość i czas trwania procesu

<p><i>starannie czyszczone i, w miarę potrzeby, dezynfekowane;</i></p> <p><i>(d) być instalowane w taki sposób, aby pozwolić na odpowiednie czyszczenie sprzętu i otaczającego obszaru.</i></p>		<p>czyszczenia/sprzątania i dezynfekcji dla każdego zdefiniowanego obszaru, z uwzględnieniem potencjalnego ryzyka związanego z tym obszarem.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Produkty i materiały stosowane</u> w przypadku każdego zdefiniowanego obszaru, w tym szczegóły dotyczące siły działania stosowanych środków chemicznych, instrukcje użycia oraz ich zdolność do stosowania w pobliżu żywności. - <u>Weryfikacja i ewidencjonowanie</u> częstotliwości stosowania i skuteczności norm dotyczących czyszczenia/dezynfekcji w każdym zdefiniowanym obszarze. - <u>Obowiązki</u>: prowadzenie ewidencji osób odpowiedzialnych za przeprowadzanie sprzątania/czyszczenia i dezynfekcji oraz za sprawdzenie tych czynności. <p>Kierownictwo powinno sprawdzać i kontrasygnować harmonogram czyszczenia i dezynfekcji (patrz model harmonogramu w załączniku A) i zachęcać personel do natychmiastowego sprzątania po sobie.</p> <p>Sprzęt należy włączyć do harmonogramów konserwacji.</p>
<p><i>2. W miarę potrzeby, sprzęt musi być wyposażony w jakiegokolwiek właściwe urządzenia kontrolne w</i></p>	<p>Przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym zazwyczaj nie odpowiada za ten rodzaj wyposażenia.</p>	<p>Ogólnie rzecz biorąc, za taki sprzęt wyłączną odpowiedzialność ponoszą przedsiębiorstwa spożywcze prowadzące działalność w obrębie</p>

<p><i>celu gwarancji wypełniania celów niniejszego rozporządzenia.</i></p>		<p>rynku.</p>
<p><i>3. W przypadku, gdy niezbędne jest używanie chemicznych dodatków w celu zapobieżenia korozji sprzętu i kontenerów, muszą one być używane zgodnie z dobrą praktyką.</i></p>	<p>Przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym zazwyczaj nie odpowiada za ten rodzaj wyposażenia.</p>	<p>Ogólnie rzecz biorąc, za taki sprzęt wyłączną odpowiedzialność ponoszą przedsiębiorstwa spożywcze prowadzące działalność w obrębie rynku.</p>

ROZDZIAŁ VI: ODPADY ŻYWNOŚCIOWE

Wymogi prawne	Wytyczne w zakresie zgodności	Zalecenia dobrej praktyki
<p>1. Odpady żywnościowe, niejadalne produkty uboczne i inne śmieci muszą być jak najszybciej usuwane z pomieszczeń, gdzie znajduje się żywność, aby zapobiec ich gromadzeniu.</p>	<p>Przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym jest bezpośrednio odpowiedzialne za śmieci w strefach publicznych. Dlatego też kontenery na odpady muszą być ulokowane w strategicznych miejscach na terenie rynku i posiadać odpowiednie oznaczenia, wskazujące ich wyłączne przeznaczenie, jak np. „odpady żywnościowe <u>poza odpadami pochodzenia zwierzęcego</u>” lub „śmieci”.</p> <p>Przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym zazwyczaj odpowiada także za zapewnienie infrastruktury umożliwiającej pozbycie się odpadów żywnościowych i innych wytwarzanych w strefach prywatnych.</p> <p>Jednak przedsiębiorstwa spożywcze same ponoszą odpowiedzialność za generowane przez siebie odpady żywnościowe pochodzenia zwierzęcego.</p> <p>W żadnym wypadku nie należy składować śmieci i/lub odpadów w sposób przyciągający szkodniki [patrz rozdział I.2(c)].</p> <p>W przypadku odpadów nie pochodzących od zwierząt umowa pomiędzy przedsiębiorstwami spożywczymi i przedsiębiorstwem zarządzającym rynkiem hurtowym powinna określać:</p> <ul style="list-style-type: none"> - w jaki sposób odpady są zbierane (odbierane bezpośrednio od przedsiębiorstw, z określonych centralnych punktów zbiórki itp.); 	<p>Odpady żywnościowe pochodzenia zwierzęcego oraz inne rodzaje odpadów powinny być umieszczane w oddzielnych pojemnikach.</p> <p>Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi za odpady żywnościowe pochodzenia zwierzęcego bezpośrednią odpowiedzialność ponosi podmiot działający na rynku spożywczym. Odpady żywnościowe pochodzenia zwierzęcego powinny być usuwane przez podmiot działający na rynku spożywczym do specjalnych pojemników i wywożone wedle potrzeby, ale przynajmniej raz na dzień.</p> <p>Wywóz odpadów żywnościowych pochodzenia zwierzęcego powinien mieć miejsce pod bezpośrednią kontrolą indywidualnego podmiotu działającego na rynku spożywczym przy pomocy usług wyspecjalizowanych firm.</p> <p>Harmonogramy czyszczenia/sprzątania i dezynfekcji, niezależnie od tego, czy wchodzi w zakres odpowiedzialności przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym, czy też osób trzecich (na podstawie umów), powinny być sporządzane w formie pisemnej i obejmować</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - nazwę właściciela, jeżeli w użyciu są specjalne typy kontenerów; - kto dostarcza kontenery; - kto powinien oczyszczać i dezynfekować kontenery; - w razie zbiórki wyselekcjonowanych odpadów - metodę zbiórki oraz kolor używanych kontenerów, a także częstotliwość i czas zbiórki śmieci; - podział kosztów za tę działalność pomiędzy przedsiębiorstwa spożywcze a przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym. 	<p>następujące elementy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Obszar: jasna definicja obszarów podlegających czyszczeniu /dezynfekcji, stosowane metody czyszczenia i dezynfekcji, zalecane normy i wszelkie wymagane środki ostrożności w zakresie BHP dla każdego z tych obszarów. - Częstotliwość i czas trwania procesu czyszczenia/sprzątania i dezynfekcji dla każdego zdefiniowanego obszaru, z uwzględnieniem potencjalnego ryzyka związanego z tym obszarem. - Produkty i materiały stosowane w przypadku każdego zdefiniowanego obszaru, w tym szczegóły dotyczące siły działania stosowanych środków chemicznych, instrukcje użycia oraz ich zdolność do stosowania w pobliżu żywności. - Weryfikacja i ewidencjonowanie częstotliwości stosowania i skuteczności norm dotyczących czyszczenia/dezynfekcji w każdym zdefiniowanym obszarze. - Obowiązki: prowadzenie ewidencji osób odpowiedzialnych za przeprowadzanie sprzątania/czyszczenia i dezynfekcji oraz za sprawdzenie tych czynności.
--	---	---

<p>2. Odpady żywnościowe, niejadalne produkty uboczne i inne śmieci muszą być składowane w zamykanych pojemnikach, chyba że podmioty działające na rynku spożywczym 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.</p>	<p>Nie należy składować śmieci i/lub odpadów w sposób przyciągający szkodniki.</p> <p>Wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie wielorazowych pojemników na odpady powinny nadawać się do mycia i być w dobrym stanie.</p> <p>W przypadku przedsiębiorstw generujących wyłącznie odpady suche (np. opakowania) kontenery na odpady nie muszą być zamykane.</p> <p>Jeżeli chodzi o odpady płynne, które nie spływają bezpośrednio do głównego systemu kanalizacyjnego, konieczne jest używanie zbiorników na ścieki (należy wyraźnie oznaczyć kontenery i zbiorniki na ścieki). Należy zawsze podejmować odpowiednie kroki zapobiegające zanieczyszczeniu środowiska.</p>	<p>Plastikowe wyściółki ułatwiają usuwanie odpadów i czyszczenie pojemników na śmieci. Po przetransportowaniu śmieci do centralnego punktu zbiórki plastikowe worki należy umieścić w zamkniętych kontenerach zabezpieczonych przed gryzoniami i ptakami.</p> <p>W pomieszczeniach, w których pracuje się z nieopakowaną żywnością (z wyjątkiem całych owoców i warzyw), wszystkie kosze na śmieci powinny być wyposażone w pokrywy podnoszone przy pomocy pedału (obsługiwanego stopą, kolanem lub łokciem).</p>
<p>3. Należy przyjąć odpowiednie przepisy dotyczące gromadzenia i usuwania odpadów żywnościowych, niejadalnych produktów ubocznych i innych śmieci. Śmietniska muszą być zaprojektowane i użytkowane w taki sposób, aby można było utrzymywać je w czystości oraz,</p>	<p>Jeżeli przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym zapewnia centralne punkty zbiórki, powinno ono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - utrzymywać je w czystości i porządku oraz regularnie czyścić otwory zsypowe i posadzki wokół zsypów, kontenerów, kubłów, a także inne zabrudzone powierzchnie i sprzęt; - opiekować się punktami zbiórki i nadzorować ich czystość oraz prawidłowe wykorzystanie; - zwalczać wszelkie szkodniki, takie jak gryzonie, ptaki, zwierzęta mięsożerne, stawonogi itp. Kosze na śmieci powinny być zamknięte, a strefa, gdzie znajduje się prasa do odpadów, 	<p>Centralne punkty zbiórki odpadów powinny być objęte planem czyszczenia/dezynfekcji.</p> <p>(Patrz również komentarze w rozdziale I, nr 1 - Czyszczenie)</p>

<p><i>w miarę potrzeby, chronić przed dostępem zwierząt i szkodników.</i></p>	<p>powinna być fizycznie oddzielona od pomieszczeń, w których magazynuje lub przygotowuje się żywność. Miejsce lokalizacji należy zabezpieczyć przed dostępem szkodników. Konieczne jest przeprowadzanie regularnego czyszczenia.</p>	
<p>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.</p>	<p>Jeżeli przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym odpowiada za wywóz śmieci i odpadów, powinno przedsięwziąć wszelkie możliwe środki ostrożności, aby ograniczyć ryzyko zanieczyszczenia środowiska.</p> <p>Jeżeli jest to wykonalne, zaleca się raczej recykling odpadów (jak karton, palety i skrzynki drewniane, kompostowanie odpadków roślinnych itp.) niż palenie śmieci.</p> <p>W przypadku palenia śmieci na miejscu należy zatroszczyć się o to, aby emisje gazowe nie naruszały wspólnotowych przepisów prawnych.</p> <p>Odpady płynne nie powinny być spuszczone bezpośrednio do głównego systemu kanalizacyjnego bez uprzedniego zezwolenia odpowiednich władz.</p>	

ROZDZIAŁ VII: ZAOPATRZENIE W WODĘ

Wymogi prawne	Wytyczne w zakresie zgodności	Zalecenia dobrej praktyki
<p>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.</p> <p>b) Czysta woda może być używana do całych produktów rybołówstwa. Czysta woda morska może być używana do żywych małży, szkarłupni, osłonic oraz ślimaków morskich; czysta woda może być również używana do mycia zewnętrznego. Jeżeli taka woda jest używana, powinny być zapewnione właściwe urządzenia do jej dostawy.</p>	<p>Jeśli przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym ponosi odpowiedzialność za zaopatrzenie przedsiębiorstw spożywczych w wodę, należy zwrócić szczególną uwagę na udostępnienie im odpowiedniej ilości wody pitnej.</p> <p>Konieczne jest regularne monitorowanie jakości wody w celu weryfikacji, czy woda udostępniana przedsiębiorstwom spożywczym spełnia wymagania dyrektywy 98/83/WE.</p> <p>Należy używać wody pitnej do:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mycia rąk; - mycia artykułów spożywczych, w miarę potrzeby; - przygotowywania żywności i napojów; - gotowania żywności; - czyszczenia sprzętu wykorzystywanego do pracy z żywnością; - czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością lub dotykanych przez osoby pracujące z żywnością; - wszelkich innych czynności, przy których zachodzi ryzyko skażenia żywności. <p>Zwracamy uwagę, że na skutek derogacji można używać czystej wody do całych produktów rybołówstwa do dnia 31 grudnia 2009 r. (rozporządzenie (WE) nr 2076/2005 ustanawiające środki przejściowe).</p> <p>W większości przypadków dostarczanie wody morskiej podmiotom działającym na rynku spożywczym nie dotyczy przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym.</p>	<p>Chociaż można przyjąć, że wszystkie spółki wodne dostarczają wodę pitną, której jakość zgodna jest z wymogami dyrektywy Rady 98/83/WE, za dobrą praktykę uchodzi coroczne badanie jakości wody przez laboratorium posiadające odpowiednią akredytację. Zdatość wody do spożycia może być badana częściej, jeżeli w dostawach wody zaszły przerwy lub zmiany.</p> <p>Próbki należy pobierać w konkretnych miejscach, wybranych na podstawie roli, jaką odgrywa dane źródło dostawy wody na terenie rynku hurtowego, i w taki sposób, aby były one reprezentatywne dla jakości wody zużywanej w ciągu roku.</p> <p>Kiedy zaopatrzenie w wodę wchodzi w zakres odpowiedzialności przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym, konieczne jest wdrożenie stosownego programu konserwacji systemu grzewczego i mieszania wody.</p> <p>W przypadku używania zmiękczaczy i/lub filtrów do wody konieczny jest regularny monitoring i</p>

		konserwacja obejmująca wymianę filtrów, zgodnie z instrukcjami producenta.
<p>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, które nie mają połączeń ani jakichkolwiek możliwości powrotu do systemów wody pitnej.</p>	<p>Należy zabronić dostaw wody niezdatnej do picia do stref, gdzie przygotowywana jest żywność.</p> <p>Pewne urządzenia, jak np. węże pożarnicze lub instalacje gaśnicze, do których funkcjonowania używa się wody niezdatnej do picia, powinny być jasno oznaczone.</p> <p>Do oznaczania systemów wody pitnej i niezdatnej do picia zaleca się stosowanie kodu kolorów.</p>	<p>Jeżeli woda pitna wykorzystywana do czyszczenia i usług pomocniczych, jak instalacje gaśnicze, węże pożarowe itp. jest doprowadzana przy pomocy tej samej rury, w systemach tych należy zainstalować stosowny jednokierunkowy zawór zwrotny, aby przeciwdziałać możliwości powrotu zużytej wody do systemów wody pitnej. Odpowiednie oznaczenia określające ograniczenia wykorzystania takich systemów powinny być umieszczone w widocznych miejscach.</p>
<p>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 produktów żywnościowych ze środków spożywczych w końcowej postaci.</p>	<p>W przypadku wykorzystywania wody z odzysku przez podmioty działające na rynku spożywczym, przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym powinno zaznaczyć, że dostawy tej wody wchodzi w zakres wyłącznej odpowiedzialności zainteresowanych przedsiębiorstw.</p> <p>W żadnym przypadku nie powinno być możliwości podłączenia wody z odzysku do głównego wodociągu.</p>	<p>Chociaż w założeniu woda z odzysku powinna mieć jakość wody pitnej, jednak na użytek w przemyśle przetwórczym lub w charakterze składnika jest nasycona elementami biologicznymi, chemicznymi i fizycznymi, których stężenie wzrasta w czasie.</p> <p>Przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym, planując wpuszczenie wody z odzysku do systemu odprowadzania ścieków, musi zachować szczególną ostrożność, ponieważ stanowi ona potencjalne źródło zanieczyszczenia. Dlatego też przedsiębiorstwa spożywcze powinny</p>

		odpowiednio i na własny koszt uzdatnić takie ścieki przed wpuszczeniem ich do systemu kanalizacyjnego. Jeżeli jest to niemożliwe, należy pobrać opłatę za dodatkowe zanieczyszczenie. Umowa pomiędzy podmiotem działającym na rynku spożywczym a przedsiębiorstwem zarządzającym rynkiem hurtowym powinna określać te kwestie.
<p>4. <i>Lód pozostający w kontakcie z żywnością lub który mógłby zanieczyścić żywność musi być wytworzony z wody pitnej, lub, jeżeli ma być używany do chłodzenia całych produktów rybołówstwa, z czystej wody. Musi on być wytwarzany, używany i składowany w warunkach, które zabezpieczają go przed wszelkimi zanieczyszczeniami.</i></p>	<p>Oznacza to, że lód należy przygotowywać z wody pitnej.</p> <p>Przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym zazwyczaj nie jest bezpośrednio zaangażowane w wytwarzanie lodu, ale jeżeli w obrębie rynku produkuje się lód, należy zapewnić dostęp do wody pitnej.</p>	<p>W przypadku przygotowywania lodu w obrębie rynku przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym powinno dopilnować, aby procedura wytwarzania lodu była zgodna ze wszystkimi stosownymi przepisami. Zaleca się przygotowanie oficjalnej umowy, aby zapewnić zgodność z przepisami.</p>
<p>5. <i>Para używana bezpośrednio w styczności z żywnością nie może zawierać jakichkolwiek substancji stwarzających ryzyko dla zdrowia lub mogących zanieczyścić żywność.</i></p>	<p>Jeżeli istnieje możliwość kontaktu pary wodnej, pochodzącej zazwyczaj z urządzeń myjących, z żywnością, musi ona być wytwarzana przy użyciu wody pitnej (patrz paragraf 1).</p>	

<p>6. <i>W przypadku, gdy stosuje się obróbkę cieplną w odniesieniu do środków spożywczych w hermetycznie zamkniętych pojemnikach, należy zapewnić, aby woda używana do chłodzenia pojemników po obróbce cieplnej nie była źródłem zanieczyszczenia dla środków spożywczych.</i></p>	<p>Do podgrzewania lub chłodzenia środków spożywczych w zamkniętych pojemnikach należy używać wody pitnej (patrz paragraf 1).</p>	
---	---	--

ROZDZIAŁ VIII: HIGIENA OSOBISTA

Wymogi prawne	Wytyczne w zakresie zgodności	Zalecenia dobrej praktyki
<p>1. Każda osoba pracująca w styczności z żywnością powinna utrzymywać wysoki stopień czystości osobistej i nosić odpowiednie, czyste i, gdzie stosowne, ochronne okrycie wierzchnie.</p>	<p>Pracownicy przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym oraz jego podwykonawcy zazwyczaj nie muszą pracować z żywnością.</p> <p>Jako że osoby te nie mają fizycznego kontaktu z żywnością bądź jej pakowaniem, konkretne przepisy prawne odnoszące się do osób pracujących z żywnością nie mają w ich przypadku zastosowania.</p> <p>Jednak osoby te mogą w ramach wykonywania swoich obowiązków służbowych wchodzić do różnych pomieszczeń, dlatego też, bez względu na rodzaj produktów, powinny one przestrzegać podstawowych reguł dotyczących higieny osobistej:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nosić czystą odzież osobistą; - powstrzymać się od niehigienicznych praktyk w miejscu pracy, w tym palenia tytoniu, jedzenia lub picia. <p>w pomieszczeniach o wysokim zagrożeniu sanitarnym, tj. w miejscach, gdzie pracuje się z produktami pochodzenia zwierzęcego, konieczne jest noszenie ochronnej odzieży i nakrycia głowy w myśl szczegółowych przepisów stosujących się do tych produktów.</p>	<p>Przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym powinno wdrożyć własną politykę higieny i/lub zasady higieny osobistej, o których należy poinformować wszystkich pracowników. Pracownicy powinni potwierdzić podpisem zrozumienie powyższych zasad.</p> <p>Zasady te należy umieścić w widocznym miejscu jako stały punkt odniesienia dla pracowników.</p> <p>Należy umieścić w widocznych miejscach oznaczenia przypominające pracownikom o konieczności mycia rąk.</p> <p>Należy zapewnić osobne pomieszczenia służące do spożywania posiłków.</p>

	<p>Ochronna odzież i nakrycie głowy powinny być regularnie prane.</p>	
<p>2. Żadna osoba cierpiąca na chorobę, która może być przenoszona poprzez żywność, lub będąca jej nosicielem, bądź też u której stwierdza się 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 sektora spożywczego i która prawdopodobnie będzie miała kontakt z żywnością musi niezwłocznie zgłosić chorobę lub symptomy, a jeżeli to możliwe, również ich powody, przedsiębiorstwu sektora spożywczego.</p>	<p>Przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym musi koniecznie dopilnować wprowadzenia jasnej polityki dotyczącej obecności takich chorób (zdiagnozowanych lub podejrzewanych) u swoich pracowników lub podwykonawców, które mogłyby doprowadzić do skażenia mikrobiologicznego.</p> <p>Każda osoba, w przypadku której istnieje duże prawdopodobieństwo, że będzie wchodzić do pomieszczeń, w których pracuje się z żywnością, powinna zgłosić pewne choroby lub schorzenia, gdy istnieje możliwość pośredniego lub bezpośredniego skażenia żywności.</p>	

ROZDZIAŁ XII: SZKOLENIE

Wymogi prawne	Wytyczne w zakresie zgodności	Zalecenia dobrej praktyki
<p>Podmioty działające na rynku spożywczym zapewniają:</p> <p>1. że personel pracujący z żywnością jest nadzorowany i/lub szkolony w sprawach higieny żywności odpowiednio do jego charakteru pracy;</p> <p>2. że osoby odpowiedzialne za opracowywanie i stosowanie procedury określonej w art. 5 ust. 1 niniejszego rozporządzenia lub za funkcjonowanie właściwych wytycznych, przeszły odpowiednie szkolenie ze stosowania zasad HACCP; oraz</p>	<p>Pracownicy przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym oraz jego podwykonawcy zazwyczaj nie muszą pracować z żywnością.</p> <p>Dlatego też te wymogi prawne nie odnoszą się bezpośrednio do tych osób. Jednak muszą być one świadome, że znajdują się na terenie, gdzie pracuje się ze świeżymi produktami, i że ich działania mogą wpływać na bezpieczeństwo żywności.</p> <p>Wszyscy pracownicy muszą otrzymać instrukcje dotyczące higieny odpowiadające ich obowiązkom. Instrukcje te powinny dotyczyć zagrożeń żywnościowych oraz środków kontrolnych określonych przez analizę ryzyka wykonywanych przez nich czynności roboczych. Takie instrukcje należy przekazywać przed przystąpieniem pracownika do wykonania określonych obowiązków oraz aktualizować po wprowadzeniu jakichkolwiek zmian w sposobie wykonywania danej pracy.</p> <p>Potrzeba stworzenia ustrukturyzowanego szkolenia zależy od ryzyka zagrażającego bezpieczeństwu żywności i powinna uwzględniać problem wysokiej fluktuacji kadrowej personelu.</p> <p>Należy przekazać pracownikom ogólne informacje nt. rozwoju systemu HACCP oraz zorganizować specjalny kurs dla osób, których bezpośrednio dotyczy zastosowanie tej metody.</p>	<p>Do dobrych praktyk zalicza się również zorganizowanie szkolenia wprowadzającego oraz udzielenie szczegółowych instrukcji dotyczących danego stanowiska pracy osobom niepracującym z żywnością, których obowiązki obejmują czyszczenie lub inne czynności pomocnicze w pomieszczeniach żywnościowych (jak np. podwykonawcy z zewnątrz). Instrukcje powinny skupiać się na kwestiach, w jaki sposób ich działania oraz higiena osobista mogą rzutować na bezpieczeństwo żywności. Konieczne są regularne oceny poziomu wiedzy pracowników, by upewnić się, że instrukcje te zostały przez nich zrozumiane.</p> <p>W miarę możliwości instrukcje powinny zawierać wyjaśnienie przyczyn wprowadzenia danych środków zapobiegawczych oraz w jaki sposób zapewniają one bezpieczeństwo żywności. Zrozumienie potrzeby ochrony żywności przed szkodliwym skażeniem, ochrony konsumentów i profilaktyki chorób może przyczynić się do przestrzegania tych przepisów. Jest to szczególnie ważne w przypadku pracowników dorywczych lub tymczasowych, którzy nie posiadają standardowego przeszkolenia.</p>

<p>3. zgodność ze wszelkimi wymogami prawa krajowego dotyczącymi programów szkoleniowych dla osób pracujących w poszczególnych sektorach spożywczych.</p>	<p>Szkolenie nie musi być przeprowadzone przez zatwierdzoną instytucję organizującą szkolenia, ale powinno być na odpowiednim poziomie. Można je zorganizować w firmie, w formie kursu na odległość lub za pośrednictwem zewnętrznych organizacji szkoleniowych. Szkolenia należy powtarzać w regularnych odstępach czasu, wedle potrzeby.</p> <p>Dzięki szkoleniu pracownicy lepiej rozumieją potencjalne drogi skażenia żywności oraz jak można uniknąć chorób przenoszonych przez żywność dzięki zachowaniu odpowiednich procedur podczas pracy z żywnością.</p> <p>Posiadanie planu szkoleniowego określającego potrzeby szkoleniowe dla każdego członka personelu stanowi dobrą praktykę w przedsiębiorstwie.</p> <p>Inną dobrą praktyką jest ewidencjonowanie szkoleń ukończonych przez każdego pracownika.</p> <p>Należy w regularnych odstępach czasu przeprowadzać przegląd szkoleń i poddawać je ocenie w oparciu o stanowisko i obowiązki pracownika, posiadane przez niego umiejętności, doświadczenie i uprzednio odbyte szkolenia.</p>	<p>Instrukcje należy powtarzać w stosownych odstępach czasu lub wyjaśniać w razie potrzeby, zgodnie z ustaleniami poczynionymi w trakcie obserwacji i nadzoru.</p> <p>Celem szkoleń jest upewnienie się, że poszczególni członkowie personelu rozumieją konieczność wprowadzenia pewnych środków ostrożności. Dlatego też do dobrych praktyk należy przeszkolenie wszystkich pracowników w zakresie zasad higieny żywności odpowiednich do zajmowanego stanowiska, dzięki czemu możliwe jest zmniejszenie konieczności nadzoru.</p> <p>Przełożeni lub kierownicy, którzy nie pracują z żywnością, ale mogą wywierać bezpośredni wpływ na sposób wykonywania rozmaitych czynności, jeżeli chodzi o higienę, powinni również przejść odpowiednie szkolenie.</p>
--	--	---

VI – PROCEDURY OPARTE NA ZASADACH HACCP

A – Procedury oparte na zasadach HACCP w obrębie rynków hurtowych

Zgodnie art. 5 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych:

„1. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego opracowują, wykonują i utrzymują stałą procedurę lub procedury na podstawie zasad HACCP”.

W niniejszym rozdziale zawarto pewne porady dla przedsiębiorstw zarządzających rynkami hurtowymi w zakresie procedur stosowanych w celu wypełnienia funkcji, za które ponoszą odpowiedzialność w obrębie rynków hurtowych, oraz przestrzegania zasad HACCP.

Jak już wspomniano, rynek hurtowy znajduje się pośrodku łańcucha dostaw pomiędzy produkcją a konsumpcją. Jest to, zgodnie z definicją zawartą w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004, *„przedsiębiorstwo branży żywnościowej obejmujące kilka oddzielnych jednostek, które dzielą ze sobą wspólne instalacje i sekcje sprzedaży środków spożywczych przedsiębiorstwom sektora spożywczego”.*

Powyższa definicja oznacza, że przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym powinno być uważane za takie samo przedsiębiorstwo, jak każde inne przedsiębiorstwo spożywcze, i dlatego musi działać zgodnie z unijnymi przepisami prawnymi dotyczącymi żywności, chociaż samo nie prowadzi handlu środkami spożywczymi. Przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym, odpowiadając za jego infrastrukturę, dzieli obowiązki dotyczące przestrzegania odpowiednich wymogów w zakresie higieny produktów spożywczych będących w obrocie na rynku i musi podejmować stosowne działania, aby zapewnić higienę żywności.

Uwaga dla czytelnika:

Poniższe strony niniejszych wytycznych odnoszące się do procedur opartych na zasadach HACCP zostały opracowane na podstawie dokumentu zatytułowanego *„Wytyczne dotyczące wdrażania procedur opartych na zasadach HACCP oraz ułatwiania wdrożenia zasad HACCP w niektórych przedsiębiorstwach sektora spożywczego”* (wydanym 16 listopada 2005 r. przez Dyрекcję Generalną Komisji Europejskiej ds. Zdrowia i Ochrony Konsumentów) (1).

B – PROCEDURY OPARTE NA ZASADACH HACCP I WYMOGI WSTĘPNE

Higiena żywności jest rezultatem wdrożenia przez przedsiębiorstwa spożywcze wymogów wstępnych i procedur opartych na zasadach HACCP.

Należy w szczególności uwzględnić fakt, że przed zastosowaniem procedur HACCP konieczne jest uprzednie wdrożenie „wstępnych” wymogów higieny żywności, co omówiono w poprzednich rozdziałach niniejszych wytycznych dobrych praktyk, zwracając uwagę na takie elementy, jak:

- wymogi w zakresie infrastruktury i wyposażenia;
- kontrola temperatury i wentylacja;
- oświetlenie;
- procedury sanitarne;
- utylizacja odpadów (2);
- zwalczanie szkodników;
- higiena osobista;
- szkolenie.

(1) Patrz rozdział pt. „Bibliografia”.

(2) Patrz rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 3 października 2002 r. ustanawiające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi.

Owe wymogi wstępne zostały stworzone w tym celu, aby w sposób ogólny kontrolować zagrożenia i położyć podwaliny pod skuteczne wdrożenie systemu HACCP. Powinny one zostać wdrożone przed wprowadzeniem procedury HACCP.

C – Ogólne zasady HACCP

System HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point – Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli) polega na określeniu poszczególnych zagrożeń i środków ich kontroli w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności.

HACCP jest narzędziem służącym do oceny zagrożeń i stworzenia systemów kontroli skupiających się raczej na profilaktyce niż na testowaniu produktu końcowego. Każdy system HACCP posiada zdolność dostosowywania się do zmian, takich jak postęp w konstrukcji urządzeń, procedurach przetwarzania, czy technologii.

HACCP może być stosowany na wszystkich odcinkach łańcucha żywnościowego. Oprócz zwiększania bezpieczeństwa żywności, stosowanie HACCP może przynosić również inne znaczące korzyści, np. ułatwić prowadzenie inspekcji przez organy regulacyjne i promować międzynarodowy handel, wzmacniając przekonanie o bezpieczeństwie żywności.

Właściwe stosowanie HACCP wymaga pełnego zaangażowania oraz uczestnictwa kadry kierowniczej i pracowników. Wymaga ono również podejścia wielodyscyplinarnego.

Przed wprowadzeniem systemu HACCP w jakimkolwiek przedsiębiorstwie należy wprowadzić wstępne wymogi higieny żywności na terenie podmiotu.

Zaangażowanie kadry kierowniczej jest niezbędne do wdrożenia skutecznie działającego systemu HACCP. Podczas identyfikacji i oceny zagrożeń oraz kolejnych działań zmierzających do opracowania i zastosowania systemu HACCP, należy mieć na uwadze wpływ działań podejmowanych przez przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym i mających na celu kontrolowanie zagrożeń, jak również dane epidemiologiczne związane z bezpieczeństwem żywności.

Celem systemu HACCP jest skupienie się na krytycznych punktach kontroli. System ten należy stosować oddzielnie do każdej operacji.

Sposób stosowania HACCP należy poddawać przeglądowi oraz odpowiednim modyfikacjom, jeśli na jakimkolwiek etapie pracy przedsiębiorstwa zostały wprowadzone zmiany. Podczas stosowania HACCP ważne jest, by zachować elastyczność w odpowiednich przypadkach, biorąc pod uwagę kontekst zastosowania oraz rodzaj i rozmiar operacji.

Siedem zasad HACCP

1 - Określenie wszelkich zagrożeń, którym należy zapobiec lub które należy wyeliminować bądź zredukować do akceptowalnego poziomu (analiza zagrożeń);

2 - Określenie krytycznych punktów kontroli na etapie lub etapach, na których kontrola taka jest niezbędna do zapobieżenia zagrożeniom, ich wyeliminowania lub zredukowania do akceptowalnego poziomu;

- 3 - Ustanowienie limitów krytycznych dla krytycznych punktów kontroli, które będą stanowiły granicę pomiędzy poziomem dopuszczalnym i niedopuszczalnym z punktu widzenia konieczności zapobieżenia zidentyfikowanym zagrożeniom, ich wyeliminowania lub zredukowania;
- 4 - Ustanowienie i wdrożenie skutecznych procedur monitorowania na poziomie krytycznych punktów kontroli;
- 5 - Ustanowienie działań naprawczych w przypadku, gdy proces monitorowania wykaże, iż krytyczny punkt kontroli nie jest kontrolowany;
- 6 - Ustanowienie wykonywanych regularnie procedur w celu upewnienia się, że środki przedstawione w skrócie w punktach 1 do 5 są skuteczne;
- 7 – Prowadzenie dokumentacji i rejestrów odpowiadających charakterowi i rozmiarowi przedsiębiorstwa sektora spożywczego w celu udokumentowania skutecznego wdrożenia środków, o których mowa w punktach 1 do 6.

D - Stosowanie siedmiu zasad w przypadku przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym

Zaleca się podejmowanie działań w wymienionej kolejności:

1. ANALIZA ZAGROZEŃ

1.1. Powołanie wielodyscyplinarnego zespołu (zespół HACCP)

Zespół, złożony z wszystkich osób zaangażowanych w daną podejmowaną czynność, musi posiadać pełen zakres specjalistycznej wiedzy i doświadczenie odpowiednie dla podejmowanego działania oraz związanych z nim potencjalnych zagrożeń, powinien on również angażować w największym możliwym stopniu kadrę kierowniczą.

W przypadkach, gdy jest to konieczne, zespołowi mogą towarzyszyć specjaliści, którzy będą pomocni przy rozwiązywaniu trudności związanych z oceną i kontrolą punktów krytycznych.

Zespół może przyjąć następujących specjalistów:

- znających biologiczne, chemiczne i fizyczne zagrożenia związane z daną grupą produktów,
- odpowiedzialnych za lub bezpośrednio zaangażowanych w podejmowane działanie,
- którzy posiadają praktyczną wiedzę z zakresu higieny i wyposażenia dotyczącą tego działania,
- inne osoby posiadające specjalistyczną wiedzę z zakresu mikrobiologii, higieny i technologii żywności.

Jedna osoba może pełnić kilka z wymienionych funkcji pod warunkiem, że zespół dysponuje wszelkimi niezbędnymi informacjami i że są one wykorzystywane do zapewnienia, że wypracowany system jest niezawodny. W przypadku, gdy zakład nie dysponuje własnymi zasobami wiedzy specjalistycznej, należy zasięgnąć porady z innego źródła (konsultacje itp.).

Należy określić zakres planu HACCP. Powinien on opisywać zaangażowane segmenty łańcucha żywnościowego i ogólne klasy zagrożeń (biologiczne, chemiczne i fizyczne), którym należy zapobiegać.

Lista kontrolna

Pytania, jakie należy zadać:

Czy posiadamy lub czy możemy zdobyć umiejętności konieczne do określenia zagrożeń i środków kontrolnych?

Czy mamy osobę, która ponosi całkowitą odpowiedzialność za program bezpieczeństwa żywności?

Czy osoba odpowiedzialna została przeszkolona w zakresie wymogów systemu HACCP?

Czy ta osoba jest upoważniona do wdrożenia i prowadzenia programu?

Czy pracownicy są świadomi, jak istotna jest higiena i bezpieczeństwo żywności?

Czy nasze przedsiębiorstwo posiada program szkoleniowy?

Czy personel wie, co należy robić i kto może podejmować decyzje w razie ewentualnych problemów?

1.2. Opis działań objętych odpowiedzialnością przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym

Jako że przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym nie pracuje bezpośrednio z żywnością i nie prowadzi sprzedaży środków spożywczych, niniejszy ustęp odnosi się do rozmaitych działań kierownictwa rynku dotyczących jego powiązań z różnymi przedsiębiorstwami spożywczymi prowadzącymi działalność w obrębie rynku.

Należy sporządzić pełny opis działań z wyszczególnieniem odpowiednich etapów.

Lista kontrolna

Pytania, jakie należy zadać:

Jakie poszczególne etapy wiążą się z każdym podejmowanym działaniem i jakie łączą się z tym zagrożenia?

Czy wzięto pod uwagę wszystkie etapy?

Czy pominęliśmy jakiegokolwiek etapy w analizowanym działaniu?

1.3. Określenie zadań odpowiadających każdemu etapowi

Zespół HACCP powinien również określić i zdefiniować różne zadania, które należy podjąć na poszczególnych etapach, z uwzględnieniem możliwych wzajemnych oddziaływań pomiędzy owymi zadaniami a działaniami podejmowanymi przez inne przedsiębiorstwa spożywcze na rynku hurtowym.

Lista kontrolna

Pytania, jakie należy zadać:

Czy pomyśleliśmy o wszystkich możliwych zadaniach odpowiadających każdemu etapowi?

Czy wzięliśmy pod uwagę wszystkie przedsiębiorstwa spożywcze, których dotyczy wykonywane zadanie?

Czy dostarczyliśmy odpowiednich informacji przy wykonywaniu danego zadania?

1.4. Opracowanie diagramu działania (patrz załącznik B.1.)

Niezależnie od tego, jaki rodzaj diagramu zostanie wykorzystany, wszystkie etapy działania powinny być kolejno i dokładnie przeanalizowane i przedstawione na szczegółowym diagramie wraz z odpowiednimi danymi technicznymi.

Informacje mogą obejmować między innymi:

- plan pomieszczeń roboczych i pomieszczeń pomocniczych;
- rozmieszczenie wyposażenia i urządzeń, oraz ich charakterystykę;
- kolejność wszystkich etapów;
- parametry techniczne operacji;
- przepływ środków spożywczych (łącznie z ryzykiem potencjalnego skażenia krzyżowego);

- oddzielenie obszaru produkcji brudnej od produkcji czystej (obszar tzw. wysokiego ryzyka i niskiego ryzyka).

Podane niżej wymogi stanowią warunki wstępne, które należy włączyć do systemu HACCP:

- procedury czyszczenia i dezynfekcji;
- warunki higieniczne zakładu;
- drogi poruszania się personelu i zasady higieny;
- warunki przechowywania i dystrybucji produktów.

Lista kontrolna

Pytania, jakie należy zadać:

Czy posiadamy ustalone procedury kontroli i zatwierdzania każdego etapu?

Czy posiadamy system monitorujący jakość podejmowanych działań?

Czy posiadamy wszystkie informacje potrzebne do określenia potencjalnych zagrożeń?

1.5. Konfrontacja diagramu działania ze stanem rzeczywistym

Po sporządzeniu diagramu działania wielodyscyplinarny zespół przeprowadza podczas godzin pracy konfrontację diagramu z rzeczywistym stanem. Jakiegokolwiek zaobserwowane odchylenia lub niezgodności należy skorygować lub uzupełnić w oryginalnym diagramie działania tak, aby odpowiadał on stanowi rzeczywistemu.

Należy przyjrzeć się procesowi krytycznym okiem i z diagramem działania w rękę.

Lista kontrolna

Pytania, jakie należy zadać:

Czy pominięto jakiegokolwiek etapy lub inne informacje?

Czy faktycznie wykonujemy działania w sposób przedstawiony w diagramie?

1.6. Zestawienie zagrożeń i środków kontrolnych

1.6.1. Należy sporządzić listę wszystkich potencjalnych zagrożeń biologicznych, chemicznych lub fizycznych, których wystąpienia na każdym etapie można w sposób rozsądnie uzasadniony oczekiwać (pojęcie zagrożenia zostało zdefiniowane w art. 3 ust. 14 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 – patrz również glosariusz zawarty w niniejszym dokumencie).

Zespół HACCP powinien następnie przeprowadzić analizę zagrożeń w celu określenia na potrzeby planu HACCP, które zagrożenia występują w takiej postaci, że ich wyeliminowanie bądź zredukowanie do dopuszczalnego poziomu ma zasadnicze znaczenie dla zapewnienia bezpieczeństwa środków spożywczych.

Przeprowadzając analizę zagrożeń, należy wziąć pod uwagę następujące elementy:

- prawdopodobieństwo wystąpienia zagrożeń i skalę ich niekorzystnego wpływu na zdrowie;
- ocena jakościowa i/lub ilościowa obecności zagrożeń.

1.6.2. Należy rozważyć i opisać, jakie środki kontroli, jeśli jakiegokolwiek, istnieją i mogą być zastosowane w przypadku wystąpienia poszczególnych zagrożeń.

Środki kontroli są to czynności bądź operacje, które mogą być wykorzystane do zapobiegania wystąpieniu zagrożeń, wyeliminowania ich lub redukcji ich wpływu lub występowania do dopuszczalnego poziomu.

Do kontroli określonego zagrożenia może być wymagany więcej niż jeden środek kontroli, a za pomocą jednego środka kontroli może być kontrolowane więcej niż jedno zagrożenie.

Środki kontroli muszą być wspomagane szczegółowymi procedurami i wskazówkami dotyczącymi trybu postępowania, zapewniającymi skuteczne działanie w praktyce. Mowa tu np. o szczegółowych harmonogramach czyszczenia stosowanych zgodnie z właściwymi przepisami wspólnotowymi.

Uwaga:

*Początkujący audytorzy HACCP często rozpoznają **zbyt wiele** zagrożeń! Stanowi to problem, ponieważ istnieje wtedy możliwość, że zdolność przetwórcy do koncentracji wysiłków i kontrolowania naprawdę znaczących zagrożeń zostanie obniżona. Dylemat dotyczy decyzji, co tak naprawdę stanowi znaczące zagrożenie.*

Zagrożenie należy kontrolować, gdy:

1) istnieje rozsądnie uzasadnione prawdopodobieństwo jego zajścia

i

2) jeśli przy braku odpowiednich środków kontrolnych może zaowocować ono niedopuszczalnym ryzykiem dla zdrowia konsumentów.

W przypadku zagrożeń, dla których ze względów bezpieczeństwa przy pomocy przepisów prawnych ustalono poziomy działań, margines tolerancji lub inne limity (np. w przypadku chemicznych środków czystości, pestycydów...), niedopuszczalne ryzyko dla zdrowia oznacza ryzyko, w przypadku którego limity te zostały przekroczone, a nie samą obecność danej substancji na wykrywalnym poziomie. Dlatego też, jeżeli istnieje rozsądnie uzasadnione prawdopodobieństwo naruszenia poziomu działań wymaganego w przypadku danego rodzaju żywności, wówczas analiza zagrożeń przetwórcy powinna zalecać kontrolę tego zagrożenia za pomocą systemu HACCP.

Lista kontrolna

Pytania, jakie należy zadać:

Czy zbadaliśmy wszystkie źródła zagrożenia?

Czy do określenia zagrożeń wykorzystaliśmy diagramy pomieszczeń i otoczenia?

Czy wykorzystaliśmy diagram działania do określenia możliwych zagrożeń w powiązanych procesach?

Czy określiliśmy rodzaje ryzyka związane z samym etapem, jak np. potencjalne błędne użycie lub nadużycie (np. chemicznych środków czyszczących)?

2. OKREŚLENIE KRYTYCZNYCH PUNKTÓW KONTROLI

Określenie punktu krytycznego w celu kontrolowania zagrożenia wymaga logicznego podejścia. Takie podejście może ułatwić zastosowanie metody drzewa decyzyjnego (*patrz załącznik B.2.*).

Można również użyć innych metod zgodnych z posiadaną wiedzą fachową i doświadczeniem.

Przy stosowaniu drzewa decyzyjnego każdy uwzględniony w diagramie etap należy przeanalizować po kolei. Na każdym etapie drzewo decyzyjne należy zastosować do każdego zagrożenia, którego wystąpienia lub wprowadzenia można się w sposób rozsądnie uzasadniony spodziewać, oraz każdego zidentyfikowanego środka kontroli. Metodę drzewa decyzyjnego należy stosować elastycznie, uwzględniając cały proces w celu uniknięcia w miarę możliwości niepotrzebnych punktów krytycznych.

Zaleca się przeprowadzenie szkolenia z zakresu stosowania metody drzewa decyzyjnego.

Określenie krytycznych punktów kontroli pociąga za sobą dwie konsekwencje i w efekcie wiąże się ze sprecyzowaniem zadań dla zespołu HACCP, do którego należy:

- Upewnienie się, że zostały określone i wprowadzone odpowiednie środki kontroli. W szczególności, jeżeli zagrożenie zidentyfikowano na etapie, na którym kontrola jest konieczna ze względu na bezpieczeństwo żywności, a dotychczas nie stosowano na tym lub jakimkolwiek innym etapie żadnego środka kontroli, wówczas na tym etapie, bądź na etapie wcześniejszym lub późniejszym, proces powinien zostać tak zmodyfikowany, aby włączyć środek kontroli.
- Ustanowienie i wdrożenie systemu monitorowania w każdym punkcie krytycznym.

Lista kontrolna

Pytania, jakie należy zadać:

Czy określono środki kontrolne dla każdego zagrożenia?

Czy faktycznie usuwają lub zmniejszają one prawdopodobieństwo wystąpienia każdego zagrożenia?

Czy możemy zmodyfikować te procesy, w przypadku których nie istnieją środki zapobiegawcze?

Czy pracownicy rozumieją, jakie są wymagania krytycznych punktów kontroli?

3. LIMITY KRYTYCZNE W KRYTYCZNYCH PUNKTACH KONTROLI

Każdy środek kontroli związany z krytycznym punktem kontroli powinien stanowić podstawę do określenia limitów krytycznych.

Limity krytyczne odnoszą się do najwyższych dopuszczalnych wartości w odniesieniu do bezpieczeństwa środków spożywczych.

Rozgraniczają one poziom dopuszczalny od poziomu niedopuszczalnego. Limity krytyczne są ustalone dla możliwych do zaobserwowania lub zmierzenia parametrów, na podstawie których można wykazać, że punkt krytyczny pozostaje pod kontrolą.

Muszą być one oparte na uzasadnionych dowodach, że wybrane wartości zagwarantują kontrolę procesu.

Takimi parametrami są na przykład: temperatura, czas, pH, zawartość wilgoci, właściwości organoleptyczne takie jak wygląd zewnętrzny itp.

W niektórych przypadkach, w celu obniżenia ryzyka przekroczenia limitów krytycznych z powodu odchyień w przebiegu procesu, może okazać się niezbędne wprowadzenie bardziej rygorystycznych poziomów (tzw. poziomów docelowych), aby zapewnić skuteczne przestrzeganie limitów krytycznych.

Limity krytyczne mogą pochodzić z różnych źródeł. Jeżeli nie zostały one zaczerpnięte z norm regulacyjnych lub przewodników dobrych praktyk higienicznych, zespół powinien upewnić się, czy nadają się one do kontroli określonych zagrożeń w poszczególnych krytycznych punktach kontroli.

Lista kontrolna

Pytania, jakie należy zadać:

Czy ustaliliśmy limity dla każdego krytycznego punktu kontroli?

Czy przestrzegamy ustalonych limitów?

Czy nasze instrumenty pomiarowe są wystarczająco dokładne?

Czy nasz system pomiarowy spełnia uznane normy?

Czy zdecydowano o działaniach naprawczych w odniesieniu do wszelkich warunków wymkających się spod kontroli?

Czy wdrożyliśmy system rozpatrywania skarg?

Czy częstotliwość monitorowania i ewidencjonowania jest odpowiednia?

4. PROCEDURY MONITOROWANIA W KRYTYCZNYCH PUNKTACH KONTROLI

Istotną częścią procedur opartych na systemie HACCP jest program obserwacji lub pomiarów realizowany w każdym z punktów krytycznych i zmierzający do zapewnienia zgodności z określonymi limitami krytycznymi.

Obserwacje lub pomiary muszą pozwalać na wykrycie utraty kontroli w punktach krytycznych i dostarczać informacji w czasie umożliwiającym podjęcie działań naprawczych.

W miarę możliwości należy dokonać poprawek w procesie, gdy wyniki monitorowania wskazują na tendencję zmierzającą do utraty kontroli w danym krytycznym punkcie kontroli. Poprawki należy wprowadzić, zanim pojawi się odchylenie. Dane pochodzące z monitorowania powinna oceniać wyznaczona osoba, posiadająca wiedzę i uprawniona do podejmowania działań naprawczych, gdy są one wskazane.

Obserwacje lub pomiary mogą być prowadzone w sposób ciągły lub nieciągły. W przypadku, gdy obserwacje bądź pomiary nie są prowadzone w sposób ciągły, konieczne jest określenie częstotliwości ich przeprowadzania w celu zapewnienia wiarygodności informacji.

Program powinien zawierać opis metod obserwacji i pomiarów, określać częstotliwość ich przeprowadzania, a także sposób przeprowadzania procedury ewidencjonowania i określania każdego punktu krytycznego:

- Osoby odpowiedzialne za przeprowadzanie procedury monitorowania i kontroli.
- Terminy monitorowania i kontroli.
- Sposób monitorowania i kontroli.

Ewidencje związane z monitorowaniem krytycznych punktów kontroli muszą być opatrzone podpisem osoby (osób) przeprowadzającej(-ych) monitoring oraz po weryfikacji zapisów – podpisem przeprowadzającego(-ych) przegląd wyższego rangą pracownika (wyższych rangą pracowników) firmy.

5. DZIAŁANIA NAPRAWCZE

Dla każdego krytycznego punktu kontroli zespół HACCP powinien ustalić z odpowiednim wyprzedzeniem zestaw działań naprawczych, tak aby mogły być one podjęte bez zwłoki w przypadku stwierdzenia odchyień od limitów krytycznych w trakcie monitorowania.

Plany działań korygujących powinny obejmować:

- właściwe określenie osoby (osób) odpowiedzialnej(-ych) za wdrożenie takich działań;
- opis wymaganych środków i czynności mających na celu wyeliminowanie stwierdzonych odchyień;
- działania, które należy podjąć w sytuacjach, w których proces wymknął się spod kontroli;
- ewidencję podjętych środków wskazujących wszystkie stosowne informacje (np. datę, czas, typ i wykonawcę działania oraz następującą po nim kontrolę).

Monitorowanie może wskazać na konieczność podjęcia środków zapobiegawczych (sprawdzanie sprzętu, kontrola osoby odpowiedzialnej za dane zadanie, kontrola skuteczności uprzednio podjętych działań naprawczych itp.), jeżeli środki naprawcze podejmowano wielokrotnie w odniesieniu do tej samej procedury.

6. PROCEDURY WERYFIKACYJNE

6.1. Zespół HACCP powinien wyszczególnić metody i procedury pozwalające ustalić prawidłowość funkcjonowania systemu HACCP. Metody weryfikacji mogą obejmować w szczególności losowe pobieranie próbek i przeprowadzanie analiz, dodatkowe analizy lub badania w wybranych punktach krytycznych.

Weryfikacja powinna odbywać się wystarczająco często, aby potwierdzić skuteczne funkcjonowanie procedur opartych an systemie HACCP. Częstotliwość weryfikacji powinna zależeć od cech charakterystycznych dla danego przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym (liczba pracowników, charakter środków spożywczych itp.), częstotliwości monitorowania, dokładności pracowników, liczby odchyień wykrytych w czasie oraz występujących zagrożeń.

Procedury weryfikacyjne obejmują:

- audyty systemu HACCP i prowadzonych w jego ramach ewidencji;
- inspekcje przeprowadzanych operacji,
- potwierdzenie, że krytyczne punkty kontroli są pod kontrolą;
- walidację limitów krytycznych;
- przegląd odchyień i tendencji produktów i podejmowane działania naprawcze.

Częstotliwość weryfikacji będzie mieć znaczny wpływ na liczbę powtórnych kontroli wymaganych w przypadku wykrycia odchylenia przekraczającego limity krytyczne. Weryfikacja powinna obejmować wszystkie poniższe elementy, chociaż niekoniecznie w tym samym czasie:

- sprawdzenie poprawności ewidencji i analizę odchyień;
- sprawdzenie osoby monitorującej czynności związane z przetwarzaniem, składowaniem i/lub transportem;
- fizyczną kontrolę monitorowanego procesu,

- skalowanie instrumentów wykorzystywanych do monitoringu.

Weryfikację powinna przeprowadzać osoba, która nie ponosiła odpowiedzialności za monitorowanie i wdrażanie działań naprawczych. Jeżeli pewnych czynności weryfikacyjnych nie można wykonać w obrębie firmy, powinny być one przeprowadzone w imieniu przedsiębiorstwa przez ekspertów zewnętrznych lub wykwalifikowane osoby trzecie.

6.2. Jeśli jest to możliwe, działania walidacyjne powinny obejmować czynności potwierdzające skuteczność wszystkich elementów planu HACCP. W razie zmian należy dokonać przeglądu systemu w celu stwierdzenia, czy w dalszym ciągu funkcjonuje (lub będzie funkcjonował) on prawidłowo.

W razie konieczności przegląd musi zakończyć się uzupełnieniem ustanowionych procedur. Zmiany należy w całości włączyć do dokumentacji i systemu prowadzenia ewidencji w celu zapewnienia dostępności zaktualizowanych informacji.

7. DOKUMENTACJA I PROWADZENIE EWIDENCJI

Skuteczne i dokładne prowadzenie ewidencji jest kluczowe dla stosowania systemu HACCP.

Procedury HACCP powinny być udokumentowane. Dokumentacja i ewidencjonowanie powinny być zgodne z charakterem i rozmiarem operacji oraz gwarantować wystarczający poziom wsparcia podczas przeprowadzanej przez przedsiębiorstwo weryfikacji wdrożenia i stosowania środków kontrolnych HACCP. Dokumenty i ewidencje należy przechowywać wystarczająco długo, aby umożliwić właściwym organom przeprowadzenie audytu systemu HACCP. Dokumenty powinny być podpisane przez przeprowadzającego przegląd wyższego rangą pracownika firmy.

Przykłady dokumentacji:

- analiza zagrożeń;
- określenie krytycznych punktów kontroli;
- określenie limitów krytycznych;
- modyfikacje systemu HACCP.

Przykłady ewidencji:

- działania monitorujące krytyczne punkty kontroli;
- odchylenia i związane z nimi działania naprawcze;
- działania weryfikacyjne.

Prosty system prowadzenia ewidencji może być skuteczny i łatwy do przekazania pracownikom.

Może zostać włączony do istniejących operacji i być prowadzony w oparciu o istniejące już dokumenty.

Lista kontrolna

Pytania, jakie należy zadać:

Czy posiadamy system ewidencji na odpowiednim poziomie?

Czy w sposób bezpieczny archiwizujemy i przechowujemy nasze dokumenty/rejestry?

Czy odnotowujemy krytyczne punkty kontroli i podejmujemy stosowne działania w ich sprawie?

Czy odnotowaliśmy w ewidencji limity krytyczne dla każdego krytycznego punktu kontroli?
Czy nasze środki kontrolne są odpowiednio ewidencjonowane?
Czy poddajemy nasze metody monitoringowi i ocenie?
Czy przechowujemy rejestry skalowania?
Czy nasz program jest poddawany niezależnym inspekcjom?
Jakie środki podejmujemy w celu sprawdzenia postępów w naszym programie?
Czy przechowujemy rejestry inspekcji naszego systemu?

Przykład arkusza zadań HACCP na potrzeby opracowania planu HACCP można znaleźć w załączniku B.3. Dotyczy on przechowywania żywności w warunkach chłodniczych.

ZAŁĄCZNIK A
PRZEDSIĘBIORSTWO ZARZĄDZAJĄCE RYNKIEM HURTOWYM
HARMONOGRAM CZYSZCZENIA I DEZYNFEKCJI - HALE WYSTAWOWE I TARGOWE

Strefa	Środek czyszczący	Czynności rutynowe	Częstotliwość	Środki ostrożności BHP	Osoba odpowiedzialna (wyznaczyć)	Sprawdził(a) (wyznaczyć)
Podłoga	Imię i nazwisko Umowa nr	Natychmiast uprzątnąć każdy rozlany/rozsypany materiał. Po zakończeniu działania zamieść i zmyć podłogę gorącą wodą z dodatkiem detergentu.	Codziennie	Sprawdzić etykietę produktu i dokumentację techniczną (trzymać w dostępnym miejscu, do wglądu w razie potrzeby).		
Ściany: - aż do ... m: - powyżej ... m:	Imię i nazwisko Umowa nr Imię i nazwisko Umowa nr	Zmyć detergentem, spłukać czystą gorącą wodą i w razie konieczności zastosować środek odkażający (1). Zmyć gorącą wodą z dodatkiem detergentu.	Codziennie Okresowo (2)	Sprawdzić etykietę produktu i dokumentację techniczną (trzymać w dostępnym miejscu, do wglądu w razie potrzeby).		
Strop (sufit)	Imię i nazwisko Umowa nr	Czyszczenie na sucho lub na mokro, zgodnie z charakterem powierzchni.	Okresowo (2)	Sprawdzić etykietę produktu i dokumentację techniczną (trzymać w dostępnym miejscu, do wglądu w razie		

				potrzeby).		
Drzwi	Imię i nazwisko Umowa nr	Zmyć gorącą wodą z dodatkiem detergentu.	Okresowo (2)	Sprawdzić etykietę produktu i dokumentację techniczną (trzymać w dostępnym miejscu, do wglądu w razie potrzeby).		
Okna	Imię i nazwisko Umowa nr	Zmyć gorącą wodą z dodatkiem detergentu.	Okresowo (2)	Sprawdzić etykietę produktu i dokumentację techniczną (trzymać w dostępnym miejscu, do wglądu w razie potrzeby).		
Zlewozmywaki i/lub umywalki	Imię i nazwisko Umowa nr	Na koniec każdego dnia wyszorować, umyć gorącą wodą z dodatkiem detergentu i spłukać.	Codziennie	Sprawdzić etykietę produktu i dokumentację techniczną (trzymać w dostępnym miejscu, do wglądu w razie potrzeby).		
Oświetlenie	Imię i nazwisko Umowa nr		Okresowo (2)	Sprawdzić etykietę produktu i dokumentację techniczną (trzymać w dostępnym miejscu, do wglądu w razie		

				potrzeby).		
Wentylacja - Mechaniczny przepływ powietrza - Filtry	Imię i nazwisko Umowa nr	Odkurzyć. Zmyć gorącą wodą z dodatkiem detergentu. Zamontować na miejscu dopiero po wysuszeniu.	Co miesiąc Co miesiąc	Sprawdzić etykietę produktu i dokumentację techniczną (trzymać w dostępnym miejscu, do wglądu w razie potrzeby).		
Kontenery na odpady	Imię i nazwisko Umowa nr	Umyć gorącą wodą z dodatkiem detergentu.	Codziennie	Sprawdzić etykietę produktu i dokumentację techniczną (trzymać w dostępnym miejscu, do wglądu w razie potrzeby).		

(1) „Środek odkażający” to środek dezynfekujący nadający się do stosowania na powierzchniach, które mają kontakt z żywnością; powinien być nietoksyczny i nieplamiący.

(2) „Okresowo” oznacza tak często, jak to konieczne, i powinno łączyć się z gromadzeniem się brudu.

ZAŁĄCZNIK B.1.

LOGICZNY PORZĄDEK STOSOWANIA PROCEDUR OPARTYCH NA ZASADACH HACCP PRZEZ PRZEDSIĘBIORSTWO ZARZĄDZAJĄCE RYNKIEM HURTOWYM

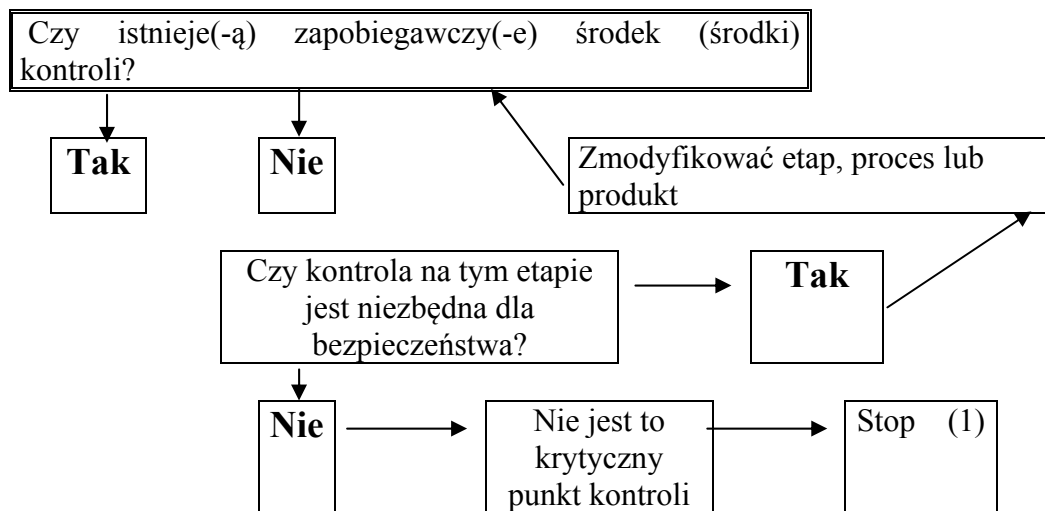
- | | |
|----|---|
| 1 | Utworzenie zespołu HACCP |
| 2 | Sprecyzowanie projektu systemu zarządzania higieną |
| 3 | Opracowanie diagramu działań |
| 4 | Konfrontacja diagramu działań ze stanem rzeczywistym |
| 5 | Sporządzenie listy wszystkich potencjalnych zagrożeń
Przeprowadzenie analizy zagrożeń
Uwzględnienie środków kontrolnych |
| 6 | Określenie krytycznych punktów kontroli |
| 7 | Ustalenie limitów krytycznych dla każdego krytycznego punktu kontroli |
| 8 | Ustalenie systemu monitorowania dla każdego krytycznego punktu kontroli |
| 9 | Ustalenie działań naprawczych |
| 10 | Ustalenie procedur weryfikacyjnych |
| 11 | Ustalenie systemu prowadzenia dokumentacji i ewidencji |

ZAŁĄCZNIK B.2.

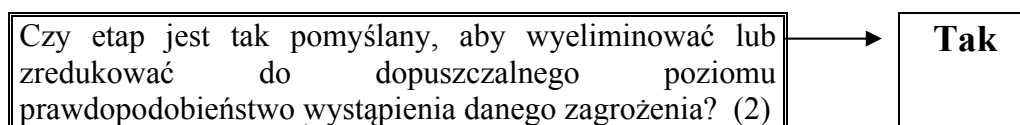
KIEROWNICTWO RYNKU HURTOWEGO PRZYKŁAD METODY DRZEWA DECYZYJNEGO PRZY OKREŚLANIU KRYTYCZNYCH PUNKTÓW KONTROLI

(Udzielając odpowiedzi, należy zachować porządek pytań.)

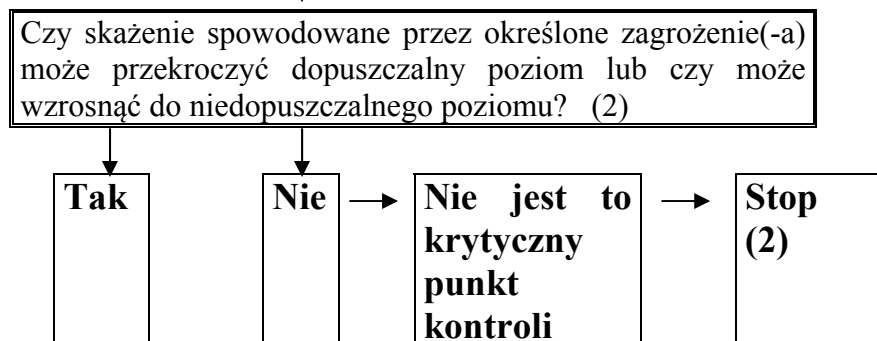
Pytanie 1



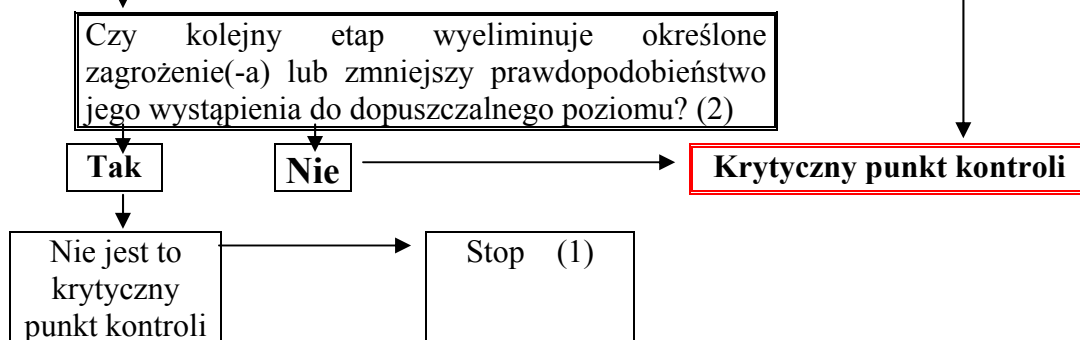
Pytanie 2



Pytanie 3



Pytanie 4



(1) Przejść do następnego zagrożenia określonego w opisanym procesie.

(2) Dopuszczalne i niedopuszczalne poziomy powinny zostać zdefiniowane w ramach ogólnych założeń przy określaniu krytycznych punktów kontroli na potrzeby planu HACCP.

ZAŁĄCZNIK B.3.

PRZEDSIĘBIORSTWO ZARZĄDZAJĄCE RYNKIEM HURTOWYM PRZYKŁAD ARKUSZA ZADAŃ HACCP (przechowywanie żywności w warunkach chłodniczych)

1 Opis zadania dla przedsiębiorstwa zarządzającego rynkiem hurtowym

Upewnić się, że środki spożywcze są przechowywane:

- w temperaturze stosownej dla danego rodzaju produktu;
- zgodnie z unijnymi przepisami odnoszącymi się do tego rodzaju produktu.

2 Diagram ilustrujący porządek procedur

LISTA						
Etap	Zagrożenie(-a)	Środek (środki) kontrolny(-e)		Procedura(-y) monitorowania	Działanie(-a) naprawcze	Ewidencjonowanie
Przechowywanie chłodnicze	<u><i>Skażenie krzyżowe</i></u>	Zabezpieczone lub zapakowane środki spożywcze należy przechowywać oddzielnie od niepakowanych środków spożywczych.		Kontrola wzrokowa	Zmienić rozmieszczenie, aby oddzielić różne rodzaje środków spożywczych	Raport o działaniach naprawczych
		Należy utrzymywać czystość w miejscach magazynowania żywności.		Stan higieny strefy magazynowej	Natychmiast wyczyścić strefę magazynową.	Raport o działaniach naprawczych
	<u><i>Namnażanie się bakterii powodujących zatrucia pokarmowe</i></u>	Temperatura przechowywania: 4°C lub niższa		Należy monitorować odpowiednie parametry chłodnicze (stałe lub w regularnych odstępach czasu) (np. temperaturę powietrza, szybkość powietrza, ładunek, temperaturę produktów).	Należy wyregulować temperaturę lub naprawić chłodnię w razie potrzeby. Należy zwiększyć częstotliwość monitorowania aż do nabrania pewności, że proces jest pod kontrolą.	Ewidencja temperatury chłodni

		Strefa magazynowania z dobrą cyrkulacją powietrza		Kontrola wzrokowa	Należy zmienić rozmieszczenie składowanych produktów.	Raport o działaniach naprawczych
Przechowywanie w stanie zamrożonym	<u>Namnażanie się bakterii powodujących zatrucia pokarmowe</u>	Temperatura zamrażalni: -18°C lub niższa		Należy monitorować odpowiednie parametry chłodnicze (stale lub w regularnych odstępach czasu) (np. temperaturę powietrza, szybkość powietrza, ładunek, temperaturę produktów).	Należy wyregulować temperaturę lub naprawić zamrażalnię w razie potrzeby. Należy zwiększyć częstotliwość monitorowania aż do nabrania pewności, że proces jest pod kontrolą.	Ewidencja temperatury zamrażalni
		Strefa magazynowania z dobrą cyrkulacją powietrza		Kontrola wzrokowa	Należy zmienić rozmieszczenie składowanych produktów.	Raport o działaniach naprawczych

3

Weryfikacja

Powinna obejmować następujące elementy:

- walidacja parametrów mrożenia;
- skalowanie urządzeń pomiarowych;
- oraz na końcowym etapie:
 - o audyt wewnętrzny;
 - o audyt zewnętrzny;
 - o przegląd systemu HACCP.

GLOSARIUSZ

- **Analiza ryzyka:** proces składający się z trzech wzajemnie powiązanych komponentów: oceny ryzyka, zarządzania ryzykiem i informowania o ryzyku.
- **Analiza zagrożeń:** proces zbierania i oceny informacji o zagrożeniach i warunkach powodujących ich obecność w celu podjęcia decyzji, które z nich są znaczące dla bezpieczeństwa żywności, przez co należy umieścić je w planie HACCP.
- **Czysta woda:** czysta woda morska i woda słodka o podobnej jakości.
- **Czysta woda morska:** naturalna, sztuczna lub oczyszczona woda morska lub słonawa, która nie zawiera drobnoustrojów, substancji szkodliwych lub toksycznego planktonu morskiego w ilościach zdolnych do bezpośredniego lub pośredniego zagrożenia zdrowotnej jakości żywności.
- **Czystość osobista:** środki podjęte przez pracowników, dotyczące ich samych, a chroniące żywność przed skażeniem.
- **Detergent:** środek czyszczący różniący się od mydła, lecz posiadający właściwość emulgowania tłuszczu i rozpraszania brudu w zawiesinie.
- **Dezynfekcja:** zmniejszenie poziomów skażenia sprzętu wykorzystywanego do pracy z żywnością lub pomieszczeń żywnościowych przy zastosowaniu środka dezynfekującego.
- **Dobra praktyka:** zbiór zasad mających zastosowanie w procesach związanych z produkcją bezpiecznej i zdrowej żywności przy uwzględnieniu zrównoważonego rozwoju gospodarczego, społecznego i środowiskowego.
- **Ekran zatrzymujący owady:** ekran z cienkiej siatki zamontowany w oknach lub innych otworach w celu zatrzymania much i innych stawonogów.
- **Elektryczne urządzenie owadobójcze:** urządzenie do zwalczania much i innych latających stawonogów. Insekty są przyciągane za pomocą lamp ultrafioletowych, a następnie niszczone za pomocą sieci wysokiego napięcia.
- **„Etapy produkcji, przetwarzania i dystrybucji”:** oznacza jakikolwiek etap, w tym przywóz, począwszy od produkcji podstawowej żywności, aż do uwzględnienia jej przechowywania, transportu, sprzedaży lub dostarczenia konsumentowi końcowemu oraz tam, gdzie jest to stosowne – przywóz, produkcję, wytwarzanie, składowanie, transport, dystrybucję, sprzedaż i dostawy pasz.
- **HACCP (Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli):** system określający, oceniający i kontrolujący znaczące zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności.
- **Harmonogram czyszczenia:** dokument pisemny ustalający sposób utrzymywania czystości w pomieszczeniach.
- **Hermetycznie zamknięty pojemnik:** szczelny pojemnik.
- **Higiena żywności (lub higiena):** oznacza środki i warunki niezbędne do kontroli zagrożeń i zapewnienia zdatności do spożycia przez ludzi środków spożywczych, uwzględniając ich zamierzone użycie.
- **Hurtownik:** pośrednik w łańcuchu dystrybucyjnym, który nabywa produkty w ilościach masowych od producenta i sprzedaje je w mniejszych ilościach dystrybutorom lub detalistom.

- **Informowanie o ryzyku:** interaktywna wymiana informacji i opinii podczas procesu analizy ryzyka, dotycząca zagrożeń i ryzyka, czynników związanych z ryzykiem i postrzeganiem ryzyka, między oceniającymi ryzyko, zarządzającymi ryzykiem, konsumentami, przedsiębiorstwami żywnościowymi i paszowymi, środowiskiem naukowym i innymi zainteresowanymi stronami, z uwzględnieniem wyjaśnienia wniosków z oceny ryzyka i powodów decyzji w zakresie zarządzania ryzykiem.
- **Kondensacja:** tworzenie się kropel wody w wyniku kontaktu ciepłego, wilgotnego powietrza, np. pary wodnej, z chłodniejszą powierzchnią.
- **Konsument końcowy:** ostateczny konsument środka spożywczego, który nie wykorzystuje żywności w ramach działalności przedsiębiorstwa sektora żywnościowego.
- **Krytyczny punkt kontroli:** etap w procesie przygotowywania żywności, który należy wykonać dokładnie i prawidłowo, aby wyeliminować lub zmniejszyć zagrożenia do bezpiecznego poziomu.
- **Monitoring:** regularne kontrole sprawdzające prawidłowość funkcjonowania systemu. Wyniki monitoringu są zazwyczaj ewidencjonowane na piśmie.
- **Monitorowanie:** czynność polegająca na przeprowadzeniu planowanego porządku obserwacji i pomiarów parametrów kontrolnych w celu sprawdzenia, czy krytyczny punkt kontroli znajduje się pod kontrolą.
- **Możliwość śledzenia:** możliwość kontrolowania przemieszczania się żywności, paszy, zwierzęcia hodowlanego lub substancji przeznaczonej do dodania lub która może być dodana do żywności lub paszy na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji.
- **Niepochlaniający/niechlenny:** każdy materiał, przez który nie może przeniknąć woda.
- **Nieprzepuszczalny:** uniemożliwiający przeniknięcie lub przepływ cieczy. Nieprzenikalny.
- **Ocena ryzyka:** proces wsparty naukowo, składający się z czterech etapów: identyfikacji zagrożenia, charakterystyki niebezpieczeństwa, oceny ekspozycji i charakterystyki ryzyka.
- **Odzież ochronna:** odzież odpowiednia do wykonywanej pracy; powinna całkowicie pokrywać zwykłe ubranie.
- **Osoba pracująca z żywnością:** każda osoba pracująca w przedsiębiorstwie spożywczym, która ma kontakt z żywnością w czasie pracy lub przy wykonywaniu obowiązków służbowych w jakimkolwiek zakresie, bez względu na to, czy żywność jest niepakowana, czy też wstępnie zapakowana.
- **Pakowanie jednostkowe:** umieszczenie środka spożywczego w opakowaniu jednostkowym lub pojemniku w bezpośrednim kontakcie z danym środkiem spożywczym oraz samo opakowanie jednostkowe lub pojemnik.
- **Pakowanie zbiorcze:** umieszczenie jednego lub więcej środków spożywczych pakowanych jednostkowo w drugim pojemniku, jak również ten drugi pojemnik.
- **Patogen:** mikroorganizm, który może wywołać chorobę.
- **Plan HACCP:** dokument przygotowany zgodnie z zasadami HACCP w celu zapewnienia kontroli znaczących zagrożeń dla bezpieczeństwa żywności.
- **Pleśń:** mikroskopijny organizm wzrastający w wilgotnych warunkach na powierzchni żywności i mogący przeniknąć do żywności.

- **Podmiot działający na rynku spożywczym:** osoba fizyczna lub prawna odpowiedzialna za spełnienie wymogów prawa żywnościowego w przedsiębiorstwie spożywczym pozostającym pod jej kontrolą.
- **Pojemnik do tymczasowego składowania odpadów:** kosze, torby i inne pojemniki wykorzystywane do tymczasowej zbiórki odpadów w pomieszczeniach, w których przygotowywana jest żywność.
- **Pojemnik na odpady:** kosze lub kontenery wykorzystywane do przechowywania w nich odpadów z dala od pomieszczeń, w których przygotowywana jest żywność, w oczekiwaniu na ich wywóz z zakładu.
- **Powierzchnia wchodząca w kontakt z żywnością:** każda powierzchnia, która wchodzi lub może wchodzić w kontakt z żywnością, czy to bezpośrednio, czy też w tak niewielkiej odległości, że może spowodować skażenie żywności, jeżeli jest brudna (w tym powierzchnie robocze, pojemniki, kontenery i sprzęt).
- **Prawo żywnościowe:** oznacza przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne regulujące kwestie żywności w ogólności, a ich bezpieczeństwo w szczególności, zarówno na poziomie Wspólnoty, jak i na poziomie krajowym; definicja ta obejmuje wszystkie etapy produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności oraz paszy produkowanej dla zwierząt hodowlanych lub używanej do żywienia zwierząt hodowlanych (por. rozporządzenie (WE) nr 178/2002 ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności).
- **Produkty nieprzetworzone:** środki spożywcze, które nie podlegają przetwarzaniu, i obejmują produkty, które zostały rozdzielone, podzielone na części, przecięte, pokrojone, pozbawione kości, rozdrobnione, wygarbowane, skruszone, nacięte, wyczyszczone, przycięte, pozbawione łusek, zmielone, schłodzone, zamrożone, głęboko zamrożone lub rozmrożone.
- **Produkty przetworzone:** środki spożywcze uzyskane w wyniku przetworzenia produktów nieprzetworzonych. Produkty te mogą zawierać składniki, które są niezbędne do ich wyprodukowania lub do nadania im specyficznego charakteru.
- **Prywatne źródło dostaw wody:** woda, która nie jest dostarczana z publicznej sieci wodociągowej.
- **Przedsiębiorstwo spożywcze:** każde przedsiębiorstwo publiczne lub prywatne, typu non-profit lub nie, prowadzące jakąkolwiek działalność związaną z jakimkolwiek etapem produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności.
- **Przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym:** podmiot (prywatny lub publiczny) działający na rynku spożywczym, o ściśle określonym zakresie odpowiedzialności za całościowe zarządzanie i organizację rynku hurtowego aż do granic działalności niezależnych przedsiębiorstw spożywczych.
- **Przestrzeń wentylacyjna:** zamknięta strefa oddzielająca kabiny toaletowe od pomieszczeń żywnościowych, mechanicznie lub naturalnie wentylowana powietrzem z zewnątrz.
- **Przetwarzanie:** każde działanie, które znacznie zmienia produkt wyjściowy, w tym ogrzewanie, wędzenie, solenie, dojrzewanie, suszenie, marynowanie, ekstrakcję, wyciskanie lub połączenie tych procesów.
- **Psujący się:** żywność, która szybko się psuje lub może być skażona drobnoustrojami, które w sprzyjających warunkach namnożą się i spowodują zepsucie się żywności i/lub zatrucie pokarmowe.

- **Punkty krytyczne:** etapy, na których należy kontrolować zagrożenia w celu ich wyeliminowania lub zmniejszenia do bezpiecznego poziomu.
- **Regularnie/okresowo:** oznacza „zgodnie z potrzebą”. Pojęcia te powinny odnosić się do gromadzenia się brudu lub tempa zużycia oraz w jaki sposób zjawiska te wpływają na bezpieczeństwo żywności.
- **RH:** skrót od wyrażenia „rynek hurtowy”.
- **Równoważne/równoważność:** w odniesieniu do różnych systemów, możliwość osiągnięcia tych samych celów.
- **Rynek hurtowy:** oznacza przedsiębiorstwo branży żywnościowej obejmujące kilka oddzielnych jednostek, które dzielą ze sobą wspólne instalacje i sekcje sprzedaży środków spożywczych przedsiębiorstwom sektora spożywczego.
- **Ryzyko:** niebezpieczeństwo zaistnienia negatywnych skutków dla zdrowia oraz dotkliwość takich skutków w następstwie zagrożenia.
- **Siedlisko brudu:** każde miejsce, gdzie może osadzać się brud. Może to być przestrzeń pomiędzy częściami sprzętu, pęknięcia i łączenia w wykończeniach powierzchni, długie przewody i rurociągi. Siedliska brudu należy eliminować lub czyścić je ze szczególną uwagą.
- **Skażenie:** obecność lub wprowadzenie zagrożenia. Wprowadzenie do pożywki elementów zanieczyszczających i/lub toksycznych (np. mikroorganizmów, chemikaliów) mogących zagrozić jej bezpieczeństwu lub wyrzucić niekorzystny wpływ na zdrowie.
- **Skażenie krzyżowe:** przeniesienie zagrożenia z jednego artykułu spożywczego na inny artykuł spożywczy. Może się to zdarzyć przez kontakt bezpośredni, kroplę, poprzez osoby pracujące z żywnością lub przez sprzęt i powierzchnie robocze.
- **Sterylizacja:** proces zabijania wszystkich drobnoustrojów.
- **Strefy prywatne:** obszary zajmowane przez podmiot działający na rynku hurtowym, który obarczony jest wyłączną odpowiedzialnością za zarządzanie danym terenem.
- **Strefy publiczne:** obszary użytkowane przez wszystkie osoby i które zarządzane są przez przedsiębiorstwo zarządzające rynkiem hurtowym.
- **Strefy wspólne:** strefy w obrębie rynku hurtowego wykorzystywane przez jednego lub więcej niezależnych operatorów i zarządzane przez kierownictwo rynku hurtowego.
- **Szkodnik środków spożywczych:** zwierzę niepożądane w pomieszczeniach żywnościowych. Chodzi tu szczególnie o stawonogi, ptaki, szczury, myszy i inne gryzonie mogące pośrednio lub bezpośrednio skazić żywność.
- **Szkolenie wprowadzające:** szkolenie zapewnianie nowym pracownikom.
- **Środek dezynfekujący:** środek chemiczny stosowany do zabijania mikroorganizmów i redukcji poziomów skażenia sprzętu wykorzystywanego do pracy z żywnością lub pomieszczeń żywnościowych. Stosowane środki dezynfekujące muszą nadawać się do użytku w pomieszczeniach żywnościowych.
- **Środki kontroli:** działania podejmowane w celu usunięcia określonego zagrożenia lub zmniejszenia go do bezpiecznego poziomu.
- **Właściwy organ:** oznacza centralny organ państwa członkowskiego właściwy do zapewniania zgodności z wymogami niniejszego rozporządzenia lub każdy inny organ, któremu ten organ centralny przekazał to uprawnienie; obejmuje również, gdzie właściwe, odpowiedni organ państwa trzeciego.

- **Woda pitna:** woda spełniająca minimalne wymogi określone w dyrektywie Rady nr 98/83/WE z 3 listopada 1998 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.
- **Zagrożenie:** oznacza czynnik biologiczny, chemiczny lub fizyczny w żywności lub paszy, bądź stan żywności lub paszy, mogący powodować negatywne skutki dla zdrowia.
- **Zakład:** oznacza każdą jednostkę przedsiębiorstwa spożywczego zlokalizowaną w obrębie rynku hurtowego.
- **Zarządzanie ryzykiem:** proces odmienny od oceny ryzyka, polegający na stosowaniu ważonych alternatyw strategii (w porozumieniu z zainteresowanymi stronami), uwzględniających ocenę ryzyka oraz inne uzasadnione czynniki, a także (jeśli jest taka potrzeba) wybieraniu stosownych opcji zapobiegania i kontroli.
- **Żywność niepakowana:** żywność, która nie znajduje się w opakowaniu albo pojemniku, który wyklucza ryzyko skażenia środowiskowego.
- **Żywność (środek spożywczy):** każda substancja lub produkt, przetworzony, częściowo przetworzony lub nieprzetworzony, przeznaczony lub w sposób rozsądnie uzasadniony nadający się do spożycia przez ludzi.

BIBLIOGRAFIA

Bibliografia w języku angielskim:

- 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 (Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej L 31 z 1.2.2002, str. 1)
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej L 139 z 30.4.2004, str. 1)
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej L 139 z 30.4.2004, str. 55)
- Rozporządzenie (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi
- Rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 3 października 2002 r. ustanawiające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi
- Wytyczne dotyczące wdrażania procedur opartych na zasadach HACCP oraz ułatwiania wdrożenia zasad HACCP w niektórych przedsiębiorstwach sektora spożywczego (16 listopada 2005 r., Dyrekcja Generalna Komisji Europejskiej ds. Zdrowia i Ochrony Konsumentów)
- *Codex Alimentarius*, Organizacja Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa (FAO)/Światowa Organizacja Zdrowia (WHO), 20 avenue Appia CH – 1211 Genewa 27, Szwajcaria
- Zalecany Międzynarodowy Kodeks Praktyki – Ogólne zasady higieny żywności (CAC/RCP 1- 1969, Rev. 4 – 2003)
- Południowoafrykańskie Stowarzyszenie na rzecz Nauki o Żywności i Technologii: Dobra praktyka produkcyjna w przemyśle żywnościowym. (Republika Południowej Afryki)
- Kanadyjska Agencja Inspekcji Żywności: Wdrażanie programu poprawy bezpieczeństwa żywności. (Kanada)
- Wytyczne przemysłowe w zakresie dobrych praktyk higienicznych: wytyczne dotyczące obsługi gastronomicznej: Chadwick House Group Ltd. (Zjednoczone Królestwo)
- Wytyczne przemysłowe w zakresie dobrych praktyk higienicznych: wytyczne dotyczące rynków i targów: Chadwick House Group Ltd. (Zjednoczone Królestwo)
- Wytyczne przemysłowe w zakresie dobrych praktyk higienicznych: wytyczne dla dystrybutorów hurtowych: Chadwick House Group Ltd. (Zjednoczone Królestwo)
- Irlandzki Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności: Kodeks praktyki w zakresie bezpieczeństwa żywności dla łańcucha dostaw produktów rolnych w Irlandii. Kodeks praktyki nr 4. (Irlandia).
-

Bibliografia w języku francuskim:

- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Détaillant en produits laitiers. Les éditions des Journaux officiels - 1998 (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Fruits et légumes frais non transformés. Les éditions des Journaux officiels - 1999 (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Poissonnier détaillant. Les éditions des Journaux officiels - 2001 (France)
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène : Poissonnier détaillant. Fédération Nationale des Syndicats Professionnels du Commerce du poisson et de la Conchyliculture. (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Boucher. Les éditions des Journaux officiels - 1999 (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Distribution des produits surgelés. Les éditions des Journaux officiels - 2002 (France)

Bibliografia w języku niemieckim:

- Handbuch zur wahrnehmung von hygieneaufgaben im fruchthandel (German Hygiene Guide for Fruit-Companies) zur Festlegung von Hygienestandards und Erarbeitung und Dokumentation von "Betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen" gemäß § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV). Herausgeber: Bundesverband Deutscher Fruchthandelsunternehmen E.V. Zentralverband Des Deutschen Früchte-Import und -Großhandel E.V. Bundesvereinigung Der Erzeugerorganisationen Obst Und Gemüse E.V. Hamburg / Berlin / Bonn August 1998