

# **O**gólne informacje dotyczące prowadzenia produkcji i sprzedaży w ramach działalności (marginalnej, lokalnej i ograniczonej) **MLO** produktów mlecznych

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 czerwca 2010 r (*Dz. U. Nr 113, poz. 753*) określa szczegółowe warunki pozwalające na uznanie działalności za działalność marginalną, lokalną i ograniczoną, wielkość dostaw, niektóre wymagania weterynaryjne.

## **1. WARUNKI PROWADZENIA DZIAŁALNOŚCI MARGINALNEJ, LOKALNEJ I OGRANICZONEJ**

Terminologia stosowana w przepisach na poziomie UE : „w miarę potrzeby”, „odpowiednie”, „wystarczające” wskazuje spełnienie wymagań w sposób wystarczający dla zapewnienia wysokiego poziomu **ochrony zdrowia konsumenta**.

Nadzór nad przestrzeganiem spełniania wymagań, należy do zadań odpowiednich powiatowych lekarzy weterynarii.

**W ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej można prowadzić :**

- produkcję produktów mlecznych **wyprodukowanych z mleka pozyskanego w gospodarstwie produkcji mleka**, w rozumieniu przepisów rozporządzenia (WE) *nr 853/2004* Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. Dostawy tego rodzaju produktów nie mogą przekraczać wagowo **0,3 tony tygodniowo**.

W ramach tej działalności zniesiony został limit w odniesieniu do produktów produkowanych i sprzedawanych **konsumentom końcowym na miejscu**.

**Limit jest jedynie** w odniesieniu do dostaw do innych zakładów detalicznych (w tym należących do tego samego podmiotu), zaopatrujących konsumentów końcowych.

**Miejsca sprzedaży** ww. produktów, muszą znajdować się na obszarze **jednego województwa** lub na obszarze **sąsiadujących z nim powiatów**, w odniesieniu do zakładu, w którym prowadzona jest produkcja ww. produktów.

## **2.OPRACOWANIE PROJEKTU TECHNOLOGICZNEGO I POWIADOMIENIE WŁAŚCIWEGO POWIATOWEGO LEKARZA WETERYNARII O ZAMIARZE PROWADZENIA DZIAŁALNOŚCI**

**W przypadku działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej wymagana jest uproszczona wersja projektu technologicznego. Taki projekt** powinien składać się z 2 części:

**1. Części opisowej** projektu technologicznego, w której należy :

- **określić rodzaj działalności**, z uwzględnieniem rodzaju surowców oraz przeznaczenia produktów.
- **określić rodzaj produktów**, które będą produkowane.
- **przedstawić szczegółowy opis procesów produkcyjnych**
- **przedstawić wykaz pomieszczeń zakładu** z uwzględnieniem ich przeznaczenia, powierzchni, wysokości oraz sposobu wykończenia posadzek, ścian i sufitów,
- **przedstawić wykaz maszyn, urządzeń, instalacji i narzędzi** przeznaczonych do produkcji,
- **określić sytemu dostawy i dystrybucji wody** z uwzględnieniem jej zużycia (wodociąg własny , lokalny)
- **przedstawić opis sposobu magazynowania odpadów i ścieków** oraz ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi,

- przedstawić opis sposobów mycia, czyszczenia, odkażania, dezynsekcji i deratyzacji
- określić tygodniową zdolność produkcyjną .

W przypadku technologii, które tego wymagają należy :

*Podać wymagane parametry fizyczne, temperatury, wilgotności powietrza, kierunku przepływu powietrza.*

**2.Część graficzna projektu technologicznego** powinna przedstawiać:

- rzuty poziome kondygnacji „zakładu”, z zaznaczeniem pomieszczeń i wyróżnieniem stref
- miejsca, w których odbywają się poszczególne etapy produkcji, stanowiska pracy, lokalizację maszyn, instalacji i urządzeń produkcyjnych, od przyjęcia surowców do wysyłki produktów.

*Powiatowy lekarz weterynarii, w drodze decyzji administracyjnej, zatwierdza przedłożony PROJEKT TECHNOLOGICZNY „zakładu”, jeżeli odpowiada on wymaganiom określonym w ww. rozporządzeniu, w terminie **30 dni od dnia** wszczęcia postępowania w tej sprawie.*

### **3.UZYSKANIE WPISU DO REJESTRU ZAKŁADÓW I NUMERU IDENTYFIKACYJNEGO**

Po uzyskaniu decyzji administracyjnej zatwierdzającej projekt technologiczny zakładu, w terminie co najmniej **30 dni przed dniem rozpoczęcia** planowanej działalności, należy **złożyć pisemny wniosek o wpis do rejestru** zakładów do powiatowego lekarza weterynarii właściwego ze względu na planowane miejsce prowadzenia tej działalności.

Wniosek ten powinien zawierać :

- imię i nazwisko, miejsce zamieszkania i adres albo nazwę, siedzibę i adres wnioskodawcy,
- określenie rodzaju i zakresu działalności, która ma być prowadzona, w tym rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego, które mają być produkowane w tym zakładzie,
- określenie lokalizacji zakładu, w którym ma być prowadzona działalność.

Do wniosku dołącza się :

- zaświadczenie o wpisie do ewidencji gospodarstw rolnych

Powiatowy lekarz weterynarii właściwy ze względu na planowane miejsce prowadzenia działalności wydaje decyzję administracyjną, dokonuje wpisu danego zakładu do rejestru zakładów i nadaje takiemu zakładowi weterynaryjny numer identyfikacyjny. Rozpoczęcie prowadzenia działalności jest możliwe dopiero po otrzymaniu od powiatowego lekarza weterynarii ww. decyzji.

### **4.WYMAGANIA DLA BUDYNKÓW ORAZ POMIESZCZEŃ, W KTÓRYCH PROWADZONA JEST PRODUKCJA ŻYWNOSCI**

Ogólne wymogi higieny określają przepisy **rozporządzenia (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady..

**Produkcja produktów w ramach MOL oraz ich sprzedaż może odbywać się:**

- w specjalnym odrębnym budynku
- albo w dostosowanym pomieszczeniu (np. letnia kuchnia), używanym wyłącznie do tego celu.

**W**ymagania ogólne, pomieszczeń **zlokalizowanych w odrębnych budynkach**, w których prowadzi się produkcję żywności przede wszystkim:

- powinny pozwalać na **higieniczne wykonywanie wszystkich czynności**, być utrzymywane w czystości, w dobrym stanie i kondycji technicznej oraz powinny być dostosowane do przetwarzania i przechowywania żywności w odpowiednich warunkach.
- powinny być **zabezpieczone przed dostępem szkodników**,
- powinny posiadać **odpowiednią ilość ubikacji** spłukiwanych wodą, podłączonych do sprawnego systemu kanalizacyjnego; ubikacje nie mogą łączyć się bezpośrednio z pomieszczeniami, w których pracuje się z żywnością,
- powinna być dostępna **odpowiednia liczba umywalek** przeznaczonych do mycia rąk; umywalki do mycia rąk muszą mieć ciepłą i zimną bieżącą wodę, muszą być zaopatrzone w środki do mycia rąk i do higienicznego ich suszenia. ( np. ręczniki papierowe, suszarki)
- powinny istnieć odpowiednie i **wystarczające systemy** naturalnej lub mechanicznej **wentylacji**
- **środki czyszczące** i odkażające nie mogą być przechowywane w obszarach, gdzie pracuje się z żywnością.

**Pomieszczenia te** muszą umożliwiać stosowanie dobrej praktyki higieny żywności (**GHP**), w tym ochronę przed zanieczyszczeniem między oraz podczas działań. W szczególności:

- powierzchnie np. podłóg, ścian, sufitów powinny być utrzymane w dobrym stanie, muszą być łatwe do czyszczenia i w miarę potrzeby do dezynfekcji, chyba że podmiot prowadzący zakład jest w stanie udowodnić powiatowemu lekarzowi weterynarii, że inne użyte przez niego materiały również są odpowiednie;
- sufity (lub, w przypadku gdy nie ma sufitu, wewnętrzna powierzchnia dachu) muszą być zaprojektowane i wykończone w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń oraz redukujący kondensację, wzrost niepożądanych pleśni.
- 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, łatwo demontowane do czyszczenia.
- drzwi muszą być łatwe do czyszczenia oraz, w miarę potrzeby, do dezynfekcji o gładkich i niepochlaniających powierzchniach, chyba że podmioty działające na rynku spożywczym mogą zapewnić powiatowego lekarza weterynarii, że inne użyte materiały są odpowiednie
- 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, w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję oraz nietoksycznych materiałów, chyba że podmioty spożywczego działające na rynku spożywczym mogą zapewnić powiatowego lekarza weterynarii, że inne użyte materiały są odpowiednie.
- Dodatkowo muszą być stosowane odpowiednie urządzenia do czyszczenia oraz dezynfekcji narzędzi roboczych oraz wyposażenia. Urządzenia te muszą być łatwe do czyszczenia oraz muszą posiadać odpowiednie doprowadzenie ciepłej i zimnej wody. W stosownych przypadkach, należy przyjąć także odpowiednie procedury lub instrukcje dla wszelkich czynności związanych z myciem żywności.

W przypadku **dostosowanych pomieszczeń**, w tym **pomieszczeń mieszkalnych** wymagania ogólne dotyczą przede wszystkim :

- powierzchnie pozostające w kontakcie z żywnością muszą być w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji o gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję i z nietoksycznych materiałów, chyba że możemy zapewnić właściwe organy, że inne użyte również materiały są odpowiednie;
- należy zapewnić warunki do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji narzędzi do pracy i sprzętu;

- należy ustanowić odpowiednie procedury, aby dokonywać mycia i czyszczenia sprzętu w sposób higieniczny
- należy zapewnić odpowiednią ilość gorącej lub zimnej wody pitnej;
- należy zapewnić odpowiednie warunki lub udogodnienia dla higienicznego składowania i usuwania niebezpiecznych lub niejadalnych substancji i odpadów (zarówno płynnych, jak i stałych);
- należy zapewnić odpowiednie udogodnienia lub warunki dla utrzymania i monitorowania właściwych warunków temperaturowych żywności;
- produkty spożywcze muszą być tak umieszczone, aby unikać, na tyle, na ile jest to możliwe, ryzyka zanieczyszczenia.

**W**ymagania szczegółowe zarówno w przypadku specjalnych budynków jak i dostosowanych pomieszczeń mieszkalnych dotyczą przede wszystkim :

1. postępowania z odpadami żywnościowymi, niejadalnymi produktami ubocznymi i innymi odpadami
2. zaopatrzenia w wodę,
3. mycia wszelkich przedmiotów, sprzętu i instalacji pozostających w kontakcie z żywnością,
4. środków transportu,
5. opakowań jednostkowych i zbiorczych,
6. higieny osobistej pracowników,
7. przechowywania produktów spożywczych,
8. szkoleń
9. oraz obróbki cieplnej.

Przepisy Unii Europejskiej dopuszczają możliwość odstępstw w odniesieniu do **produkcji żywności tradycyjnej** określonych w rozporządzeniu nr **852/2004** na mocy rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 27 lipca 2007 r. (*Dz. U. Nr 146, poz. 1024*).

Powiatowy lekarz weterynarii, zgodnie z **art. 69 ust. 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia** (Dz. U. Nr 171, poz. 1225, z późn. zm.) może wydać decyzję przyznającą indywidualne odstępstwa od wymagań higienicznych określonych w załączniku II rozdziale II pkt 1 i rozdziale V pkt 1 rozporządzenia nr 852/2004.

# WYMAGANIA DOTYCZĄCE DOBRYCH PRAKTYK

Na podstawie zasad HACCP powinna zostać opracowana stała procedura **co najmniej poprzez zastosowanie wytycznych GMP. ( dobrej praktyki produkcyjnej).**

**Dobre praktyki higieniczne** są to działania, które muszą zostać podjęte oraz **warunki higieniczne**, które muszą zostać spełnione na wszystkich etapach produkcji i obrotu żywnością, tak aby zapewnić **bezpieczeństwo żywności.**

Wszystkie stosowane w zakładzie metody pracy oraz zalecenia dotyczące higieny **powinny być opisane** za pomocą odpowiednich procedur lub instrukcji i przestrzegane przez wszystkich pracowników

**P**rodukty wytwarzane w ramach również działalności MOL **powinny spełniać wymagania** dotyczące **kryteriów mikrobiologicznych** ( *rozporządzenia 2073/2005r z p. zm. rozp. 1441/2007 oraz 365 / 2010* ), a także odpowiedniej temperatury przechowywania i utrzymywania tzw. „łańcucha chłodniczego”.

## **1. WYMAGANIA DLA SUROWCA ( M L E K A )**

**Surowe mleko** - Musi spełniać wymagania - **w załączniku III w sekcji IX w rozdziale I rozporządzenia (WE) 853/2004.** Oznacza, że surowe mleko musi spełniać odpowiednie kryteria zdrowotne i pochodzić od zwierząt:

- które nie wykazują żadnych objawów chorób zakaźnych przenoszonych na ludzi poprzez mleko
- którym nie poddawano żadnych niedozwolonych substancji lub produktów lub które nie były poddane nielegalnemu leczeniu, a w przypadku leczenia zachowane zostały wymagane okresy karencji,
- wolnych od gruźlicy i brucelozy

Rozporządzenie (WE) 853/2004 reguluje również kwestie higieny w gospodarstwach produkujących mleko surowe w zakresie wymagań dla pomieszczeń i wyposażenia, higieny w czasie doju, przelewania mleka i jego transportu oraz higieny pracowników. Określa także kryteria, jakie musi spełnić surowe mleko.

Surowe mleko musi być jak najszybciej schłodzone do temperatury nieprzekraczającej **8°C** w przypadku codziennego odbioru lub nieprzekraczającej **6°C**, jeżeli odbiór nie odbywa się codziennie. W momencie dotarcia do zakładu przeznaczenia temperatura mleka nie może przekraczać **10°C**.

**Ponadto, do produkcji i sprzedaży produktów mlecznych w ramach działalności MOL dopuszcza się mleko pozyskane w tym gospodarstwie lub mleko pozyskane w gospodarstwie uprawnionym do prowadzenia sprzedaży bezpośredniej.**

## **2. WYMAGANIA DLA SPRZĘTU**

Przedmioty, instalacje i sprzęt pozostające w kontakcie z żywnością muszą być:

- skutecznie czyszczone oraz, w miarę potrzeby, dezynfekowane z częstotliwością zapewniającą zapobieganie jakiegokolwiek ryzyku zanieczyszczenia,
- skonstruowane w taki sposób oraz z takich materiałów aby zminimalizować jakiegokolwiek ryzyko zanieczyszczenia oraz utrzymywane w porządku, dobrym stanie i kondycji technicznej, aby było możliwe ich właściwe czyszczenie i w miarę potrzeby dezynfekcja. Zasada ta nie dotyczy jednorazowych kontenerów i opakowań zbiorczych,
- instalowane w sposób pozwalający na odpowiednie czyszczenie sprzętu i otaczającego obszaru.

W miarę potrzeby sprzęt używany do produkcji musi być wyposażony we właściwe urządzenia kontrolne w celu zagwarantowania produkcji bezpiecznej żywności. Wszelkie substancje chemiczne wykorzystywane w celu zabiegania korozji sprzętu i kontenerów muszą być używane zgodnie z dobrą praktyką.

### **3. POSTĘPOWANIE Z ODPADAMI ŻYWNOŚCIOWYMI**

Odpady żywnościowe, uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego i inne odpady muszą być w szczególności:

- jak najszybciej usuwane z pomieszczeń, gdzie znajduje się żywność, aby zapobiec ich gromadzeniu,
- składowane w zamykanych (szczelnych) pojemnikach, chyba że podmiot odpowiedzialny za zakład może udowodnić powiatowemu lekarzowi weterynarii, że inne typy używanych pojemników lub systemy usuwania są właściwe. Takie pojemniki muszą być odpowiednio skonstruowane, utrzymywane w dobrym stanie oraz łatwe do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji. Zaleca się również ich odpowiednie oznakowanie.

Wszystkie odpady muszą być usuwane w sposób higieniczny i przyjazny dla środowiska, zgodnie z właściwymi przepisami prawa, w tym biorąc pod uwagę przepisy rozporządzenia **(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.

Należy opracować także zasady (np. w odpowiednich procedurach lub instrukcjach) dotyczące gromadzenia i usuwania ww. odpadów. Wszelkie śmietniska muszą być zaprojektowane i użytkowane w taki sposób, aby można było utrzymywać je w czystości oraz, w miarę potrzeby, chronić przed dostępem zwierząt i szkodników.

### **4. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WODY**

**Woda** wykorzystywana przy produkcji w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej musi spełniać wymagania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Należy zapewnić odpowiednie zaopatrzenie w tego rodzaju wodę.

### **5. WYMAGANIA DOTYCZĄCE HIGIENY OSOBISTEJ PRACOWNIKÓW**

**Każda osoba** pracująca w styczności z żywnością powinna utrzymywać wysoki stopień higieny osobistej i nosić odpowiednie, czyste i, gdzie stosowne, ochronne okrycie wierzchnie.

Osoba chora lub będąca nosicielem choroby, która może być przenoszona przez żywność, lub u której stwierdzono obecność zainfekowanych ran, zakażeń skóry, owrzodzeń lub biegunkę nie może uzyskać pozwolenia na pracę z żywnością ani na wejście do obszaru, w którym pracuje się z żywnością w jakimkolwiek charakterze.

### **6. WYMAGANIA DOTYCZĄCE OPAKOWAŃ JEDNOSTKOWYCH I OPAKOWAŃ ZBIORCZYCH ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH**

Materiał używany do produkcji opakowań jednostkowych i zbiorczych nie może być źródłem zanieczyszczenia. Ponadto materiał do produkcji opakowań jednostkowych musi być składowany w taki sposób, aby nie był narażony na ryzyko zanieczyszczenia.

## **WYMAGANIA DOTYCZĄCE OBRÓBKI CIEPLNEJ**

W przypadku stosowania obróbki cieplnej żywności wprowadzanej na rynek w hermetycznie zamkniętych pojemnikach należy zapewnić, że każdy proces obróbki cieplnej wykorzystywany w celu przetworzenia produktu nieprzetworzonego lub dalszego przetworzenia produktu przetworzonego powoduje podniesienie temperatury każdej części obrabianego produktu do danej temperatury na dany okres czasu oraz zapobieżenie możliwości zanieczyszczenia produktu podczas procesu. W celu zapewnienia, że prowadzony proces doprowadza do zamierzonych celów, podmioty powinny regularnie sprawdzać główne parametry, w szczególności temperaturę, ciśnienie, zamknięcie oraz mikrobiologię. Prowadzony proces powinien spełniać międzynarodowo uznane normy, np. pasteryzacja, ultrawysoka temperatura lub sterylizacja.

### **SZKOLENIA PERSONELU**

Należy zapewnić, że personel pracujący z żywnością jest nadzorowany lub szkolony w sprawach higieny żywności, w sposób odpowiedni do charakteru wykonywanej pracy. Szkolenie może przybierać różne formy, w tym obejmujące szkolenia wewnętrzne organizowane we własnym zakresie czy organizowane przez specjalistów z zewnątrz.