

**WYMAGANIA
SANITARNE
W
GOSPODARSTWACH
AGROTURYSTYCZNYCH**

Wymagania sanitarne

- Obecnie brak jest wymagań sanitarno- higienicznych ustalonych dla gospodarstw agroturystycznych (w formie rozporządzenia Ministra Zdrowia).
- Brak wymagań prawnych nie powoduje jednak całkowitej dowolności w zakresie wymagań sanitarnych przy sprzedaży posiłków domowych.

Aktualny stan prawny

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
(Dz.U. z 2010 Nr 136, poz. 914, z późn. zm.)
- Rozporządzenie 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
(Dz.U.U.E.L.2004.139.1, Dz.U.UE-sp.13-34-319 z późn. zm.)

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

Ustawy nie stosuje się do:

- Środków spożywczych produkowanych, przetwarzanych i przechowywanych w gospodarstwie domowym **na potrzeby własne oraz do własnego spożycia w tym gospodarstwie;**

- Zgodnie z zapisami **ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia** (art. 3 ust. 3, pkt 55 (Dz.U. nr 171, poz. 1225))

gospodarstwo agroturystyczne,

które przygotowuje posiłki gościom, tzn. zajmuje się produkcją żywności, jest zakładem żywienia zbiorowego.

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

Obowiązki wynikające z Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia

Rejestracja gospodarstw agroturystycznych (Art.63ust.2)

W przypadkach wymienionych poniżej podmiot działający na rynku spożywczym jest zobowiązany złożyć **wniosek o wpis do rejestru zakładów**, (tj. między innymi):

- działalność w zakresie dostaw bezpośrednich;
- **gospodarstwa agroturystyczne;**
- podmioty działające na rynku spożywczym prowadzące produkcję pierwotną

Rejestracja gospodarstw agroturystycznych

Podmioty działające na rynku spożywczym składają pisemnie w terminie co najmniej 14 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności:

- wniosek o wpis do rejestru zakładów lub o zatwierdzenie i wpis do rejestru zakładów

Uwaga! Właściciele gospodarstw agroturystycznych obowiązują tylko wnioskiem o wpis do rejestru zakładów

- w przypadku zmiany danych podmiot składa wniosek o dokonanie zmian w rejestrze zakładów, w formie pisemnej, według wzoru określonego na podstawie art. 67 ust. 3 pkt 4, w terminie 30 dni od dnia powstania zmiany.

[..\wniosek o wpis do rejestru zakładów.pdf](#)

Rejestracja gospodarstw agroturystycznych

- Brak wniosku i wpisu do rejestru po 11.09.2010r. skutkuje wnioskiem do właściwego państwowego wojewódzkiego inspektora sanitarnego o nałożenie kary pieniężnej.
- Wniosek i kara pieniężna jest obligatoryjna – nie ma wyłączeń.

Minimalne wymagania higieniczno-sanitarne dotyczą:

- stanu technicznego budynków, pomieszczeń i instalacji
- jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi i do celów gospodarczych oraz pary wodnej i lodu używanych do produkcji żywności
- gromadzenia i przechowywania odpadów z żywności
- narzędzi, urządzeń i wyposażenia zakładu
- transportu żywności
- osób wykonujących prace przy produkcji i obrocie żywnością – ich stanu zdrowia i kwalifikacji.

Wymagania sanitarne

W gospodarstwie agroturystycznym muszą być przestrzegane:

- Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej GHP;
- Zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP

dostosowane do specyfiki przygotowywania domowych posiłków i przetworów – czyli „elastyczne” podejście do systemu HACCP.

Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej GHP

1. Lokalizacja, otoczenie i stan sanitarny gospodarstwa lub obiektu.
2. Układ funkcjonalny kuchni, jadalni, spiżarni, pomieszczeń pomocniczych, ich wyposażenie i stan higieniczny.
3. Procesy mycia i dezynfekcji urządzeń i sprzętu.
4. Zaopatrzenie w wodę pitną.
5. Maszyny i urządzenia
6. Usuwanie odpadów i śmieci.
7. Zabezpieczenie przed szkodnikami (owadami i gryzoniami).
8. Higiena personelu i wymagania zdrowotne
8. Szkolenia osób obsługujących gości.
9. Dokumentacja

Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej GHP

1. Lokalizacja, otoczenie i stan sanitarny gospodarstwa lub obiektu.

- Utwardzone dojścia i dojazdy wewnętrzne,
- Oddzielenie w ramach posesji żywopłotem lub innym ogrodzeniem części gospodarstwa niosących ze sobą zagrożenia
- Utrzymanie ładu i czystości w całym gospodarstwie, a w szczególności w miejscach związanych z prowadzeniem usług turystycznych.

Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej GHP

2. Układ funkcjonalny, wyposażenie i stan higieniczny.

- Zaplanowanie ciągów technologicznych w zależności od możliwości konkretnego gospodarstwa.
- Stanowiska prac „czystych” i „brudnych” nie mogą krzyżować się i **nie mogą być wykonywane w tym samym czasie prace „brudne” i „czyste”**.
- Zapewnienie odpowiedniej wentylacji pomieszczeń: okap nad kuchenką, łatwe do otwierania okna zabezpieczone siatką przeciw owadom, systematycznie udrażniana wentylacja.
- Blaty robocze, stoły, szafki, szczególnie te mające bezpośredni kontakt z żywnością, powinny być wykonane solidnie, z materiałów umożliwiających częste zmywanie i dezynfekcję.

Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej GHP

3. Układ funkcjonalny, wyposażenie i stan higieniczny.

- Układ funkcjonalny pomieszczeń w części kuchenno-jadalnej powinien zapewniać takie przygotowywanie posiłków i przepływ surowców, półproduktów i gotowych potraw, aby ich drogi nie krzyżowały się.
- Należy uwzględnić miejsce magazynowe, do obierania warzyw, do obróbki wstępnej, zasadniczej, porcjowania, zamrażania, wydawania posiłków. Ponadto należy wydzielić miejsce do przechowywania naczyń, sprzętu oraz środków myjących.
- Zapewnienie odpowiedniego stanu technicznego podłóg, ścian, okien, drzwi;
- Odpowiednie oświetlenie, na punktach świetlnych osłony

Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej GHP

4. Procesy mycia i dezynfekcji urządzeń i sprzętu.

- Stanowisko lub pomieszczenie do zmywania należy utrzymywać w czystości, powinno mieć wodę bieżącą zimną i ciepłą;
- Środki myjące i dezynfekujące należy przechowywać w oryginalnych opakowaniach w wydzielonej szafce;
- Po wymyciu i wysuszeniu naczyń i urządzeń należy schować do szafek, szuflad, kredensów;
- Mycie i dezynfekcja urządzeń i sprzętu używanego w kuchni powinno odbywać się systematycznie i na bieżąco;
- Resztki żywności usuwamy do wydzielonego pojemnika.

Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej GHP

5. Zaopatrzenie w wodę pitną.

- Jeśli gospodarstwo posiada własne ujęcie wody – studnię przydomową – obowiązek jej badania spada na właściciela obiektu.
- Jeśli gospodarstwo posiada podłączenie do wodociągu wiejskiego, powinno posiadać co najmniej umowę z firmą dostarczającą wodę oraz aktualne zaświadczenie o jakości wody.

Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej GHP

6. Urządzenia i sprzęt

- Wszystkie powierzchnie maszyn, urządzeń i sprzętu kontaktujące się z żywnością muszą być wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.
- Blaty stołów, urządzenia, sprzęt muszą być wykonane z materiału gładkiego, trwałego i łatwego do utrzymania w czystości.

Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej GHP

7. Usuwanie odpadów i śmieci.

- Odpady i śmieci powinny być gromadzone w miejscach do tego wyznaczonych.
- Pojemniki powinny być odpowiednio oznakowane, utrzymane w czystości i dezynfekowane.
- Systematyczne porządkowanie i dezynfekcja miejsc na składowanie odpadów i śmieci będzie zapobiegać rozprzestrzenianiu się szkodników, owadów i przykrego zapachu.

Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej GHP

8. Zabezpieczenie przed szkodnikami (owadami i gryzoniami).

- Jeśli gospodarstwo prowadzi produkcję roślinną lub zwierzęcą, zwalczanie szkodników powinno być zastosowane już w pomieszczeniach gospodarczych i inwentarskich. Odpowiednie zabezpieczenie budynków i pomieszczeń przed dostaniem się do nich szkodników;
- Do pomieszczeń kuchennych i jadalnych nie należy wpuszczać zwierząt domowych (psy, koty), które na sierści przynoszą zanieczyszczenia mechaniczne i zarazki zagrażające zdrowiu;
- Pułapki, lampy wabiące, lepy należy systematycznie i często czyścić.

Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej GHP

9. Higiena personelu i wymagania zdrowotne

- Stan zdrowia osób obsługujących gości powinien być udokumentowany aktualnymi orzeczeniami lekarskimi do celów sanitarno-epidemiologicznych, czyli takimi, jakie są wymagane do pracy z żywnością nieopakowaną.
- Przy obsłudze gości i przygotowaniu posiłków nie mogą brać udziału osoby chore, z infekcją dróg oddechowych, zmianami ropnymi, biegunkami, itp..;
- Należy nosić odpowiednie ubranie: fartuch zakrywający osobistą odzież, nakrycie głowy uniemożliwiające wpadnięcie włosów do potraw, w razie skaleczeń dłoni rękawiczki jednorazowe;
- Przed przystąpieniem do pracy należy zadbać o higienę osobistą, w tym czystość rąk;
- Do kuchni nie należy wpuszczać osób postronnych, jeżeli goście chcą pomagać, należy zadbać o ich prawidłową higienę.

Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej GHP

10. Szkolenia personelu i wymagania zdrowotne

- Osoby przygotowujące posiłki powinny zostać przeszkolone z zakresu znaczenia stosowania Zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) oraz Zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) opracowanych dla danego gospodarstwa.

Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej GHP

11. Dokumentacja

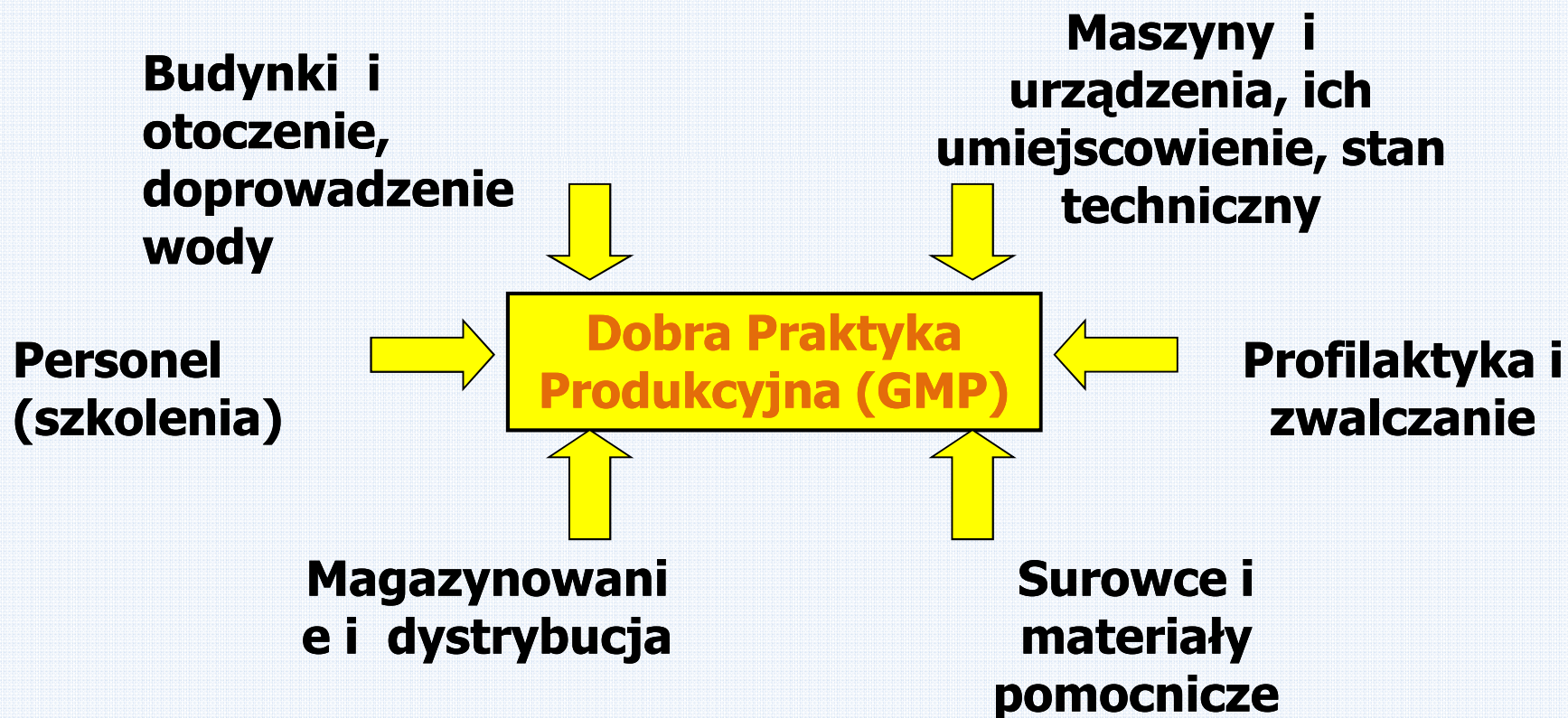
- Każde gospodarstwo agroturystyczne powinno posiadać zbiór instrukcji, określających jak w konkretnym gospodarstwie spełnia się wymogi higieniczne przy przygotowywaniu i wydawaniu posiłków domowych.
- Dokumentacja w gospodarstwie powinna być zgromadzona w jednym miejscu. Należy ją systematycznie uzupełniać tak, aby w każdej chwili udostępnić ją do kontroli.
- Gospodarstwo powinno posiadać:
 - . badanie wody - jeśli gospodarstwo korzysta z własnego ujęcia wody
 - . orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych
 - . zaświadczenie o badaniach okresowych i odbytym szkoleniu
 - jeśli w gospodarstwie zatrudnieni są pracownicy.

Zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP

1. Dostawy, zakupy, przyjęcie towaru;
2. Przechowywanie surowców i składników;
3. Obróbka wstępna (mycie, obieranie, rozmrażanie, patroszenie, itp.);
4. Obróbka zasadnicza (gotowanie, smażenie, pieczenie, itp.);
5. Porcjowanie i wydawanie gotowych potraw;
6. Schładzanie i przechowywanie potraw;
7. Postępowanie z produktami wysokiego ryzyka (jaja kurcze, ubój i patroszenie drobiu oraz ryb);

Dobra Praktyka Produkcyjna

jest warunkiem niezbędnym do uzyskania wyrobu o odpowiedniej jakości zdrowotnej, zgodnie z przeznaczeniem.



Zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP

1. Dostawy, zakupy, przyjęcie towaru

- Kupować produkty od znanych i wiarygodnych dostawców;
- Przechowywać dowody zakupu (monitoring dostaw);
- Pojemniki do transportu powinny być szczelne, dostosowane do kontaktu z żywnością, czyste;
- Do żywności schłodzonej i zamrożonej należy stosować pojemniki z lodem, lodówki przenośne, itp.;
- Podczas zakupów oddzielne pakowanie produktów „brudnych” i „czystych”;
- Produkty powinny posiadać czytelne etykiety.

Zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP

2. Przechowywanie surowców i składników

- Przechowywanie produktów zgodnie z deklaracją producenta;
- Należy zapewnić przechowywanie produktów „czystych” bez możliwości zanieczyszczeń wtórnych;
- Konieczne jest systematyczne sprawdzanie terminu przydatności do spożycia i kierowanie się zasadą FI-FO – pierwszy na wejściu – pierwszy na wyjściu.

Zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP

3. Obróbka wstępna

- Prawidłowe mycie, czyszczenie, obieranie warzyw i owoców;
- Prawidłowe patroszenie ryb i drobiu
- Prowadzenie obróbki wstępnej w wydzielonym pomieszczeniu z punktem wodnym;
- Rozdział czasowy obróbki wstępnej poszczególnych asortymentów;
- Można dopuścić obróbkę wstępną warzyw i owoców w kuchni, zapewniając rozdział czasowy i wydzielając stanowisko do jej przeprowadzenia.

Zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP

4. Obróbka zasadnicza

- Czas obróbki cieplnej powinien być prawidłowy, ma zniszczyć nieprzetrwalnikujące mikroorganizmy: temperatura w środku wołowiny powinna wynosić 63 st. C, a w środku tuszek drobiowych 74 st. C , przez co najmniej 2 minuty.

Zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP

5. Porcjowanie i wydawanie gotowych potraw

- Porcjowanie potraw podawanych na gorąco powinno odbyć się tuż przed podaniem na stół;
- Żywność rozmrożona i podgrzana, nie może być powtórnie zamrożona;
- Do porcjowania i serwowania gotowych potraw używamy naczyń i sprzętu odpowiednio do tego przygotowanych i czystych.

Zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP

6. Schładzanie i przechowywanie potraw

- Produkty poddane obróbce cieplnej, których nie spożywamy tego samego dnia, powinny zostać szybko schłodzone i odpowiednio przechowane lub zamrożone.
- Potrawy schłodzone przechowujemy w temperaturze 4 C.
- Czas przechowywania gotowych potraw od ich przygotowania do momentu spożycia nie może być dłuższy niż 5 dni.
- Przechowywanie w chłodziarkach i zamrażarkach powinno odbywać się w sposób prawidłowy, w pojemnikach, na tacach, w woreczkach i itp..

Zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP

7. Postępowanie z produktami wysokiego ryzyka

- Jaja i drób są uznane za produkty wysokiego ryzyka ze względu na występowanie na nich bakterii z grupy salmonella.
- Należy myć ręce przed i po każdym kontakcie z mięsem drobiowym lub jajkami.
- Skorupy jaj pasteryzować przed użyciem jajka.
- Potrawy z użyciem surowych jaj lub obróbce termicznej nie zapewniającej zabicie pałeczek *Salmonella* należy przygotowywać z jaj pochodzących z gospodarstwa „wolnego od *Salmonelli*”.

Zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP

8. Próbkki kontrolne

Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego **moga** przechowywać próbki wszystkich potraw o krótkim okresie przydatności do spożycia, wyprodukowanych i przeznaczonych do żywienia konsumentów w tym zakładzie.

W przypadku gospodarstw agroturystycznych prowadzących żywienie gości przechowywanie próbek żywności **stanowi zabezpieczenie przed ewentualnymi nieuzasadnionymi roszczeniami gości.**

- Próbki żywności (150g) przechowuje się przez 72 godziny, w wydzielonej części lodówki, w temperaturze nie przekraczającej 4 st.C.
- Próbki lodów przechowujemy w temperaturze poniżej 0 st. C.
- Pojemniki do próbek powinny być niewielkie, szczelne i łatwe do utrzymania czystości

Zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP

- Zasadnym jest opracowanie w gospodarstwie agroturystycznym harmonogramu wykonywanych prac przy przygotowywaniu i wydawaniu potraw z uwzględnieniem pomieszczeń i czasu.

Dziękuję za uwagę