

Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna
w Gorzowie Wlkp.

PRZEPISY PRAWNE DOTYCZĄCE
ZAKŁADÓW ŻYWIENIA
ZBIOROWEGO ZAMKNIĘTEGO

Małgorzata Stodolak

Gorzów Wlkp., .12.2014 r.

OBOWIĄZUJĄCE AKTY PRAWNE:

- Ustawa z dn. 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2010 roku Nr 136, poz. 914, z późn. zm.),

- Rozporządzenie (UE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. WE L 31 z 01.02.2002, str.1)

- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z dnia 15 czerwca 2007 r. Nr 106 poz. 73)

- Rozporządzenie Ministra Zdrowia. z dn. 17 kwietnia 2007r w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego (DZ.U. z 9 maja 2007r. nr 80, poz. 545).

USTAWA O BEZPIECZEŃSTWIE ŻYWNOSTCI I ŻYWIENIA

Art. 59 ust. 1 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia:

„Podmioty działające na rynku spożywczym są zobowiązane przestrzegać w zakładach wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu 852/2004”

USTAWA O BEZPIECZEŃSTWIE ŻYWNOSTI I ŻYWIENIA

Zgodnie z art. 61 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia:

Państwowy powiatowy inspektor sanitarny lub państwowy graniczny inspektor sanitarny są organami właściwymi w sprawach rejestracji oraz zatwierdzania, warunkowego zatwierdzania, przedłużania warunkowego zatwierdzenia, zawieszania oraz cofania zatwierdzenia zakładów, które:

- 1) produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia niezwierzęcego,
- 2) wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nieobjętych urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej,
- 3) produkują lub wprowadzają do obrotu żywność zawierającą jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego, o której mowa w art. 1 ust. 2 rozporządzenia nr 853/2004, z zastrzeżeniem art. 73 ust. 6,
- 4) działają na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w tym zakładów prowadzonych przez podmioty zajmujące się recyklingiem
- w trybie i na zasadach określonych w rozporządzeniu nr 852/2004 i rozporządzeniu nr 882/2004

USTAWA O BEZPIECZEŃSTWIE ŻYWNOSTCI I ŻYWIENIA

Zgodnie z art. 63 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia:
Zakłady, o których mowa powyżej, mogą rozpocząć działalność po zatwierdzeniu lub warunkowym zatwierdzeniu.

Zatwierdzanie jest dokonywane na podstawie wniosku podmiotu działającego na rynku spożywczym prowadzącego zakład.

Obowiązek zatwierdzenia zakładu wynika nie tylko z art. 63 i 64 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia ale i z art. 31 ust. 2 lit. c rozporządzenia (WE) Nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzonych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt

USTAWA O BEZPIECZEŃSTWIE ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA

Wniosek o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestrów zakładów, podmiot działający na rynku spożywczym **powinien złożyć w terminie co najmniej 14 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności.**

Rozpoczęcie prowadzenia **działalności** jest możliwe dopiero po uzyskaniu zatwierdzenia zakładu przez właściwego terenowo państwowego powiatowego inspektora sanitarnego.

USTAWA O BEZPIECZEŃSTWIE ŻYWNOSTI I ŻYWIENIA

Zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych przedsiębiorstwa sektora spożywczego powiadamiają właściwy organ o każdym przedsiębiorstwie pod jego kontrolą, które uczestniczy w jakimkolwiek z etapów produkcji lub dystrybucji żywności oraz zapewnia aktualne informacje na temat zakładów, w tym poprzez **powiadamanie o każdej istotnej zmianie w działalności**.

Zgodnie z art. 103 ust. 1 pkt 4 ww. ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, przedsiębiorca, który prowadzi działalność w zakresie produkcji lub obrotu żywnością **bez złożenia wniosku** o wpis do rejestru zakładów lub o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów w trybie i na zasadach określonych w art. 6 rozporządzenia nr 852/2004 oraz art. **podlega karze pieniężnej**.

DEFINICJA ZAKŁAD ŻYWIENIA ZBIOROWEGO TYPU ZAMKNIĘTEGO *

Zakład wykonujący działalność w zakresie zorganizowanego żywienia określonych grup konsumentów, **w szczególności w szpitalach, zakładach opiekuńczo-wychowawczych**, żłobkach, przedszkolach, szkołach, internatach, zakładach pracy, z wyłączeniem żywienia w samolotach i innych środkach transportu oraz wojskowych polowych punktów żywieniowych

** Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia*

DEFINICJA HACCP *

System analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points), zwany dalej „**systemem HACCP**” – postępowanie mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i obrotu żywnością; system ten ma również na celu określenie metod eliminacji lub ograniczania zagrożeń oraz ustalenie działań korygujących;

** Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia*

DEFINICJA GHP *

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

** Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia*

DEFINICJA GMP *

Dobra praktyka produkcyjna (Good Manufacturing Practice – GMP) – w odniesieniu do produkcji żywności: działania, które muszą być podjęte, i warunki, które muszą być spełniane, aby produkcja żywności odbywała się w sposób zapewniający bezpieczeństwo żywności, zgodnie z jej przeznaczeniem, a w odniesieniu do produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – dobra praktyka produkcyjna w rozumieniu art. 3 lit. a rozporządzenia (WE) nr 2023/2006 z dnia 22 grudnia 2006 r. w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. Urz. UE L 384 z 29.12.2006, str. 75), zwanego dalej „rozporządzeniem nr 2023/2006”;

* Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia

**ROZPORZĄDZENIE (UE) NR 852/2004
PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO
I RADY W SPRAWIE HIGIENY ŚRODKÓW
SPOŻYWCZYCH**

Rozporządzenie 852/2004 określa zakres obowiązków i odpowiedzialność podmiotu i ma zastosowanie w odniesieniu do wszystkich etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności

Główną odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności nakłada na podmioty działające na rynku spożywczym

Nakłada obowiązek **zastosowanie procedur opartych na zasadach HACCP**, wraz z zastosowaniem dobrej praktyki higieny, Zaleca korzystanie z wytycznych jako ważnego instrumentu stanowiącego pomoc w zakresie zachowania zgodności z zasadami higieny żywności oraz ze stosowaniem zasad HACCP

Załącznik II do rozporządzenia określa wymagania sanitarne dla wszystkich przedsiębiorstw sektora spożywczego.

**ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA Z DNIA
29 MAJA 2007 R. W SPRAWIE WZORÓW
DOKUMENTÓW DOTYCZĄCYCH REJESTRACJI
I ZATWIERDZANIA ZAKŁADÓW
PRODUKUJĄCYCH LUB WPROWADZAJĄCYCH DO
OBROTU ŻYWNOSĆ PODLEGAJĄCYCH
URZĘDOWEJ KONTROLI PAŃSTWOWEJ
INSPEKCJI SANITARNEJ**

Rozporządzenie określa wzory dokumentów
dotyczących rejestracji i zatwierdzenia zakładów produkujących lub
wprowadzających do obrotu żywność
podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej
Inspekcji Sanitarnej, a także dokonywania zmian
w rejestrach tych zakładów.

WNIOSEK

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

(miejscowość, data)

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny

W

Na podstawie art. 64 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225), w związku z art. 6 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319).

(imię, nazwisko/nazwa wnioskodawcy)

(adres/siedziba wnioskodawcy wg KRS lub EDG)¹⁾

(PESEL¹⁾/numer identyfikacji podatkowej NIP)

wnosi o zatwierdzenie oraz o wpis do rejestru zakładów

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

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

Rodzaj żywności będącej przedmiotem produkcji lub obrotu⁴⁾

(pieczęć i podpisy wnioskodawcy
lub osoby reprezentującej wnioskodawcę)

WNIOSEK
O WPIS ZAKŁADU DO REJESTRU ZAKŁADÓW PODLEGAJĄCYCH URZĘDOWEJ
KONTROLI ORGANÓW PAŃSTWOWEJ INSPEKCJI SANITARNEJ

¶

.....
(miejscowość, data) ¶

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny ¶

w
..... ¶

Na podstawie art. 64 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225), w związku z art. 6 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319). ¶

¶

.....
(imię, nazwisko/nazwa wnioskodawcy) ¶

.....
(adres/siedziba wnioskodawcy wg KRS lub EDG, lub numeru identyfikacyjnego ARMiR)^{1/5} ¶

.....
(PESEL^{2/}/numer identyfikacji podatkowej NIP) ¶

wnosi o wpis do rejestru zakładów ¶

.....
(należy wymienić odrębnie nazwy i siedziby wszystkich zakładów objętych wnioskiem)^{3/5} ¶

.....
(należy wymienić i opisać zmiany objęte wnioskiem odrębnie dla każdego zakładu) ¶

Rodzaj i zakres prowadzonej działalności, zgodnie z Polską Klasyfikacją Działalności (PKD), określonej w Krajowym Rejestrze Sądowym (KRS) lub Ewidencji Działalności Gospodarczej (EDG)^{4/5} ¶

.....
..... ¶

Rodzaj żywności będącej przedmiotem produkcji lub obrotu^{5/5}: ¶

.....
..... ¶

¶

¶

¶

¶

¶

¶

¶

¶

.....
..... (pieczęć i podpisy wnioskodawcy) ¶
lub osoby reprezentującej wnioskodawcę) ¶

WNIOSEK

O DOKONANIE ZMIAN W REJESTRZE ZAKŁADÓW PODLEGAJĄCYCH URZĘDOWEJ KONTROLI ORGANÓW
PAŃSTWOWEJ INSPEKCJI SANITARNEJ

.....
(miejscowość, data)

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny

W

.....

Na podstawie art. 64 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225), w związku z art. 6 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319):

.....
(imię, nazwisko/nazwa wnioskodawcy)

.....
(adres/siedziba wnioskodawcy wg KRS lub EDG, lub numeru identyfikacyjnego ARMiR)¹⁾

.....
(PESEL²⁾/numer identyfikacji podatkowej NIP)

wnosi o wprowadzenie zmian

w rejestrze zakładów, o którym mowa w art. 62 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, dotyczących zakładów:

.....
(należy wymienić odrębne nazwy i siedziby wszystkich zakładów objętych wnioskiem wraz z numerem wpisu do rejestru)³⁾

Zmiany objęte wnioskiem:

.....
(należy wymienić i opisać zmiany objęte wnioskiem odrębnie dla każdego zakładu)

.....
(pieczęć i podpisy wnioskodawcy
lub osoby reprezentującej wnioskodawcę)

**ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA. Z DN. 17
KWIETNIA 2007R W SPRAWIE POBIERANIA I
PRZECHOWYWANIA PRÓBEK ŻYWNOŚCI PRZEZ
ZAKŁADY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO ZAMKNIĘTEGO
(DZ.U. Z 9 MAJA 2007R. NR 80, POZ. 545).**

Próbka pokarmowa powinna być pobrana w odpowiedniej ilości, umieszczona w sterylnym, przeznaczonym do tego celu pojemniczku - odpowiednio oznakowanym (trwały opis zawierający datę i godzinę przygotowania próbki, posiłek z którego próbka pochodzi, podpis osoby odpowiedzialnej za jej przygotowanie) oraz przechowywana - pod nadzorem kierującego zakładem, w sposób wykluczający powstanie wtórnego ich zanieczyszczenia.

**ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA
Z DN. 17.04.2007 R. W SPRAWIE POBIERANIA
I PRZECHOWYWANIA PRÓBEK ŻYWNOŚCI PRZEZ
ZAKŁADY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO ZAMKNIĘTEGO
(DZ.U. Z 9 MAJA 2007R. NR 80, POZ. 545).**

Próbki każdej składowej części potrawy z partii żywności pobierane są pod koniec okresu porcjowania w ilościach niezbędnych do przeprowadzenia badań laboratoryjnych, **przy czym nie mniej niż 150 g** w przypadku zup, mięsa, potraw mięsnych i rybnych, wędlin i wyrobów wędliniarskich (w jednym kawałku), warzyw gotowanych, sosów, potraw mącznych oraz mlecznych, leguminy, wyrobów garmażeryjnych, sałatek oraz lodów.

**ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA. Z DN. 17
KWIETNIA 2007R W SPRAWIE POBIERANIA I
PRZECHOWYWANIA PRÓBEK ŻYWNOŚCI PRZEZ
ZAKŁADY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO ZAMKNIĘTEGO
(DZ.U. Z 9 MAJA 2007R. NR 80, POZ. 545).**

§ 5. 1. Zakład przechowuje próbki, **przez co najmniej 3 dni**, licząc od chwili, kiedy cała partia została spożyta lub przyjęta do zakładu, w miejscu wydzielonym wyłącznie do tego celu oraz **w warunkach zapewniających utrzymanie temperatury +4°C lub niższej**, w zależności od przechowywanego produktu.

Dziękuję za uwagę.