

12. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 kwietnia 2004 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (Dz.U. Nr 104, poz. 1094)
13. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 kwietnia 2004 r. w sprawie postępowania wyjaśniającego dotyczącego żywności wprowadzanej po raz pierwszy do obrotu (Dz.U. Nr 104, poz. 1095)
14. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002 r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych albo artykułów spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy (Dz.U. z 2003 r. Nr 21, poz. 178 ze zm.)
15. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 kwietnia 2004 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. Nr 84, poz. 795)
16. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 28 kwietnia 2004 r. w sprawie wykazu jednostek badawczo-rozwojowych określających i koordynujących programy monitoringu żywności i żywienia oraz opracowujących opinie niezbędne dla oceny ryzyka (Dz.U. Nr 104, poz. 1099)
17. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 28 kwietnia 2004 r. w sprawie regulaminu pracy Rady do Spraw Monitoringu (Dz.U. Nr 104, poz. 1104)
18. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 27 kwietnia 2004 r. w sprawie granicznej kontroli sanitarnej środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz.U. Nr 104, poz. 1097)
19. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 30 kwietnia 2004 r. w sprawie wykazu przejść granicznych właściwych dla przewozu żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz.U. Nr 104, poz. 1105)
20. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 30 kwietnia 2004 r. w sprawie współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej z organami celnymi w zakresie granicznej kontroli sanitarnej (Dz.U. Nr 122, poz. 1284)
21. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 15 kwietnia 2004 r. w sprawie wykazu towarów, które podlegają granicznej kontroli sanitarnej (Dz.U. Nr 86, poz. 809)
22. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 kwietnia 2004 r. w sprawie wykazu laboratoriów referencyjnych (Dz.U. Nr 97, poz. 976)
23. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 stycznia 2003 r. w sprawie sposobu i trybu postępowania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w przypadku podejrzenia lub stwierdzenia niewłaściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych, dozwolonych substancji dodatkowych i innych składników żywności (Dz.U. Nr 7, poz. 91)
24. Rozporządzenie Ministra Zdrowia oraz Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3 stycznia 2003 r. w sprawie szczegółowych warunków i sposobu współdziałania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej z organami Inspekcji Weterynaryjnej w zakresie sprawowania nadzoru nad jakością zdrowotną żywności (Dz.U. Nr 6, poz. 76 ze zm.)
25. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2002 r. w sprawie znakowania środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych (Dz.U. Nr 220, poz. 1856 ze zm.)
26. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 2 lutego 2006 r. w sprawie badań do celów sanitarno-epidemiologicznych (Dz.U. Nr 25, poz. 191)

Nota aktualizacyjna

Poradnik opracowania zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP i Dobrej Praktyki Higienicznej GHP z przykładowo wypełnioną dokumentacją dla:

- Sklepu spożywczego • Małej gastronomii • Zakładów żywienia zbiorowego
- Piekarni • Cukierni, Ciastkarni, Lodziarni • Wytwórni żywności
- Magazynu spożywczego mrożonek

Aktualizacja aktów prawnych z komentarzem

Przepisy wspólnotowe

Z dniem 1 stycznia 2006 roku została uchylona dyrektywa 93/43/EWG o higienie środków spożywczych określająca ramowe warunki produkcji, przetwórstwa i obrotu żywnością.

Powyższa dyrektywa została zastąpiona rozporządzeniem (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 dnia 30.04.2004 r.).

Rozporządzenie 852/2004 jest aktem nadrzędnym stosowanym bezpośrednio we wszystkich krajach Unii Europejskiej.

Powyższe rozporządzenie ustanawia ogólne zasady dla przedsiębiorstw sektora spożywczego w zakresie higieny środków spożywczych, uwzględniając między innymi następujące zasady:

- odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności spoczywa na przedsiębiorstwie sektora spożywczego,
- niezbędne jest zapewnienie bezpieczeństwa żywności w ramach całego łańcucha produkcji żywności, począwszy od produkcji podstawowej,
- istotne jest utrzymywanie łańcucha chłodniczego dla żywności wymagającej przy przechowywaniu obniżonych temperatur,
- stosowanie procedur opartych na zasadach dobrej praktyki higieny oraz na zasadach HACCP powinno wzmocnić odpowiedzialność przedsiębiorstw sektora spożywczego,
- wytyczne do dobrej praktyki są ważnym instrumentem mającym na celu pomoc przedsiębiorstwom sektora spożywczego na wszystkich szczeblach łańcucha produkcji żywności w zakresie zachowania zgodności z zasadami higieny żywności oraz ze stosowaniem zasad HACCP.

Art. 3 Rozdział II formułuje ogólne obowiązki przedsiębiorców sektora spożywczego – „Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zapewniają, że na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności odbywających się pod ich kontrolą, spełniane są właściwe wymogi higieny ustanowione w rozporządzeniu” (załączniki I i II).

Art. 5 Rozdział II nakłada na przedsiębiorstwa sektora spożywczego (poza produkcją podstawową, tj. produkcją, uprawą lub hodowlą produktów podstawowych, w tym zbiorów, dojenia i hodowli zwierząt gospodarskich przed ubojem, a także łowiectwa, rybołówstwa oraz zbierania runa leśnego) obowiązek opracowania, wykonywania i utrzymywania procedur na podstawie 7 zasad HACCP oraz posiadania i udostępniania właściwemu organowi dokumentów potwierdzających stosowanie procedur na podstawie zasad HACCP.

Bazą tworzenia procedur HACCP jest oczywiście dobra praktyka produkcyjna i dobra praktyka higieniczna. Metodologia systemu HACCP jest elastyczna poprzez jego charakter, opierający się na ograniczonym zbiorze zasad i procedur wspomagających bezpieczeństwo żywności, nie wymagając spełniania zasad lub wdrażania procedur, które nie są odpowiednie albo nie mają zastosowania do szczególnego kontekstu działalności danego przedsiębiorstwa.

Przewodniki, poradniki dobrej praktyki higienicznej, poradniki stosowania zasad HACCP opracowane i zatwierdzone dla przedsiębiorstw poszczególnych sektorów spożywczych mają za zadanie pomóc przedsiębiorcom we wdrażaniu procedur opartych na zasadach HACCP.

Kontrole urzędowe wykonywane są przez Państwową Inspekcję Sanitarną zgodnie z wytycznymi zawartymi w rozporządzeniu (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z dnia 30.04.2004 r.) – z dniem 1 stycznia 2006 r. straciło moc rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 28 kwietnia 2004 r. w sprawie przeprowadzania urzędowej kontroli żywności (Dz.U. Nr 104, poz. 1098).

Przepisy krajowe

Ustawa z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz.U. z 2005 r. Nr 31, poz. 265 ze zm.) do czasu zatwierdzenia projektu nowej ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia jest obowiązująca w Polsce. Projekt ustawy aktualnie został skierowany na obrady Sejmu.

Art. 30 ustawy z dnia 11 maja 2001 r. zobowiązuje kierującego zakładem lub osobę przez niego upoważnioną do wdrożenia i stosowania zasad systemu HACCP (obowiązek ten nie dotyczy producentów na etapie produkcji pierwotnej, którzy w celu zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej oraz zasad higieny są obowiązani wdrożyć i stosować zasady dobrej praktyki produkcyjnej i dobrej praktyki higienicznej).

W projekcie ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia **art. 58 ust. 1** (Dział IV Rozdział 1) nakłada na podmioty działające na rynku spożywczym obowiązek przestrzegania w zakładach wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu nr 852/2004.

Art. 58 ust. 2 uściśla wymagania dotyczące orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych dopuszczających osoby do pracy w kontakcie z żywnością oraz konieczność posiadania dokumentacji o przeprowadzanych szkoleniach lub udzielanym instruktazu dla osób wykonujących prace przy produkcji lub w obrocie żywnością oraz osób odpowiedzialnych za wdrożenie i stosowanie zasad systemu HACCP w zakładzie.

UWAGA

Wymagania higieniczne dla zakładów sektora spożywczego określone w rozporządzeniu nr 852/2004 (załącznik I i II) nie wnoszą istotnych zmian w stosunku do wymagań opisanych w Poradniku na podstawie rozporządzeń Ministra Zdrowia z dnia 18 grudnia 2002 r. w sprawie warunków sanitarnych i higienicznych w obrocie środkami spożywczymi sprzedawanymi luzem, łatwo psującymi się dietetycznymi środkami spożywczymi, sypkimi i nieopakowanymi środkami spożywczymi oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z tymi środkami spożywczymi (Dz.U. Nr 234, poz. 1976) oraz z dnia 19 grudnia 2002 r. w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych zakładów i wymagań dotyczących higieny w procesie produkcji i w obrocie artykułami oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z tymi artykułami (Dz.U. Nr 234, poz. 1979).

Szczegółowe wymagania higieniczno-sanitarne dotyczące zakładu i jego wyposażenia dotychczas regulowały:
od 1 stycznia 2003 r.

Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002 r. w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych zakładów i wymagań dotyczących higieny w procesie produkcji i w obrocie artykułami oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z tymi artykułami (Dz.U. Nr 234, poz. 1979)

25. Rozporządzenie Rady (EURATOM) nr 3954/87 z dnia 22 grudnia 1987 r. ustanawiające maksymalne dozwolone poziomy skażenia radioaktywnego środków spożywczych oraz pasz po wypadku jądrowym lub w każdym innym przypadku pogotowia radiologicznego
26. Rozporządzenie Komisji (EURATOM) nr 944/89 z dnia 12 kwietnia 1989 r. ustanawiające maksymalne dozwolone poziomy skażenia radioaktywnego w środkach spożywczych o mniejszym znaczeniu w następstwie wypadku jądrowego lub w każdym innym przypadku pogotowia radiologicznego
27. Rozporządzenie Rady (EWG) nr 737/90 z dnia 22 marca 1990 r. w sprawie warunków regulujących przywóz produktów rolnych pochodzących z państw trzecich w następstwie wypadku w elektrowni jądrowej w Czarnobylu

Przepisy krajowe:

1. Ustawa z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz.U. z 2005 r. Nr 31, poz. 265 ze zm.)
2. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 15 stycznia 2003 r. w sprawie warunków napromieniania środków spożywczych, dozwolonych substancji dodatkowych lub innych składników żywności, które mogą być poddane działaniu promieniowania jonizującego, ich wykazów, maksymalnych dawek napromieniania oraz wymagań w zakresie znakowania i wprowadzania do obrotu (Dz.U. Nr 37, poz. 327)
3. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23 kwietnia 2004 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych i substancji pomagających w przetwarzaniu (Dz.U. Nr 94, poz. 933 ze zm.)
4. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie specyfikacji, kryteriów czystości, wymagań dotyczących pobierania próbek i metod analitycznych stosowanych w trakcie urzędowej kontroli żywności do oznaczania parametrów właściwych dla poszczególnych dozwolonych substancji dodatkowych, poszczególnych substancji pomagających w przetwarzaniu oraz zawartości zanieczyszczeń (Dz.U. Nr 59, poz. 530 ze zm.)
5. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002 r. w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do żywności i warunków ich stosowania (Dz.U. z 2003 r. Nr 27, poz. 237)
6. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002 r. w sprawie suplementów diety (Dz.U. z 2003 r. Nr 27, poz. 236)
7. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 30 kwietnia 2004 r. w sprawie maksymalnych poziomów zanieczyszczeń chemicznych i biologicznych, które mogą znajdować się w żywności, składnikach żywności, dozwolonych substancjach dodatkowych, substancjach pomagających w przetwarzaniu albo na powierzchni żywności (Dz.U. Nr 120, poz. 1257 ze zm.)
8. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 kwietnia 2004 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości chemicznych środków ochrony roślin, które mogą znajdować się w środkach spożywczych lub na ich powierzchni (Dz.U. Nr 85, poz. 801 ze zm.)
9. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 20 kwietnia 2004 r. w sprawie pobierania próbek żywności w celu oznaczania pozostałości chemicznych środków ochrony roślin (Dz.U. Nr 86, poz. 810)
10. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 maja 2004 r. w sprawie pobierania próbek żywności oraz metod analitycznych stosowanych w badaniach dioksyn i polichlorowanych bifenili o właściwościach podobnych do dioksyn w ramach urzędowej kontroli żywności (Dz.U. Nr 122, poz. 1287 ze zm.)
11. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródlanych i wód stołowych (Dz.U. Nr 120, poz. 1256 ze zm.)

8. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2076/2005 z dnia 5 grudnia 2005 r. ustanawiające środki przejściowe do celów wdrożenia rozporządzeń (WE) nr 853/2004, (WE) nr 854/2004 oraz (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady oraz zmieniające rozporządzenia (WE) nr 853/2004 oraz (WE) nr 854/2004
9. Rozporządzenie Rady (EWG) nr 315/93 z dnia 8 lutego 1993 r. ustanawiające procedury Wspólnoty w odniesieniu do substancji skażających w żywności
10. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 466/2001 z dnia 8 marca 2001 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy dla niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
11. Rozporządzenie (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniającego dyrektywę Rady 91/414/EWG
12. Rozporządzenie (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 stycznia 1997 r. dotyczące nowej żywności i nowych składników żywności
13. Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG
14. Rozporządzenie Rady (EWG) nr 2092/91 z dnia 24 czerwca 1991 r. w sprawie produkcji ekologicznej produktów rolnych oraz znakowania produktów rolnych i środków spożywczych
15. Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 94/92 z dnia 14 stycznia 1992 r. ustanawiające szczegółowe zasady wprowadzenia w życie uzgodnień dotyczących przywozu z państw trzecich przewidzianych w rozporządzeniu (EWG) nr 2092/91 w sprawie produkcji ekologicznej produktów rolnych oraz znakowania produktów rolnych i środków spożywczych
16. Rozporządzenie Rady (EWG) nr 2081/92 z dnia 14 lipca 1992 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych
17. Rozporządzenie Rady (EWG) nr 2082/92 z dnia 14 lipca 1992 r. w sprawie świadectw o szczególnym charakterze dla produktów rolnych i środków spożywczych
18. Rozporządzenie (WE) nr 2232/96 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 października 1996 r. ustanawiające wspólnotową procedurę dla substancji aromatycznych używanych lub przeznaczonych do użycia w lub na środkach spożywczych
19. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1565/2000 z dnia 18 lipca 2000 r. ustanawiające środki konieczne do przyjęcia programu oceny w zastosowaniu rozporządzenia (WE) nr 2232/96 Parlamentu Europejskiego i Rady
20. Rozporządzenie (WE) nr 1946/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 15 lipca 2003 r. w sprawie transgranicznego przemieszczania organizmów genetycznie zmodyfikowanych
21. Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy
22. Rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie i zmieniające dyrektywę 2001/18/WE
23. Rozporządzenie (WE) nr 2065/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 10 listopada 2003 r. w sprawie środków aromatyzujących dymu wędzarniczego używanych lub przeznaczonych do użycia w środkach spożywczych lub na ich powierzchni
24. Rozporządzenia Komisji (WE) nr 1863/2004 z dnia 26 października 2004 r. ustanawiającego normę handlową dla pieczarek hodowlanych

od 1 maja 2004 r.

Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 kwietnia 2004 r. w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych w zakładach produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze (Dz.U. Nr 104, poz. 1096)

od 1 stycznia 2006 r.

Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (załączniki I i II) (Dz. Urz. UE L 139 z dnia 30.04.2004 r.).

Sprawy dotyczące urzędowej kontroli żywności dotychczas regulowały:**od 25 lutego 2003 r.**

Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie przeprowadzania urzędowej kontroli żywności (Dz.U. z 2003 r. Nr 21, poz. 186)

od 1 maja 2004 r.

Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 28 kwietnia 2004 r. w sprawie przeprowadzania urzędowej kontroli żywności (Dz.U. Nr 104, poz. 1098)

od 1 stycznia 2006 r.

Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z dnia 30.04.2004 r.).

W związku z tym rozdział 9 „*Księga sanitarna*” zakładu branży żywnościowej do przedłożenia Państwowej Inspekcji Sanitarnej otrzymuje brzmienie:

(...) Państwowa Inspekcja Sanitarna wykonuje kontrole zgodnie z wytycznymi zawartymi w rozporządzeniu (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z dnia 30.04.2004 r.).

Przedsiębiorca branży spożywczej podlegający nadzorowi Państwowej Inspekcji Sanitarnej zobowiązany jest udostępnić podczas kontroli stosownie do prowadzonej działalności następujące dokumenty:

- decyzję Państwowego Inspektora Sanitarnego na prowadzoną działalność,
- dokumentację dotyczącą stanu zdrowotności pracowników zatrudnionych w kontakcie z żywnością,
- dokumentację dotyczącą kwalifikacji pracowników, realizacji harmonogramu szkoleń pracowników biorących udział w procesie produkcji lub w obrocie żywnością,
- dokumentację badania jakości wody z instalacji wewnętrznej zakładu,
- dokumentację dotyczącą specyfikacji surowców i materiałów pomocniczych,
- dokumentację dotyczącą procedur mycia i dezynfekcji,
- dokumentację nadzoru nad prawidłowym i higienicznym postępowaniem personelu, wyniki badań laboratoryjnych potwierdzające skuteczność przeprowadzanych zabiegów mycia i dezynfekcji sprzętu, urządzeń, powierzchni produkcyjnych oraz zachowywania higieny przez pracowników,
- dokumentację skuteczności zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami,
- dokumentację zapisów dotyczących przeglądów maszyn i urządzeń oraz kalibracji i wzorcowania urządzeń pomiarowych oraz harmonogramu w tym zakresie,
- dokumentację zapisów parametrów głównych procesów technologicznych,

- dokumentację zapisów dotyczących temperatury, a tam, gdzie to niezbędne, także wilgotności podczas magazynowania surowców, półproduktów i produktów gotowych (tam, gdzie jest to istotne ze względu na bezpieczeństwo żywności),
- dokumentację dotyczącą procedur zabezpieczania i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadającej wymaganiom jakości zdrowotnej,
- dokumentację umożliwiającą zidentyfikowanie dostawcy surowców i żywności wykorzystywanych w produkcji lub do sprzedaży w zakładzie,
- dokumentację umożliwiającą zidentyfikowanie miejsca dystrybucji środka spożywczego,
- dokumentację dotyczącą usuwania odpadów,
- dokumentację dotyczącą realizacji zasad systemu HACCP,
- książkę kontroli sanitarnej dla potrzeb dokumentowania działań nadzorowanych organów urzędowej kontroli żywności.

Pozostałe zmiany w serii Poradników GMP/GHP

Strona	Opis	Nowe brzmienie
5	Zdanie pierwsze otrzymuje brzmienie:	Ustawa z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz.U. z 2005 r. Nr 31, poz. 265 z późn. zm.) wprowadza (...)
7	Punkt 2 wyliczenia otrzymuje brzmienie:	Rozporządzenie (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 dnia 30.04.2004 r.). Rozporządzenie 852/2004 jest aktem nadrzędnym stosowanym bezpośrednio we wszystkich krajach Unii Europejskiej.
9	Powołana w zdaniu drugim ustawa oraz definicja bezpieczeństwa żywności otrzymuje brzmienie:	Ustawa z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz.U. z 2005 r. Nr 31, poz. 265 z późn. zm.) „ogół warunków, które muszą być spełnione, i działań, które muszą być podejmowane na wszystkich etapach produkcji i obrotu żywnością oraz środkami żywienia zwierząt gospodarskich w celu zapewnienia zdrowia i życia człowieka”.
11	Akapit pierwszy i czwarty otrzymują brzmienie:	Wymagania higieniczno-sanitarne dotyczące zakładu i jego wyposażenia reguluje rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (załączniki I i II) (Dz. Urz. UE L 139 z dnia 30.04.2004 r.). Obszary te określone są we wcześniej wspomnianym rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (załączniki I i II).
15	Wyliczenie 10 (od góry) otrzymuje brzmienie:	W zakładzie muszą być szatnie dla pracowników lub innych osób wykonujących prace przy produkcji lub w obrocie żywnością.
16	Wyliczenie 2 (od góry) otrzymuje brzmienie:	Tam gdzie to konieczne i uzasadnione, połączenia, ściany i podłogi powinny być zaokrąglone, co ułatwia utrzymanie należytej czystości w pomieszczeniach (eliminacja zalegania brudu w kątach, eliminacja zagrożenia mikrobiologicznego).
23	Wyliczenie 2 (od góry) otrzymuje brzmienie:	Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23 kwietnia 2004 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych i substancji pomagających w przetwarzaniu (Dz.U. Nr 95, poz. 933 z późn. zm.) określa rodzaj tych substancji (...)

Strona	Opis	Nowe brzmienie
24	Kwalifikacje pracowników Wyliczenie 1 otrzymuje brzmienie:	Osoby biorące udział w procesie produkcji środków spożywczych, dozwolonych substancji dodatkowych lub innych składników żywności lub w obrocie nimi muszą być przez przedsiębiorcę nadzorowane, instruowane i szkolone w zakresie przestrzegania zasad higieny odpowiednio do wykonywanej pracy.
26	Rozdział 6 otrzymuje brzmienie:	Rozdział 6 „Kto musi stosować zasady GMP/GHP, a kto wdrożyć system HACCP?” Na podstawie ustawy z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz.U. z 2005 r. Nr 31, poz. 265 z późn. zm.) z dniem 1 maja 2004 r. wszystkie zakłady prowadzące działalność w zakresie produkcji i obrotu żywnością muszą wdrożyć i stosować zasady systemu HACCP. Obowiązek ten nie dotyczy producentów na etapie produkcji pierwotnej, którzy w celu zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej oraz zasad higieny są obowiązani wdrożyć i stosować zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP i Dobrej Praktyki Higienicznej GHP. Produkcja pierwotna (podstawowa) to produkcja, uprawa lub hodowla produktów podstawowych, w tym zbiory, dojenie i hodowla zwierząt gospodarskich przed ubojem; a także łowiectwo i rybołówstwo oraz zbieranie runa leśnego.

Nowe brzmienie rozdziału *Akty prawne*

Akty prawne

Od dnia 1 maja 2004 r. rozporządzenia wspólnotowe stosuje się wprost w każdym państwie członkowskim Unii Europejskiej.

Rozporządzenia wspólnotowe do stosowania wprost:

1. 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
2. Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
3. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych
4. Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt
5. 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
6. 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
7. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2074/2005 z dnia 5 grudnia 2005 r. ustanawiające środki wykonawcze w odniesieniu do niektórych produktów objętych rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 i do organizacji urzędowych kontroli na mocy rozporządzeń (WE) nr 854/2004 oraz (WE) nr 882/2004, ustanawiające odstępstwa od rozporządzenia (WE) nr 852/2004 i zmieniające rozporządzenia (WE) nr 853/2004 oraz (WE) nr 854/2004