



Wymogi higieniczne (wprowadzenie)



Wymogi higieniczne związane z "produktem lokalnym" - często niesłusznie - budzą najwięcej kontrowersji. Bardzo często wynika to z braku odpowiedniej wiedzy. W tym tekście, jak też w poniższych odpowiedzi na pytania czy i jak muszę rejestrować lub zatwierdzać swą działalność we właściwym organie urzędowej kontroli żywności?

Na wstępie rozwiejemy wszelkie wątpliwości: jeśli nasza działalność uwzględnia wprowadzanie do obrotu żywności, to producent nie obędzie się bez wizyty w powiatowym inspektoracie weterynarii (generalnie produkty pochodzenia zwierzęcego) lub w powiatowym inspektoracie sanitarno-epidemiologicznym (produkty roślinne). Podkreślimy to – obowiązek uregulowania naszej działalności pod względem formalnym odnośnie warunków higienicznych dotyczy każdej żywności oferowanej w sprzedaży – od zagonu sałaty, grządki ziemniaków, po jajka, miód, mleko – a tym bardziej chleb, dania i potrawy, kasze czy mąki – a już zwłaszcza produkty wyższego ryzyka, jak np. sery czy wędliny. Forma rejestracji lub zatwierdzenia może być różna, w zależności od rodzaju i skali produkcji.

Najważniejszą zasadą, wynikającą z europejskich i krajowych regulacji dot. żywności jest fakt, że to producent ponosi pełną odpowiedzialność za swoje wyroby (również w kontekście odpowiedzialności cywilnej związanej ze zdrowiem i życiem konsumentów). Nie można bagatelizować tych kwestii – argument, że „jeszcze nikt się nie zatrzał...” nie oznacza możliwości zignorowania wymaganych prawem obowiązków (również w kontekście możliwych konsekwencji karnych lub z tytułu odpowiedzialności cywilnej).

Drugą zasadą jest, że przepisy żywnościowe są na tyle elastyczne, aby nawet małą produkcję dało się prowadzić w sposób bezpieczny, ale z drugiej strony elastyczny i możliwy do zrealizowania dla producenta. Oznacza to, że skala wymogów technicznych i organizacyjnych powinna być dostosowana do rodzaju i wielkości produkcji, a o formie zapewnienia bezpieczeństwa rzecz jasna decyduje producent (działając w pewnych ogólnych ramach prawnych).

Podsumowując: im prostsza formuła higieniczna, tym więcej ograniczeń, ale z drugiej strony mniej papierów. W poniższych zakładkach omówimy możliwe do wykorzystania formuły higieniczne wprowadzania żywności do obrotu – od tych najprostszych, do bardziej zaawansowanych.