

PRAWO KRAJOWE, WYMAGANIA UE I STANDARDY HACCP W PRZETWÓRSTWIE ROLNO- SPOŻYWCZYM

Celem regulacji ustawowych, dla przetwórstwa rolno-spożywczego jest określenie podstawowych warunków prowadzenia procesów dla :
-zapewnienia dobrej i bezpiecznej żywności,
-stosowania metod produkcji, przyjaznych dla środowiska i zwierząt.

Zagadnienia prezentowane w referacie

- * Wymagania w zakresie podstawowych warunków mikroklimatu w hodowli zwierząt i drobiu. /temperatura, wilgotność, oświetlenie, wentylacja – na podstawie obowiązującego prawa/.
- * Uregulowania prawne w zakresie warunków weterynaryjnych przy pozyskiwaniu i przetwórstwie artykułów rolno spożywczych oraz utylizacji odpadów. / wymagania w odniesieniu do pomiaru, stabilizacji, rejestracji : temperatury, wilgotności, przy pozyskiwaniu ,transporcie, przetwórstwie, składowaniu, pasteryzacji, artykułów j.w. oraz utylizacji odpadów/.
- * System jakości HACCP w procesach produkcji żywności. / funkcja systemu; niezbędność urządzeń AKPiA, systemów wizualizacji, archiwizacji, dla kontroli i prowadzenia procesów /.

Zagadnienia te są regulowane poprzez ustawodawstwo krajowe dostosowywane do wymagań UE.

Dyrektywy UE w odniesieniu do produktów spożywczych
85/591/EEC- próbkowanie, analiza i monitoring żywności
89/397/EEC- inspekcja żywności ,
89/397EC - żywność szybko zamrażana,
92/1/EEC,92/1/EWG - monitoring temperatury,
92/59/EEC - ogólne bezpieczeństwo produktu
93/43/EEC - higiena żywności
93/99/EEC - kontrola żywności

Ustawodawstwo krajowe i szczegółowe wymagania są prezentowane w dalszej części referatu.

I. Wymagania w zakresie podstawowych warunków mikroklimatu w hodowli zwierząt i drobiu ,warunki weterynaryjne przy wylęgu drobiu.

Mikroklimat pomieszczenia tworzy zespół czynników –temperatura, wilgotność, prędkość ruchu powietrza.

Wymagania te są różnicowane ,zależnie od gatunku i kategorii zwierząt ,gatunku, kategorii I wieku drobiu.

Szczegółowe dane w tym zakresie zawierają :

1.ROZPORZADZENIE RADY MINISTRÓW z dn.14.05.2002r.(DZ.U. Nr.102 ,2002r.)

Zgodnie z zał.nr.8 do Rozporządzenia, w pomieszczeniach dla zwierząt należy zapewnić utrzymanie właściwej temperatury,wilgotności oraz właściwą wymianę powietrza.

Wymagania w tym zakresie zawarte są w załączonych tabelach.

2.ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I GOSPODARKI ŻYWNOŚCIOWEJ (Dz.U.99.3.26.)

W sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy wylęgu drobiu i narybku.

(fragmenty Rozporządzenia)

Zgodnie z §1, §2, §3 Rozporządzenia – w zakładzie wylęgu drobiu należy zapewnić :

a)W pomieszczeniach przyjmowania ,dezynfekcji, magazynowania jaj –temperaturę :

- jaj kurzych od 13 °C do 15°C,
- jaj indyckich od 104°C, C do 15 °C,
- jaj kaczyc od 10 °C do 12°C,
- jaj gęsich od 5 °C do 10 °C,

b)W pomieszczeniach ,inkubacji ,klucia , selekcji, szczepienia, magazynowania i wydawania piskląt, należy zapewnić temperaturę od 24 °C do 26 °C. .

Istotnym jest również zapis zapewnienia w zakładzie wylęgu drobiu co najmniej dwóch źródeł zasilania w energię elektryczną ,przy czym jedno z tych źródeł powinien stanowić agregat prądowłoczy.

II. Uregulowania prawne w zakresie warunków weterynaryjnych przy pozyskiwaniu i przetwórstwie artykułów rolno spożywczych oraz utylizacji odpadów.

Wymagania w odniesieniu do pomiaru, stabilizacji, rejestracji: temperatury, wilgotności, przy pozyskiwaniu ,transporcie, przetwórstwie, składowaniu, pasteryzacji, artykułów j.w.

oraz utylizacji odpadów.

Szczegółowe dane w tym zakresie zawierają następujące krajowe akty prawne:

1.ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I GOSPODARKI ŻYWNOŚCIOWEJ z dnia 20 stycznia 1999 r.

w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy uboju zwierząt rzeźnych oraz rozbiorze i składowaniu mięsa. (Dz. U. Nr 10 z dnia 5 lutego 1999, poz. 90)

(fragmenty Rozporządzenia)

§ 5. W pomieszczeniach z kontrolowaną temperaturą wymagane są **termometry** oraz **urządzenia do ciągłej rejestracji temperatury** i wilgotności. Podziałka termometru powinna być o dokładności 0,5°C, przy czym 1 cm jej długości nie może obejmować więcej niż 4°C.

§ 8. 1.Pomieszczenie do pakowania mięsa w opakowania pośrednie ;temperatura w tym pomieszczeniu nie może przekroczyć 10 °C.

§ 23. 2.Temperatura w pomieszczeniu rozbiorowym nie może być wyższa niż 12°C.

§ 28. 1. Pomieszczenia chłodni do składowania mięsa powinny być łatwe do mycia i odkażania oraz wyposażone w **termograf** w każdej strefie składowania.
3.Mięso mrożone powinno osiągnąć temperaturę -12 °C lub niższą...

4.Mięso drobiowe, królicze i z nutrii, składowane w chłodni ,powinno być przechowywane w temperaturze nie wyższej niż 4 °C- w przypadku mięsa chłodzonego i -12 °C, w przypadku mięsa mrożonego oraz -18 °C, - w przypadku mięsa głęboko mrożonego.

§ 29. 3. Temperatura składowania mięsa podlega ciągłej rejestracji. Wykresy lub wydruki tych temperatur powinny być przechowywane przez okres nie krótszy niż 3 lata.

§ 45. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 7 dni od dnia ogłoszenia, z tym że:

- 1) przepisy § 2 ust. 1 pkt 3, 10-12, 15, 17-19, § 3 ust. 1 pkt 9, § 4 ust. 2 oraz § 5 i 17 w stosunku do rzeźni, w których w dniu wejścia w życie rozporządzenia prowadzono działalność produkcyjną, wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 2003 r.,

2.ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I GOSPODARKIŻYWNOŚCIOWEJ z dnia 20 stycznia 1999 r.

w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy prowadzeniu skupu i przetwórstwa mięsa zwierząt łownych oraz jego składowaniu.

(Dz. U. Nr 10 z dnia 5 lutego 1999, poz. 89)

(fragmenty Rozporządzenia)

§ 3. 6.Pomieszczenie do pakowania mięsa ;o temperaturze nie wyższej niż 10 °C,.

§ 7. W pomieszczeniach z kontrolowaną temperaturą wymagane są termometry oraz urządzenia do ciągłej rejestracji temperatury i wilgotności. Podziałka termometru powinna być o dokładności 0,5°C, przy czym 1 cm jej długości nie może obejmować więcej niż 4°C.

§ 27.3.Mrożone mięso zwierząt łownych powinno osiągnąć temperaturę minus 12°C, lub niższą, a następnie nie może być przetrzymywane w temperaturze wyższej niż minus 12 °C,

§ 28. 3. Temperatura składowania mięsa zwierząt łownych podlega ciągłej rejestracji. Wykresy lub wydruki tych temperatur powinny być przechowywane przez okres nie krótszy niż 3 lata.

§ 30. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 7 dni od dnia ogłoszenia.

3.ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I GOSPODARKI ŻYWNOŚCIOWEJ

z dnia 11 luty 1999 r. (Dz. U. Nr 10 z dnia 10 marca 1999)

w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy produkcji lub przechowywaniu niektórych środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego

(fragmenty Rozporządzenia)

§ 19.3. W czasie obróbki cieplnej temperatura powinna być stale rejestrowana ,a zapisy temperatury dotyczące każdej partii jaj –przechowywane przez okres 2 lat.

§ 28.1. pomieszczeniach do przechowywania półproduktów i produktów jajczarskich należy zapewnić swobodny obieg powietrza wokół tych półproduktów i produktów.

2.Temperatury przechowywania produktów jajczarskich nie mogą być wyższe od:

- 1) dla produktów głęboko zamrożonych –minus 18
- 2) dla produktów zamrożonych –minus 12

3) dla produktów schłodzonych-plus 4

4) dla produktów odwodnionych ,z wyłączeniem białka, plus 15

3. Temperatury przechowywania powinny być ciągle rejestrowane, a szybkość schładzania powinna być tak dobrana ,aby produkty jajczarskie osiągały określoną temperaturę w ust.2.w możliwie najkrótszym czasie.

§ 48. 1. Na statku rybackim powinien być prowadzony rejestr, w którym należy zamieszczać wyniki oceny surowców i produktów rybnych na obecność pasożytów oraz pomiary temperatur dokonywane, stosownie do prowadzonych na statku procesów technologicznych.

2. Rejestr, o którym mowa w ust. 1, należy przechowywać przez okres 2 lat.

§ 50. Zakład przetwórstwa rybnego powinien być wyposażony w:

1) narzędzia i urządzenia przeznaczone wyłącznie do obróbki lub przetwarzania surowców i produktów rybnych, takie jak stoły do cięcia, pojemniki i kontenery, przenośniki taśmowe wykonane z materiałów odpornych na korozję, łatwe do mycia i dezynfekcji,

2) urządzenia służące do obróbki cieplnej, wyposażone w aparaturę służącą do odczytu i rejestracji temperatury,

§ 51.2. Komory chłodnicze powinny spełniać warunki określone w ust. 1 pkt 1-5 oraz być wyposażone w urządzenia chłodnicze i system rejestracji temperatury, z czujnikami zainstalowanymi w miejscu, gdzie temperatura jest najwyższa.

§ 69. 1. Puszki przeznaczone do produkcji konserw rybnych powinny być czyste.

2. Puszki po napełnieniu i szczelnym zamknięciu powinny być umyte wodą zdatną do picia ze środkiem myjącym.

3. Proces sterylizacji produktów rybnych w puszkach powinien zapewnić zniszczenie wszelkich organizmów i drobnoustrojów chorobotwórczych.

4. Urządzenia do sterylizacji konserw powinny być wyposażone w czujniki temperatury. Czas obróbki cieplnej, temperatura i ciśnienie powinny być stale kontrolowane i rejestrowane.

4.ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I GOSPODARKI ŻYWNOŚCIOWEJ

z dnia 20 stycznia 1999 r. (Dz. U. Nr 10)

w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy przetwórstwie mięsa i składowaniu przetworów mięsnych. (z dnia 5 lutego 1999, poz. 91)

(fragmenty Rozporządzenia)

§ 10. 1W pomieszczeniach rozbioru mięsa ,peklowania i plasterkowania temperatura nie może być wyższa niż 12°C,

§ 14. 2. Do sterylizacji lub pasteryzacji konserw mogą być stosowane wyłącznie urządzenia wyposażone w:

1) **manometr** legalizowany nie rzadziej niż co 12 miesięcy,

- 2) 2) **termometr rtęciowy** legalizowany nie rzadziej niż co 6 miesięcy z podziałką o dokładności do 0,5°C, przy czym 1 cm tej podziałki nie może wskazywać więcej niż 4°C,
- 3) **urządzenie do automatycznej rejestracji czasu i temperatury** procesów pasteryzacji lub sterylizacji konserw, legalizowane nie rzadziej niż co 12 miesięcy.

3. Proces sterylizacji lub pasteryzacji powinien być potwierdzony wskaźnikiem obróbki termicznej i uznaje się go za prawidłowy, jeżeli **na wykresie temperatury amplituda nie przekracza 1°C**.

4. Różnica między wskazaniem termometru rtęciowego a **zapisem urządzenia do automatycznej rejestracji**, o której mowa w ust. 2 pkt 3, nie może być większa niż 1°C.

§ 20. 1. Pomieszczenie, w którym odbywa się mielenie i pakowanie mięsa, powinno być oddzielone od pomieszczenia, w którym odbywa się rozbiór mięsa, i być wyposażone w **urządzenie rejestrujące temperaturę**.

5.ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA

z dnia 28 lutego 2000 r. (Dz. U. Nr 30 z dnia 20 kwietnia 2000, poz. 377)
w sprawie warunków sanitarnych oraz zasad przestrzegania higieny przy produkcji i obrocie środkami spożywczymi, używkami i substancjami dodatkowymi dozwolonymi)

§ 1.1. Ilekroć w rozporządzeniu jest mowa bez bliższego określenia o:

- 1) artykułach spożywczych - należy przez to rozumieć środki spożywcze, używki i substancje dodatkowe dozwolone,
- 2) zakładzie - należy przez to rozumieć zakład produkcyjny lub zakład wprowadzający artykuły spożywcze do obrotu.

2. Przepisów rozporządzenia nie stosuje się do produkcji i składowania środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego w zakresie uregulowanym w przepisach odrębnych.

§ 22. Urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze powinny mieć **sprawnie działające termometry**, a pasteryzatory, sterylizatory i inne urządzenia przeznaczone do procesów termicznych - **aparaturę rejestrującą temperatury i czas procesów**. W pomieszczeniach magazynowych i innych, w których przechowywane są artykuły spożywcze, w przypadku gdy jest to uzasadnione rodzajem tych artykułów, powinny być sprawne higrometry i termometry.

§ 32. 4. Kontrola warunków przechowywania artykułów spożywczych, w tym **temperatury, wilgotności, wietrzenia**, terminu ich przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości, rotacji i jakości przechowywanych artykułów spożywczych, musi być dokonywana na bieżąco.

§ 38. 1. Przebieg procesów produkcyjnych powinien być **kontrolowany i rejestrowany** w odniesieniu do każdej partii artykułu spożywczego. Okres przechowywania zapasów powinien przekraczać ustalony czas trwałości produktu, nie dłużej jednak niż o 2 lata, chyba że specjalne wskazania przemawiają za ustaleniem dłuższego okresu przechowywania. Przechowywać należy również zapis rejestrujący datę pierwszego wprowadzenia do obrotu partii artykułu spożywczego.

§ 39. 2. W czasie przechowywania artykuły spożywcze powinny być kontrolowane okresowo i na bieżąco; do obrotu mogą być dopuszczone tylko artykuły spożywcze spełniające wymagania jakości zdrowotnej.

§ 65. Przed przyjęciem artykułów spożywczych do sprzedaży odbiorca powinien sprawdzić:

1) warunki transportu, w tym czystość środka transportu i opakowań, czas transportu i inne warunki mające wpływ na jakość zdrowotną przewożonych artykułów oraz sposób wyładowania zapobiegający ich zanieczyszczeniu,

§ 69. 3. Pomieszczenie magazynu musi być suche, czyste, szczelne, z wentylacją grawitacyjną, zabezpieczone przed dostępem światła słonecznego, szkodników, przystosowane w zakresie temperatury do rodzaju magazynowanych artykułów, zaopatrzone w sprawne termometry i higrometry do mierzenia temperatury i wilgotności powietrza.

§ 72. 1. Używane w pomieszczeniach magazynu sprzęt i naczynia powinny być w dobrym stanie technicznym. Muszą być przechowywane czyste w wyznaczonych do tego celu miejscach (regaly, szafki, półki).

6.ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

z dn.5 lipca 2002r. /DZ.U. nr.117 poz.1011/

w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy pozyskiwaniu, przetwórstwie składowaniu i transporcie mleka oraz przetworów mlecznych.

(fragmenty Rozporządzenia)

§ 9.1.Mleko pasteryzowane:

1.produkuje się przy zastosowaniu temperatury nie niższej niż 71,7 °C przez 15 sekund lub z zastosowaniem innych parametrów czasu i temperatury zapewniających taki sam skutek,

3.schładza się bezpośrednio po pasteryzacji do temperatury nie wyższej niż 6°C.

§ 10.1. Mleko UHT:

1)produkuje się przy zastosowaniu obróbki cieplnej mleka surowego w temperaturze nie niższej niż 135°C przez co najmniej 1 sekundę.

§ 11.Mleko sterylizowane

1)produkuje się przy zastosowaniu obróbki cieplnej w hermetycznych opakowaniach, których szczelność nie może zostać naruszona.

§ 12.1.Mleko pasteryzowane,mleko UHT i mleko sterylizowane może być produkowane z mleka surowego poddanego termizacji lub wstępnej obróbce cieplnej w innym zakładzie mleczarskim

2) Przetwory mleczne mogą być produkowane z mleka surowego poddanego wstępnej obróbce cieplnej w innym zakładzie mleczarskim ,

3) Parametry czasu i temperatury wstępnej obróbki cieplnej, o której mowa w ust.1,powinny być takie same jak w przypadku pasteryzacji lub niższe,a mleko przed drugą obróbką cieplną powinno wykazywać dodatnią reakcję na obecność peroksydazy.

§ 15.1. Temperatura przechowywania mleka spożywczego w zakładzie mleczarskim nie może być wyższa niż 6°C.

3. Temperatura przechowywania mleka i przetworów mlecznych jest systematycznie rejestrowana ,a jej wysokość i data pomiaru są odnotowywane. Wyniki pomiaru zachowuje się przez 2 lata.

§ 31. Zakłady obróbki cieplnej powinny być wyposażone w :

2) urządzenia do obróbki cieplnej mleka surowego posiadające

- a) automatyczną regulację temperatury,
- b) termometr rejestrujący,
- c) automatyczne urządzenie zabezpieczające przed niedostatecznym ogrzaniem.

§ 33. Zakłady mleczarskie powinny być wyposażone w :

5) urządzenia do obróbki cieplnej mleka surowego posiadające:

- a) automatyczną regulację temperatury,
- b) termometr rejestrujący,
- c) automatyczne urządzenie zabezpieczające przed niedostatecznym ogrzaniem.
- d) automatyczne urządzenie zabezpieczające przed zmieszaniem mleka pasteryzowanego lub syerylizowanego z mlekiem niedostatecznie ogrzonym.

§ 44.6. Temperatura przewożonego mleka nie może być wyższa niż 10°C

Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 3 miesięcy od dnia ogłoszenia , z wyjątkiem

§ 20 ust.2, § 29 ust.1, § 31 pkt.3, § 32 ust.1 pkt.1 i ust.2 oraz § 33 pkt.1,3,5 i 12, które wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 2003r.

7. ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I GOSPODARKI ŻYWNOŚCIOWEJ

z dnia 23 grudnia 1998 r. (Dz. U. z dnia 15 stycznia 1999 r.)

w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych przy zbieraniu, przetwarzaniu, grzebaniu lub spalaniu zwłok zwierzęcych i ich części oraz odpadów poubojowych

§ 23. 1. Zwłoki zwierzęce i ich części oraz odpady poubojowe pochodzące ze ssaków, powinny być ogrzewane do wewnętrznej temperatury co najmniej 133°C przez 20 minut przy ciśnieniu 3 barów, przy czym wielkość cząstek surowca przed przetworzeniem powinna być nie większa niż 50 mm.

1a. Przetworzone zwłoki zwierzęce bydła, owiec i kóz, ich części, przetworzone odpady poubojowe, wymienione w § 1 ust. 2, mieszaniny przetworzonych zwłok zwierzęcych bydła, owiec i kóz, ich części oraz odpadów poubojowych, wymienionych w § 1 ust. 2, z innymi odpadami i przetworzonymi zwłokami zwierzęcymi innych gatunków zwierząt i ich częściami

powinny być spalone w urządzeniach zapewniających wytworzenie temperatury co najmniej 600°C.

2. W zakładzie utylizacyjnym należy zapewnić system rejestrujący dopełnienie parametrów, o których mowa w ust. 1, a dokumentację tych zapisów należy przechowywać co najmniej przez 2 lata.

III. System jakości HACCP w procesach produkcji żywności. Polskie prawodawstwo w zakresie HACCP

Spełnienie wymagań UE to wdrożenie systemu HACCP obowiązującego w krajach UE w branży spożywczej / przetwórstwo, dystrybucja/.

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), jest to system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli, to jest miejsca, procesu lub operacji jednostkowej, w których należy podjąć niezbędne środki przeciwdziałające lub kontrolne w celu wyeliminowania, zapobieżenia lub zmniejszenia zagrożenia do dopuszczalnego poziomu.

System HACCP daje się zastosować do każdego rodzaju produkcji żywności, dla każdego procesu, linii technologicznej.

Krajowe regulacje prawne w tym zakresie są następujące:

Rozporządzenie Ministra Zdrowia z 22.08.1996r. w zakresie ustalania kontroli wewnętrznej produkcji na podstawie systemu krytycznych punktów kontroli HACCP.

Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dn.28.02.2000r. w zakresie zasad GMP i GHP, stanowiących podstawę do wprowadzenia HACCP, określających warunki sanitarno-higieniczne dla produkcji środków rolno- spożywczych.

Ustawa z dn.11.05.2001r. w zakresie warunków zdrowotnych żywności i żywienia

Ustawa z dnia 24 lipca 2002r. O zmianie ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia oraz innych ustaw.

Europejskie prawodawstwo w zakresie HACCP- Dyrektywy

Dyrektywa Rady 89/397/EWG w zakresie:

- ochrony zdrowia ludzkiego,
- urzędowej kontroli artykułów żywnościowych,
- inspekcji pobierania próbek, analiz i dokumentacji.

Dyrektywa Rady 93/43/EEC w zakresie:

- obowiązku stosowania w produkcji zasad HACCP,
- wymogów dotyczących higieny, zakupów, dystrybucji i sprzedaży żywności.

Z wymienionych krajowych aktów prawnych- podstawowymi, dostosowującymi polskie prawo żywnościowe do prawodawstwa UE są dwie ustawy:

USTAWA z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia

(Dz. U. Nr 63 z dnia 22 czerwca 2001, poz. 634),

USTAWA z dn.24 lipca 2002 r- o zmianie ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia oraz innych ustaw

(Dz.U.Nr.135, poz.1145)

Ustawy określają: warunki produkcji żywności, substancji pomagających w przetwarzaniu, dozwolonych substancji dodatkowych, innych składników żywności oraz obrotu tymi artykułami, wymagania dotyczące zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej artykułów, wymagania dotyczące przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji i w obrocie artykułami, wymagania zdrowotne wobec osób biorących udział w procesie produkcji i w obrocie artykułami, oraz wymagania dotyczące kwalifikacji tych osób w zakresie

przestrzegania zasad higieny, wymagania dotyczące materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zasady przeprowadzania urzędowej kontroli żywności.

Ustawy regulują obowiązek wdrożenia systemu HACCP oraz wdrożenia i stosowania zasady dobrej praktyki produkcyjnej i dobrej praktyki higienicznej (GMP i GHP).

Isozne fragmenty Ustawy z dn.11 maja 2001r. z uwzględnieniem zmian według ustawy z dn.24 lipca 2002r. :

Art.3 pkt.

32) dobra praktyka higieniczna- działania, które muszą być podjęte i warunki higieniczne, które muszą być spełnione na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności,

33) dobra praktyka produkcyjna – działania ,które muszą być podjęte i warunki, które muszą być spełnione, aby produkcja żywności odbywała się w sposób zapewniający jej właściwą jakość zdrowotną, zgodnie z przeznaczeniem

Art.29. System HACCP obejmuje następujące zasady i tryb postępowania:

- 1) zidentyfikowanie i ocenę zagrożeń jakości zdrowotnej żywności oraz ryzyka ich wystąpienia ,a także środków kontroli i metod przeciwdziałania tym zagrożeniom,
- 2) określenie krytycznych punktów kontroli w celu wyeliminowania lub zminimalizowania występowania zagrożeń,
- 3) ustalenie dla każdego krytycznego punktu kontroli wymagań (parametrów),jaki powinien spełniać, i określenie granic tolerancji (limitów krytycznych),
- 4) ustalenie i wprowadzenie systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli,
- 5) ustalenie działań korygujących, jeżeli krytyczny punkt kontroli nie spełnia wymagań o których mowa w pkt.3,
- 6) ustalenie procedur weryfikacji w celu potwierdzenia, że system HACCP jest skuteczny i zgodny z planem,
- 7) opracowanie dokumentacji systemu HACCP dotyczącej etapów jego wprowadzenia oraz ustalenie sposobu rejestrowania i przechowywania danych oraz archiwizowania dokumentacji systemu.

Art.30.1. Kontrolę wewnętrzną w zakładzie organizuje, prowadzi i koordynuje Kierujący zakładem.

2. Kierujący zakładem jest obowiązany wdrożyć system HACCP uwzględniający specyfikę zakładu. Obowiązek wdrożenia systemu HACCP nie dotyczy małych przedsiębiorstw określonych w przepisach ustawy- Prawo działalności gospodarczej, którzy **obowiązani są wdrożyć i stosować zasady dobrej praktyki produkcyjnej i dobrej praktyki higienicznej.**

3.System HACCP wymaga zatwierdzenia, w drodze decyzji ,przez organy urzędowej kontroli żywności.

Ustawa z dn.11 maja 2001r.wchodzi w życie po upływie 3 miesięcy od dnia ogłoszenia,

z tym ,że:

1) art.41 ust.5 wchodzi w życie z dniem uzyskania przez Rzeczpospolitą Polską członkostwa w Unii Europejskiej,

2)art.10 ust.3,art.28 ust.2,art.30,art.32, art.36 ust.6 i art.48 ust.1 w zakresie systemu HACCP obowiązuje od dn.1 stycznia 2004r.

Należy zaznaczyć, że europejskie prawo żywnościowe ,do którego Polska dostosowuje swoje ustawodawstwo, jest obecnie reformowane. Zatwierdzono wstępnie projekt nowego rozporządzenia dotyczącego higieny żywności, które ma zastąpić wspomnianą wcześniej dyrektywę 93/43.-z obowiązkiem stosowania systemu HACCP przez wszystkie firmy branży żywnościowej. Rozwiązania takie podyktowane zostały koniecznością zapewnienia maksymalnego bezpieczeństwa żywności w obliczu pojawiających się masowych zagrożeń.

System HACCP,stanie się obligatoryjny we wszystkich zakładach produkcji i przetwórstwa żywności w Polsce od 1 stycznia 2004r.Przed wprowadzeniem w zakładzie systemu HACCP należy wdrożyć zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz zasady Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).

Kontrola procesów ,zgodnie z przedstawionymi uregulowaniami ustawowymi, wymaga zastosowania urządzeń pomiarowych ,automatyki, systemów wizualizacji i archiwizacji,