

Przetwórstwo lokalne w praktyce,  
zakładanie małych przetwórni oraz prace  
modernizacyjne w istniejących  
przetwórniach

**lek. wet. Andrzej Szpulak**

*specjalista w zakresie higieny zwierząt rzeźnych i żywności pochodzenia zwierzęcego*

## Opracowanie projektu technologicznego zakładu

wg Rozp. Min. Rol.

Wniosek do PLW o zatwierdzenie projektu

Powiadomienie PLW o rodzaju, zakresie, wielkości produkcji i rodzaju produktów

Uzyskanie decyzji PLW o zatwierdzeniu projektu technologicznego

Max 30 dni

Opracowanie dokumentacji projektowej  
i uzgodnienia: PIS, BHP, PPOŻ

**Budowa / modernizacja / adaptacja**

Opracowanie dokumentacji opartej na zasadach HACCP

Wniosek do PLW o zatwierdzenie/wpis do rejestru zakładów

Uzyskanie decyzji PLW o zatwierdzeniu/rejestracji zakładu i nadaniu WNI

Max 30 dni

**Rozpoczęcie produkcji**

## PROJEKT TECHNOLOGICZNY ZAKŁADU

Obowiązek opracowania projektu technologicznego dotyczy nie tylko nowo budowanych obiektów, lecz także adaptacji i zmiany sposobu użytkowania istniejących zakładów, tj. zmiany zakresu i wielkości produkcji lub wyposażenia pomieszczeń produkcyjnych.

## PROJEKT TECHNOLOGICZNY ZAKŁADU

Wymagania dla projektu technologicznego określa

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi

z dnia 18 marca 2013 r.

*w sprawie wymagań, jakie powinien spełniać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego*

*(Dz.U. 2013 poz. 434)*

## PROJEKT TECHNOLOGICZNY ZAKŁADU

Wymagania dla części opisowej projektu:

- a) określenie rodzaju działalności, z uwzględnieniem rodzaju surowców oraz rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego, które będą produkowane w zakładzie,
- b) dane dotyczące maksymalnej tygodniowej zdolności produkcyjnej zakładu,
- c) określenie systemu dostawy wody,
- d) opis sposobu przechowywania odpadów i ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego,
- e) wskazanie planowanej lokalizacji zakładu;

## PROJEKT TECHNOLOGICZNY ZAKŁADU

### Wymagania dla części graficznej projektu: (zakład zatwierdzony)

- a) zagospodarowanie terenu zakładu, z uwzględnieniem ogrodzeń, bram, dróg wewnętrznych, obiektów znajdujących się na terenie zakładu, magazynów i miejsc przechowywania odpadów i ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego (...)
- b) rzuty poziome kondygnacji zakładu z zaznaczeniem poszczególnych pomieszczeń i ich funkcji, miejsc, w których odbywają się poszczególne etapy produkcji, oraz wyposażenia pomieszczeń produkcyjnych, z wyróżnieniem stref o różnym stopniu ryzyka mikrobiologicznego,
- c) oznaczone numerami punkty poboru wody zimnej, gorącej oraz zmieszanej,

## PROJEKT TECHNOLOGICZNY ZAKŁADU

Wymagania dla części graficznej projektu:  
(*cd. zakład zatwierdzony*)

d) układ dróg:

- przemieszczania się osób zatrudnionych w zakładzie,
- przemieszczania surowców, półproduktów i produktów gotowych od przyjęcia surowców do wysyłki produktów gotowych,
- przemieszczania substancji dodatkowych, dodatków technologicznych i opakowań,
- usuwania odpadów, w tym opakowań i ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego.



## PROJEKT TECHNOLOGICZNY ZAKŁADU

Wymagania dla części graficznej projektu:  
*(działalność typu MLO)*

plany wykonane techniką trwałą w skali 1:100, przedstawiającej rzuty poziome kondygnacji zakładu, z zaznaczeniem poszczególnych pomieszczeń i ich funkcji, miejsc, w których odbywają się poszczególne etapy produkcji, oraz wyposażenia pomieszczeń produkcyjnych z uwzględnieniem punktów poboru wody, z wyróżnieniem stref o różnym stopniu ryzyka mikrobiologicznego oraz z zaznaczeniem dróg przemieszczania produkowanej żywności od przyjęcia surowców do wysyłki produktów gotowych.

## PROJEKT TECHNOLOGICZNY ZAKŁADU

W przypadku prowadzenia sprzedaży bezpośredniej projekt obejmuje jedynie część opisową:

- 1) określenie rodzaju działalności, z uwzględnieniem rodzaju surowców oraz rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego, które będą produkowane w zakładzie;
- 2) dane dotyczące maksymalnej tygodniowej zdolności produkcyjnej zakładu, a w przypadku produkcji produktów pszczelich nieprzetworzonych – dane o maksymalnej rocznej zdolności produkcyjnej;
- 3) określenie systemu dostawy wody;
- 4) opis sposobu przechowywania odpadów i ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego;
- 5) wskazanie planowanej lokalizacji zakładu.

# PROJEKT TECHNOLOGICZNY ZAKŁADU

Projekt technologiczny zakładu nie jest projektem budowlanym.

## Powiadomienie PLW przykład

Zakres produkcji:

- uśmiercanie i wstępna obróbka ryb, przetwórstwo ryb.

Wielkość produkcji:

- w zakresie uśmiercania i patroszenia 2,5 tony tygodniowo,
- w zakresie dzielenia i filetowania – 2 tony tygodniowo,
- w zakresie przetwórstwa – 0,2 tony tygodniowo.

Rodzaj produktów pochodzenia zwierzęcego, które mają być produkowane w zakładzie:

- ryby patroszone chłodzone,
- płaty, filety, dzwonka chłodzone,
- ryby wędzone.

## Wymagania dla pomieszczeń produkcyjnych

Prawo żywnościowe stawia jedynie ogólne warunki i cele jakie należy osiągnąć, nie narzucając jednocześnie konkretnych rozwiązań (np.: co do wielkości i układu pomieszczeń, rodzaju stosowanych materiałów wykończeniowych). Wybór sposobu w jaki wymagania zostaną spełnione należy do inwestora.

Część wymagań, tam gdzie mają one zastosowanie, (np.: natężenie oświetlenia, wielkość wymiany powietrza, powierzchnia szatni) jest regulowana innymi przepisami i normami (np.: przepisy BHP, Polskie Normy).

## Wymagania dla pomieszczeń produkcyjnych

Muszą być utrzymywane w czystości, w dobrym stanie i kondycji technicznej.

Wyposażenie, konstrukcja, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń:

- pozwala na odpowiednie utrzymanie, czyszczenie i/lub dezynfekcję, oraz zapewnia odpowiednią przestrzeń roboczą pozwalającą na higieniczne przeprowadzanie wszelkich działań,
- ma chronić przed gromadzeniem się brudu i zanieczyszczeniem żywności, kontaktem z materiałami toksycznymi, tworzeniem się skroplin i pleśni na powierzchni,
- umożliwia wykonywanie czynności zgodnie z dobrą praktyką higieniczną, ochronę przed szkodnikami, ew. ich zwalczanie,
- zapewnia warunki przetwarzania i przechowywania żywności w odpowiedniej temperaturze.

## Wymagania dla pomieszczeń produkcyjnych

Musi być dostępna odpowiednia ilość ubikacji splukiwanych wodą. Ubikacje nie mogą łączyć się bezpośrednio z pomieszczeniami, w których pracuje się z żywnością.

Musi być dostępna odpowiednia liczba umywalek, właściwie usytuowanych i przeznaczonych do mycia rąk. Umywalki do mycia rąk muszą mieć ciepłą i zimną bieżącą wodę, muszą być zaopatrzone w środki do mycia rąk i do higienicznego ich suszenia.

W miarę potrzeby należy stworzyć takie warunki, aby stanowiska do mycia żywności były oddzielone od umywalek.

Muszą istnieć odpowiednie i wystarczające systemy naturalnej lub mechanicznej wentylacji. Trzeba unikać mechanicznego przepływu powietrza z obszarów skażonych do obszarów czystych.

Pomieszczenia żywnościowe muszą posiadać odpowiednie naturalne i/lub sztuczne oświetlenie.

Środki czyszczące i dezynfekujące nie mogą być przechowywane w obszarach, gdzie pracuje się z żywnością.

## Wymagania dla pomieszczeń produkcyjnych

W pomieszczeniach, w których się poddaje obróbce lub przetwarza środki spożywcze:

- powierzchnie podłóg muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia. Wymaga to stosowania nieprzepuszczalnych, niepochłaniających, zmywalnych oraz nietoksycznych materiałów. Gdzie sytuacja tego wymaga, podłogi muszą zapewniać odpowiednie odwadnianie podłogowe,
- powierzchnie ścian muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia/dezynfekcji. Wymaga to stosowania nieprzepuszczalnych, niepochłaniających, zmywalnych oraz nietoksycznych materiałów oraz gładkiej powierzchni aż do wysokości odpowiedniej dla wykonywanych czynności,
- sufity muszą być wykończone w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń oraz strząsanie cząstek



## Wymagania dla pomieszczeń produkcyjnych

- okna i inne otwory muszą być skonstruowane w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń. Okna otwierane na zewnątrz muszą, tam gdzie jest to niezbędne, być wyposażone w ekrany zatrzymujące owady,
- drzwi muszą być łatwe do czyszczenia oraz, w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to zastosowania gładkich i niepochlaniających powierzchni,
- powierzchnie (wraz z powierzchniami wyposażenia) w obszarach, w których pracuje się z żywnością, a w szczególności te pozostające w kontakcie z żywnością, muszą być w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję oraz nietoksycznych materiałów

## Wymagania dla pomieszczeń produkcyjnych

W praktyce oznacza to, że:

- Konstrukcja, wielkość i wyposażenie pomieszczeń uzależnione są do rodzaju i wielkości produkcji.
- Rozmieszczenie pomieszczeń nie może powodować tzw. krzyżowania dróg. Można tego uniknąć poprzez np.: rozdzielenie procesów w czasie.
- Zależnie od wielkości produkcji przechowywanie żywności we właściwej temperaturze może mieć miejsce w chłodniach lub urządzeniach chłodniczych.
- Oświetlenie pomieszczeń, naturalne lub sztuczne, ma być odpowiednie do wykonywanych czynności. Natężenie oświetlenia w pomieszczeniach regulują PN.
- Wentylacja pomieszczeń ma zapobiegać powstawaniu skroplin.
- Pomieszczenia muszą być zabezpieczone przed dostępem szkodników i innymi zanieczyszczeniami.

## Wymagania dla pomieszczeń produkcyjnych

- Należy zapewnić wodę zdatną do picia, do celów technologicznych, sanitarnych i socjalnych pracowników. .
- Stanowiska przeznaczone do mycia żywności należy oddzielić od stanowisk przeznaczonych do mycia rąk.
- Ilość umywalek z ciepłą i zimną wodą, zaopatrzonych w środki do mycia rąk i ręczniki jednorazowe zależy od charakteru produkcji, wielkości zakładu i ilości pracowników.
- Ilość ubikacji oraz wielkość szatni uzależniona jest od wielkości zakładu i ilości pracowników.
- Tam gdzie to konieczne i uzasadnione technologicznie, pomieszczenia powinny być wyposażone w kratki ściekowe. Kratek nie instaluje się np.: w mroźni i magazynach „suchych”.
- Środki do mycia i dezynfekcji należy przechowywać w osobnych pomieszczeniach (innych niż żywnościowe) lub zamykanych szafach.

## Wymagania dla pomieszczeń produkcyjnych

Wszystkie materiały i rozwiązania spełniające poniższe wymagania mogą być zastosowane w konstrukcji powierzchni pomieszczeń produkcyjnych:

- powierzchnie podłóg nieprzepuszczalne, zmywalne, z nietoksycznych materiałów, łatwe do mycia i dezynfekcji,
- powierzchnie ścian nieprzepuszczalne, zmywalne, z nietoksycznych materiałów, łatwe do mycia i dezynfekcji, gładkie do niezbędnej wysokości,
- konstrukcja okien i sufitów uniemożliwiająca gromadzenie się zanieczyszczeń,
- otwierane okna zabezpieczone siatkami przeciwko owadom,
- powierzchnia drzwi gładka, nienasiąkliwa, łatwa do utrzymania w czystości.

## Wymagania dla sprzętu

Sprzęt, urządzenia i inne przedmioty mające kontakt z żywnością nie mogą powodować jej zanieczyszczenia.

Muszą być utrzymywane w dobrym stanie i kondycji technicznej,

Musi istnieć możliwość ich mycia i dezynfekcji,

Muszą być czyszczone (myte, dezynfekowane) z częstotliwością zależną do potrzeb,

Muszą być tak zainstalowane, aby możliwe było czyszczenie obszaru wokół nich,

Sprzęt drobny (noże) powinien być sterylizowany w wodzie o temperaturze min. 82°C, co 2 godziny przez min. 10 minut.

# System oparty na zasadach HACCP

System HACCP jest instrumentem mającym pomóc przedsiębiorstwom sektora spożywczego w osiągnięciu wyższego standardu bezpieczeństwa żywności

System HACCP zakłada logiczne i uporządkowane podejście do zapewnienia bezpieczeństwa żywności poprzez identyfikację i ocenę zagrożeń na poszczególnych etapach procesu produkcyjnego a następnie zastosowanie rozwiązań pozwalających na eliminację zidentyfikowanych zagrożeń lub ich minimalizację do akceptowalnego poziomu.

Działania w ramach systemu koncentrują się na kontroli zagrożeń (zapobieganiu niezgodnościom) na poszczególnych etapach, zamiast kontroli produktów gotowych.

System HACCP służy zapewnieniu **BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCI**

MOŻE jednocześnie służyć innym celom – zarządzaniu jakością.

## System oparty na zasadach HACCP

Opracowanie i realizacja procedur opartych na zasadach HACCP, obejmuje:

- 1) określenie (istotnych) zagrożeń dla bezpieczeństwa żywności w procesie produkcji,
- 2) określenie etapów (procesów, czynności, punktów) w procesie produkcji, których kontrolowanie jest konieczne ze względu na bezpieczeństwo żywności (punkty krytyczne),
- 3) określenie wartości (tzw. limitów krytycznych) w tych punktach oddzielających wartości prawidłowe od nieprawidłowych,
- 4) określenie sposobu monitorowania tych wartości,
- 5) określenie jakie działania mają być podjęte jeśli monitoring wykaże, że zmierzone wartości są nieprawidłowe,
- 6) określenie sposobu weryfikacji skuteczności opracowanych procedur, opracowanie dokumentacji dotyczącej przeprowadzanych działań.
- 7) opracowanie niezbędnej dokumentacji

System HACCP powinien być elastyczny i proporcjonalny do skali przedsiębiorstwa.

## Wniosek o zatwierdzenie/wpis do rejestru zakładów

Wniosek o wpis do rejestru zakładów oraz wniosek o zatwierdzenie zakładu składa się w formie pisemnej, w terminie co najmniej 30 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności

Wniosek zawiera:

- 1) imię, nazwisko, miejsce zamieszkania i adres albo nazwę, siedzibę i adres wnioskodawcy,
- 2) numer KRS albo CEIDG albo numer identyfikacyjny w ewidencji gospodarstw rolnych w rozumieniu przepisów o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności – w przypadku pomieszczeń gospodarstwa, z wyłączeniem gospodarstw rybackich, o ile taki numer posiada,
- 3) określenie rodzaju i zakresu działalności, która ma być prowadzona, w tym rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego, które mają być produkowane w tym zakładzie,
- 4) określenie lokalizacji zakładu, w którym ma być prowadzona działalność,



## Kategorie zakładów – możliwości i ograniczenia

### Sprzedaż bezpośrednia

Surowce: tylko własne

Zakres produkcji: - sprzedaż żywych ryb,  
- uśmiercanie i patroszenie,  
- odgławianie, usuwanie płetw

Limit sprzedaży: bez limitu

Odbiorcy: konsument końcowy, zakłady detaliczne

## Kategorie zakładów – możliwości i ograniczenia

Sprzedaż bezpośrednia może być prowadzona na obszarze województwa, w którym prowadzona jest produkcja lub na obszarze sąsiadujących z nim województw.



## Kategorie zakładów – możliwości i ograniczenia

### Działalność marginalna, lokalna i ograniczona

Surowce:	własne lub/i z zakupu
Zakres produkcji:	- wstępna obróbka ryb - przetwórstwo
Limit wagowy:	konsument końcowy bez limitu zakłady detaliczne 150 kg tygodniowo
Odbiorcy:	konsument końcowy, zakłady detaliczne

## Kategorie zakładów – możliwości i ograniczenia

Miejsca sprzedaży oraz zakłady, do których następuje dostawa, muszą znajdować się na obszarze województwa, w którym prowadzona jest produkcja lub na obszarze sąsiadujących z nim powiatów.



## Kategorie zakładów – możliwości i ograniczenia

### Zakład zatwierdzony

Surowce: własne lub/i z zakupu

Zakres produkcji: - uśmiercanie i wstępna obróbka ryb  
- przetwórstwo.

Limit wagowy: bez limitu

Odbiorcy: bez ograniczeń

## Kategorie zakładów – możliwości i ograniczenia

Dozwolony obszar handlu w ramach prowadzenia zakładu zatwierdzonego:  
teren UE



## **Dobrostan ryb**

Od 1 stycznia 2012 r. na mocy ustawy o ochronie zwierząt:

*transport żywych ryb lub ich przetrzymywanie w celu sprzedaży bez dostatecznej ilości wody umożliwiającej oddychanie*

uznawane jest za znęcanie się nad zwierzętami

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 1099/2009**

**z dnia 24 września 2009 r.**

**w sprawie ochrony zwierząt podczas ich uśmiercania**

*podczas uśmiercania i działań związanych z uśmiercaniem zwierzętom oszczędza się wszelkiego niepotrzebnego bólu, niepokoju lub cierpienia.*

## *Dobrostan ryb*

Dopuszczalne jest uśmiercanie ryb poprzez uderzenie w głowę powodujące utratę świadomości w połączeniu ze skrwawieniem lub zniszczeniem mózgu lub dekapitacje po uprzednim ogłuszeniu.

Zabronione jest uśmiercanie zwierząt kręgowych, w tym ryb, przy udziale dzieci lub w ich obecności.



Dziękuję za uwagę