

dr inż. HALINA TURLEJSKA • MARCIN MUSZYC

P O R A D N I K

Pracownia do pozyskiwania miodu w sprzedaży bezpośredniej oraz w rolniczym handlu detalicznym



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Instytucja odpowiedzialna za treść: Urząd Marszałkowski Województwa Podlaskiego w Białymstoku.
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

Urząd Marszałkowski Województwa Podlaskiego w Białymstoku

Poradnik

pracownia do pozyskiwania miodu w sprzedaży
bezpośredniej oraz w rolniczym handlu
detalicznym

dr Halina Turlejska
Marcin Muszyc

Recenzja naukowa: dr hab. **Grzegorz Borsuk**, kierownik Zakładu Pszczelnictwa, Uniwersytet
Przyrodniczy w Lublinie

Białystok 2019

Wersja z 20 listopada 2019 r. udostępniana celem zasięgnięcia opinii stron, których interesy mogą zostać w znaczny sposób dotknięte, takich jak właściwe organy i grupy konsumentów zgodnie z postanowieniami art. 8 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE. L. z 2004 r. Nr 139, str. 1 z późn. zm.)

**Uwagi oraz opinie dot. poradnika prosimy kierować na e-mail:
produkty@wrotapodlasia.pl**



**Podlaskie Centrum
Produktu Lokalnego**



PCPL.wrotapodlasia.pl

Spis treści

I. Wstęp.....	5
II. Słowniczek	7
III. Przepisy prawa mające zastosowanie do zakresu poradnika	8
Przepisy europejskie.....	9
Przepisy krajowe.....	12
Rolniczy handel detaliczny (RHD)	13
Sprzedaż bezpośrednia	14
IV. Wskazówki organizacyjne i techniczne do zorganizowania pracowni do pozyskiwania miodu	17
Wymogi konstrukcyjne i organizacyjno-techniczne pracowni do pozyskiwania miodu	18
Elementy konstrukcyjne	19
„Ozdoby” w pomieszczeniu pracowni miodowej	20
Podłączenie do mediów.....	20
Wyposażenie zapewniające higienę pszczelarza	21
Otoczenie pracowni do pozyskiwania miodu	22
V. Wyposażenie miodowej pracowni oraz sprzęt pszczelarski	23
Układ urządzeń i powierzchni roboczych	23
Stosowane (bezpieczne) materiały.....	23
Powierzchnie robocze	24
Drugorzędne elementy wyposażenia	24
Urządzenia, narzędzia i drobny sprzęt pszczelarski	25
VI. Procedury postępowania w procesie technologicznym pozyskiwania miodu	26
Rozpoczęcie pracy - zmiana odzieży i mycie rąk.....	26
Przewóz korpusów (skrzynek transportowych) do miodowej pracowni pszczelarza	28
Wnoszenie plastrów do pracowni	29
Odsklepianie plastrów	29
Wstawienie plastrów do miodarki-wirówki i odwirowanie miodu.....	29
Cedzenie miodu.....	30
Przetrzymywanie miodu w odstojniku	30

Konfekcjonowanie i rozlew miodu do słoików	31
Przygotowanie słoików - Postępowanie ze słoikami	31
Przechowywanie, transport oraz sprzedaż miodu.....	34
Transport i sprzedaż miodu poza miejscem produkcji – np. na bazarze.....	35
VII. Funkcjonowanie pracowni do pozyskiwania miodu i utrzymanie urządzeń i sprzętu w czystości.....	36
Ogólne zalecenia co do częstotliwości mycia oraz stosowania środków czystości.....	36
Sposoby mycia i dezynfekcji	37
Wykorzystanie chemii do mycia i dezynfekcja: czy zawsze jest konieczna?	37
Sprzątanie pracowni	38
Mycie podłóg.....	38
Porządki generalne	38
VIII. Woda i ścieki	38
IX. Zdrowie i higiena pszczelarza	41
Zdrowie pszczelarza i orzeczenia lekarskie	41
Higiena pszczelarza w pracowni do pozyskiwania miodu : zalecenia ogólne	41
X. Postępowanie z odpadami	42
XI. Zabezpieczenie przed szkodnikami i zwierzętami domowymi.....	44
XII. Dokumentacja	45
XIV. Modelowe przykłady aranżacji pracowni do pozyskiwania miodu	48
Przykład 1: pracownia mobilna.....	49
Przykład 2: pracownia w zaadaptowanym pomieszczeniu gospodarskim	51
Przykład 3: pracownia w wersji rustykalnej (domek pszczelarza).....	53
Przykład 4: pracownia profesjonalna	55
Załącznik: wybrane akty prawne.....	57
Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych [fragmenty]	57
Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2015 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej [z pominięciem §20-39]... 68	

I. Wstęp

Szanowni Czytelnicy!

Przekazujemy w Państwa ręce poradnik omawiający podstawowe zasady postępowania przy produkcji miodu. Kierowany jest on głównie do osób zajmujących się pszczelarstwem w małych rodzinnych pasiekach. Poradnik może posłużyć do lepszego zrozumienia i rozsądnego stosowania w praktyce przepisów prawa. Opracowanie jest efektem rozlicznych wizyt w funkcjonujących pasiekach, jak też spotkań z przedstawicielami branży oraz organów nadzoru i jesteśmy przekonani, że zawarte tu informacje pozwalają odpowiednio przygotować miejsce do produkcji, które nazywamy pracownią do pozyskiwania miodu. Słowo odpowiednio rozumiemy tu jako znalezienie możliwie niedrogich rozwiązań konstrukcyjnych i organizacyjnych, które jednakże bez kompromisów zapewniałyby należyty poziom higieny oraz bezpieczeństwa żywności. Wyrażamy także nadzieję, że poradnik będzie przydatny w codziennej pracy organów urzędowej kontroli żywności, w tym szczególnie inspekcji weterynaryjnej, która pełni w Polsce funkcję nadzoru m. in. pod względem higieny oraz prowadzi rejestr pszczelarzy sprzedających swój miód (czyli fachowo mówiąc wprowadzających go do obrotu).

Na potrzeby tego opracowania musieliśmy dokonać pewnych założeń i doprecyzować grupę docelową. Z różnych względów (o których piszemy dalej) przyjmujemy, że naszymi adresatami są pszczelarze posiadający pasiekę liczącą do 80 rodzin pszczelich. Produkty z takiej pasieki sprzedawane są zazwyczaj w oparciu o przepisy sprzedaży bezpośredniej (sp. bezp.) lub też w ramach rolniczego handlu detalicznego (RHD). Założyliśmy również, że pracownia do pozyskiwania miodu zlokalizowana będzie w bezpośredniej bliskości jego siedziska, dzięki czemu istnieje możliwość wygospodarowania dodatkowych pomieszczeń na potrzeby zapewnienia toalety oraz zaplecza technicznego pasieki (zwiemy je podręczną pracownią pasieczną przeznaczoną do obsługi pasieki oraz utrzymania uli i ich wyposażenia). Zgodnie z najczęstszą praktyką przyjmujemy również, że przy produkcji miodu pracują wyłącznie pszczelarz, ewentualnie członkowie jego rodziny (nie są zatrudniane żadne osoby spoza rodziny pszczelarza).

Warto również zaznaczyć, że w opracowaniu nie poruszamy kwestii związanych z chowem hodowlą pszczoł oraz zapewnieniem ich zdrowia, a także nie przedstawiamy działań i prac związanych z obsługą rodzin pszczelich. Tematyka ta jest szeroko opisana w piśmiennictwie fachowym, w tym zwłaszcza w dostępnych poradnikach pszczelarskich. Rzec można, że z punktu widzenia produkcji miodu interesuje nas proces od momentu wniesienia plastrów do pracowni. W poradniku pomijamy również kwestie produktów pszczelich innych niż miód (zwłaszcza miody z dodatkami itp.). Wynika to z faktu, że przetwarzanie produktów nie stanowi tzw. produkcji pierwotnej (zwanej podstawową) i w efekcie podlega nieco innym regulacjom. Wprowadzanie wątku przetwórstwa mocno komplikowałoby odbiór poradnika dla większości pszczelarzy. Postawiliśmy sobie za cel, aby materiał był możliwie przystępny w odbiorze.

Mamy nadzieję, że lektura poradnika zachęci pszczelarzy do podjęcia się sprzedaży miodu w legalny sposób, aby nie narażać się na sankcje karne. Mamy nadzieję, że wspólnie dojdziemy do wniosku, że nie należy obawiać się zarejestrowania sprzedaży bezpośredniej miodu (co jest obowiązkiem wynikającym z przepisów prawa). Biorąc pod uwagę przydatność opracowania dla pszczelarzy praktyków postanowiliśmy poświęcić trochę uwagi również kwestiom podatkowym oraz formom prowadzenia działalności. Więcej informacji o sprzedaży bezpośredniej, rolniczym handlu detalicznym oraz innych istotnych dla producenta sprawach, można znaleźć na stronie internetowej Podlaskiego Centrum Produktu Lokalnego **PCPL.wrotapodlasia.pl** – zapraszamy do odwiedzania i korzystania.

Poradnik powstał w ramach środków Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich.

II. Słowniczek

- **Atest** - dokument wystawiony przez instytucję upoważnioną do oceny jakości wyrobów poświadczający, że dany wyrób lub usługa spełnia ustalone normy i może podlegać sprzedaży

- **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;

- **HACCP** –system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (ang Hazard Analysis and Critical Control Points) - 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 (zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności z dnia 25 sierpnia 2006 r – D.U nr 71, poz. 1225 .

- **Miód** - naturalny słodki produkt wytwarzany przez pszczoły miodne *Apis mellifera* poprzez łączenie własnych wydzielin z nektarem roślin lub wydzielin żywych części roślin lub wydalin owadów ssących soki żywych części roślin, składowany, odparowywany i pozostawiony do dojrzewania w plastrach.

- **Pracownia do pozyskiwania miodu** – pomieszczenie technologiczne, w którym prowadzi się prace związane z pozyskiwaniem i obróbką miodu (w nomenklaturze urzędowej określa się ją mianem „zakładu”, a pszczelarz go prowadzący kwalifikuje się do określenia „podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze”). Pomieszczenie to bywa nazywane potocznie *miodową pracownią*.

- **Podręczna pracownia pasieczna** - pomieszczenie pomocnicze, w którym wykonuje się prace związane z obsługą rodzin pszczelich i przechowywania sprzętu pszczelarskiego.

- **Produkcja podstawowa** - zgodnie z art. 3 ust. 17 rozporządzenia (WE) nr 178/2002: oznacza produkcję, uprawę lub hodowlę produktów podstawowych, w tym zbioru dojenie zwierząt gospodarskich. Oznacza także łowiectwo i rybołówstwo oraz zbieranie runa leśnego. Przepisy mające zastosowanie do produkcji podstawowej są określone w załączniku I, części

A, pkt I ppkt (1) rozporządzenia (WE) nr 852/2004. Załącznik I, część A, pkt I ppkt (1) rozporządzenia (WE) nr 852/2004 obejmuje również następujące działania związane z produkcją podstawową: transport, składowanie i przetwarzanie surowców (produktów podstawowych) w miejscu produkcji, pod warunkiem że nie zmienia to znacznie ich charakteru;

- **Rolniczy Handel Detaliczny** (dalej podany jako skrót RHD): uproszczona forma prowadzenia sprzedaży, z którym wiążą się pewne ograniczenia dotyczące odbiorcy końcowego oraz terytorium.

- **Sprzedaż bezpośrednia** (dalej sp. bezp.): alternatywna, uproszczona forma pozyskiwania i sprzedaży produktów rolnych w tym miodu, która wiąże się ograniczeniami dotyczącymi odbiorcy końcowego oraz terytorium.

III. Przepisy prawa mające zastosowanie do zakresu poradnika

Miód jest produktem podstawowym (czyli należy do grupy tzw. produkcji pierwotnej). Oznacza to, że w toku czynności nie zmienia on znacznie swego charakteru od momentu pozyskania ze stanu naturalnego, do czasu gdy pojawia się w sprzedaży (czyli gdy zostanie wprowadzony do obrotu). Potwierdzenie tego faktu znajdziemy w wytycznych Komisji Europejskiej:

Miód i inne produkty pszczelarzkie: wszelka działalność w zakresie pszczelarstwa jest uznawana za produkcję podstawową. Obejmuje to chów i hodowlę pszczół (nawet jeśli w zakresie tej działalności jest posiadanie rodzin pszczelich oddalonych od gospodarstwa pszczelarza), zbiór miodu, wirowanie miodu oraz jego pakowanie w gospodarstwie pszczelarza. Inne działania prowadzone poza gospodarstwem pszczelarza (np. wirowanie lub pakowanie miodu), w tym działania prowadzone w imieniu pszczelarzy przez zakłady o charakterze spółdzielczym (np. spółdzielnie), nie są objęte zakresem produkcji podstawowej¹.

Żeby lepiej zrozumieć to zagadnienie posłużmy się analogią:

Zbiór produktów podstawowych: ziemniak, kapusta (w główce), zboże (ziarno).

¹ Wytyczne dotyczące wykonania niektórych przepisów rozporządzenia (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych, Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Zdrowia i Bezpieczeństwa Żywności, Bruksela 2018 https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_fh_legis_guidance_reg-2004-852_pl.pdf

Zbiór produktów przetworzonych: frytki, kapusta siekana, mąka.

Nieprzypadkowo więc zakres naszego poradnika doprecyzowujemy na poziomie „czystego” miodu „prosto z pasieki”. Biorąc pod uwagę założenia, które przywołaliśmy we wstępie, każdy z aspektów poruszanych w niniejszym poradniku należy rozpatrywać w kontekście produkcji pierwotnej. Warto zaznaczyć, że wcale nie oznacza to, że wytwarzaniem miodu mogą zajmować się wyłącznie rolnicy. Do tematów związanych z podatkami oraz formułą prowadzenia sprzedaży miodu wrócimy w dalszej części opracowania.

Miód kremowany – produkt podstawowy, czy przetworzony?

Z uwagi na naturalny proces krystalizacji, który występuje w miodzie, produkt ten zazwyczaj dość szybko staje się twardy. Nie powinno to w żadnym stopniu odstraszać konsumenta – wręcz przeciwnie. Niemniej jednak niektórzy konsumenci z różnych względów mają jednak potrzebę posiadania miodu w formie płynnej - patoki. Procesem, który przywraca miodowi w pewnym stopniu jego plastyczność jest kremowanie. Polega ono na powolnym, mechanicznym rozbiciu kryształów miodu i uwolnieniu z nich zapachu co przekłada się również na smak. Konsystencja miodu skremowanego przybiera konsystencję serka homogenizowanego. Biorąc pod uwagę, że nie ma tu mowy o znacznej zmianie charakteru produktu, należy uznać, że miód kremowany wciąż jest produktem podstawowym i może być wytwarzany w proponowanych przez nas rozwiązaniach organizacyjnych.

Przepisy europejskie

Biorąc pod uwagę powyższe założenia, na gruncie prawa europejskiego, zastosowanie ma przede wszystkim rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych². Najważniejszym przesłaniem pozostaje to, że główna odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności spoczywa na podmiocie prowadzącym przedsiębiorstwo spożywcze (czyli w tym przypadku na pszczelarzu).

Tak więc stosowanie określonych zasad i procedur higieny nie dotyczy nas, tylko w sytuacji, gdy całość miodu z naszej pasieki spożywamy osobiście (ale już sprzedaż, a nawet organizowanie publicznych, bezpłatnych degustacji jest już wprowadzaniem żywności

² Dz. U. UE. L. z 2004 r. Nr 139, str. 1 z późn. zm.

do obrotu kwalifikuje nas do spełniania pewnych wymogów higienicznych). Należy zwrócić szczególną uwagę na artykuł 4 ust. 1 rozporządzenia 852/2004

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego prowadzące produkcję podstawową oraz te powiązane działania, które są wymienione w załączniku I, postępują zgodnie z ogólnymi przepisami dotyczącymi higieny ustanowionymi w Części A załącznika I [...].

Dla Państwa wygody, na końcu poradnika zamieściliśmy przywoływane fragmenty przepisu. Zachęcamy do zapoznania się z tą regulacją – ma ona znaczenie również w kontekście procesów chowu pszczół, które jak wspomnieliśmy, pozostawiamy na marginesie poradnika.

Najistotniejszym dla nas pytaniem jest: czy w opisywanych przez nas pasiekach zastosowanie mają zasady systemu HACCP, którego (zazwyczaj niesłusznie) obawiają się wszyscy producenci, a także niektórzy inspektorzy nadzoru?

Odpowiedź na to pytanie znajdziemy w przywołanym już rozporządzeniu 852/2004 (artykuł 5). Wynika z niego, że w zasadzie producenci żywności opracowują, wykonują i utrzymują stałą procedurę lub procedury na podstawie zasad HACCP wyłącznie jeśli zajmują się produktem przetworzonym³. Z uwagi na fakt, że ustaliliśmy, że miód (jeśli go z niczym nie mieszamy) jest produktem podstawowym (należy do produkcji pierwotnej), do naszych celów wystarczy wiedzieć, że do zapewnienia higieny wystarczy stosowanie dobrej praktyki higienicznej.

W kontekście przywołanego rozporządzenia 852/2004 warto wspomnieć jeszcze o dwóch sprawach. Po pierwsze niniejszy poradnik powstał jako „wytyczne dobrej praktyki higienicznej”. Takie wytyczne mają stanowić nieobowiązkową pomoc przy wypełnianiu obowiązków producenta wynikających z zapisów omawianego rozporządzenia. Przywołajmy tu odpowiednie fragmenty przepisu⁴:

Artykuł 7

Opracowywanie, upowszechnianie i korzystanie z wytycznych

Państwa Członkowskie zachęcają do opracowywania krajowych wytycznych dobrej praktyki higienicznej[...]

³ Pełne brzmienie artykułu zamieszczamy w załączniku do poradnika.

⁴ jw.

Zachęca się do upowszechniania i korzystania zarówno z wytycznych krajowych jak i wspólnotowych. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mogą jednakże korzystać z tych wytycznych lecz są one nieobowiązkowe.

Artykuł 8

Wytyczne krajowe

1. Jeżeli opracowywane są krajowe wytyczne dobrej praktyki, są one opracowywane i upowszechniane przez sektory spożywcze:

a) po zasięgnięciu opinii stron, których interesy mogą zostać w znaczny sposób dotknięte, takich jak właściwe organy i grupy konsumentów;

b) uwzględniając odpowiednie kodeksy praktyki z Kodeksu Żywnościowego; oraz

c) jeżeli dotyczą produkcji podstawowej i tych powiązanych działań, które są wymienione w załączniku I, uwzględniając zalecenia określone w Części B załącznika I.

[...] .

3. Państwa Członkowskie oceniają wytyczne krajowe w celu zapewnienia, że:

a) Zostały one opracowane zgodnie z ust. 1;

b) Ich treść ma praktyczne zastosowanie dla sektorów, do których się odnoszą [...]

Z punktu widzenia pszczelarza oraz inspektorów nadzoru istotna jest informacja, że zawarte w poradniku treści zostały uzgodnione m. in. z odpowiednimi organami administracji publicznej szczebla centralnego, jednakże producent nie ma obowiązku posłkowania się zawartymi tu zaleceniami (co nie znaczy, że może zignorować odpowiednie wymogi – może po prostu sprostać im na swój sposób).

Drugą istotną informacją jest taka, że w rozporządzeniu 852/2004 znajdziemy odesłanie do innego aktu prawa europejskiego: rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego⁵. Z punktu widzenia pszczelarza można się do nich nie stosować. Wynika to z faktu, iż pomimo zakwalifikowania tam miodu do żywności pochodzenia zwierzęcego, to produkt ten nie został obarczony żadnymi specjalnymi wymogami.

Na zakończenie warto wspomnieć jeszcze 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

⁵ Dz. U. UE. L. z 2004 r. Nr 139, str. 55 z późn. zm.

oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności. Co prawda wytycza ono pewne standardy – w tym związane z bezpieczeństwem, odpowiedzialnością producenta oraz podnosi rolę wiedzy naukowej w traktowaniu o żywności, niemniej jednak z uwagi na dość ogólny charakter, nie ma potrzeby skupiać na nim uwagi pszczelarza.

Podsumowując: w poszczególnych częściach poradnika proponujemy Państwu określone rozwiązania organizacyjne i praktyczne, które wyczerpują m. in. wymogi rozporządzenia 852/2004 w kontekście higieny produkcji.

Przepisy krajowe

Na gruncie prawa polskiego najważniejszymi przepisami, które interesują nas pod względem higieny produkcji miodu są:

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252).
- Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 824)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2015 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz. U. poz. 1703).

Nie wdając się w bardziej szczegółowe analizy prawne, w pewnym uproszczeniu można stwierdzić, że na gruncie produkcji lokalnej⁶ w Polsce funkcjonują dwa uproszczone modele i wprowadzania miodu do obrotu:

- 1) rolniczy handel detaliczny (który wymogi higieniczne wywodzi bezpośrednio z omawianego w poprzednim rozdziale rozporządzenia 852/2004).
- 2) sprzedaż bezpośrednia (gdzie w rozporządzeniu krajowym zdefiniowano specyficzne dla tej formy działalności wymogi higieniczne).

W interesującym nas temacie, wymogi higieniczne związane z lokalną produkcją miodu będą dość porównywalne (jeśli nie identyczne) pomiędzy tymi dwiema formami prowadzenia działalności. Obydwie uproszczone formy działalności, jakimi są RHD i sprzedaż bezpośrednia wiążą się jednak z pewnymi ograniczeniami, dlatego omówimy je po kolei.

⁶ rozumianej jako bezpośrednie dostawy, dokonywanych przez producenta, małych ilości surowców do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego w myśl rozporządzenia 852/2004

Odniesiemy się zwłaszcza do zakresu stosowania przepisów higienicznych, jak też zasygnalizujemy kluczowe zagadnienia organizacyjno-podatkowe oraz wskażemy na ograniczenia wiążące się z danymi formami działalności.

Rolniczy handel detaliczny (RHD)

Zakres stosowania przepisów higieny: RHD na gruncie przepisów krajowych nie tworzy odrębnego zbioru wytycznych o charakterze higienicznym, co oznacza, że zastosowanie mają przepisy ogólne – w tym zwłaszcza wynikające z opisanego we wcześniejszym rozdziale prawa europejskiego. Z punktu widzenia miejsca produkcji istotna jest możliwość wykorzystania w tej formie działalności pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, co oznacza, że w tym wariancie możemy użyć np. kuchni do wirowania i rozlewania miodu. Uważamy jednak, że takie rozwiązanie jest nieoptymalne i mimo wszystko rekomendujemy wygospodarowanie dedykowanego pomieszczenia na potrzeby pracowni do pozyskiwania miodu. Należy jednak pamiętać, że w trakcie odsklepiania, wirowania i rozlewania miodu, pomieszczenie to powinno być wyłączone z użytku dla innych domowników.

Inne najważniejsze uwarunkowania RHD:

- Co najmniej 50% produkcji pochodzi z własnych upraw, hodowli lub chowu. Zgodnie z zakresem objętym poradnikiem, przedmiotem sprzedaży jest wyłącznie miód z własnej pasieki, więc nie ma problemu z wypełnieniem tego wymogu. W tym miejscu warto zasygnalizować, że w ramach RHD możliwe jest też wytwarzanie produktów przetworzonych na bazie własnego miodu, ale nie zajmujemy się tym zagadnieniem w niniejszym poradniku.

- Ilość produktów pszczelich nieprzetworzonych⁷ określono w zależności od liczby rodzin pszczelich posiadanych przez podmiot prowadzący rolniczy handel detaliczny

do 5 rodzin pszczelich – 150 kg
do 10 rodzin pszczelich – 300 kg
do 20 rodzin pszczelich – 600 kg
do 30 rodzin pszczelich – 900 kg
do 40 rodzin pszczelich – 1200 kg

⁷ w tym miód, pyłek pszczeli, pierzga, mleczko pszczele – zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania (Dz. U. poz. 2159).

do 50 rodzin pszczelich – 1500 kg
do 60 rodzin pszczelich – 1800 kg
do 70 rodzin pszczelich – 2100 kg
do 80 rodzin pszczelich – 2400 kg,

- Limit przychodów zwolniony z podatku z takiej sprzedaży opiewa na kwotę 40 000 zł (powyżej tej kwoty możemy wybrać korzystne oprocentowanie w wysokości 2% od przychodu).

- W ramach RHD możliwa jest sprzedaż wyłącznie na rzecz konsumenta finalnego oraz do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego jeżeli zakłady te są zlokalizowane na obszarze województwa, w którym ma miejsce prowadzenia produkcji tej żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego, lub na obszarach powiatów lub miast stanowiących siedzibę wojewody lub sejmiku województwa, sąsiadujących z tym województwem (czyli z wyłączeniem hurtowni i pośredników).

- Wyjątkiem dopuszczanym w RHD w zakresie sprzedaży przez pośrednika jest sytuacja, gdy zbywanie miodu następuje podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy przy spełnieniu określonych warunków⁸.

- Należy przestrzegać obowiązku dokumentowania ilości zbywanej żywności.

- W przypadku zbywania żywności konsumentowi finalnemu przez podmiot prowadzący RHD istnieje nakaz oznakowania miejsca sprzedaży.

- Nie ma konieczności sporządzania projektu technologicznego przez podmioty zamierzające prowadzić działalność w zakresie rolniczego handlu detalicznego produktami pochodzenia zwierzęcego lub żywnością złożoną.

Więcej informacji o RHD znajdziesz za pośrednictwem strony internetowej Podlaskiego Centrum Produktu Lokalnego **PCPL.wrotapodlasia.pl**

Sprzedaż bezpośrednia

Zakres stosowania przepisów higieny: do produkcji i sprzedaży bezpośredniej produktów pszczelich nieprzetworzonych stosuje się odpowiednio wymagania weterynaryjne, o których

⁸ Patrz art. 44a ust. 1a Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252).

mowa w § 7 ust. 2 pkt 5, § 8-10, § 11 ust. 1, § 12-14, § 17 i § 18 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2015 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz. U. poz. 1703). Rozporządzenie jest na tyle istotne, że postanowiliśmy je dołączyć do poradnika (z pominięciem rozdziałów nie mających zastosowania do pszczelarstwa). W skrócie rzecz biorąc, zawarte w tym rozporządzeniu wytyczne odnoszą się m. in. do takich spraw jak odzież robocza, wymogi dotyczące pomieszczeń, instalacji, sprzętu, czystości oraz zaopatrzenia w wodę itp. W kolejnych rozdziałach będziemy proponować metody i rozwiązania, które jak najbardziej pozwolą sprostać wymogom tego rozporządzenia w sposób możliwie dogodny dla producenta. Zgodnie z informacją przygotowaną i opublikowaną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi nie ma przeciwwskazań, aby również przy sprzedaży bezpośredniej do produkcji wykorzystywać pomieszczenia kuchenne.

Produkcja produktów pochodzenia zwierzęcego i ich sprzedaż może odbywać się w specjalnie do tego celu wybudowanym budynku, odrębnym od pomieszczeń mieszkalnych lub gospodarczych, lub w dostosowanym pomieszczeniu (gospodarczym lub mieszkalnym, np. w tzw. „letniej kuchni”), używanym wyłącznie do tego celu, lub w pomieszczeniu używanym głównie jako prywatny dom mieszkalny, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzenia na rynek (np. w kuchni).⁹.

My w naszym poradniku mimo wszystko będziemy przekonywać pszczelarzy, że powinni wygospodarować na pracownię do pozyskiwania miodu specjalnie dedykowane temu pomieszczenie.

Inne najważniejsze uwarunkowania sprzedaży bezpośredniej:

- Do sprzedaży bezpośredniej może być dopuszczony wyłącznie miód z własnej pasieki. Rozporządzenie nie nakłada na pszczelarza limitów ilościowych, jednakże należy pamiętać, że posiadanie więcej niż 80 rodzin pszczelich kwalifikuje nas do działów specjalnych produkcji rolnej (co wiąże się z dodatkowymi formalnościami, dlatego też nie zajmujemy się tym zagadnieniem w ramach niniejszego poradnika).

⁹ <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/sprzedaz-bezposrednia-produktow-pochodzenia-zwierzecego-wymagania-z-zakresu-bezpieczenstwa-zywnosci>

- Miód w sprzedaży bezpośredniej (i inne nieprzetworzone produkty pszczele) może być sprzedawany wyłącznie konsumentowi końcowemu, a dodatkowo tylko: (1) w miejscach, w których odbywa się jego produkcja (w tym znajdujących się na terenie gospodarstwa rolnego lub pasieki), (2) na targowiskach lub z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, w tym ze specjalistycznych środków transportu, znajdujących się na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, na terenie targowisk lub poza nimi.

Możliwa jest również sprzedaż do zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego (np. restauracji, sklepu detalicznego – ale już nie do hurtowni, pośredników).

- W pewnych sytuacjach i po spełnieniu dodatkowych wymogów, możliwa jest sprzedaż z udziałem pośredników, co dotyczy wystaw, festynów, targów lub kiermaszy, organizowanych w celu promocji produktów pochodzenia zwierzęcego.

- Sprzedaż bezpośrednia może być prowadzona wyłącznie na terenie województwa, w którym odbywa się produkcja tych produktów lub na obszarze sąsiadujących z nim województw. Wyjątkiem od tej zasady są wystawy, festyny, targi lub kiermasze, organizowane w celu promocji tych produktów – w tych sytuacjach możliwa jest sprzedaż również innych województwach, ale wymaga to dopełnienia określonych czynności informacyjnych.

-Pszczelarz prowadzi i przechowuje dokumentację, zawierającą informacje o ilości sprzedanych w danym miesiącu produktów oraz o wynikach czynności sprawdzających związanych z corocznymi badaniami wody z własnego ujęcia¹⁰ oraz orzeczeniami lekarskimi o zdolności do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby, wydane na podstawie przepisów o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi.

- Nie ma konieczności sporządzania projektu technologicznego przez podmioty zamierzające prowadzić sprzedaż bezpośrednią.

¹⁰ Rozporządzenie odnosi się do wody pobieranej z własnego ujęcia, jednakże poświęciliśmy specjalny rozdział o ogólnych zasadach sposobu dokumentowania w przypadku, gdy woda pochodzi z wodociągu.

- Sprzedaż miodu (nieprzetworzonego z własnej pasieki) jest zwolniona z podatku dochodowego od osób fizycznych bez ograniczenia limitem. Dlatego też, bez względu na wielkość przychodu, w tym wariancie nie będziemy obciążeni tym podatkiem.

Więcej informacji o sprzedaży bezpośredniej znajdziesz za pośrednictwem strony Podlaskiego Centrum Produktu Lokalnego **PCPL.wrotapodlasia.pl**

IV. Wskazówki organizacyjne i techniczne do zorganizowania pracowni do pozyskiwania miodu

[W tym miejscu odnosimy się zwłaszcza do §8 ust. 1, §9 rozporządzenia dot. sp. bezp. oraz wymogów rozporządzenia 852/2004 - załącznik I część A rozdz. II pkt 2]

Po omówieniu aspektów formalnych, czas zastanowić się nad ogólnymi uwarunkowaniami związanymi z przygotowaniem pomieszczeń na potrzeby pracowni do pozyskiwania miodu. Poniżej przedstawiamy kluczowe elementy, na które należy zwrócić uwagę.

Pracownia do pozyskiwania miodu jest najważniejszym pomieszczeniem służącym do „pracy z żywnością”. Musi ona spełniać wszystkie wymagania funkcjonalne i higieniczne określone w obowiązującym prawie Polski i Unii Europejskiej. Oznacza to, że pszczelarze zobligowani są do realizacji swoich prac w oparciu o zasady Dobrej Praktyki Higienicznej. Pracownia do pozyskiwania miodu powinna być wykorzystywana wyłącznie jako pomieszczenie **technologiczne** do przeprowadzania miodobrania oraz pozyskiwania i konfekcjonowania miodu. Zaleca się, aby pracownia do pozyskiwania miodu była zlokalizowana w specjalnie przeznaczonym do tego celu budynku wolnostojącym, albo też przybudówce lub odrębnym pomieszczeniu w obrębie gospodarstwa domowego. Powierzchnia pracowni powinna być na tyle duża, aby mogły być tam swobodnie rozmieszczony sprzęt do pozyskiwania miodu oraz możliwe było wygodne przemieszczanie się pszczelarza podczas pracy.

Podręczna pracownia pasieczna jest pomieszczeniem pomocniczym pszczelarza służącym do prowadzenia prac związanych z bieżącą obsługą rodzin pszczelich. W podręcznej pracowni pszczelarskiej może być także przechowywany podstawowy sprzęt i wyposażenie jak np. zapasowe ramki, korpusy, obuwie, odzież wykorzystywana w pasiece i kapelusze ochronne, wózek pasieczny, transportówki itp. Podręczna pracownia pasieczna może pełnić funkcję „biura” i magazynu oraz także często miejsca do przechowywania konfekcjonowanego miodu. Jej funkcje mogą też być rozproszone na kilka pomieszczeń.

W naszym poradniku na marginesie pozostawiamy sposób jej lokalizacji i zorganizowania. Przy organizacji podręcznej pracowni nie mają bezpośredniego zastosowania przepisy prawne dotyczące higieny żywności, niemniej zaplecze techniczne jest niezbędne. Istotnym jest, aby nie mieszać spraw utrzymywania pszczół z pracami związanymi bezpośrednio z produkcją (odsklepieniem, wirowaniem i rozlewaniem miodu).

Podsumowując należy podkreślić, że elementy i czynności techniczne związane z prowadzeniem pasieki nie powinny wkraczać do przestrzeni technologicznej zarezerwowanej na potrzeby produkcji miodu – czyli wykluczone jest łączenie w jednym pomieszczeniu funkcji pracowni do pozyskiwania miodu oraz podręcznej pracowni pasiecznej. Jedynym możliwym warunkiem do łączenia tych funkcji jest zmieniana aranżacja sprzętowa pomieszczenia.

Apteczka

Ze względów bezpieczeństwa pszczelarza zaleca się, aby każda podręczna pracownia pasieczna była wyposażona w apteczkę, w której powinny znajdować się m.in.: ampułko-strzykawka z adrenaliną, woda utleniona, krople nasercowe, maść antyhistaminowa, wapno musujące, gaza, bandaż, przylepce, opaski i rękawiczki itp. Należy pamiętać, że pszczelarz powinien mieć możliwość zadbać nie tylko o swoje zdrowie i życie, ale również osób, które przypadkowo ucierpiały np. w wyniku użądlenia na terenie pasieczyska. Podkreślimy jednak, że takie wyposażenie nie jest wymagane przepisami.

Wymogi konstrukcyjne i organizacyjno-techniczne pracowni do pozyskiwania miodu

Pomieszczenie pracowni do pozyskiwania miodu powinno być zaprojektowane i skonstruowane w taki sposób, aby w maksymalnym stopniu zapewnić odpowiednie warunki higieniczne i skutecznie minimalizować ryzyko zanieczyszczenia miodu ze strony otoczenia oraz podczas prowadzenia procesów technologicznych. Oznacza to, że pracownia oraz jej wyposażenie powinny być wykonane z materiałów przede wszystkim trwałych i łatwych do utrzymania w czystości.

Elementy konstrukcyjne

Ściany. Elementy konstrukcyjne pracowni takie jak ściany muszą być **łatwo zmywalne**. Powinny być wykonane z materiałów nietoksycznych i nienasiąkliwych, odpornych na mycie i czyszczenie. Jednym z rozwiązań jest, aby ściany były malowane zmywalnymi, nietoksycznymi farbami. Można również wyłożyć je w całości lub w części glazurą lub innym nienasiąkliwym, łatwym do mycia materiałem (np. tapetą winylową, plastikowymi płytkami lub laminatem). W niektórych, zastanych już sytuacjach dopuszczalne jest także wykorzystanie drewna, jednak powinno być odpowiednio zabezpieczone – np. lakierowane lub impregnowane.

Sufity muszą być zaprojektowane i wykończone w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń oraz zabezpieczający przed kondensacją pary i wilgoci, gdyż może to prowadzić do namnażania się i rozwoju niepożądanych pleśni. Tak więc powinny być gładkie i proste, bez jakichkolwiek załomów i gzymsów. W większości przypadków, przy założeniu odpowiedniej wentylacji, w zupełności wystarczy tynkowany, pobielony sufit.

Podłogi. Powierzchnie podłóg muszą być w miarę trwale być łatwe do czyszczenia. Doskonałym rozwiązaniem byłaby np. zaimpregnowana podłogowa cementowa, wylewka epoksydowa lub inne podobne rozwiązanie stosowane w przemyśle. W pracowni również dobrze może być wykorzystana terakota, ale ułożona w taki sposób aby ograniczyć możliwość powstawania szpar i szczelin. Biorąc pod uwagę specyfikę produkcji, dopuszczalne jest również wykorzystanie drewna, jednakże powinno być ono odpowiednio zabezpieczone (np. polakierowane).

Okna i wentylacja. Okna powinny być szczelne, lecz otwieralne. Należy jednak pamiętać, że muszą być one zabezpieczone siatkami/moskitierami przeciw owadom. Ekrany takie muszą być łatwo demontowane w celu ich okresowego czyszczenia. Moskitiery powinny zapewniać zwłaszcza możliwość dogodnego wypędzenia z pracowni pszczoł, które dostały się do niej wraz z plastrami.

W pracowni do pozyskiwania miodu należy bezwzględnie zapewnić należytą wentylację, aby nie dopuścić do nadmiernego gromadzenia się wilgoci gdyż mód jest higroskopijny i może pochłaniać nadmiar wody. Brak możliwości otwierania okien może niekorzystnie wpływać na wentylację pomieszczenia, a w okresie letnim sprzyjać jego nadmiernemu nagrzewaniu lub zawilgoceniu. Najlepszym rozwiązaniem jest wentylacja grawitacyjna.

Drzwi zarówno wejściowe jak i wewnętrzne skrzydła drzwiowe muszą być szczelne i łatwe do czyszczenia. Dlatego też w miarę możliwości powinny być gładkie, proste bez wzorów, szybek, żłobień, które sprawiają, że pszczelarz będzie zmuszony poświęcać im więcej uwagi przy sprzątaniu. Ważne jest, aby podczas prac przy pozyskiwaniu miodu drzwi wejściowe pozostawały zamknięte. Ponadto zaleca się, aby otwór wejściowy był y zapinaną na magnesy moskitierą, dzięki czemu zapobiegamy dostawaniu się owadów oraz wnikanii zanieczyszczeń z zewnątrz.

„Ozdoby” w pomieszczeniu pracowni miodowej

Należy unikać firanek, obrazów, bibelotów, poroży, kwiatków i innych elementów dekoracyjnych, niemających związku z pozyskiwaniem produktów pszczelich, a na których może gromadzić się kurz.

Podłączenie do mediów

W miarę możliwości, pracownia powinna być podłączona do sieci energetycznej oraz sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Jeżeli pracownia nie ma podłączenia do kanalizacji, dopuszcza się odprowadzanie ścieków do wiadra lub innego pojemnika i ręczne wylewanie do szamba. W pracowni musi być zapewniona wystarczająca do potrzeb ilość bieżącej zimnej i ciepłej wody pitnej. W przypadku braku doprowadzenia wody ciepłej, prostym rozwiązaniem jest zamontowanie elektrycznego, przepływowego podgrzewacza wody. W dalszej części poradnika proponujemy też pewne rozwiązania prowizoryczne, jeśli nasza pracownia do pozyskiwania miodu nie jest podłączona do wodociągu. Jeśli natomiast nasza pracownia nie ma podłączenia elektrycznego, sugerujemy doprowadzenie energii elektrycznej odpowiednio zabezpieczonym przedłużaczem, a w sytuacjach skrajnych zastosowanie agregatów/akumulatorów.

Lampy oświetleniowe w pracowni powinny być zabezpieczone przed rozpryskiem szkła z żarówki (żarówki atestowane lub ledowe) lub powinny posiadać stosowne osłony plastikowe lub klosze osłaniające żarówkę od dołu (aby zabezpieczyć pracownię przed potencjalnym ryzykiem rozprysku szkła w przypadku pęknięcia żarówki). Należy zwrócić uwagę, że wykorzystywane oświetlenie nie powinno zmieniać barw (odcienia kolorystycznego promieni świetlnych), i ujemnie wpływać na odczytywanie barwy pozyskiwanych produktów.

Wyposażenie zapewniające higienę pszczelarza

W pracowni do pozyskiwania miodu muszą być także dostępne odpowiednie urządzenia do utrzymywania właściwej higieny, szczególnie stanowiska do mycia i suszenia rąk. Oznacza to instalację umywalki i/lub zlewozmywaka z bieżącą ciepłą i zimną wodą. Jeśli tylko jest taka możliwość, w pracowni przydałaby się osobna umywalka do mycia rąk i odrębny zlew do pozostałych czynności o charakterze produkcyjnym (choć nie jest to obowiązkowe przy omawianej skali i charakterze produkcji). W opisywanych sytuacjach **osobną umywalkę do mycia rąk należy więc uznać za przydatną, lecz nie konieczną**. Jeśli jednak możemy pozwolić sobie na taki luksus, gorąco zachęcamy do takiego rozwiązania.

W każdym razie należy zwrócić uwagę, aby dopływ wody w baterii nie był uruchamiany staromodnym, obrotowym kurkiem. Dopływ wody, a szczególnie jego zamknięcie powinno być możliwe bez dotykania zaworu dłońmi. Nie oznacza to od razu konieczności montowania kranu przeznaczonego do gastronomii, tj. z zaworem na podczerwień - fotokomórkę, czy też uruchamianego pedałem. W naszych przykładach w zupełności wystarczy współczesna bateria typu łazienkowego z mieszaczem i drążkiem. Jeśli więc instalujemy osobną umywalkę do mycia rąk, to na rynku znajdziemy szeroki wybór niedrogich baterii z zaworem czasowym (z których woda po pewnym czasie przestaje samoczynnie płynąć). Przy umywalce (zlewie) umiejscawiamy dozownik mydła w płynie oraz podajnik na ręczniki jednorazowe. Nie powinno się stosować ręczników tekstylnych (gromadzi się na nich brud i bakterie). Unikamy też elektrycznych dmuchaw do osuszania rąk, gdyż w ciepłym nawiewie gromadzą się bakterie, które po włączeniu urządzenia będą intensywnie rozdmuchiwane po całej pracowni.

Obok zlewozmywaka powinien być ustawiony kosz na zużyte ręczniki i odpadki zamykany pokrywą otwieraną przy pomocy nożnego pedału.

Oprócz zastosowania właściwych rozwiązań konstrukcyjnych, równie istotny jest sam proces mycia rąk, o czym piszemy w dalszej części poradnika¹¹.

Pszczelarz powinien mieć też zapewniony dostęp do toalety, co nie oznacza konieczności jej instalowania w budynku, w którym znajduje się pracownia do pozyskiwania miodu. W małych pracowniach **dopuszcza się, aby była ona zlokalizowana w części gospodarstwa**

¹¹ Na stronie 26

domowego (nawet jeśli jest ona w innym budynku). Jak najbardziej może być to toaleta normalnie wykorzystywana w gospodarstwie domowym pszczelarza. Jeśli już jednak decydujemy się na zainstalowanie ubikacji przy pracowni do pozyskiwania miodu należy pamiętać, aby drzwi z łazienki nie otwierały się bezpośrednio na obszar roboczy pracowni, należy zadbać o jakiś przedsionek lub umiejscowienie wejścia do WC z korytarza, przedsionka itp.

Przy wejściu do pracowni do pozyskiwania miodu należy wydzielić miejsce (szafka lub wieszak) pozwalające **na zmianę codziennej odzieży i butów na odzież roboczą**.

Otoczenie pracowni do pozyskiwania miodu

Bez względu na lokalizację i wielkość pracowni do pozyskiwania miodu bardzo istotne jest utrzymanie porządku w jej otoczeniu. W miarę możliwości należy zadbać o utwardzenie terenu (chodnik/dojazd), tak aby nie było możliwości gromadzenia się błota oraz zastoin wody. Zapobiega to częściowo wnoszeniu zanieczyszczeń do pracowni. Przy wejściu do pracowni powinna być ułożona wycieraczka do obuwia. Cały teren wokół pracowni powinien być regularnie, w zależności od potrzeb sprzątny, a trawniki powinny być koszone. Ogranicza to w znaczący sposób możliwość wtargnięcia szkodników.

V. Wyposażenie miodowej pracowni oraz sprzęt pszczelarski

[W tym miejscu odnosimy się zwłaszcza do §9 rozporządzenia dot. sp. bezp. oraz wymogów rozporządzenia 852/2004 - załącznik I część A rozdz. II pkt 4 lit. b), h)]

Układ urządzeń i powierzchni roboczych

Układ urządzeń i powierzchni roboczych – blatów powinien pozwalać na zachowanie prawidłowego, jednokierunkowego ciągu technologicznego (a przy braku takiej możliwości, należy zapewnić rozdzielność czasową):

- miejsce do ustawienia transportówek z pełnymi plastrami
- miejsce do odsklepiania,
- miejsce do odłożenia odsklepionych plastrów,
- miodarka/wirówka,
- miejsce do cedzenia miodu,
- odstojnik,
- miejsce do składowania odsklepin,
- blat roboczy do odkładania plastrów po odwirowaniu,
- zlewozmywak,
- miejsce/blat do rozlewania miodu i konfekcjonowania,
- oddzielne szafki na sprzęt, słoiki/opakowania,
- szafka lub odrębne pomieszczenie na magazynowanie słoików z miodem.

Stosowane (bezpieczne) materiały

Sprzęt i urządzenia wykorzystywane przy pozyskiwaniu i obróbce miodu, szczególnie te, których powierzchnie stykają się bezpośrednio z miodem muszą być wykonane z materiałów łatwo zmywalnych, dopuszczonych do kontaktu z żywnością, odpornych na korozję i nie reagujących ze składnikami żywności. Oznacza to, że muszą być obojętne dla miodu. W warunkach użytkowania materiały te nie mogą powodować migracji i uwalniać do miodu jakichkolwiek składników chemicznych w ilościach, które mogłyby stanowić zagrożenie dla zdrowia człowieka. Naczynia i przybory służące do obróbki i przechowywania miodu powinny być zatem wykonane z blach nierdzewnych lub ze specjalnych mas plastycznych przeznaczonych dla gastronomii i oznakowanych znakiem „łyżka i widelec”. Powinny być one łatwe do utrzymania w czystości i w dobrym stanie technicznym. Jeśli kupuje się nowe elementy wyposażenia – np. wirówkę do miodu lub stół do odsklepiania – należy poprosić sprzedawcę o dostarczenie kopii dokumentu potwierdzającego, że powierzchnie robocze tych urządzeń są wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Jeśli kupujemy sprzęt używany i nie mamy możliwości uzyskania kopii stosownego dokumentu, należy bardzo starannie przeanalizować, czy spełnia on opisane kryteria. W badaniach

laboratoryjnych miodu niejednokrotnie stwierdza się podwyższony poziom niektórych pierwiastków uznawanych za szkodliwe dla zdrowia konsumenta. Do takich pierwiastków należy m.in. cynk, którego nadmiar jest niekorzystny. Dlatego bardzo stare urządzenia i narzędzia do obróbki miodu wykonane z blachy ocynkowanej powinno się systematycznie wycofywać z użycia, zastępując je odpowiednikami z blachy nierdzewnej lub masy plastycznej z atestem – a już na pewno nie powinno się ich kupować mając możliwość nabycia bezpieczniejszych urządzeń. Nie należy ich w żaden sposób rekomendować pszczelarzom.

Powierzchnie robocze

Wbrew pojawiającym się niekiedy opiniom, wcale nie jest tak, że jedynym słusznym materiałem do wykonania blatów i innych powierzchni roboczych mających kontakt z produktem w pracowni do pozyskiwania miodu jest stal nierdzewna. Powierzchnie robocze w pracowni muszą być po prostu obojętne dla miodu, w dobrym stanie technicznym i być łatwe do czyszczenia. Wystarczy, że powierzchnie posiadają gładką, równą powierzchnię, bez pęknięć, zarysowań itp. Oczywiście, jeśli pszczelarzowi pozwala na to budżet, może zakupić blaty z nierdzewnej, stali kwasoodpornej, z kamienia lub polerowanego lastrico – z pewnością posłużą one przez wiele lat. Swoją rolę spełnią jednak również popularne i tanie blaty laminowane lub okleinowane – z płyty wiórowej pokrytej laminatem HPL lub z płyty MDF. Nie polecamy natomiast blatów pokrytych płytkami ceramicznymi, gdyż spoina/fuga łatwo ulega destrukcji w kontakcie z miodem. Prowadzi to do jej uszkodzeń, pęknięć i zniszczenia, a w konsekwencji trudności w odpowiednim utrzymaniu jej w czystości. Wszelkiego rodzaju rysy i uszkodzenia mechaniczne fugi mogą sprzyjać namnażaniu drobnoustrojów.

Drugorzędne elementy wyposażenia

Odrębną kwestią są szafki, półki, nogi stołów i inne elementy wyposażenia, które nie mają bezpośredniego kontaktu z miodem. Nie muszą być one wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, jednak nie mogą być malowane, powlekane i wykańczane jakimikolwiek materiałami, które są toksyczne lub nieobojętne dla miodu i człowieka. Tego typu wyposażenie, określane jako „meble” powinny mieć gładkie powierzchnie, gdyż cecha ta ułatwia utrzymanie ich w czystości. Biorąc pod uwagę elastyczność przepisów prawa żywnościowego w stosunku do małych przedsiębiorców, dopuszcza się wykorzystanie np. metalowych, niemalowanych, lecz zabezpieczonych przed korozją nóg stołu lub drewnianego, nieheblowanego szkieletu podtrzymującego blat.

Pszczelarze z drygiem do majsterkowania bez problemu mogą też np. zmontować regały wykorzystując chociażby płytę sklejkę lub płytę wiórową. Ważne jest, aby wszystkie te elementy były czyste i systematycznie odkurzone. Dopuszcza się zastosowanie w pracowni różnych materiałów konstrukcyjnych na „meble” (półki, szafy, regały) pod warunkiem, że nie są one toksyczne i nie wydzielają żadnego obcego zapachu. Należy jednak rozważyć, na ile wykorzystane tańsze materiały będą trwałe po kilku sezonach użytkowania (szczególnie w pracowniach nieogrzewanych) i czy nie warto jednak zainwestować w może nieco droższe, lecz trwalsze rozwiązania. Należy też pamiętać, żeby zastosowane materiały nie nastroczały problemów w pracach porządkowych.

Urządzenia, narzędzia i drobny sprzęt pszczelarski

Wszelkie prace związane z pozyskiwaniem i obróbką miodu można jak najbardziej wykonywać ręcznie, szczególnie w małych pasiekach, za pomocą prostych narzędzi, lecz warto zastanowić się jak można byłoby je usprawnić, zmniejszyć nakłady pracy oraz zaoszczędzić czas pracy stosując odpowiedni bardziej nowoczesny sprzęt i urządzenia.

Zastosowanie nowoczesnych, aczkolwiek stosunkowo drogich urządzeń takich jak maszyna do odsklepiania, miodarka promienista z napędem elektrycznym i pomp do miodu pozwala często na zwiększenie produkcji, a wydatek na ich zakup może zwrócić się już w ciągu krótkiego czasu, niekiedy nawet podczas pierwszego sezonu.

Urządzeniem szczególnie przydatnym w określaniu właściwej jakości miodu jest refraktometr. Służy on do sprawdzania zawartości wody w miodzie. Używa się go zwłaszcza wtedy, gdy odbierany jest miód niezasklepiony i podejrzewa się, że może mieć więcej niż 19% wody. Najprostszy i najtańszy jest refraktometr optyczny, który może być szczególnie polecany. Nie wymaga on zasilania i można go wykorzystywać w pasiece w warunkach terenowych.

Warto zauważyć, że niektórzy pszczelarze chwalą sobie możliwość wykorzystania osuszacza powietrza. W niektórych pomieszczeniach tego typu urządzenie może przydać się w walce z nadmiarem wilgoci (choć oczywiście nie ma obowiązku jego posiadania). Jeśli pszczelarz zdecydowałby się na jego zakup, to istotne jest, że można wykorzystywać każde urządzenie dostępne w sieciach ze sprzętem AGD (nie są wymagane określone atesty itp.). Warto jednak pamiętać, że zarówno osuszacze powietrza, jak i klimatyzatory powinny być właściwie

eksploatowane i serwisowane zgodnie z zaleceniami producenta (np. trzeba pamiętać o systematycznej wymianie filtrów).

Należy podkreślić, że wyposażenie pasieki, nie powinno być wynoszone na zewnątrz¹², poza przynależne do niej pomieszczenia. Zaleca się także, aby pszczelarz nie pożyczał sprzętu zaprzyjaźnionym właścicielom innych pasiek – chodzi przede wszystkim o kwestie bezpieczeństwa i zminimalizowanie ryzyka przenoszenia chorób zakaźnych z miejsca na miejsce. Jeśli natomiast poza sezonem nie wykorzystuje niektórych elementów wyposażenia – np. stołu do odsklepiania, to nie ma przeciwwskazań, aby wynieść go na zimę np. na strych. Ważne jest, aby odpowiednio je zabezpieczyć – np. owijając folią. Należy też pamiętać o właściwym umyciu sprzętu przed uruchomieniem kolejnego sezonu¹³.

VI. Procedury postępowania w procesie technologicznym pozyskiwania miodu

W procesie technologicznym dokonywanym w pracowni do pozyskiwania miodu wyróżnić można następujące etapy:

Rozpoczęcie pracy - zmiana odzieży i mycie rąk

[W tym miejscu odnosimy się zwłaszcza do §7 ust. 2 pkt 5 oraz §13 rozporządzenia dot. sp. bezp. oraz wymogów rozporządzenia 852/2004 - załącznik I część A rozdz. II pkt 4 lit. a oraz h.]

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac związanych z pozyskiwaniem i obróbką miodu w pracowni do pozyskiwania miodu konieczna jest przy wejściu zmiana wierzchniej odzieży osobistej na odzież roboczą. Jak wspomniano wcześniej, przy wejściu do pracowni do pozyskiwania miodu powinno być wydzielone miejsce (szafa lub wieszak) pozwalające na swobodną zmianę odzieży własnej na odzież roboczą. Nie jest wymagane posiadanie odrębnego pomieszczenia spełniającego funkcję szatni. Po zdjęciu wierzchniej odzieży własnej, zakładamy nakrycie głowy (czapkę lub czepek) zasłaniające całkowicie włosy, fartuch ochronny, a także obuwie robocze. Odzież robocza powinna być zawsze czysta, najlepiej w jasnym kolorze, na którym łatwo zauważyć ewentualne zanieczyszczenia. Potrzebę zmiany obuwia tłumaczy się tym, aby nie wprowadzać do pracowni błota i innych

¹² W trakcie cyklu produkcyjnego. Zachowując rozdzielność czasową można wynieść sprzęt np. celem umycia po zakończonym dniu pracy.

¹³ O tym, jak to zrobić, piszemy w rozdziale *Utrzymanie pomieszczenia i sprzętu w czystości*

zanieczyszczeń z zewnątrz. Czynność tę powtarzamy przy każdym wyjściu/wejściu. W odzieży roboczej nie można wychodzić na zewnątrz, do domu, toalety itp. Jeżeli pszczelarz dysponuje łazienką w bezpośrednim sąsiedztwie pracowni do pozyskiwania miodu, również wówczas przed wejściem do toalety należy zawsze zdjąć odzież roboczą i powiesić ją na umieszczonym w pobliżu, specjalnie do tego celu przeznaczonym, wieszaku ale nie wewnątrz toalety. Jeśli pracujemy w kombinezonie pszczelarskim, to można w nim wyjątkowo wyjść na zewnątrz, ale należy go zdjąć przed wejściem do toalety. Jeśli kontynuujemy proces produkcyjny, to po przebraniu się w odzież roboczą — kolejną czynnością jest ponowne umycie rąk¹⁴.

Jak często myć ręce? Mycie rąk powinno być dokonywane:

- przed rozpoczęciem pracy,
- po każdej czynności brudnej tj. po wyjściu z toalety, po wytarciu nosa, odebraniu telefonu, po opuszczeniu stanowiska pracy i powrocie do realizowanych czynności, po wykonywaniu prac technicznych oraz porządkowych oraz okresowo podczas pracy, gdy następuje taka potrzeba,
- nawykowo, po upływie pewnego czasu.

Podstawowe zasady i instrukcja mycia rąk.¹⁵

Nie zaleca się stosowania mydła w kostkach, gdyż dotykane brudnymi rękami staje się siedliskiem zanieczyszczeń. W specyficznych warunkach pracowni do pozyskiwania miodu nie ma konieczności dezynfekowania rąk płynami odkażającymi (wystarczy zwykłe mydło w płynie). Do osuszania rąk należy stosować jednorazowe, białe ręczniki papierowe.

Jak prawidłowo myć ręce?

- myj ręce ok. 30 sekund,
- rozpocznij od zmoczenia rąk wodą,
- nabierz tyle mydła, aby pokryły całą powierzchnię dłoni,

¹⁴ O sposobie właściwego zorganizowania stanowiska do mycia rąk piszemy na stronie 21

¹⁵ więcej informacji na <https://gis.gov.pl/zdrowie/zasady-prawidlowego-mycia-rak/>

- dokładnie rozprowadź mydło po powierzchni pocierając o siebie rozprostowane dłonie,
- pamiętaj o dokładnym umyciu przestrzeni między palcami, grzbietów palców oraz okolic kciuków,
- na koniec dokładnie opłucz ręce wodą i wytrzyj ręce do sucha jednorazowym ręcznikiem,
- przed wrzuceniem jednorazowego ręcznika do kosza użyj go, aby zamknąć dopływ wody (ew. użyj nadgarstka lub łokcia).

Ostatni punkt traci na znaczeniu, gdy nie masz osobnej umywalki do mycia rąk – wówczas jednak należy jeszcze częściej i dokładniej myć i dezynfekować zawór (drażek) baterii.

Przewóz korpusów (skrzynek transportowych) do miodowej pracowni pszczelarza

[W tym miejscu odnosimy się zwłaszcza do §14 pkt 2 rozporządzenia dot. SP oraz wymogów rozporządzenia 852/2004 - załącznik I część A rozdz. II pkt 4 lit. a, h. – w kontekście zakresu działań powiązanych z produkcją podstawową, określonych w załączniku I, część A, pkt I pkt 1]

Przewóz korpusów z plastrami nie wymaga specjalistycznego środka transportu, gdyż stanowią one najlepsze zabezpieczenie dla plastrów, które z kolei będąc zasklepione woskiem, w sposób idealny zabezpieczają zawarty w nich miód. Należy przy tym pamiętać, że korpusy tworzące ul zaprojektowane są do funkcjonowania w otoczeniu przyrodniczym i nie potrzebują dodatkowego zabezpieczenia. Tak długo więc, jak przewozimy całe korpusy, nie musimy przejmować się formą transportu. Jednakże trzeba zwracać uwagę, aby były one zamknięte od góry i od dołu, gdyż w momencie gdy pada deszcz mogą one pochłaniać wodę. Do tego celu można użyć powalek. Do transportu korpusów z powodzeniem można użyć np. bagażnika samochodu osobowego nie dokonując w nim żadnych przeróbek. Jedynie w trosce o stan tapicerki warto zabezpieczyć ją narzutą lub folią. Bez względu na formę transportu miód pozostanie bezpieczny. Ważne jest jednak unieruchomienie korpusów w bagażniku (np. linkami, klamrami), aby nie dopuścić do ich wywrócenia w trakcie transportu. W przypadku mniejszych odległości i małych pasiek, transport może być z powodzeniem wykonany z użyciem np. wózka platformowego. Oczywiście większe pasieki będą potrzebowały większego samochodu lub nawet przyczepy, niemniej jednak nie ma to żadnego znaczenia dla bezpieczeństwa produktu. Bardziej korzystnym byłoby jednak, aby samochód lub wózek do przewożenia korpusów był zamknięty, ze względu na możliwość ingerencji osób postronnych i zdarzające się kradzieże.

Z uwagi na fakt, że nie wszystkie ule mają konstrukcję korpusową (np. tzw. „leżaki”), do transportu należy wykorzystać specjalnie do tego celu transportówki .

Należy przyjąć, że opisana formuła transportu wypełnia wszystkie, przewidziane prawem wymogi (europejskie, jak i krajowe).

Miód powinien być dostarczany z pasieczyska do pracowni w korpusach możliwie najszybciej jak się da. Z przyczyn praktycznych pszczelarzowi powinno zależeć, aby miód jak najszybciej trafił do pracowni, gdyż jego lepkość wzrasta wraz z upływem czasu, co utrudnia proces produkcji. Inaczej rzecz ujmując miód w plastrach wyjęty z rodzin pszczelich ochładza się i gorzej jest odwirować ostudzone plastry z miodem.

Wnoszenie plastrów do pracowni

[W tym miejscu odnosimy się zwłaszcza do §10, §12 i §13 rozporządzenia dot. sp. bezp. oraz wymogów rozporządzenia 852/2004 - załącznik I część A rozdz. II pkt 4 lit. a, h.]

Pracownia w dniu dostarczania korpusów transportówek z plastrami powinna być wcześniej dokładnie sprzątnięta i przewietrzona. Wszystkie urządzenia kontaktujące się z miodem, a także blaty robocze muszą być wcześniej umyte¹⁶.

Wnosząc korpusy do miodowej pracowni staramy się przy okazji nie nabrudzić (np. nie nanieść błota). Jeśli nie dysponujemy przedsionkiem, postaramy się postawić je możliwie blisko wejścia. Jeśli doszło do zabrudzenia podłogi, należy ją uprzątnąć przed dalszymi pracami. Po wniesieniu wszystkich plastrów należy też pamiętać o możliwie szybkiej zmianie obuwia i odzieży na roboczą oraz umyciu rąk¹⁷.

Odsklepianie plastrów

Czynności te można dokonywać przy pomocy odsklepiaczy widelcowych lub noży, najlepiej podgrzewanych. W dużych pasiekach stosowane są specjalne maszyny do odsklepiania.

Wstawienie plastrów do miodarki-wirówki i odwirowanie miodu

Miodarka – wirówka jest podstawowym urządzeniem w pracowni zbudowanym ze zbiornika i wirującego w nim kosza. Odsklepione plastry miodu umieszcza się w koszu miodarki i odwirowuje. Ciepłe jeszcze plastry miodu wprowadzane są na bieżąco do miodarki. Jeżeli

¹⁶ O tym, jak należy zadbać o czystość w miodowej pracowni pszczelarza, piszemy w rozdziale VII, na str. 34

¹⁷ Więcej o myciu rąk piszemy w rozdziale VI, str. 24

plastry uległy ochłodzeniu z powodu ich dużej ilości lub zbyt długiej przerwy (co jest konsekwencją małej wydajności miodarki), plastry te mogą być podgrzane (ale do temperatury nie wyższej niż do 34 °C) np. w szafach grzewczych. Odsklepiny po odsączeniu miodu wkłada się do kieszonek z gazy i przekazuje do wirowania w miodarce. Uzyskany w ten sposób miód należy traktować oddzielnie.

Na każdym etapie prac związanych z pozyskiwaniem miodu należy zwrócić uwagę, aby maksymalnie ograniczyć ryzyko zanieczyszczenia miodu np. smarem z miodarki, kurzem i innymi zanieczyszczeniami zewnętrznymi.

Plastry po odwirowaniu oczyszczamy na zewnątrz poza pracownią. Oczyszczone plastry przechowujemy w podręcznej pracowni pasiecznej lub innym przeznaczonym do tego celu pomieszczeniu lub szafie. Należy przy tym zadbać o warunki, które zabezpieczyłyby je przed zanieczyszczeniem, szkodnikami i ewentualnym ryzykiem rabunku. W idealnej sytuacji można by do tego celu wykorzystać specjalną chłodnię, czy klimatyzowane pomieszczenie co zapobiegnie rozwojowi barciaka. chociaż należy podkreślić, że nie jest to w żaden sposób wymagane.

Cedzenie miodu

Odwirowany miód odcedza się na sitach usuwając tym samym okruchy wosku i inne zanieczyszczenia. Zaleca się aby miód był cedzony przez minimum dwa sita: najpierw rzadsze a następnie gęste.

Przetrzywanie miodu w odstojniku

Odcedzony miód trafia na kilkanaście godzin lub nawet na kilka dni do odstojników, czyli wysokich pojemników, gdzie przebiega proces klarowania i usunięcie ewentualnych zanieczyszczeń fizycznych. W odstojniku zanieczyszczenia lekkie wypływają na powierzchnię miodu, skąd następnie są delikatnie zbierane przy użyciu szpatułki. Ciężkie osady i zanieczyszczenia opadają na dno odstojnika. Usuwa się je wraz z denną warstwą miodu przy użyciu zaworu umieszczonego tuż ponad dnem odstojnika.. Miód ze środkowej, największej warstwy w odstojniku, wolny od wszelkich zanieczyszczeń zlewa się zaworem spustowym osadzonym na wysokości 3-5 cm powyżej dna.

Należy zwrócić uwagę na temperaturę pomieszczenia, w którym odbywa się klarowanie miodu. Gdy jest ona niższa niż 23°C, to miód jest zbyt lepki i klarowanie trwa zbyt długo.

Ważna jest też wilgotność powietrza. Stąd też należy zwracać uwagę na odpowiednią wentylację lub, jeśli to konieczne, zastosować osuszacz powietrza. Przy nadmiernej wilgotności powietrza zewnętrzna powierzchnia miodu w pojemniku staje się zbyt wilgotna. W takiej warstwie miodu występują sprzyjające warunki do rozwoju obecnych w nim drożdżaków, które zapoczątkowują fermentację i z biegiem czasu obejmują całą pojemność naczynia. Z tego też względu, przy nadmiernej wilgotności powietrza np. podczas deszczowej pogody należy po pierwszej dobie zebrać delikatnie wierzchnią warstwę miodu w odstojniku.

Konfekcjonowanie i rozlew miodu do słoików

Odwirowany, przecedzony i odstąły miód poddaje się rozlewowi. Najczęściej jest on przechowywany w słoikach (sporadycznie naczyniach kamionkowych lub porcelanowych). Rozlewanie musi się odbywać w dobrych warunkach higienicznych w pracowni do pozyskiwania miodu w ostateczności można wykorzystywać również np. kuchnię domową, ale nie wolno w niej wykonywać w danym momencie żadnych innych prac.

Zanim jednak przystąpimy do rozlewu miodu należy odpowiednio przygotować słoiki.

Przygotowanie słoików - Postępowanie ze słoikami

[W tym miejscu odnosimy się zwłaszcza do §10 ust. 1 rozporządzenia dot. sp. bezp. oraz wymogów rozporządzenia 852/2004 - załącznik I część A rozdz. II pkt 2, pkt 4 lit. b), h)]

Najlepiej, gdy słoiki są nowe. Zalecamy, aby w nawet niewielkiej pasiece wykorzystywać wyłącznie nowe słoiki, jak też bezwzględnie nowe nakrętki. W ten sposób najlepiej zabezpieczymy miód przed obcymi zapachami. Ze względów estetycznych, jak też wizerunkowych i środowiskowych zakładamy, że do nalewania miodów wykorzystywane jest wyłącznie szkło. W niektórych sytuacjach (np. do sprzedaży wysyłkowej za pośrednictwem kuriera) słusznym rozwiązaniem wydaje się być również wykorzystanie jednorazowych, plastikowych pojemników imitujących szklany słoik. Jeśli zechcemy ich używać, należy bezwzględnie zaopatrzyć się w kopię atestu, że są one dopuszczone do kontaktu z żywnością, który uzyskamy od sprzedawcy lub dystrybutora.

Postępowanie ze słoikami nowymi

Zasadniczym pytaniem jest, czy nowy słoik przed użyciem należy uprzednio umyć? Teoretycznie nowy słoik, po wyjęciu ze zbiorczego blistra ochronnego powinien być gotowy do bezpośredniego użycia. Niestety w praktyce bywa różnie – wystarczy wspomnieć o

możliwości zbieraniu się skroplin wynikających z niewłaściwego przechowywania, jak też możliwych drobin szkła powstałych np. w wyniku ukruszenia brzegów, albo też dostania się do słoika owadów.

Dlatego też przed wykorzystaniem słoika należy bezwzględnie sprawdzić, czy nie nastąpiło jego zanieczyszczenie, wyszczerbienie lub ukruszenie. W tym celu dokonujemy oceny wzrokowej i ostrożnie sprawdzamy dotykiem krawędzie słoika. Słoiki uszkodzone odrzucamy, natomiast te, które przeszły pozytywnie weryfikację przechowujemy w higienicznych warunkach (przykryte lub osłonięte) do momentu ich wykorzystania do rozlewu miodu. Słoiki, które budzą nasze wątpliwości, co do ich czystości należy umyć (wystarczy zwykły program myjący w zmywarce).

Postępowanie ze słoikami z „odzysku”

W niektórych sytuacjach możliwe jest ponowne wykorzystanie słoika, chociaż absolutnie nie zachęcamy do wykorzystywania słoików po aromatycznych produktach (np. po ogórkach kiszonych lub po śledziach z cebulą w occie). Co prawda zapach, który może przedostać się do miodu nie będzie niebezpieczny dla konsumenta, niemniej jednak miód o zapachu śledzia lub sałatki winegret nie jest szczytem oczekiwań konsumenta miodu. Ponadto musimy pamiętać, że zgodnie z wytycznymi dla miodu nie może on posiadać zapachu i smaku nietypowego dla danej odmiany miodu, jak też nie może zawierać innych organicznych lub nieorganicznych substancji obcych jego składowi¹⁸. O ile więc współpracujemy np. ze stołówką, z której możemy pozyskać niepotrzebne tam słoiki (np. po koncentracie pomidorowym) lub oddają je nam konsumenci, to po dokonaniu opisanych poniżej czynności, słoiki mogą być z powodzeniem wykorzystane.

Uwaga: w żadnym jednak razie nie jest jednak możliwe ponowne wykorzystanie nakrętek (nakrętki zawsze musimy zakupić nowe, gdyż chłoną nie dający się usunąć zapach i nie gwarantują szczelności zamknięcia). Ponadto w żadnym razie słoiki przed umyciem nie mogą być przechowywane w pracowni do pozyskiwania miodu. Nigdy też nie możemy przyjąć, że słoik wcześniej używany, choć wizualnie wydawałby się idealnie umyty, nadaje się do bezpośredniego użycia.

¹⁸ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu (Dz. U. Nr 181, poz. 1773 z późn. zm.).

Jeśli więc zdecydujemy się na słoiki wcześniej używane, najbardziej praktycznym rozwiązaniem jest wykorzystanie zmywarko-wyparzarki. Do procesu mycia należy zastosować odpowiednie, dedykowane do tego celu środki czystości normalnie stosowane w gospodarstwie domowym do danego typu urządzenia (np. tabletki lub płyn – w zdefiniowanych przypadkach nie jest wymagane stosowanie chemii dedykowanej do przemysłu spożywczego). Nie można myć w tym samym cyklu zmywania innych domowych naczyń, sztućców oraz garnków.

Jeśli wykorzystujemy słoik ponownie, w zmywarce ustawiamy program z funkcją wyparzania (co najmniej 82°C). Najlepszym testem stwierdzającym obecność obcych zapachów będzie zamknięcie umytego i wyparzonego słoika nową zakrętką i po jakimś czasie (kilka godzin) powąchanie zawartego w nim powietrza celem stwierdzenia ewentualnych zapachów. Tym sposobem wyeliminujemy słoiki, z których nie będziemy w stanie pozbyć się zapachu i nauczymy się nie zawracać sobie nimi głowy w przyszłości. Nie ma obowiązku wyparzania słoików nowych, jeśli ich czystość budziła nasze wątpliwości i zdecydowaliśmy się je umyć. W takiej sytuacji wystarczy najprostszy program zmywania.

Uwaga: nie mamy obowiązku posiadania osobnej zmywarko-wyparzarki i sytuowania takowej w naszej pracowni do pozyskiwania miodu. Z powodzeniem można wykorzystywać urządzenie, które znajduje się np. w naszej domowej kuchni – pod warunkiem, że nie będzie ono w tym samym czasie wykorzystywane do zmywania np. po obiedzie. Koszt używanej, profesjonalnej zmywarki z funkcją wyparzania zaczyna się od kwoty ok. 1 tys. zł. Nie można jednak zapominać o utrzymaniu jej w należytych stanie technicznym, jak też o okresowym myciu urządzenia.

Dlaczego nie polecamy mycia/wyparzania ręcznego? Bez stosowania odpowiednich procedur trudno jest mieć pewność, że w wyniku niedokładnego opłukania słoika nie pozostaną na jego ściankach śladowe ilości detergentów. Możemy też przenieść drobnoustroje i substancje organiczne ze zmywaczka. Trudno też wyobrazić sobie, że pszczelarz będzie tracił czas na wygotowywanie słoików – zwłaszcza, że jest to uciążliwe i niebezpieczne. Jeśli nie masz warunków i sprzętu do mycia używanych słoików, kupuj wyłącznie nowe słoiki z atestem PZH.

Przechowywanie pustych słoików

Pszczelarze ze względów praktycznych, najczęściej będą wykorzystywać słoiki nowe. Mogą być one składowane na paletach w firmowym opakowaniu zabezpieczającym (tj. w blistrze) – zgodnie z dostępnymi warunkami lokalowymi – w podręcznej pracowni pszczelarza lub ew. innym pobliskim pomieszczeniu gospodarczym.

Odpowiednia partia czystych słoików powinna być umieszczona w pracowni do pozyskiwania miodu bezpośrednio przed uruchomieniem właściwego procesu produkcyjnego. Gotowe do rozlewu słoiki powinny być łatwo dostępne – przechowywane przez w np. w podręcznej szafce, skrzynkach, kartonach itp., ale absolutnie nie na podłodze.

Jeśli oczyszczaliśmy słoiki poza pracownią – np. w domowej kuchni – należy przetransportować je do użycia w zamkniętych kartonach lub przykrytych skrzynkach do miodowej pracowni.

Przechowywanie, transport oraz sprzedaż miodu

[W tym miejscu odnosimy się zwłaszcza do §8, §12, §14 rozporządzenia dot. sp. bezp. oraz wymogów rozporządzenia 852/2004 - załącznik I część A rozdz. II pkt 4 lit. f oraz załącznik II rozdz. III]

Przechowywanie (magazynowanie) miodu

Ważnym jest, aby miód był przechowywany w szczelnie zakręconych (najlepiej szklanych) słoikach (ewentualnie w naczyniach kamionkowych, porcelanowych lub innych ze stosownym atestem PZH). Miejsce przechowywania gotowego miodu powinno być zaciemnione i możliwie chłodne. Miód jest higroskopijny i posiada właściwości wchłaniania obcych zapachów oraz pochłaniania wilgoci z powietrza – „pije” wilgoć z otoczenia szczególnie przy niskiej temperaturze lub jej wahaniami. Dlatego pomieszczenia powinny być należycie wietrzone. Do miodu, który jest przechowywany w nieszczelnych pojemnikach mogą przedostawać się drobne roztocza, które żyją w magazynach spożywczych, a także występują w ulu. Roztocza rozmnażają się w zewnętrznej warstwie miodu, powodując jego zanieczyszczenie i zepsucie, a chitynowe części obumarłych roztoczy mogą podrażniać błonę śluzową przewodu pokarmowego człowieka. Dlatego też w naszym poradniku wykluczamy ponowne użycie nakrętek (czyli pochodzących „z odzysku”).

Należy również zwracać uwagę, że narażenie miodu na bezpośrednie działanie promieni słonecznych, niszczy znajdujące się w nim enzymy i witaminy. Pamiętajmy również, że w miodzie długo przechowywanym, nawet w zalecanych warunkach, następuje utrata aromatu na skutek ubytku substancji lotnych, a także zachodzą zmiany w składzie chemicznym oraz następuje jego ściemnienie. Ze względu na zwiększanie się zawartości hydroksymetylofurfuralu (HMF) w miodzie, która świadczy o jego starzeniu, miód powinien być przeznaczony do konsumpcji przed upływem trzech lat od jego pozyskania. Co istotne, ze względu na cechy fizykochemiczne miodu nie ma uzasadnienia do utrzymywania miodu w warunkach chłodniczych.

Podsumowując:

- nie ma wymogu posiadania dodatkowego pomieszczenia na magazyn (chyba, że wynika to z potrzeb pszczelarza),
- do przechowywania produktu gotowego wystarczy zwykła szafa, regał lub kartony. Nie ma przeciwwskazań, aby miód w szczelnie zakręconych słoikach przetrzymywać w wygospodarowanym miejscu w pracowni do pozyskiwania miodu lub w podręcznej pracowni pasiecznej,
- równie dobrze gotowy, zapakowany w słoiki miód można przechowywać w innym pomieszczeniu – tam, gdzie jest na to miejsce: również w mieszkaniu, domku narzędziowym, czy też na poddaszu. Jeżeli słoiki są szczelnie zakręcone, nie musimy się martwić o zanieczyszczenie produktu. Należy jednak zwracać uwagę, aby słoiki znajdowały się w jakimś zamkniętym, możliwie chłodnym miejscu. Można zamknąć je w szafie, kredensie lub chociażby trzymać w kartonach.

Transport i sprzedaż miodu poza miejscem produkcji – np. na bazarze

[W tym miejscu odnosimy się zwłaszcza §14 pkt 2 rozporządzenia dot. sp. bezp. oraz wymogów rozporządzenia 852/2004 - załącznik II rozdz. III i IV]

Mając na uwadze, że miód sprzedawany jest w szczelnie zakręconych słoikach, traci na znaczeniu forma jego transportu. Należy jedynie zadbać, aby miód nie uległ przegrzaniu (np. gdy pozostawimy go na długi czas w rozgrzanym na słońcu aucie). Miód można przewozić w pudłach lub skrzynkach dbając, aby słoiki nie stukały i obijały się o siebie, co

mogłoby doprowadzić do ich stłuczenia lub odprysków szkła. Przy właściwym, mechanicznym zabezpieczeniu ładunku nie ma więc żadnego znaczenia, czy wieziemy miód w aucie na tylnej kanapie, w bagażniku, czy też na wózku, równie dobrze może być transportowany autobusem PKS w koszyku lub torbie.

Sprzedaż miodu na stoisku

W miejscu sprzedaży – np. na festynie, bazarze – śmiało można wyeksponować słoiki, gdyż miód nie wymaga utrzymywania go w warunkach chłodniczych. W miarę możliwości zalecamy jednak, aby słoiki z miodem chronić przed dostępem światła słonecznego oraz warunkami atmosferycznymi i zorganizować sobie jakieś zadaszenie (choćby w formie namiotu). Jeśli posiadamy kilka słoików danego rodzaju miodu nie ma też raczej potrzeby eksponować wszystkich na raz – mogą czekać na swego klienta w podręcznym pudle lub ocienionej skrzynce.

VII. Funkcjonowanie pracowni do pozyskiwania miodu i utrzymanie urządzeń i sprzętu w czystości

[W tym miejscu odnosimy się zwłaszcza do §9 pkt 2), §10, §12 rozporządzenia dot. sp. bezp. oraz wymogów rozporządzenia 852/2004 - załącznik I część A rozdz. II pkt 4 lit. a), b)]

Ogólne zalecenia co do częstotliwości mycia oraz stosowania środków czystości

Częstotliwość prowadzenia procesów mycia powinna być dostosowana do cyklu produkcyjnego. Mycie urządzeń i sprzętu bezpośrednio kontaktujących się z miodem powinno następować po każdym ich użyciu i po zakończeniu prac. Mycie powierzchni roboczych, zlewów urządzeń, w tym miodarki, stołu do odsklepienia oraz innego sprzętu oraz opakowań wielokrotnego użytku, a także blatów i powierzchni roboczych należy przeprowadzać środkami, które nie mogą wpływać negatywnie na jakość miodu. Do celów utrzymania w czystości pracowni do pozyskiwania miodu z powodzeniem można wykorzystywać chemię gospodarczą przeznaczoną do wykorzystania w gospodarstwie domowym (pasty czyszczące, mleczka, żele, płyny do mycia naczyń). Zaleca się, aby były to środki możliwie bezwonne, których zapach nie byłby wchłaniany przez miód w procesie produkcji. Warto zauważyć, że do mycia nadają się również specjalistyczne środki czystości przeznaczone do przemysłu spożywczego, ale mogą być one droższe i trudno dostępne. Z uwagi na małą skalę oraz charakter produkcji należy więc uznać, że ich wykorzystywanie

nie jest obowiązkowe. Do niektórych zastosowań doskonale sprawdzi się również zwykła soda oczyszczona.

Okresowo – najlepiej przed rozpoczęciem każdego sezonu jak i po jego zakończeniu – należy także przeprowadzać wyparzanie narzędzi, które powinno odbywać się w temperaturze nie niższej, niż 82°C.

Sposoby mycia i dezynfekcji

Najprostszym i najtańszym, a także najbardziej ekologicznym sposobem na pozbycie się zanieczyszczeń (w tym częściowo bakterii) jest ich dokładne umycie danej powierzchni wodą ze środkiem myjącym, mydłem lub sodą przy użyciu gąbki lub szczotki, a następnie dokładne spłukanie czystą wodą. Drobnny sprzęt, taki jak np. widelce do odsklepiania i inne drobne narzędzia należy po każdym użyciu dokładnie umyć ciepłą wodą i pozostawić do osuszenia. Nie ma potrzeby wyparzania po każdym zakończeniu pracy.

Jako środka czyszczącego i częściowo również dezynfekującego można użyć octu, który niszczy struktury komórkowe bakterii oraz rozpuszcza ich ściany i błonę komórkową lub wody utlenionej posiadającej właściwości bakteriobójcze, a jednocześnie szybko i łatwo rozkładającej się na wodę i tlen nie stanowiąc zagrożenia dla środowiska. W tym celu spryskuje się takim dezynfektantem czyszczoną powierzchnię, odczeka kilka minut, a następnie wyciera ręcznikiem jednorazowym. W przypadku stosowania octu należy zwracać uwagę, aby dokładnie wywietrzyć pomieszczenie, nie pozostawiając charakterystycznego zapachu, który mógłby być wchłonięty przez miód.

Wykorzystanie chemii do mycia i dezynfekcja: czy zawsze jest konieczna?

Należy przyjąć, że urządzenia w rodzaju miodarki, stołu do odsklepiania, drobnego sprzętu itp. należy dokładnie umyć po zakończeniu każdej pracy. Do ręcznego mycia powinno się wykorzystywać gąbki, szczotki oraz preparaty zgodnie z podanym wyżej opisem. Do takiego mycia możemy także wykorzystać np. myjkę ciśnieniową lub parową myjkę bez zastosowania jakiegokolwiek chemii. Specyfika miodu, czyli produktu względnie trwałego i mało ulegającego zmianom biochemicznym pozwala, aby działanie takie można było uznać za wystarczające. Po zakończeniu sezonu, jak przed rozpoczęciem nowego cyklu produkcyjnego, za który w naszym przypadku można uznać otwarcie sezonu pszczelarskiego, należy również dokonywać dezynfekcji sprzętu i urządzeń.

Sprzątanie pracowni

Procesy mycia należy zawsze przeprowadzać w rozdzielności czasowej od samej produkcji. Prac porządkowych nie powinno się dokonywać zwłaszcza w momencie, gdy trwa proces obróbki miodu. Wyjątkowo, gdy musimy uprzątnąć pomieszczenie w trakcie np. procesu klarowania miodu, miód należy zabezpieczyć pokrywą lub osłoną przed zanieczyszczeniem. Pamiętajmy też, że jeżeli proces mycia urządzeń prowadzimy przy użyciu myjki ciśnieniowej, zawsze powinniśmy dokonywać tego poza pracownią do pozyskiwania miodu (np. na podwórku). Sytuacja ta (wynoszenie urządzeń poza pracownię celem umycia myjką ciśnieniową) stanowi wyjątek i musi odbywać się poza procesem produkcyjnym. Przy tradycyjnym sposobie mycia, po każdym użyciu wykorzystywane gąbki/zmywaki należy solidnie umyć i wycisnąć, a szczotki osuszyć, gdyż wilgoć sprzyja namnażaniu się drobnoustrojów. Zalecamy też, aby zmywaki wymieniać na nowe po kilkukrotnym użyciu, co najmniej raz w miesiącu (lub częściej jeśli zachodzi taka potrzeba).

Mycie podłóg

Podłogi powinny być myte codziennie po ukończeniu prac związanych z obróbką miodu lub w każdym momencie, gdy następuje ich zabrudzenie. Niektórzy pszczelarze do zabezpieczenia podłogi w najbardziej newralgicznych miejscach stosują np. papier malarski. Taką praktykę należy uznać za właściwą, niemniej jednak wyściółkę należy wymieniać po zabrudzeniu, zwracając uwagę, aby zanieczyszczeń nie przenieść na podłogę. Wykorzystanie papieru do ochrony przed spadającymi kroplami miodu nie zwalnia pszczelarza z obowiązku utrzymania podłogi w należytej czystości.

Porządki generalne

Ściany i drzwi oraz okna zaleca się myć okresowo, gdy zachodzi taka potrzeba, a szczególnie przed rozpoczęciem miodobrania. W tym czasie z pewnością docenimy ich możliwie prostą, pozbawioną zdobień, ornamentów i podobnych ozdób konstrukcję.

VIII. Woda i ścieki

[W tym miejscu odnosimy się zwłaszcza do §11 ust. 1, §18 pkt 1) rozporządzenia dot. sp. bezp. oraz wymogów rozporządzenia 852/2004 - załącznik I część A rozdz. III pkt 7]

Pracownia do pozyskiwania miodu powinna posiadać stały dostęp do bieżącej wody pitnej. Nie może to być przypadkowy zbiornik czy woda niewiadomego pochodzenia. Każda woda,

bez względu na to, czy pochodzi z własnego ujęcia, czy z sieci wodociągowej, musi być regularnie badana pod względem bakteriologicznym i właściwości fizyko-chemicznych. Wymogi w zakresie badań wody określa rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. poz. 2294).

Potwierdzeniem, że woda wykorzystywana w pracowni pasiecznej spełnia wymagania określone w przepisach są wyniki badań laboratoryjnych (fizykochemicznych i mikrobiologicznych). Badania wody realizowane są za pośrednictwem odpowiedniej terenowej stacji sanitarno-epidemiologicznej czy też przez prywatne laboratoria o udokumentowanym systemie jakości prowadzonych badań wody, uznanym przez Państwową Inspekcję Sanitarną. Koszty tych badań ponosi właściciel ujęcia. Wyniki urzędowych badań wody należy przechowywać przez okres 2 lat. Możliwe są dwie sytuacje:

Woda z własnego ujęcia pszczelarza: jeżeli źródłem wody jest ujęcie indywidualne np. własna studnia badanie wody powinno się przeprowadzać przy uruchomieniu działalności i co najmniej raz w każdym kolejnym roku funkcjonowania pasieki.

Woda z wodociągu: przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne zazwyczaj dysponuje miejscem poboru próbki zlokalizowanym bezpośrednio w tzw. urządzeniu wodociągowym¹⁹. Producent musi więc rozważyć dodatkowe badania jakości wody w punkcie zgodności (czyli na terenie swojej posesji), celem sprawdzenia czy spełnia ona wymagania jakościowe. Na jakość wody w punkcie czerpalnym u producenta ma bowiem wpływ również stan instalacji wewnętrznej obiektu, za jakość której odpowiada właściciel/zarządca danego obiektu, a nie przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne. Należy przy tym zauważyć, że częstotliwość tych badań nie jest uregulowana przepisami i wynika wyłącznie z oceny ryzyka w uzgodnieniu z właściwymi organami Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W ramach prac przy poradniku dokonano oceny ryzyka, w której wzięto pod uwagę:

- adekwatność do małej skali działalności,
- fakt, że miód jest produktem bezpiecznym,
- brak znanych przypadków zachorowań wynikających ze stosowania wody o niewłaściwej jakości przy produkcji miodu,

¹⁹ Wyjątkiem od tej sytuacji są rzadkie przypadki, gdy miejsce poboru próbki wody do badań ustalone przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne pokrywa się z punktem czerpalnym wody wykorzystywanej w produkcji lub obrocie żywnością (zlokalizowanym u producenta).

- to, że pszczelarz i jego rodzina na co dzień również korzystają z tej samej wody do swoich celów osobistych.

W wyniku analizy stwierdzono, że ryzyko jest minimalne. Pszczelarze, którzy specyfiką działalności wpisują się w charakter produkcji omawiany w niniejszym poradniku mogą więc stosować określoną poniżej procedurę²⁰.

Procedura dokumentowania jakości wody

- Pszczelarz powinien regularnie pozyskiwać pozytywne wyniki badań z gminy/przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjnego (dbając, aby nie były starsze niż 12 m-cy),
- W przypadku, gdy pszczelarz nabierze wątpliwości, co do stanu technicznego i sanitarnego odnośnie wewnętrznej instalacji w obiekcie, powinien niezwłocznie zlecić dodatkowe badanie wody.

Tymczasowe rozwiązania dotyczące doprowadzenia wody: jeżeli są trudności podłączenia pracowni do sieci wodociągowej, dopuszcza się podłączenie wody z budynku mieszkalnego za pomocą zewnętrznego rurociągu lub chociażby węża ogrodowego. Należy jednak pamiętać o utrzymywaniu szczególnej higieny węża „wodociągowego”, a przede wszystkim jego końcówek. Szlauch nie może walać się w błocie, ani też leżeć bezładnie na gołej ziemi. Powinien być umieszczony na specjalnych podpórkach lub stojakach. Tymczasowe doprowadzenie powinno być zwijane po zakończeniu sezonu, a przed uruchomieniem kolejnego, instalację należy porządnie przepłukać.

Końcówkę węża doprowadzającą wodę do pracowni powinno się często odkażać przy pomocy jednego z najbardziej popularnych, bezzapachowych środków dezynfekujących lub chociażby wodą utlenioną, bądź alkoholem.

²⁰ Zgodnie z opracowaniem MRiRW, *Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego –wymagania z zakresu bezpieczeństwa żywności*, które w punkcie Wymagania dotyczące wody i lodu w opisanej sytuacji potwierdzeniem, że woda wykorzystywana do produkcji żywności spełnia wymagania jakościowe są wyniki badań wykonywane, zgodnie z przyjętymi na podstawie oceny ryzyka zakresem i częstotliwością, uzgodnionymi z właściwymi organami Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Z uwagi na administracyjny proces zatwierdzania Krajowych wytycznych branżowych, uzgodnienie to będzie mogło zostać uznane za obowiązujące przy braku zastrzeżeń ze strony Głównego Inspektora Sanitarnego.

Rozwiązania gdy brak dostępu do bieżącej wody: w niektórych sytuacjach pracowni do pozyskiwania miodu są zlokalizowane np. na terenach leśnych, gdzie absolutnie brak jest możliwości doprowadzenia bieżącej wody. Podobną sytuację możemy sobie wyobrazić również w przypadku pracowni mobilnych, umiejscowionych np. w przestrzeni bagażowej ciężarówki. Rozwiązaniem jest korzystanie z przenośnych dystrybutorów wody. W obrocie gospodarczym są rozliczne firmy, które oferują regularne dostawy wody do firm i biur w pojemnikach/butlach 18-galonowych z wykorzystaniem dedykowanych dystrybutorów (zazwyczaj nawet z opcją podgrzewania wody). Takie rozwiązanie również jest możliwe, o ile pszczelarz zaopatrzy się w kopię atestów od dostawcy wody, a jednocześnie jest w stanie zapewnić odpowiednią, ogólną higienę produkcji zgodnie z zapisami niniejszego poradnika.

Kanalizacja i odprowadzanie ścieków: należy zauważyć, że podczas pracy w pracowni do pozyskiwania miodu nie powstają żadne ścieki, których nie można byłoby odprowadzić bezpośrednio do kanalizacji. Jeżeli pracownia nie ma podłączenia do sieci kanalizacyjnej, to powstające ścieki można odprowadzić chociażby za pomocą wiadra do najbliższego szamba.

IX. Zdrowie i higiena pszczelarza

[W tym miejscu odnosimy się zwłaszcza do §7 ust. 2 pkt 5, §13 rozporządzenia dot. SP oraz wymogów rozporządzenia 852/2004 - załącznik I część A rozdz. II pkt 2, pkt 4 lit. e)]

Zdrowie pszczelarza i orzeczenia lekarskie

Osoby biorące udział przy pozyskiwaniu i konfekcjonowaniu miodu muszą wykazać się spełnianiem odpowiednich kryteriów zdrowotnych co powinno być potwierdzone badaniem lekarskim oraz wynikami badań laboratoryjnych. Stąd też pszczelarze, jak wszyscy pracujący w przemyśle spożywczym, powinni posiadać aktualne orzeczenie lekarskie stwierdzające brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania prac przy produkcji żywności. W pomieszczeniu, w którym pozyskiwany i konfekcjonowany jest miód, nie wolno przebywać osobom bez aktualnych badań

Higiena pszczelarza w pracowni do pozyskiwania miodu : zalecenia ogólne

Podczas prac w pracowni pszczelarz nie może nosić biżuterii, zegarków, szpilek, spinek, agrafek i innych drobnych, ostrych przedmiotów, mogłyby przypadkowo dostać się do miodu i stanowić zagrożenie dla zdrowia konsumenta. Z tego też względu najlepiej byłoby, aby odzież ochronna była zapinana na rzepy lub zamki błyskawiczne, a nie na guziki. Każdy

pszczelarz podczas prac przy obróbce miodu musi przestrzegać zasad higieny, zwłaszcza rąk (krótko obcięte, nielakierowane paznokcie). Zaczniemy jednak od rzeczy oczywistych: przede wszystkim pszczelarz przystępujący do procesów związanych z pracą w pracowni powinien dokładnie się umyć.

W czasie pracy przy obróbce miodu nie wolno konsumować posiłków, palić tytoniu, żuć gumy i wykonywać żadnych czynności, które mogłyby przyczynić się do zanieczyszczenia miodu lub zmiany jego zapachu (np. czyścić nos, kasłać itp.). Stąd też nie wolno stosować kosmetyków o intensywnym zapachu. Należy również pamiętać, że siedliskiem bakterii są telefony komórkowe. Jeśli więc z jakiegoś względu musimy z niego skorzystać, powinniśmy następnie umyć ręce zgodnie z opisaną powyżej procedurą.

Niezależnie od dysponowania ww. orzeczeniem, w przypadku zachorowania na jakąkolwiek chorobę infekcyjną np. nieżyt górnych dróg oddechowych (kaszel lub katar) lub biegunka, należy powstrzymać się od prac związanych z bezpośrednim kontaktem z miodem. W sytuacjach wyjątkowych należy zastosować maseczki ochronne na usta i nos oraz zwiększyć częstotliwość mycia rąk. W przypadku skaleczeń na rękach należy je zabezpieczyć wodoszczelnym opatrunkiem i nałożyć na ręce gumową lub lateksową rękawiczkę.

X. Postępowanie z odpadami

[W tym miejscu odnosimy się zwłaszcza do §17 rozporządzenia dot. sp. bezp. oraz wymogów rozporządzenia 852/2004 - załącznik I część A rozdz. II pkt 3 lit. a)]

Odpady przy produkcji miodu

Warto zauważyć, że produkcja i obróbka miodu jest na tyle specyficzna, że w procesie praktycznie nie pojawiają się jakiegokolwiek odpady, a już zwłaszcza takie, z którymi należałoby postępować w szczególny sposób. Produkty uboczne i odpady powstające przy obróbce miodu to przede wszystkim resztki miodu z powierzchniowymi zanieczyszczeniami zebrane po jego odstaniu w odstojniku, pozostałości wosku z odsklepania. Niektóre produkty uboczne po produkcji miodu .jak np. resztki miodu po cedzeniu lub z odstojnika mogą stanowić znakomity materiał paszowy.

Charakterystycznym surowcem powstającym przy produkcji miodu jest wosk pszczoły, który z punktu widzenia procesu produkcji miodu jest odpadem. Należy oczywiście racjonalnie go zagospodarować. Otrzymany wosk może być powtórnie przerabiany np. na wężę pszczelą. Należy pamiętać, że wszystkie czynności z tym związane należy prowadzić poza pracownią do pozyskiwania miodu. Wytapianie wosku powinno traktować się jako odrębny etap, nie związany z samą produkcją miodu. Proces ten powinien przebiegać w oddzielnym pomieszczeniu (pracowni pasiecznej) lub wręcz na wolnym powietrzu.

Odpady komunalne

Wszelkie odpady o charakterze komunalnym pojawiające się w procesie – typu zużyte ręczniki, opakowania/pudła/folia po słoikach i stosowanych środkach myjących należy traktować zgodnie z normalną praktyką postępowania innych śmieci pochodzenia domowego – najlepiej poddając je selektywnej zbiórce odpadów.

Usuwanie odpadów

Odpady w żaden sposób nie mogą powodować zanieczyszczenia miodu. Kwestie postępowania z produktami ubocznymi określa unijne rozporządzenie 1069/2009²¹. Co do zasady, w opisywanych przez nas pracowniach do pozyskiwania miodu, śmieci należy umieszczać w zamkniętych, szczelnych pojemnikach z pokrywami, tak aby warunki ich przechowywania i usuwania nie powodowały zwiększonego ryzyka skażenia otoczenia. Kosze powinny się opróżniać zawsze po zakończeniu każdego dnia pracy i w każdej sytuacji, gdy następuje taka potrzeba. Warto jednak podkreślić, że proces sprzątanía i usuwania odpadów nie może kolidować z procesem produkcyjnym, szczególnie w sytuacji gdy miód w pracowni podlega procesowi klarowania w odstojniku.

²¹ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r. określające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego i produktów pochodnych, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, i uchylające rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 (rozporządzenie o produktach ubocznych pochodzenia zwierzęcego) (Dz. U. UE. L. z 2009 r. Nr 300, str. 1 z późn. zm.).

XI. Zabezpieczenie przed szkodnikami i zwierzętami domowymi

[W tym miejscu odnosimy się zwłaszcza do §8 ust. 1, §9 rozporządzenia dot. sp. bezp. oraz wymogów rozporządzenia 852/2004 - załącznik I część A rozdz. II pkt 3 lit. a)]

Szczególną uwagę należy zwrócić na zagrożenia wynikające z potencjalnej działalności szkodników (gryzonie, ptaki, owady latające, biegające). Wielu pszczelarzy, szczególnie w małych pracowniach, uważa, że jak nie widać wyraźnie szkodników, to znaczy, że ich nie ma. Niestety nie jest to prawdą. Szkodniki są wszechobecne i należy prowadzić nadzór w tym zakresie. Obecność szkodników w pracowni stanowi poważne zagrożenie nie tylko dla jakości miodu, lecz także dla funkcjonowania samej pracowni. Szkodniki mogą zwiększać ryzyko występowania zagrożeń mikrobiologicznych, fizycznych i biologicznych. Mogą również uszkadzać i zanieczyszczać sprzęt, meble i urządzenia, a nawet instalacje elektryczne i wentylacyjne.

Zabezpieczenia przed owadami

Zabezpieczenie przed szkodnikami w pracowniach do pozyskiwania miodu powinno osiągać się przede wszystkim poprzez stosowanie metod fizycznych polegających na ograniczeniu dostępu szkodników lub wychwytywanie ich ze środowiska zewnętrznego. Jedną z najprostszych metod jest dokładne sprzątanie pomieszczeń oraz uszczelnianie wszelkich otworów przy przewodach kanalizacyjnych, wodociągowych, a także powierzchni stycznych ścian i podłóg. Obróbka miodu może przyciągać owady latające – osy, pszczoły, muchy itp., dlatego też zawsze należy zamykać wszelkie otwory drzwiowe i okienne lub zabezpieczać je siatkami przeciw owadom. Należy także pamiętać o zabezpieczeniu siatką kanałów wentylacyjnych w pracowni. W większych pracowniach można stosować lampy owadobójcze. Duże znaczenie w ochronie przed szkodnikami ma również, jak wspomniano wcześniej, utrzymanie czystości i porządku na terenie wokół pracowni, a także systematyczne opróżnianie i mycie pojemników na odpady i dokładne ich przykrywanie szczelnymi pokrywami.

Zabezpieczenie przed gryzoniami

Jako zabezpieczenie przed gryzoniami najczęściej stosuje się metody chemiczne tj. stacje deratyzacyjne/karmniki rozmieszczane na zewnątrz budynku w dwóch pierścieniach – jeden wokół pracowni, a drugi wokół ogrodzenia. Odległość między karmnikami powinna wynosić

kilkanaście metrów, w miejscach, które mogą stanowić bramę wejścia dla gryzoni (np. drzwi, okna, nieszczelności w ścianach itp.). W karmnikach umieszczana jest trucizna, więc nie wolno ich wprowadzać do wnętrza pracowni. Pobranie trucizny z karmników stanowi wskaźnik obecności i aktywności gryzoni. Należy na bieżąco prowadzić ocenę wizualną obecności szkodników oraz kontrolować stan stacji deratyzacyjnych.

Zabezpieczenie przed szkodnikami nie wymaga korzystania z usług wyspecjalizowanych firm DDD (dezynfekcja – dezynsekcja - deratyzacja).

Zakaz wprowadzania zwierząt domowych i hodowlanych

Do pomieszczenia pracowni do pozyskiwania miodu nie można wprowadzać żadnych zwierząt domowych (psy, koty, chomiki itp.). Pracownię należy także zabezpieczyć przed ewentualnym dostępem ptactwa dzikiego i grzebiącego (np. kur chodzących po posesji). Ich przypadkowe wtargnięcie może wnieść do pracowni zanieczyszczenia zarówno fizyczne jak i mikrobiologiczne i spowodować konieczność dodatkowego sprzątania. Najlepszym zabezpieczeniem przed zwierzętami domowymi jest pilnowanie ich i zamykanie wszystkich drzwi i okien. Zabezpieczeniem przed dzikim ptactwem jest natomiast przesłanianie siatką otworów wentylacyjnych, kominowych itp.

XII. Dokumentacja

[W tym miejscu odnosimy się zwłaszcza do §13 ust. 2, §18, §41 rozporządzenia dot. sp. bezp. oraz wymogów rozporządzenia 852/2004 - załącznik I część A rozdz. III pkt 7, pkt 8, art. 44a ust. 1a ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252) oraz §3 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania (Dz. U. poz. 2159)]

Dokumentacja powinna być prosta, ale musi być.

Dokumentacja dotycząca funkcjonowania pracowni do pozyskiwania miodu powinna być możliwie prosta i niekłopotliwa, nie mniej jednak pszczelarz, prowadzący produkcję i sprzedaż miodu powinien ją gromadzić. Warto pamiętać, że pszczelarz podlega nadzorowi weterynaryjnemu powiatowego inspektoratu, który jest odpowiedni dla miejsca, w którym

znajduje się pasieka, a nie dla miejsca zamieszkania jej właściciela. Dokumentacja obejmuje ona kilka grup, które omówimy kolejno.

Dokumentacja chowu pszczół

W odniesieniu do chowu pszczół, w każdej pasiece powinna być prowadzona i przechowywana książka leczenia pszczół zawierająca wpisy o dacie wykonania w poszczególnych rodzinach pszczelich kolejnych zabiegów, nazwie zastosowanego leku i wielkości podanej dawki.

Dokumenty potwierdzające zaordynowanie przez lekarza weterynarii danego leku należy przechowywać przez okres 3 lat (także w przypadku zakończenia prowadzenia pasieki i wycofania jej z rejestru prowadzonego przez powiatowego lekarza weterynarii).

Informację tę podajemy na marginesie poradnika, gdyż jak zostało wspomniane, koncentrujemy się na zagadnieniach mających związek z produkcją miodu oraz jego wprowadzaniem do obrotu (sprzedażą).

Dobra praktyka i doświadczenie pszczelarzskie nakazuje aby pszczelarz prowadził książkę pasieczną, w której najważniejszą informacją powinna być zawarta informacja o wymianie matek, data, kolor, oraz pochodzenie matki. A rodowody matek powinny być przechowywane przez okres ich użytkowania.

Dodatkowo pasieka powinna posiadać ubezpieczenie od zdarzeń cywilnych.

Dokumentacja dotycząca higieny i bezpieczeństwa żywności

W zakresie nadzoru właścicielskiego, pszczelarz powinien gromadzić:

- wyniki laboratoryjne przeprowadzonych badań wody w sposobie zgodnym z procedurą opisaną w odpowiednim rozdziale niniejszego poradnika (przechowuje się przez rok następujący po roku, w którym została sporządzona).
- orzeczenia lekarskie domowników zaangażowanych w prace w miodowej pracowni pszczelarza (przechowuje się aktualne orzeczenie, dbając o zachowanie ciągłości).

Dokumenty udostępnia się na żądanie właściwych organów.

Dokumentacja do celów weryfikacji wielkości sprzedaży

Prowadzenie sprzedaży miodu z własnej pasieki związane jest z jej ewidencjonowaniem.

W zakresie objętym niniejszym poradnikiem mamy do czynienia z dwiema opcjami:

w ramach sprzedaży bezpośredniej: dokumentujemy ilość sprzedanych w danym miesiącu produktów,

w ramach RHD: wielkość sprzedaży jest dokumentowana w sposób umożliwiający określenie ilości zbywanej żywności. Podmiot prowadzący *rolniczy handel detaliczny* prowadzi i przechowuje dokumentację umożliwiającą określenie ilości żywności zbywanej rocznie w ramach takiego handlu, odrębnie za każdy rok kalendarzowy, zawierającą następujące informacje:

- 1) numer kolejnego wpisu;
- 2) datę zbycia żywności;
- 3) ilość i rodzaj zbytej żywności.

Sprzedaż w ramach RHD należy dokumentować niezwłocznie po każdorazowym zbyciu żywności konsumentowi finalnemu. W przypadku, gdy sprzedaż następuje z udziałem pośrednika należy również odnotować jego dane, adres, miejsce zbycia żywności (osobno dla każdego pszczelarza). Dokumentację pośrednik przekazuje niezwłocznie po zakończeniu wystawy/ festynu.

Dokumentację ze sprzedaży w ramach RHD przechowuje się przez dwa lata, licząc od końca roku kalendarzowego, za który została sporządzona.

Dokumentacja, która nie jest wymagana

Na marginesie warto wspomnieć o dokumentacji, której nikt od pszczelarza nie może wymagać. W opisywanych przez nas pasiekach nie jest wymagane posiadanie pisemnych, formalnych procedur i instrukcji dotyczących higienicznego postępowania podczas prowadzenia procesu technologicznego pozyskiwania i obróbki miodu. Nie mniej jednak podczas kontroli pszczelarz powinien udowodnić, że postępuje zgodnie z wymaganiami higienicznymi i stosuje się do wymogów obowiązującego prawa. Należy też pamiętać, że pszczelarze, którzy postępują zgodnie z zaleceniami niniejszego poradnika działają w oparciu

o materiał uzgodniony z władzami państwowymi szczebla centralnego. Nasz poradnik ma status Krajowych wytycznych dobrych praktyk, dlatego warto mieć w pracowni jeden egzemplarz i często do niego zaglądać.

Pszczelarz nie musi także dokumentować formalnych kwalifikacji do prowadzenia pasieki. Nie mniej jednak zachęca się do pogłębiania wiedzy poprzez różnego rodzaju szkolenia organizowane przez koła pszczelarzy, prasę fachową, a także zdobywanie i pogłębianie wiedzy poprzez Internet.

XIV. Modelowe przykłady aranżacji pracowni do pozyskiwania miodu

W poprzednich rozdziałach omówiliśmy uwarunkowania formalne związane z prowadzeniem działalności w zakresie sprzedaży miodu. Zgodnie z założonym zakresem tematycznym skoncentrowaliśmy się też na omówieniu wymogów prawnych wynikających z zasad higieny i bezpieczeństwa żywności. Mamy nadzieję, że proponowane rozwiązania uznacie Państwo za rozsądne i możliwe do zrealizowania we własnych pasiekach. Jednakże nic tak nie działa na wyobraźnię tak dobrze, jak przykład. Dlatego też przygotowaliśmy trzy modelowe rozwiązania zorganizowania pracowni do pozyskiwania miodu. Wszystkie proponowane przez nas rozwiązania mogą być zarejestrowane jako rolniczy handel detaliczny lub sprzedaż bezpośrednia (formę rejestracji wybiera pszczelarz zwracając uwagę na ograniczenia formalne).

Uwaga: pomimo zastosowania sugestywnej, możliwie wiernej formy odwzorowania pomieszczeń, należy pamiętać, że ilustracje mają charakter umowny i trzeba analizować je w kontekście treści zawartych we wcześniejszych rozdziałach. Każdy pszczelarz sam musi ocenić, jak dużo przestrzeni potrzebuje do produkcji oraz jak wydajny sprzęt zostanie wykorzystany w jego pracowni. Opracowanie modeli zostało poprzedzone terenowymi wizytacjami w funkcjonujących pasiekach, dzięki czemu mamy przekonanie, że w wielu przypadkach nasze modelowe propozycje są wystarczające do zarejestrowania sprzedaży bezpośredniej lub rolniczego handlu detalicznego. Należy jednak zawsze pamiętać, że pracownie do pozyskiwania miodu muszą zapewnić możliwość zachowania cyklu produkcyjnego (odsklepanie, wirowanie i cedzenie miodu na sitach, pozostawienie w

odstojniku do sklarowania i rozlewanie). W niektórych przypadkach oznacza to konieczność zmiany ustawienia sprzętu w zależności od fazy cyklu produkcyjnego, czego nie odzwierciedla statyczna ilustracja.

Przykład 1: pracownia mobilna

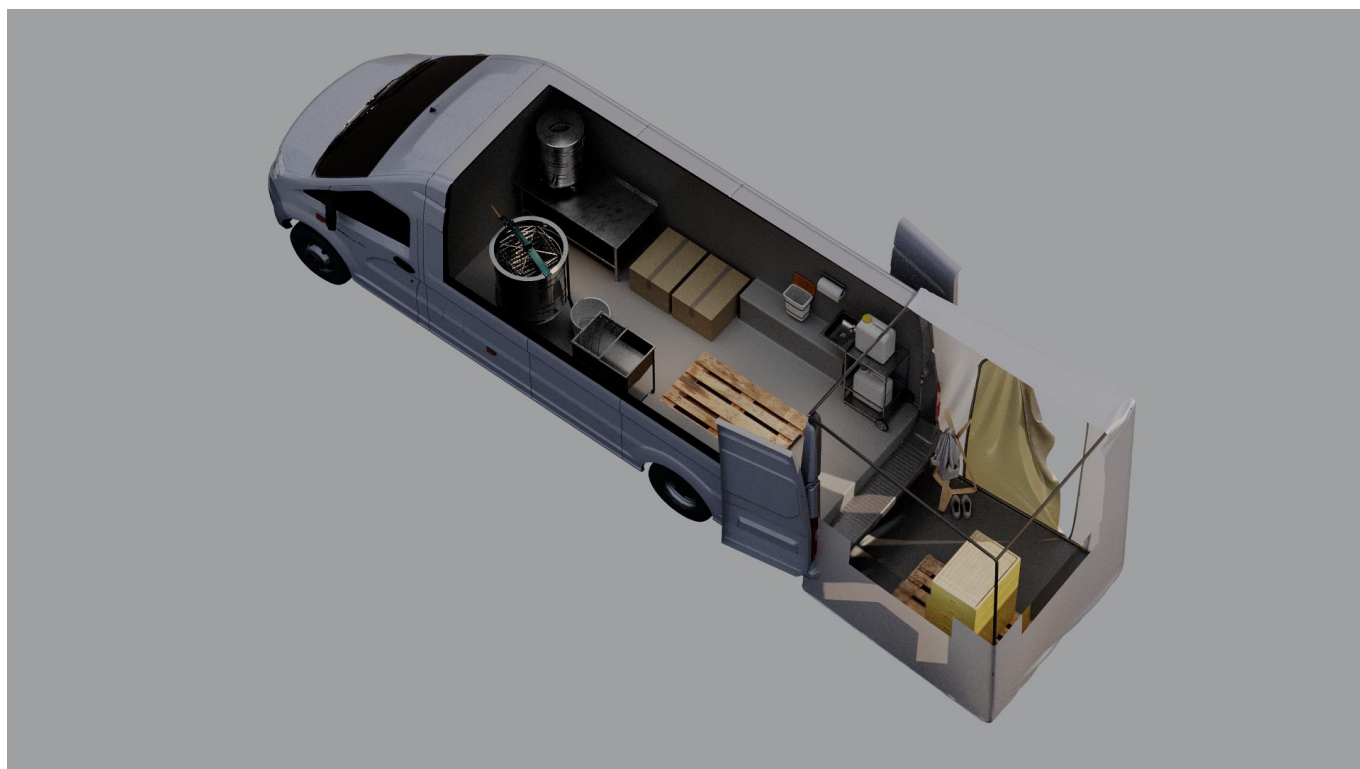
Pracownia mobilna **może towarzyszyć stacjonarnym pracowniom** do pozyskiwania miodu, które prezentujemy w pozostałych wariantach. Pracownia mobilna to dodatkowe, wydzielone pomieszczenie, w którym możemy przywieźć miód w zamkniętych naczyniach np. wiadrach i dokonać procesów związanych z jego klarowaniem, a następnie rozlewaniem w słoiki. Należy w nim również wygospodarować miejsce na mycie sprzętu itp.

W pierwszym przykładzie proponujemy wykorzystanie samochodu dostawczego, ale podobne – a nawet lepsze warunki można zapewnić np. w przyczepie campingowej lub barakowozie. Zakładamy, że ze względu na warunki pracy pszczelarz nie będzie pracował w pojeździe dłużej niż 2 godz. w ciągu doby. W niniejszym przykładzie wykazujemy, że również w trudnych warunkach możliwe jest sprostanie warunkom bezpieczeństwa żywności. Naszym zdaniem większość rozwiązań będzie lepsza, niż wykorzystanie domowej kuchni po jej czasowym wyłączeniu z (choćby podkreślamy, że i takie rozwiązanie jest jak najbardziej możliwe).

Uwaga: należy zauważyć, że proces klarowania miodu przebiega w czasie. Można sobie jednak wyobrazić sytuację, że pszczelarz ma specjalny pojazd, który w sezonie wykorzystywany jest wyłącznie jako pracownia do pozyskiwania miodu (może to być też np. specjalnie zaadaptowana do tego celu przyczepa campingowa lub kontener). Zwłaszcza ten przykład należy traktować jako inspirację, a faktyczne wyposażenie i organizację pracy dostosować do własnych potrzeb.

Zastosowane rozwiązania organizacyjne i techniczne:

- 1) Niezbędnym elementem pracowni mobilnej jest zastosowanie dostawki namiotowej, która pełni funkcję przedsionka, przestrzeni tzw. „brudnej”, która może przydać się do odstawienia np. korpusów z uła oraz miejsca zmiany odzieży na roboczą. Wynika to przede wszystkim z faktu, że do środka nie mogą zlatywać się owady, a zwłaszcza pszczoły zwabione zapachem miodu. Należy również zwrócić uwagę, aby bezpośrednio przed wejściem do części bagażowej wyłożyć np. matę, aby nie stąpać po trawie w obuwiu roboczym.
- 2) Wnętrze pojazdu powinno być odpowiednio przygotowane: należy zadbać o zmywalne ściany i podłogę, a przed wniesieniem sprzętu należy rzecz jasna zadbać o czystość wnętrza. Zakładamy, że podłoga zostanie zabezpieczona papierem malarskim przed zabrudzeniami.
- 3) Pomimo, że nie we wszystkich momentach będziemy potrzebować zasilania elektrycznego (możemy np. używać ręcznej wirówki), to prawdopodobnie mimo wszystko niektóre urządzenia mogą wymagać podłączenia do prądu. W niektórych sytuacjach możliwe będzie wykorzystanie wewnętrznego akumulatora pojazdu np. w połączeniu z przetwornikiem. Możliwe jest również doprowadzenie prądu przedłużaczem, jak też zasilanie z zewnętrznego akumulatora lub agregatu. Możliwe jest również zastosowanie urządzeń z własnym zasilaniem lub np. zasobników przechowujących uprzednio podgrzaną wodę.
- 4) Należy zadbać o właściwe mocowanie wykorzystywanego sprzętu – zwłaszcza na czas przejazdu.
- 5) W pracowni mobilnej nie może zabraknąć wymaganych elementów, o których pisaliśmy we wcześniejszych częściach poradnika. Dlatego też należy zaopatrzyć się w mobilny zlew do mycia rąk – gotowe rozwiązania wykorzystujące spływ grawitacyjny dostępne są na rynku, a przy odrobinie zdolności technicznych odpowiedni sprzęt można wykonać samodzielnie (sprawdź dostępne opcje w wyszukiwarce internetowej wpisując hasło: mobilny zlew do mycia rąk).

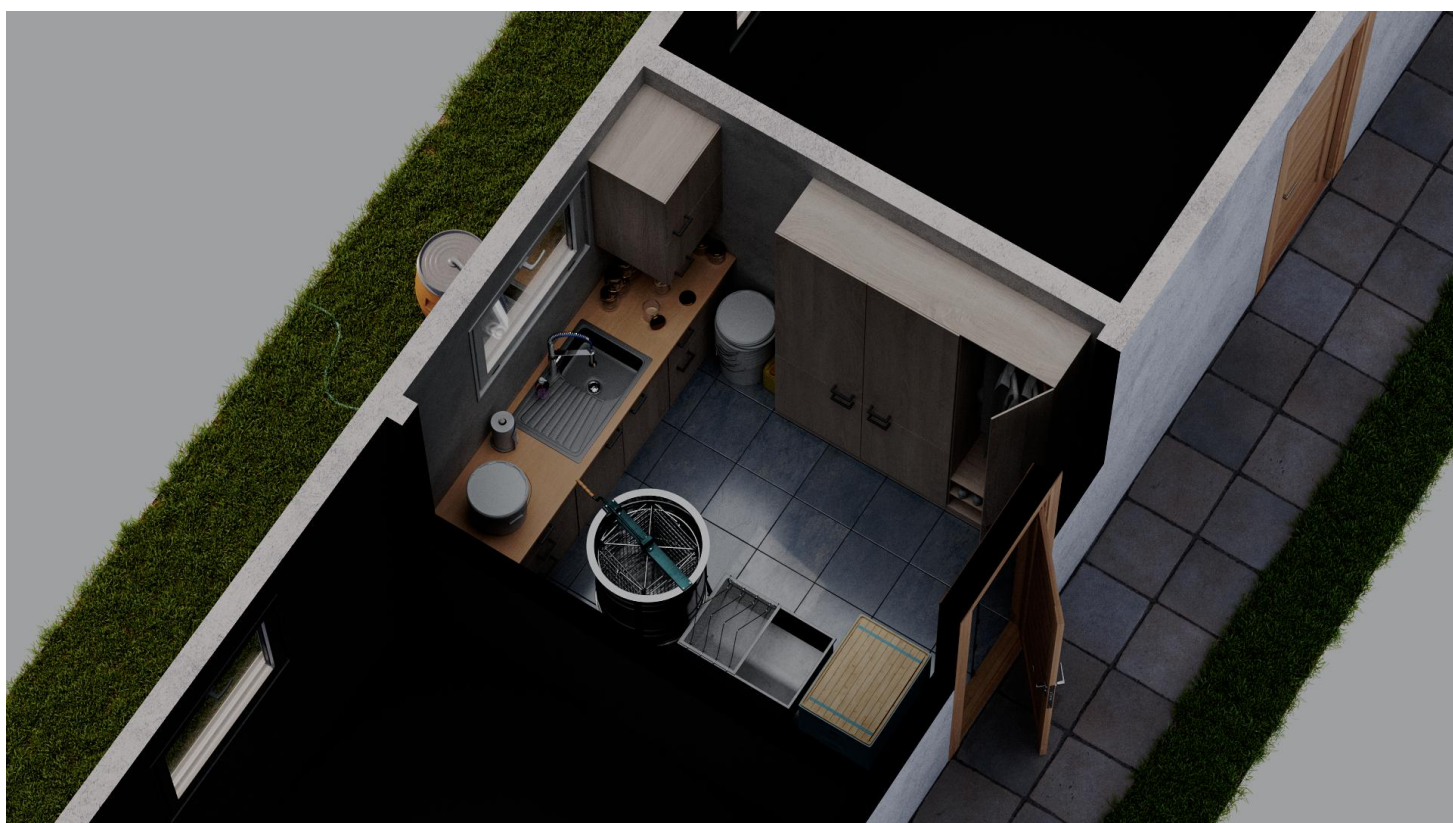


Przykład 2: pracownia w zaadaptowanym pomieszczeniu gospodarskim

Zastosowane rozwiązania organizacyjne i techniczne:

- 1) W naszym przykładzie na potrzeby pracowni do pozyskiwania miodu wykorzystano budynek, który pełni również funkcję garażu. Ściany w pracowni zostały wykończone tynkiem cementowym, a dodatkowo w miejscach podlegających zabrudzeniu zabezpieczono je zmywalnym lakierem dedykowanym do użycia w przemyśle spożywczym z atestem PZH (wysoce zmywalna i odporna powłoka bezbarwna lub w kolorze, odporna na rozpuszczalniki, kwasy i zasady, wytrzymuje mycie myjką ciśnieniową i mocnymi środkami chemicznymi, elastyczna, odporna na ścieranie i uderzenia).
- 2) Podłoga została wyłożona zwykłą terakotą, z kilkucentymetrową zakładką na ściany, które nie są pokryte stałą zabudową (co ułatwia jej mycie). W wyborze terakoty warto kierować się nie tylko ceną, lecz również innymi parametrami jak np. antypoślizgowość.

- 3) W naszym przykładzie meble zostały wykonane samodzielnie przez pszczelarza. Jako frontów użyto zwykłej, nielakierowanej sklejki. Na blat roboczy wykorzystano prosty blat kuchenny wykonany z płyty wiórowej, pokrytej drewnopodobnym laminatem odpornym na wysokie temperatury oraz zawilgocenie.
- 4) Pracę ułatwia głęboka komora zlewu oraz bateria typu gastronomicznego ze spryskiwaczem. W tym samym miejscu zorganizowano też stanowisko do mycia rąk.
- 5) Rozliczne szafy dają możliwość przechowywania słoików, które przechowywane są w ilości adekwatnej do niewielkiej skali produkcji.
- 6) Z uwagi na ograniczoną powierzchnię wykorzystywany jest dwufunkcyjny stół do odsklepienia (po zakończeniu odsklepienia można zdemontować z pokrywy oparcie dla ramek i zamknąć nią wanienkę).
- 7) Woda do pomieszczenia doprowadzana jest tylko w sezonie przy użyciu węża ogrodowego. Wodę podgrzewa się przy użyciu przepływowego podgrzewacza. Odprowadzenie następuje do beczki zlokalizowanej na zewnątrz miodowej pracowni.
- 8) W sąsiedniej komórce zlokalizowano podręczną pracownię pasieczną, gdzie gromadzony jest sprzęt związany z funkcjonowaniem pasieki. Ponadto zakładamy, że nasza pracownia umiejscowiona jest tuż obok domostwa, dzięki czemu nie musimy martwić się inwestowaniem w toaletę.
- 9) Na zewnątrz ułożono ścieżkę z płyt chodnikowych, dzięki czemu pszczelarz nie wnosi błota do pomieszczenia.
- 10) Z uwagi na fakt braku przedsionka, w wejściu zamocowano solidną moskitierę z magnesami. Moskitierę zamocowano również w świetliku.
- 11) Z uwagi na ograniczenia przestrzeni, układ rozstawienia sprzętu może się zmieniać w zależności od etapu cyklu produkcyjnego (rozdzielność czasowa procesów) i w dużej mierze zależeć będzie od sposobu pracy pszczelarza, czego nie sposób ukazać na ilustracji. Jest to wariant „minimum”, co oznacza, że w tych warunkach raczej nie poradzimy sobie posiadając więcej, niż 30 rodzin pszczełich.



Przykład 3: pracownia w wersji rustykalnej (domek pszczelarza)

Niektórzy pszczelarze mają możliwość realizować swą pasję w specjalnie do tego celu przeznaczonych budynkach. W tym przykładzie mamy więc do dyspozycji więcej przestrzeni, co z pewnością poprawi komfort pracy. Dlatego też mamy propozycję dla pszczelarzy, którzy mogą pozwolić sobie na zaadoptowanie specjalnego budynku. W tym przykładzie chcieliśmy również pokazać, że miejsce produkcji miodu nie zawsze musi przypominać typowe wnętrze laboratorium, aczkolwiek powinno spełniać wymagania w zakresie prawidłowości ciągu technologicznego i utrzymania higieny i porządku

Rozwiązanie to możemy zaprezentować dzięki zaangażowaniu ks. Henryka Kosza, który nie tylko był źródłem inspiracji przy opracowaniu pracowni w tym wariantcie, lecz również zaangażował się w pracę przy poradniku (pasieka w Siemiatyczach, województwo podlaskie).

Zastosowane rozwiązania organizacyjne i techniczne:

- 1) W naszym przykładzie założyliśmy, że na terenie posesji znajduje się domek pszczelarza, w bezpośrednim sąsiedztwie którego znajduje się również jego domostwo.
- 2) W tej realizacji założyliśmy, że cała pracownia została wykończona w drewnie. Z uwagi, na fakt, że drewno jest lakierowane, spełnia ono jak najbardziej wymogi higieniczne dla ścian i sufitów przy tym rodzaju działalności. Warto zauważyć, że drewniana konstrukcja nie powoduje nadmiernego gromadzenia się wilgoci.
- 3) Do domku pszczelarza przyłączono sekcję chłodniczą do przechowywania ramek/plastrów, co ogranicza możliwość rozprzestrzeniania się pasożytów.
- 4) Na zapleczu domku zorganizowano magazyn na potrzeby przechowywania słoików oraz gotowego do sprzedaży miodu.
- 5) Z uwagi na fakt, że domek nie dysponuje przedsionkiem, w wejściu zastosowano moskitierę z magnesami (podobnie też siatką zabezpieczono okna).
- 6) Zmyślne mocowania pod sufitem stwarzają dogodne warunki do przechowywania nowych ramek.
- 7) Do domku doprowadzono ścieżkę z płytek chodnikowych, aby zminimalizować możliwość wnoszenia błota do wnętrza.



Przykład 4: pracownia profesjonalna

Pszczelarz, który myśli o rozwoju swojej działalności pszczelarskiej może zwiększyć produkcję miodu jako dział specjalny produkcji rolnej (tj. w wymiarze ponad 80 rodzin pszczelich) lub uruchomić z sąsiadami spółdzielnię pszczelarską. Podejście perspektywiczne, a także względy praktyczne będą wymagały zapewnienia wyjątkowej staranności w utrzymaniu pomieszczeń w czystości (np. poprzez mycie myjką ciśnieniową ścian) oraz potencjału do ustanowienia systemu HACCP. Dlatego też prezentujemy wariant, który z naddatkiem wyczerpuje wymogi określone przepisami sprzedaży bezpośredniej/rolniczego handlu detalicznego. Rozwiązanie to możemy zaprezentować dzięki Panu Sławomirowi Podgajnemu z Rejonowego Koła Pszczelarzy w Brzezinach (województwo łódzkie), który zgodził się na wykorzystanie swego autorskiego projektu technologicznego. Warto zauważyć, że w przypadku zastosowania rozwiązania modułowego (np. jako sąsiadującego kontenera lub z opcją wykorzystania dodatkowych pomieszczeń) istnieje możliwość dołączenia zaplecza biurowego, toalet oraz pomieszczenia socjalnego dla pracowników (gdyby kiedyś mieli zostać zaangażowani).

Zastosowane rozwiązania organizacyjne i techniczne:

- 1) W naszym przykładzie na potrzeby miodowej pracowni pszczelarza wykorzystano samodzielny budynek, niemniej jednak alternatywnie podobny efekt można uzyskać w przypadku zastosowania samodzielnego modułu mobilnego o charakterze biurowo-gastronomicznym.
- 2) W tym wariantcie wygospodarowano przedsionek, który pełni funkcję bufora. Jest to miejsce, gdzie nie tylko w wygodny sposób można zmienić odzież na roboczą – należy zwrócić uwagę, że jest tu specjalna umywalka do rąk w przedsionku. Tutaj też możemy odstawić korpusy, zanim przeniesiemy plastry do obróbki w dalszych częściach zakładu.

- 3) Pomieszczenie wykończono gładkimi materiałami, a kratka ściekowa w podłodze sprawia, że mycie pomieszczenia jest łatwe i przebiega sprawnie. Wszystkie kąty zostały odpowiednio zabezpieczone przed dostawaniem się brudu w szczeliny.
- 4) Z uwagi na trwałość oraz wygodę w myciu zastosowano nowoczesne urządzenia pszczelarskie, a stół i duży zlew do celów technologicznych wykonano ze stali kwasoodpornej tzw. „kwasówki”, dzięki sprzęt posłuży na lata.
- 5) W zakładzie wyodrębniono również pomieszczenie do przygotowywania/konfekcjonowania miodu jako produktu finalnego .
- 6) Warto zauważyć, że zastosowane rozwiązania dają perspektywy rozwoju – przy dodatkowym zastosowaniu określonych procedur opartych na systemie HACCP istnieje potencjał do przekształcenia zakładu np. na formę spółdzielczą, dzięki czemu pojawi się możliwość również możliwość skupu miodu i dalsze jego konfekcjonowanie.



Załącznik: wybrane akty prawne

Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych [fragmenty]

ROZDZIAŁ I

PRZEPISY OGÓLNE

Artykuł 1

Zakres

1. Niniejsze rozporządzenie ustanawia ogólne zasady dla podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze w zakresie higieny środków spożywczych, uwzględniając w szczególności następujące zasady:

- a) główna odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności spoczywa na podmiocie prowadzącym przedsiębiorstwo spożywcze;
- b) niezbędne jest zapewnienie bezpieczeństwa żywności w ramach całego łańcucha produkcji żywności, począwszy od produkcji podstawowej;
[...]
- e) wytyczne do dobrej praktyki są ważnym instrumentem mającym na celu pomoc podmiotom prowadzącym przedsiębiorstwa spożywcze na wszystkich szczeblach łańcucha produkcji żywności w zakresie zachowania zgodności z zasadami higieny żywności oraz ze stosowaniem zasad HACCP;
- f) niezbędne jest ustanowienie kryteriów mikrobiologicznych i wymogów kontroli temperatury opartych na naukowej ocenie ryzyka;
- g) niezbędne jest zapewnienie, że przywożona żywność podlega przynajmniej takim samym normom higieny jak żywność produkowana we Wspólnocie, lub normom równoważnym.

Niniejsze rozporządzenie ma zastosowanie w odniesieniu do wszystkich etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności oraz do wywozu, bez uszczerbku dla bardziej szczegółowych wymogów odnoszących się do higieny żywności.

2. Niniejsze rozporządzenie nie ma zastosowania do:

- a) produkcji podstawowej na własny domowy użytek;
- b) domowego przygotowywania, przetwarzania lub przechowywania żywności na własny domowy użytek;
- c) bezpośrednich dostaw, dokonywanych przez producenta, małych ilości surowców do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego;
[...]

Artykuł 2

Definicje

[...]

ROZDZIAŁ II

OBOWIĄZKI PODMIOTÓW PROWADZĄCYCH PRZEDSIĘBIORSTWA SPOŻYWCZE

Artykuł 3

Obowiązki ogólne

Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze zapewniają, że na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności odbywających się pod ich kontrolą, spełniane są właściwe wymogi higieny ustanowione w niniejszym rozporządzeniu.

Artykuł 4

Ogólne i szczególne wymogi higieny

1. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze prowadzące produkcję podstawową oraz te powiązane działania, które są wymienione w załączniku I, postępują zgodnie z ogólnymi przepisami dotyczącymi higieny ustanowionymi w Części A załącznika I oraz z wszelkimi szczególnymi wymaganiami przewidzianymi w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004.
2. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze uczestniczące w którymkolwiek etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności po tych etapach, do których stosuje się ustęp 1, przestrzegają ogólnych wymogów higieny ustanowionych w załączniku II oraz wszelkich szczególnych wymogów przewidzianych w rozporządzeniu (WE) nr /2004.
3. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze, gdzie właściwe, przyjmują następujące szczególne środki higieny:
 - a) zgodność z kryteriami mikrobiologicznymi dla środków spożywczych;
 - b) procedury niezbędne do osiągnięcia poziomów określonych do osiągnięcia celów niniejszego rozporządzenia;
 - c) zgodność z wymogami kontroli temperatury dla środków spożywczych;
 - d) utrzymywanie łańcucha chłodniczego;
 - e) pobieranie próbek i analiza.
4. Komisja ustanawia kryteria, wymagania i cele, o których mowa w ust. 3, a także związane z nimi sposoby pobierania próbek i dokonywania analizy. Środki te, mające na celu zmianę elementów innych niż istotne niniejszego rozporządzenia poprzez jego uzupełnienie, przyjmuje się zgodnie z procedurą regulacyjną połączoną z kontrolą, o której mowa w art. 14 ust. 3.
5. Jeżeli niniejsze rozporządzenie, rozporządzenie (WE) nr 853/2004 oraz ich środki wykonawcze nie określają metod pobierania próbek lub analizy, przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą używać właściwych metod ustanowionych w innym ustawodawstwie wspólnotowym lub krajowym albo, w przypadku braku takich metod, metod które zapewniają równoważne rezultaty do tych uzyskiwanych przy użyciu metody referencyjnej, jeżeli są one uzasadnione naukowo zgodnie z międzynarodowo uznanymi regułami lub protokołami.
6. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mogą korzystać z wytycznych przewidzianych w art. 7, 8 i 9 jako pomocy do wypełniania ich obowiązków na podstawie niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 5

Analiza zagrożeń i krytyczne punkty kontroli

1. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze opracowują, wykonują i utrzymują stałą procedurę lub procedury na podstawie zasad HACCP.

2. Zasady HACCP określone w ust. 1 obejmują następujące:

- a) określanie wszelkich zagrożeń, którym należy zapobiec, wyeliminować lub ograniczyć do akceptowalnych poziomów;
- b) określanie krytycznych punktów kontroli w działaniu lub działaniach, w których kontrola jest konieczna do zapobieżenia lub wyeliminowania zagrożenia lub do ograniczenia go do akceptowalnych poziomów;
- c) ustanowienie limitów w krytycznych punktach kontroli, które oddzielają poziom akceptowalny od nieakceptowalnego w celu zapobieżenia, wyeliminowania lub ograniczenia zidentyfikowanych zagrożeń;
- d) ustanowienie i wprowadzenie w życie skutecznych procedur monitorowania w krytycznych punktach kontroli;
- e) ustanowienie działań naprawczych, gdy monitoring wykazuje, że krytyczny punkt kontroli jest poza kontrolą;
- f) ustanowienie procedur, które powinny być regularnie wykonywane, w celu sprawdzenia, czy środki wyszczególnione w lit. a) - e) działają skutecznie; oraz
- g) ustanowienie dokumentów i archiwów proporcjonalnych do charakteru i rozmiaru przedsiębiorstwa spożywczego w celu wykazania skutecznego stosowania środków wyszczególnionych w lit. a) - f).

Jeżeli dokonuje się jakiegokolwiek modyfikacji w produkcji, procesie lub jakimkolwiek działaniu, podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze dokonują przeglądu procedury i wprowadzają niezbędne w niej zmiany.

3. ust. 1 stosuje się jedynie do podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze uczestniczące w jakimkolwiek etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności po produkcji podstawowej i tych powiązanych działaniach, które są wymienione w załączniku I.

4. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze:

- a) dostarczają właściwemu organowi dowodów dotyczących zgodności działania z ust. 1 w sposób, w jaki wymagają tego właściwe organy, uwzględniając charakter i rozmiar przedsiębiorstwa spożywczego;
- b) zapewniają, że każdy dokument opisujący procedury opracowane zgodnie z niniejszym artykułem jest zawsze aktualny;
- c) utrzymują inne dokumenty i archiwa dotyczące właściwego okresu.

5. Szczegółowe ustalenia dotyczące stosowania niniejszego artykułu mogą zostać ustanowione zgodnie z procedurą określoną w art. 14 ust. 2. Takie ustalenia mogą ułatwiać zastosowanie niniejszego artykułu przez niektóre podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze, w szczególności poprzez zapewnienie wykorzystania procedur określonych w wytycznych w celu zastosowania zasad HACCP, aby zachować zgodność z ust. 1. Takie ustalenia mogą również ustalać okres, podczas którego podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze powinny zachowywać dokumenty i archiwa zgodnie z ust. 4 lit. c).

[...]

ROZDZIAŁ III

WYTYCZNE DOBREJ PRAKTYKI

Artykuł 7

Opracowywanie, upowszechnianie i korzystanie z wytycznych

Państwa Członkowskie zachęcają do opracowywania krajowych wytycznych dobrej praktyki higieny oraz stosowania zasad HACCP zgodnie z art. 8. Wytyczne wspólnotowe opracowywane są zgodnie z art. 9.

Zachęca się do upowszechniania i korzystania zarówno z wytycznych krajowych jak i wspólnotowych. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mogą jednakże korzystać z tych wytycznych nieobowiązkowo.

Artykuł 8

Wytyczne krajowe

1. Jeżeli opracowywane są krajowe wytyczne dobrej praktyki, są one opracowywane i upowszechniane przez sektory spożywcze:

- a) po zasięgnięciu opinii stron, których interesy mogą zostać w znaczny sposób dotknięte, takich jak właściwe organy i grupy konsumentów;
- b) uwzględniając odpowiednie kodeksy praktyki z Kodeksu Żywnościowego; oraz
- c) jeżeli dotyczą produkcji podstawowej i tych powiązanych działań, które są wymienione w załączniku I, uwzględniając zalecenia określone w Części B załącznika I.

2. Wytyczne krajowe mogą być opracowywane pod egidą krajowego instytutu normalizacyjnego określonego w załączniku II do dyrektywy 98/34/WE 36 .

3. Państwa Członkowskie oceniają wytyczne krajowe w celu zapewnienia, że:

- a) Zostały one opracowane zgodnie z ust. 1;
- b) Ich treść ma praktyczne zastosowanie dla sektorów, do których się odnoszą; oraz
- c) Są one właściwe jako wytyczne ze względu na zgodność z art. 3, 4 i 5 w sektorach i w odniesieniu do objętych środków spożywczych.

4. Państwa Członkowskie przesyłają Komisji krajowe wytyczne zgodne z wymogami ust. 3. Komisja ustanawia i uruchamia system rejestracji takich wytycznych i udostępnia go Państwom Członkowskim.

[...]

ZAŁĄCZNIK I

PRODUKCJA PODSTAWOWA

CZĘŚĆ A: OGÓLNE PRZEPISY HIGIENY DLA PRODUKCJI PODSTAWOWEJ I POWIĄZANYCH DZIAŁAŃ

I ZAKRES

1. Niniejszy załącznik ma zastosowanie do produkcji podstawowej oraz następujących działań powiązanych:

a) transport, składowanie, przetwarzanie surowców w miejscu produkcji, pod warunkiem że nie zmienia to znacznie ich charakteru;

b) transport żywych zwierząt, gdzie jest to niezbędne do osiągnięcia celów niniejszego rozporządzenia; oraz

[...].

II. PRZEPISY HIGIENY

2. W jak najszerszym zakresie, przedsiębiorstwa sektora spożywczego zapewniają, że surowce są chronione przed zanieczyszczeniem, uwzględniając każde przetwarzanie, które te surowce będą kolejno przechodzić.

3. Nie naruszając ogólnego obowiązku ustanowionego w ust. 2, przedsiębiorstwa sektora spożywczego muszą przestrzegać właściwych wspólnotowych i krajowych przepisów prawnych odnoszących się do kontroli zagrożeń w produkcji podstawowej i powiązanych działań, w tym:

a) środków kontroli zanieczyszczeń z powietrza, ziemi, wody, paszy, nawozów, weterynaryjnych produktów leczniczych, środków ochrony roślin oraz biocydów oraz składowania, przetwarzania i unieszkodliwiania odpadów; oraz

b) środków odnoszących się do zdrowia zwierząt i ich dobrostanu oraz zdrowia roślin, które mają wpływ na zdrowie ludzkie, w tym programy nadzoru i kontroli czynników odzwierzęcych.

4. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego hodujący, [...] albo produkujący produkty pochodzenia zwierzęcego podejmują odpowiednie działania, według potrzeb:

a) w celu utrzymania obiektów używanych w powiązaniu z produkcją podstawową i działaniami powiązanymi, w tym obiektów używanych do składowania i przetwarzania pasz, w czystości oraz, w miarę potrzeby po wyczyszczeniu, dezynfekowaniu ich we właściwy sposób;

b) w celu utrzymania czystości oraz, w miarę potrzeby po wyczyszczeniu, dezynfekowania we właściwy sposób, wyposażenia, pojemników, skrzyń, pojazdów [...];

c) [...];

d) w celu używania wody pitnej, lub czystej wody, w każdym przypadku gdy jest to niezbędne do zapobieżenia zanieczyszczeniu;

e) w celu zapewnienia, że personel przetwarzający środki spożywcze jest dobrego zdrowia i przechodzi szkolenie na temat ryzyka zdrowotnego;

f) w zakresie w jakim to możliwe w celu zapobieżenia, aby zwierzęta lub szkodniki spowodowały zanieczyszczenie;

g) [...];

h) w celu zapobieżenia zapoczątkowaniu i rozszerzeniu chorób zakaźnych mogących przenieść się na ludzi za pośrednictwem żywności, w tym poprzez podejmowanie środków ostrożności przy przyjmowaniu nowych zwierząt i zgłaszanie podejrzenia wybuchu takich epidemii właściwym organom;

i) w celu uwzględnienia wyników wszelkich właściwych analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od zwierząt lub innych próbkach, które są istotne dla zdrowia ludzkiego; oraz

j) w celu właściwego używania dodatków paszowych i weterynaryjnych produktów leczniczych, zgodnie z wymogami odnośnego ustawodawstwa.

[...]

III. Prowadzenie dokumentacji

7. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego prowadzą i przechowują dokumentację odnoszącą się do działań podejmowanych w celu kontroli zagrożeń we właściwy sposób oraz przez właściwy okres, proporcjonalny do charakteru i rozmiaru przedsiębiorstwa sektora spożywczego. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego udostępniają istotne informacje zawarte w tej dokumentacji właściwemu organowi i, na wniosek, przedsiębiorstwom sektora spożywczego.

8. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego hodujące zwierzęta lub produkujące surowce pochodzenia zwierzęcego prowadzą dokumentację w szczególności na temat:

a) charakteru i pochodzenia paszy otrzymywanej przez zwierzęta;

b) weterynaryjnych produktów leczniczych lub innych medykamentów podawanych zwierzętom, okresy ich podawania oraz zaprzestania podawania;

c) występowania chorób, które mogą zagrozić bezpieczeństwu produktów pochodzenia zwierzęcego;

d) wyników wszelkich analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od zwierząt lub innych próbkach pobranych do celów diagnostycznych, istotnych ze względu na zdrowie ludzkie; oraz

e) wszelkich odpowiednich sprawozdań na temat przeprowadzonych kontroli zwierząt lub produktów pochodzenia zwierzęcego.

[...]

CZĘŚĆ B: ZALECENIA DO WYTYCZNYCH DOBREJ PRAKTYKI HIGIENY

1. Krajowe i wspólnotowe wytyczne określone w art. 7 - 9 niniejszego rozporządzenia powinny zawierać wytyczne na temat dobrej praktyki higieny w celu kontroli zagrożeń w produkcji podstawowej i powiązanych działaniach.

2. Wytyczne dobrej praktyki higieny powinny zawierać właściwe informacje na temat zagrożeń, które mogą powstawać w produkcji podstawowej i działaniach powiązanych oraz działaniach mających na celu kontrolę zagrożeń, w tym właściwych środków określonych w ustawodawstwie krajowym i wspólnotowym oraz w programach krajowych i wspólnotowych. Przykłady takich zagrożeń i działań mogą obejmować:

a) kontrolę zanieczyszczeń takich jak mykotoksyny, metale ciężkie i materiały radioaktywne;

- b) wykorzystanie wody, odpadów organicznych i nawozów;
- c) właściwe i odpowiednie używanie środków ochrony roślin i biocydów oraz możliwość ich śledzenia;
- d) właściwe i odpowiednie używanie weterynaryjnych produktów leczniczych i dodatków paszowych oraz możliwość ich śledzenia;
- e) przygotowanie, składowanie, używanie i możliwość śledzenia pasz;
- f) właściwe usuwanie padłych zwierząt, odpadów i śmieci;
- g) środki ochronne mające na celu zapobieżenie powstania chorób zakaźnych przenoszonych na ludzi za pośrednictwem żywności, oraz obowiązek powiadamiania właściwego organu;
- h) procedury, praktyki oraz metody mające na celu zapewnienie, że żywność jest produkowana, przetwarzana, pakowana, składowana i transportowana we właściwych warunkach higienicznych, w tym efektywne czyszczenie i kontrola szkodników;
- i) środki odnoszące się do czystości zwierząt produkcyjnych i przeznaczonych na ubój;
- j) środki odnoszące się do prowadzenia dokumentacji.

ZAŁĄCZNIK II

OGÓLNE WYMOGI HIGIENY DLA WSZYSTKICH PODMIOTÓW PROWADZĄCYCH PRZEDSIĘBIORSTWA SPOŻYWCZE (Z WYJĄTKIEM PRZYPADKÓW GDY MA ZASTOSOWANIE ZAŁĄCZNIK I)

WPROWADZENIE

[...]

ROZDZIAŁ I

OGÓLNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE POMIESZCZEŃ ŻYWNOŚCIOWYCH (INNYCH NIŻ WYMIENIONE W ROZDZIALE III)

1. Pomieszczenia żywnościowe muszą być utrzymywane w czystości i zachowane w dobrym stanie i kondycji technicznej.
2. Wyposażenie, wystrój, konstrukcja, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń żywnościowych:
 - a) pozwala na odpowiednie utrzymanie, czyszczenie i/lub dezynfekcję, zapobieganie lub minimalizowanie dostawania się zanieczyszczeń pochodzących z powietrza, oraz zapewnia odpowiednią przestrzeń roboczą pozwalającą na higieniczne przeprowadzanie wszelkich działań;
 - b) ma chronić przed gromadzeniem się brudu, kontaktem z materiałami toksycznymi, przedostawaniem się zanieczyszczeń do żywności i tworzeniem się kondensacji lub niepożądanego pleśni na powierzchni;
 - c) umożliwia wykonywanie czynności zgodnie z dobrą praktyką higieniczną, włącznie z ochroną przed zanieczyszczeniem oraz, w szczególności, ze zwalczaniem szkodników; oraz

- d) w miarę potrzeby, zapewnia warunki przetwarzania i przechowywania w odpowiedniej temperaturze wystarczającej do odpowiedniego utrzymywania środków spożywczych we właściwej temperaturze oraz zaprojektowane w ten sposób, aby temperatura ta mogła być monitorowana i, w razie potrzeby, zapisywana.
3. Musi być dostępna odpowiednia ilość ubikacji splukiwanych wodą, podłączonych do sprawnego systemu kanalizacyjnego. Ubikacje nie mogą łączyć się bezpośrednio z pomieszczeniami, w których pracuje się z żywnością.
 4. 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.
 5. Muszą istnieć odpowiednie i wystarczające systemy naturalnej lub mechanicznej wentylacji. Trzeba unikać mechanicznego przepływu powietrza z obszarów skażonych do obszarów czystych. Systemy wentylacyjne muszą być tak skonstruowane, aby umożliwić łatwy dostęp do filtrów i innych części wymagających czyszczenia lub wymiany.
 6. Wszelkie węzły sanitarne powinny być zaopatrzone w odpowiednią naturalną bądź mechaniczną wentylację.
 7. Pomieszczenia żywnościowe muszą posiadać odpowiednie naturalne i/lub sztuczne oświetlenie.
 8. Urządzenia kanalizacyjne muszą odpowiadać zamierzonym celom. Muszą być zaprojektowane i skonstruowane tak, aby unikać ryzyka zanieczyszczenia. W przypadku gdy kanały kanalizacji są częściowo lub całkowicie otwarte, muszą być tak zaprojektowane, aby zapewnić, że odpady nie przedostają się z obszarów skażonych do obszarów czystych, w szczególności do obszarów, gdzie pracuje się z żywnością, która może stanowić wysokie ryzyko dla konsumenta końcowego.
 9. W miarę potrzeby, muszą być zapewnione odpowiednie warunki do przebierania się przez personel.
 10. Środki czyszczące i dezynfekujące nie mogą być przechowywane w obszarach, gdzie pracuje się z żywnością.

[...]

ROZDZIAŁ III

WYMAGANIA DOTYCZĄCE RUCHOMYCH I/LUB TYMCZASOWYCH POMIESZCZEŃ (JAK DUŻE NAMIOTY, STRAGANY, RUCHOME PUNKTY SPRZEDAŻY), POMIESZCZEŃ UŻYWANYCH GŁÓWNIJE JAKO PRYWATNE DOMY MIESZKALNE, ALE GDZIE REGULARNIE PRZYGOTOWUJE SIĘ ŻYWNÓŚĆ W CELU WPROWADZANIA DO OBROTU, I AUTOMATÓW ULICZNYCH

1. Pomieszczenia i automaty uliczne, na tyle, na ile jest to rozsądnie praktykowane, będą tak usytuowane, zaprojektowane i skonstruowane oraz utrzymywane w czystości i dobrym stanie i kondycji technicznej, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia, w szczególności przez zwierzęta i szkodniki.
2. W szczególności i w miarę potrzeby:
 - a) muszą być dostępne odpowiednie urządzenia, aby utrzymać właściwą higienę personelu (włącznie ze sprzętem do higienicznego mycia i suszenia rąk, higienicznymi urządzeniami sanitarnymi i przebieralniami);
 - b) powierzchnie w kontakcie z żywnością muszą być w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji. Będzie to wymagać stosowania gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję i nietoksycznych materiałów, chyba że podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie;
 - c) należy zapewnić warunki do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji narzędzi do pracy i sprzętu;
 - d) w przypadku, gdy częścią działalności przedsiębiorstwa spożywczego jest mycie środków spożywczych, należy ustanowić odpowiednie procedury, aby dokonywać tego w sposób higieniczny;

- e) należy zapewnić odpowiednią ilość gorącej i/lub zimnej wody pitnej;
- f) należy zapewnić odpowiednie warunki i/lub udogodnienia dla higienicznego składowania i usuwania niebezpiecznych i/lub niejadalnych substancji i odpadów (zarówno płynnych, jak i stałych);
- g) należy zapewnić odpowiednie udogodnienia i/lub warunki dla utrzymywania i monitorowania właściwych warunków termicznych żywności;
- h) środki spożywcze muszą być tak umieszczone, aby unikać, na tyle, na ile jest to rozsądnie praktykowane, ryzyka zanieczyszczenia.

ROZDZIAŁ IV

TRANSPORT

1. Transportery i/lub kontenery używane do przewozu środków spożywczych muszą być utrzymywane w czystości i w dobrym stanie i kondycji technicznej, aby chronić środki spożywcze przed zanieczyszczeniem i muszą, w miarę potrzeby, być tak zaprojektowane i skonstruowane, by umożliwić właściwe czyszczenie i/lub dezynfekcję.
2. Pojemniki w pojazdach i/lub kontenerach nie mogą być używane do transportowania niczego poza środkami spożywczymi, jeśli mogłoby to prowadzić do zanieczyszczenia.
3. W przypadku gdy transportery i/lub kontenery są wykorzystywane do przewożenia czegokolwiek poza środkami spożywczymi lub do przewożenia różnych środków spożywczych jednocześnie, musi być zapewnione skuteczne rozdzielanie produktów.
4. Duże ilości środków spożywczych w postaci płynu, granulatu lub proszku muszą być transportowane w pojemnikach i/lub kontenerach/zbiornikach przeznaczonych do transportu środków spożywczych. Takie kontenery muszą być oznaczone w wyraźnie widoczny i nieścieralny sposób, w jednym lub w kilku językach Wspólnoty, aby wskazać, że są one używane do transportu żywności, lub muszą być oznaczone "tylko dla środków spożywczych".
5. W przypadku gdy transportery i/lub kontenery zostały użyte do przewożenia czegokolwiek innego poza środkami spożywczymi lub do przewożenia różnych środków spożywczych, konieczne jest skuteczne czyszczenie między przewożeniem ładunków, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia.
6. Środki spożywcze w transporterach i/lub kontenerach muszą być tak rozmieszczone i zabezpieczone, aby zminimalizować ryzyko zanieczyszczenia.
7. W miarę potrzeby, transportery i/lub kontenery wykorzystywane do przewożenia środków spożywczych muszą być przystosowane do utrzymania ich we właściwych temperaturach i umożliwić kontrolowanie tych temperatur.

ROZDZIAŁ V

WYMAGANIA DLA SPRZĘTU

1. Wszelkie przedmioty, instalacje i sprzęt, pozostające w kontakcie z żywnością muszą:
 - a) być skutecznie czyszczone, oraz, w miarę potrzeby, dezynfekowane. Czyszczenie i dezynfekowanie musi odbywać się z częstotliwością zapewniającą zapobieganie jakiegokolwiek ryzyku zanieczyszczenia;
 - b) być tak skonstruowane, z takich materiałów i utrzymywane w tak dobrym porządku, stanie i kondycji technicznej, aby zminimalizować jakiegokolwiek ryzyko zanieczyszczenia;
 - c) z wyjątkiem jednorazowych kontenerów i opakowań zbiorczych, być tak skonstruowane, z takich materiałów i w tak dobrym porządku, stanie i kondycji technicznej, aby mogły być starannie czyszczone i, w miarę potrzeby, dezynfekowane; oraz
 - d) być instalowane w taki sposób, aby pozwolić na odpowiednie czyszczenie sprzętu i otaczającego obszaru.
2. W miarę potrzeby, sprzęt musi być wyposażony w jakiegokolwiek właściwe urządzenia kontrolne, aby zagwarantować osiągnięcie celów niniejszego rozporządzenia.

3. W przypadku gdy niezbędne jest używanie chemicznych dodatków w celu zapobieżenia korozji sprzętu i kontenerów, muszą one być używane zgodnie z dobrą praktyką.

ROZDZIAŁ VI

ODPADY ŻYWNOŚCIOWE

1. Odpady żywnościowe, niejadalne produkty uboczne i inne śmieci muszą być jak najszybciej usuwane z pomieszczeń, gdzie znajduje się żywność, aby zapobiec ich gromadzeniu.
2. Odpady żywnościowe, niejadalne produkty uboczne i inne śmieci muszą być składowane w zamkniętych pojemnikach, chyba że podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mogą wykazać właściwemu organowi, że inne typy używanych pojemników lub systemy usuwania są właściwe. Takie pojemniki muszą być odpowiednio skonstruowane, utrzymywane w dobrym stanie i łatwe do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji.
3. Należy przyjąć odpowiednie przepisy, dotyczące gromadzenia i usuwania odpadów żywnościowych, niejadalnych produktów ubocznych i innych śmieci. Magazyny odpadów muszą być zaprojektowane i użytkowane w taki sposób, aby można było utrzymywać je w czystości oraz, w miarę potrzeby, chronić przed dostępem zwierząt i szkodników.
4. Wszystkie odpady muszą zostać usunięte w sposób higieniczny i przyjazny dla środowiska zgodnie z mającym zastosowanie do tego celu prawodawstwem wspólnotowym, i nie mogą stanowić bezpośredniego lub pośredniego źródła zanieczyszczenia.

ROZDZIAŁ VII

ZAOPATRZENIE W WODĘ

1.
 - a) Należy zapewnić odpowiednie zaopatrzenie w wodę pitną, która powinna być używana w każdym przypadku gdy jest to niezbędne w celu zapewnienia, że środki spożywcze nie są zanieczyszczone.

[...]

Jeżeli używana jest czysta woda, należy zapewnić właściwe urządzenia i procedury do jej dostawy w celu zagwarantowania, że takie użycie nie jest źródłem zanieczyszczenia dla środków spożywczych.

2. W przypadku gdy używana jest woda niezdatna do picia, na przykład do celów przeciwpożarowych, pozyskiwania pary, chłodzenia i innych podobnych celów, musi być prowadzona w oddzielnych systemach, łatwo rozpoznawalnych i nie mających połączeń ani jakichkolwiek możliwości powrotu do systemów wody pitnej.
 3. Woda z odzysku używana do przetwarzania lub jako składnik nie może powodować ryzyka zanieczyszczenia. Musi być o tym samym standardzie co woda pitna, chyba że zostanie wykazane właściwemu organowi, że jakość wody nie może mieć negatywnego wpływu na wartość zdrowotną środków spożywczych w ich końcowej postaci.
- [...]

ROZDZIAŁ VIII

HIGIENA OSOBISTA

1. Każda osoba pracująca w styczności z żywnością powinna utrzymywać wysoki stopień czystości osobistej i nosić odpowiednie, czyste i, gdzie stosowne, ochronne okrycie wierzchnie.
2. Żadna osoba cierpiąca na chorobę, lub będąca jej nosicielem, która może być przenoszona poprzez żywność, bądź też stwierdza się u niej np. zainfekowane rany, zakażenia skóry, owrzodzenia lub

biegunkę nie może uzyskać pozwolenia na pracę z żywnością ani na wejście do obszaru, w którym pracuje się z żywnością w jakimkolwiek charakterze, jeśli występuje jakiegokolwiek prawdopodobieństwo bezpośredniego lub pośredniego zanieczyszczenia. Każda taka osoba zatrudniona w przedsiębiorstwie spożywczym i która prawdopodobnie będzie miała kontakt z żywnością musi niezwłocznie zgłosić chorobę lub objawy, a jeżeli to możliwe, również ich powody, podmiotowi prowadzącemu przedsiębiorstwo spożywcze.

ROZDZIAŁ IX

PRZEPISY ODNOSZĄCE SIĘ DO ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH

[...]

ROZDZIAŁ X

PRZEPISY ODNOSZĄCE SIĘ DO OPAKOWAŃ JEDNOSTKOWYCH I OPAKOWAŃ ZBIORCZYCH ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH

1. Materiał używany do produkcji opakowań jednostkowych i opakowań zbiorczych nie może być źródłem zanieczyszczenia.
2. Materiał do produkcji opakowań jednostkowych musi być przechowywany w taki sposób, aby nie był wystawiony na ryzyko zanieczyszczenia.
3. Prace związane z opakowaniami jednostkowymi i opakowaniami zbiorczymi muszą być prowadzone w taki sposób, aby zapobiec zanieczyszczeniu produktów. Gdzie właściwe, oraz w szczególności w przypadku puszek i szklanych słoików, musi być zapewniona integralność konstrukcji pojemników oraz ich czystość.
4. Materiał ponownego użytku używany do produkcji opakowań jednostkowych i opakowań zbiorczych dla środków spożywczych musi być łatwy do czyszczenia oraz, w miarę potrzeby, do dezynfekcji.

[...]

***Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2015 r.
w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia
zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej [z pominięciem §20-39]***

Na podstawie art. 12 ust. 2 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2014 r. poz. 1577) zarządza się, co następuje:

**Rozdział 1
Przepisy ogólne**

§ 1. Rozporządzenie określa:

- 1) wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej i przez takie produkty;
- 2) wielkość, zakres i obszar produkcji produktów, o których mowa w pkt 1;
- 3) wymagania weterynaryjne dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej.

§ 2. Do sprzedaży bezpośredniej dopuszcza się wyłącznie produkty wyprodukowane z własnych surowców przez podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej.

**Rozdział 2
Wielkość, zakres i obszar produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego
przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej**

§ 3. Do sprzedaży bezpośredniej dopuszcza się:

- 1) tusze lub podroby, pozyskane z drobiu poddanego ubojowi w gospodarstwie rolnym podmiotu, w przypadku gdy roczna produkcja w tym gospodarstwie nie przekracza:
 - a) 2500 sztuk indyków lub
 - b) 10 000 sztuk innych gatunków drobiu- przeprowadzonemu zgodnie z przepisami o ochronie zwierząt oraz przepisami o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt;
- 2) tusze lub podroby, pozyskane z zajęczaków poddanych ubojowi w gospodarstwie rolnym podmiotu, w przypadku gdy roczna produkcja w tym gospodarstwie nie przekracza 5000 sztuk, a ubój został przeprowadzony zgodnie z przepisami o ochronie zwierząt oraz przepisami o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt;

3) tusze lub podroby, pozyskane przez koło łowieckie Polskiego Związku łowieckiego będące dzierżawcą obwodu łowieckiego albo ośrodek hodowli zwierzyny prowadzony przez zarządcę obwodu łowieckiego, z:

- a) grubej zwierzyny łownej skórowanej albo nieoskórowanej lub
- b) drobnej zwierzyny łownej patroszonej albo niewypatroszonej lub opierzonej albo nieopierzonej, lub oskórowanej albo nieoskórowanej

- po odstrzale wykonanym zgodnie z przepisami prawa łowieckiego;

4) produkty rybołówstwa, pozyskane przez uprawnionego do rybactwa w rozumieniu przepisów o rybactwie śródlądowym lub przez wykonującego rybołówstwo morskie w rozumieniu przepisów o rybołówstwie morskim:

- a) żywe lub
- b) uśmiercone i:
 - niepoddane czynnościom naruszającym ich pierwotną budowę anatomiczną,
 - poddane czynnościom wykrwawiania, odgławiania, usuwania płetw lub patroszenia;

5) żywe ślimaki lądowe z gatunków *Helix pomatia*³ *Cornu aspersum aspersum*⁴ *Cornu aspersum maxima*⁵ *Helix lucorum* oraz z gatunków z rodziny Achatinidae;

6) mleko surowe, siarę, surową śmietanę, pozyskane w gospodarstwie produkcji mleka;

7) jaja pozyskane od drobiu lub ptaków bezgrzebieniowych;

8) produkty pszczele nieprzetworzone, w tym miód, pyłek pszczeli, pierzgę, mleczko pszczele.

§ 4. Prowadzi się sprzedaż bezpośrednią produktów pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w § 3:

1) pkt 1, 2 i 5:

a) konsumentowi końcowemu:

- w miejscach, w których odbywa się produkcja tych produktów, w tym znajdujących się na terenie gospodarstwa rolnego, lub
- na targowiskach, lub
- z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, w tym ze specjalistycznych środków transportu, znajdujących się na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, na terenie targowisk lub poza nimi, lub

b) do zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego;

2) pkt 3:

a) konsumentowi końcowemu:

- w miejscach, w których odbywa się produkcja tych produktów, w tym znajdujących się na terenie obwodu łowieckiego dzierżawionego przez koło łowieckie Polskiego Związku łowieckiego albo zarządzanego przez ośrodek hodowli zwierzyny, lub
- na targowiskach, lub

– z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, w tym ze specjalistycznych środków transportu, znajdujących się na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, na terenie targowisk lub poza nimi, lub

b) do zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego;

3) pkt 4:

a) konsumentowi końcowemu:

– w miejscach, w których odbywa się produkcja tych produktów, w tym znajdujących się na terenie gospodarstwa rybackiego lub gospodarstwa rolnego, lub ze statków, z wyłączeniem statków zamrażalni i statków przetwórci, lub

– na targowiskach, lub

– z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, w tym ze specjalistycznych środków transportu, znajdujących się na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, na terenie targowisk lub poza nimi, lub

b) do zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego;

4) pkt 6:

a) konsumentowi końcowemu:

– na terenie gospodarstwa produkcji mleka lub

– na targowiskach, lub

– z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, w tym ze specjalistycznych środków transportu, znajdujących się na terenie gospodarstwa produkcji mleka, na terenie targowisk lub poza nimi, lub

– z urządzeń dystrybucyjnych do sprzedaży żywności, w przypadku mleka surowego, siary i surowej śmietany, znajdujących się na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, na terenie targowisk lub poza nimi, lub

b) do zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego;

5) pkt 7:

a) konsumentowi końcowemu:

– w miejscach, w których odbywa się produkcja tych produktów, w tym znajdujących się na terenie gospodarstwa rolnego, lub

– na targowiskach, lub

– z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, w tym ze specjalistycznych środków transportu, znajdujących się na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, na terenie targowisk lub poza nimi, lub

– z urządzeń dystrybucyjnych do sprzedaży żywności, znajdujących się na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, na terenie targowisk lub poza nimi, lub

b) do zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego;

6) pkt 8:

a) konsumentowi końcowemu:

– w miejscach, w których odbywa się produkcja tych produktów, w tym znajdujących się na terenie gospodarstwa rolnego lub pasieki, lub

– na targowiskach, lub

– z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, w tym ze specjalistycznych środków transportu, znajdujących się na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, na terenie targowisk lub poza nimi, lub

– z urządzeń dystrybucyjnych do sprzedaży żywności, znajdujących się na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, na terenie targowisk lub poza nimi, lub

b) do zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego.

§ 5.

1. Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w § 3, może być prowadzona na obszarze:

1) województwa, w którym odbywa się produkcja tych produktów, lub na obszarze sąsiadujących z nim województw;

2) województw innych niż określone w pkt 1, jeżeli jest prowadzona podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy, organizowanych w celu promocji tych produktów.

2. Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w § 3, może być prowadzona na obszarze, o którym mowa w ust. 1 pkt 2, jeżeli podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej przekaże powiatowemu lekarzowi weterynarii właściwemu ze względu na miejsce, w którym zamierza prowadzić sprzedaż, co najmniej na 7 dni przed dniem jej rozpoczęcia, pisemną informację zawierającą:

1) imię i nazwisko albo nazwę podmiotu prowadzącego działalność w zakresie produkcji tych produktów oraz adres miejsca prowadzenia tej działalności;

2) dane dotyczące miejsca i okresu, w których będzie prowadzona sprzedaż tych produktów.

3. Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w § 3, wyprodukowanych przez podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej może być dokonywana przez inny podmiot prowadzący taką działalność, jeżeli:

1) zakłady prowadzone przez te podmioty zostały wpisane do rejestru zakładów, o którym mowa w ustawie z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego, w tym samym powiecie;

- 2) sprzedaż jest prowadzona podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy, organizowanych w celu promocji produktów pochodzenia zwierzęcego;
- 3) podmiot posiada w miejscu sprzedaży:
 - a) imienne upoważnienie do prowadzenia sprzedaży udzielone mu przez podmiot, który wyprodukował produkty pochodzenia zwierzęcego,
 - b) kopię decyzji o wpisie podmiotu, który wyprodukował produkty pochodzenia zwierzęcego, do rejestru zakładów prowadzących sprzedaż bezpośrednią takich produktów;
- 4) przy transporcie i sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego zostały spełnione wymagania weterynaryjne określone w rozporządzeniu.

§ 6.

1. Wielkość produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej wynosi nie więcej niż:

- 1) 50 sztuk tygodniowo - w przypadku tusz indyków, wraz z podrobami pozyskanymi z tych indyków;
- 2) 500 sztuk tygodniowo - w przypadku tusz gęsi, wraz z podrobami pozyskanymi z tych gęsi;
- 3) 200 sztuk tygodniowo - w przypadku tusz innych gatunków drobiu niż wymienione w pkt 1 i 2, wraz z podrobami pozyskanymi z tego drobiu;
- 4) 100 sztuk tygodniowo - w przypadku tusz zajęczaków, wraz z podrobami pozyskanymi z tych zajęczaków;
- 5) 10 000 kg rocznie - w przypadku tusz grubej zwierzyny łownej, wraz z podrobami pozyskanymi z tej zwierzyny;
- 6) 10 000 kg rocznie - w przypadku tusz drobnej zwierzyny łownej, wraz z podrobami pozyskanymi z tej zwierzyny;
- 7) 1000 kg rocznie - w przypadku żywych ślimaków lądowych;
- 8) 1000 litrów tygodniowo - w przypadku mleka surowego albo mleka surowego i siary;
- 9) 200 litrów tygodniowo - w przypadku surowej śmietany;
- 10) 2450 sztuk tygodniowo - w przypadku jaj pozyskanych od drobiu;
- 11) 500 sztuk rocznie - w przypadku jaj pozyskanych od ptaków bezgrzebieniowych.

2. Powiatowy lekarz weterynarii właściwy ze względu na miejsce prowadzenia przez podmiot działalności w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, o których mowa w ust. 1 pkt 1-4 i 8-10, na wniosek tego podmiotu, może wyrazić zgodę na przekroczenie w danym tygodniu wielkości produkcji tych produktów pod warunkiem zachowania rocznego limitu wielkości tej produkcji, który wynosi:

- 1) 2500 sztuk - w przypadku tusz indyków, wraz z podrobami pozyskanymi z tych indyków;
- 2) 10 000 sztuk - w przypadku tusz innych gatunków drobiu niż wymieniony w pkt 1, wraz z podrobami pozyskanymi z tego drobiu;

- 3) 5000 sztuk - w przypadku tusz zajęczaków, wraz z podrobami pozyskanymi z tych zajęczaków;
- 4) 52 000 litrów - w przypadku mleka surowego albo mleka surowego i siary;
- 5) 10 400 litrów - w przypadku surowej śmietany;
- 6) 127 400 sztuk - w przypadku jaj pozyskanych od drobiu.

Rozdział 3

Wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, oraz wymagania weterynaryjne dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej tych produktów

§ 7.

1. Pomieszczenia, w których produkuje się tusze lub podroby pozyskane z drobiu i zajęczaków lub w których prowadzi się sprzedaż bezpośrednią tych produktów, z wyjątkiem sprzedaży bezpośredniej, o której mowa w § 4 pkt 1 lit. a tiret trzecie:

- 1) konstruuje się w sposób zapewniający uniknięcie ryzyka zanieczyszczenia produktów pochodzenia zwierzęcego oraz przestrzeganie zasad higieny;
- 2) wyposaża się w:
 - a) sprzęt i urządzenia zapewniające ochronę przed gromadzeniem się zanieczyszczeń i przestrzeganie zasad higieny,
 - b) wentylację wykluczającą powstawanie skroplin na ścianach i sufitach oraz na powierzchni urządzeń,
 - c) naturalne lub sztuczne oświetlenie niepowodujące zmiany barw produktów pochodzenia zwierzęcego,
 - d) urządzenia dostarczające bieżącą ciepłą i zimną wodę w ilości wystarczającej do celów produkcyjnych i sanitarnych;
- 3) zabezpiecza się przed dostępem zwierząt, w szczególności owadów, ptaków i gryzoni;
- 4) mają ściany, posadzki, sufity, drzwi i okna w dobrym stanie technicznym, o powierzchniach łatwych do czyszczenia i dezynfekcji; okna i drzwi są szczelne.

2. W pomieszczeniach, o których mowa w ust. 1, zapewnia się:

- 1) wyodrębnione miejsce na sprzęt i środki do czyszczenia i dezynfekcji;
- 2) wyodrębnione, zamykane miejsce do przechowywania materiałów opakowaniowych, chyba że materiały te są przechowywane w zamykanych pojemnikach;
- 3) co najmniej jedną umywalkę przeznaczoną do mycia rąk, z ciepłą i zimną wodą, zaopatrzoną w środki do mycia rąk i ich higienicznego suszenia, usytuowaną w miejscu oddalonym od stanowisk do mycia lub przygotowywania produktów do sprzedaży bezpośredniej;
- 4) toaletę spłukiwaną wodą;

- a) wyposażoną w naturalną lub mechaniczną wentylację, której drzwi wejściowe nie otwierają się bezpośrednio do pomieszczenia, w którym odbywa się produkcja lub znajdują się produkty pochodzenia zwierzęcego, lub
- b) zlokalizowaną w pobliżu miejsca produkcji lub pomieszczenia, w którym znajdują się produkty pochodzenia zwierzęcego;

5) osobom wykonującym czynności związane z produkcją i sprzedażą bezpośrednią możliwość zmiany odzieży własnej na odzież roboczą lub ochronną, zmiany obuwia oraz oddzielnego przechowywania odzieży własnej.

§ 8.

1. Obiekty i urządzenia ruchome lub tymczasowe, w tym specjalistyczne środki transportu, z których prowadzi się sprzedaż bezpośrednią tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków lub w których transportuje się te produkty:

- 1) konstruuje się w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu produktów pochodzenia zwierzęcego;
- 2) utrzymuje się w dobrym stanie technicznym;
- 3) mają wyodrębnione, zamykane miejsce albo pojemnik do przechowywania materiałów opakowaniowych, jeżeli produkty pochodzenia zwierzęcego są pakowane podczas sprzedaży.

2. W przypadku sprzedaży bezpośredniej z obiektów i urządzeń ruchomych lub tymczasowych, o których mowa w ust. 1, lub w przypadku transportu w tych obiektach i urządzeniach jednocześnie z produktami pochodzenia zwierzęcego wymienionymi w ust. 1 innego rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego zapewnia się rozdzielanie tych produktów w sposób uniemożliwiający ich zanieczyszczenie.

§ 9. Instalacje, urządzenia i sprzęt, stosowane przy produkcji lub sprzedaży bezpośredniej tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków, mające kontakt z tymi produktami:

- 1) wykonuje się z materiałów wykluczających możliwość zanieczyszczenia tych produktów;
- 2) utrzymuje się w czystości i dobrym stanie technicznym.

§ 10.

1. Czyszczenie i dezynfekcję instalacji, urządzeń oraz sprzętu, w tym opakowań wielokrotnego użytku, mających kontakt z tuszami lub podrobami pozyskanymi z drobiu i zajęczaków, przeprowadza się z użyciem środków, które nie wpływają negatywnie na te produkty, gdy nastąpi ich kontakt z wyczyszczoną lub zdezynfekowaną powierzchnią.

2. Dezynfekcję drobnego sprzętu, w tym noży, przeprowadza się w wodzie w temperaturze nie niższej niż 82°C lub z wykorzystaniem innej metody zapewniającej równoważny skutek.

3. Czyszczenie i dezynfekcję instalacji, urządzeń oraz sprzętu, w tym opakowań wielokrotnego użytku, przeprowadza się po zakończeniu cyklu produkcyjnego lub po każdym zakończeniu pracy, lub częściej - jeżeli jest to konieczne.

§ 11.

1. Przy produkcji i sprzedaży bezpośredniej tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków używa się wody spełniającej wymagania określone dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

2. Do produkcji lub przechowywania tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków używa się lodu pozyskanego wyłącznie z wody, o której mowa w ust. 1.

§ 12. Pomieszczenia, o których mowa w § 7, oraz obiekty i urządzenia ruchome lub tymczasowe, o których mowa w § 8 ust. 1, utrzymuje się w czystości, stosując czyszczenie i dezynfekcję, oraz zapewnia się w nich możliwość utrzymywania właściwej temperatury przechowywania produktów.

§ 13. Osoby mające kontakt z tuszami lub podrobami pozyskanymi z drobiu i zajęczaków przy wykonywaniu czynności związanych ze sprzedażą bezpośrednią:

- 1) przestrzegają zasad higieny w procesie produkcji i sprzedaży;
- 2) posiadają orzeczenie lekarskie o zdolności do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby, wydane na podstawie przepisów o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi;
- 3) używają czystej, w jasnym kolorze, odzieży roboczej, nakrycia głowy zastępującego włosy oraz obuwia roboczego;
- 4) myją ręce przed każdym przystąpieniem do pracy oraz po każdym zabrudzeniu.

§ 14. Tusze lub podroby pozyskane z drobiu i zajęczaków przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej:

- 1) powinny być świeże, o cechach organoleptycznych charakterystycznych dla takich produktów pochodzenia zwierzęcego;
- 2) przechowuje się, transportuje i sprzedaje w warunkach uniemożliwiających ich zanieczyszczenie, w szczególności namnażanie się chorobotwórczych mikroorganizmów lub tworzenie się toksyn oraz psucie się.

§ 15.

1. Temperatura przechowywanych lub transportowanych tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej nie może być wyższa niż 4°C.

2. Tusze lub podroby pozyskane z drobiu i zajęczaków przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej niezwłocznie schładza się albo zamraża.

3. Temperatura, o której mowa w ust. 1, może być wyższa o 2°C podczas transportu do:

- 1) miejsc, w których prowadzi się sprzedaż bezpośrednią konsumentom końcowym, lub
- 2) zakładu prowadzącego handel detaliczny bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego

- jeżeli ten transport trwa nie dłużej niż 2 godziny, a po jego zakończeniu produkty pochodzenia zwierzęcego zostaną schłodzone do temperatury określonej w ust. 1.

§ 16.

1. Tusze pozyskane z nutrii przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej poddaje się badaniu na włośnię przeprowadzanemu w sposób określony w załączniku I i III do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2015/1375 z dnia 10 sierpnia 2015 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące urzędowych kontroli w odniesieniu do włośni (*Trichinella*) w mięsie (Dz. Urz. UE L 212 z 11.08.2015, str. 7).

2. Tusze i podroby pozyskane z nutrii mogą być przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, jeżeli w wyniku badania, o którym mowa w ust. 1, nie stwierdzono obecności włośni.

§ 17.

1. Z produktami ubocznymi pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r. określającym przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, i uchylającym rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 (rozporządzenie o produktach ubocznych pochodzenia zwierzęcego) (Dz. Urz. UE L 300 z 14.11.2009, str. 1, z późn. zm.), powstającymi przy produkcji tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej postępuje się w sposób wykluczający możliwość zanieczyszczenia tych tusz lub podrobów.

2. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej zapewnia odpowiednie warunki do przechowywania i usuwania powstałych odpadów stałych i płynnych, zgodnie z zasadami higieny oraz przepisami o odpadach.

§ 18. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej sprawdza:

- 1) co najmniej raz w roku, czy woda spełnia wymagania określone dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, jeżeli pobiera wodę z własnego ujęcia w procesie produkcji lub sprzedaży bezpośredniej;
- 2) czy osoby mające kontakt z tuszami lub podrobami pozyskanymi z drobiu i zajęczaków posiadają orzeczenie lekarskie, o którym mowa w § 13 pkt 2.

§ 19.

1. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej prowadzi i przechowuje dokumentację, zawierającą informacje o:

- 1) ilości sprzedanych w danym tygodniu produktów;
- 2) wynikach czynności sprawdzających, o których mowa w § 18, oraz przeprowadzonych badaniach, o których mowa w § 16.

2. Dokumentację, o której mowa w ust. 1, przechowuje się przez rok następujący po roku, w którym została sporządzona, i udostępnia się na żądanie właściwego powiatowego lekarza weterynarii.

[...]

Rozdział 9

Wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pszczelich nieprzetworzonych przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, oraz wymagania weterynaryjne dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej tych produktów

§ 40.

1. Do produkcji i sprzedaży bezpośredniej produktów pszczelich nieprzetworzonych, z wyjątkiem sprzedaży bezpośredniej z urzędzeń dystrybucyjnych do sprzedaży żywności, stosuje się odpowiednio wymagania weterynaryjne, o których mowa w § 7 ust. 2 pkt 5, § 8-10, § 11 ust. 1, § 12-14, § 17 i § 18.

2. Do sprzedaży bezpośredniej produktów pszczelich nieprzetworzonych z urzędzeń dystrybucyjnych do sprzedaży żywności stosuje się odpowiednio wymagania weterynaryjne, o których mowa w § 8-10, § 11 ust. 1, § 12-14, § 17 i § 18.

§ 41.

1. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji produktów pszczelich nieprzetworzonych przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej prowadzi i przechowuje dokumentację, zawierającą informacje o:

- 1) ilości sprzedanych w danym miesiącu produktów;
- 2) wynikach czynności sprawdzających, o których mowa w § 18.

2. Dokumentację, o której mowa w ust. 1, przechowuje się przez rok następujący po roku, w którym została sporządzona, i udostępnia się na żądanie właściwego powiatowego lekarza weterynarii.

Rozdział 10

Przepisy końcowe

§ 42. Traci moc rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 grudnia 2006 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz. U. z 2007 r. Nr 5, poz. 38).

§ 43. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 2016 r.

¹ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej - rolnictwo, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 22 września 2014 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. poz. 1261).

² Niniejsze rozporządzenie zostało notyfikowane Komisji Europejskiej w dniu 26 lutego 2015 r. pod numerem 2015/0082/PL, zgodnie z § 4 rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie sposobu funkcjonowania krajowego systemu notyfikacji norm i aktów prawnych (Dz. U. Nr 239, poz. 2039 oraz z 2004 r. Nr 65, poz. 597), które wdraża postanowienia dyrektywy 98/34/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22

czerwca 1998 r. ustanawiającej procedurę udzielania informacji w zakresie norm i przepisów technicznych (Dz. Urz. WE L 204 z 21.07.1998, str. 37, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 20, str. 337, z późn. zm.).

³ Dawniej *Helix pomatia* Linné.

⁴ Dawniej *Helix aspersa* Müller.

⁵ Dawniej *Helix aspersum maxima* lub *Helix aspersa aspersa*.