

**Zwalczanie szkodników i ochrona przed nimi.
Zalecenia międzynarodowe, akty prawne
europejskie i polskie**

Aleksandra Gliniewicz

**Państwowy Zakład Higieny,
Zakład Zwalczania Skażeń
Biologicznych**



Zwalczanie szkodników i ochrona przed nimi.....

- **Bezpieczeństwo i jakość zdrowotna żywności**
- **Miejsce ochrony przed szkodnikami w systemach jakości**
- **Zalecenia FAO/WHO**
- **Organizacja kontroli żywności w Polsce**
- **Akty prawne europejskie, w których poruszane są zagadnienia ochrony przed szkodnikami**
- **Podstawy prawne kontroli sprawowanej przez Państwową Inspekcję Sanitarną**
- **Podstawy prawne kontroli sprawowanej przez Inspekcję Weterynaryjną**
- **Zwalczanie szkodników w obiektach niezwiązanych z produkcją żywności**

Bezpieczeństwo żywności

Zespół warunków, które muszą być spełnione na wszystkich etapach produkcji i transportu tak, aby nie spowodować zagrożenia dla życia i zdrowia konsumenta.

Bezpieczeństwo żywności

- **Zatrucia i zakażenia pokarmowe - ok.. 10% populacji krajów uprzemysłowionych rocznie**
- **400 mln przypadków chorób spowodowanych zatruciami pokarmowymi w ciągu roku**
- **Dalles (Oregon, USA), 1984: 751 osób zachorowało po konsumpcji sałatki skażonej *Salmonella typhimurium* - przypadek uważany za atak bioterrorystyczny (wspólnota Rajneesha)**

Bezpieczeństwo żywności - Polska

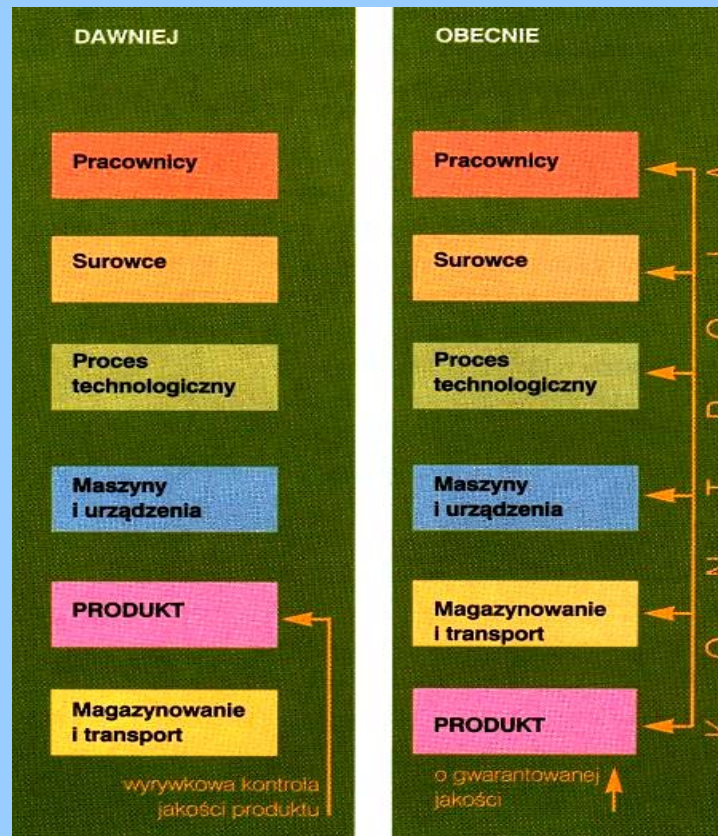
- **Bakteryjne zatrucia pokarmowe w roku 2003: 16496**
- **Wirusowe i inne zakażenia jelitowe w roku 2003: 8049**
- **15% zatruć, których przyczyną są pałeczki *Salmonella* jest powodowanych przez wyroby z ciastkarni**

Aktualne problemy związane ze spełnieniem w europejskich norm Polsce bezpieczeństwa żywności (kwiecień 2004)

- 1006 placówek w 10 nowych państwach członkowskich, tego 721 w Polsce (dotyczy zakładów produkujących żywność pochodzenia zwierzęcego) dostało dodatkowo rok na dostosowanie;**
- Ale: 1000 polskich zakładów będzie mogło produkować na unijny rynek (pieczęć owalna - produkt europejski);**
- Produkty z zakładów, które uzyskały okresy przejściowe – oznaczone pieczęcią kwadratową (produkt krajowy);**

Sposób zapewnienia dobrej jakości produktu*

* J. Kośka „Problemy kontroli jakości produkowanej żywności”, Przegl. Piek. Cuk., 10, 2001,



Systemy zapewnienia jakości

W USA i krajach europejskich wysoką jakość produktu osiąga się poprzez stosowanie w przemyśle odpowiednich systemów, technik, metod i procedur w procesach produkcyjnych, zapewniających odpowiedni stopień bezpieczeństwa produkowanej żywności = systemy zapewnienia jakości

Systemy zapewnienia jakości

- **GMP - Dobra Praktyka Produkcyjna;**
- **GHP – Dobra Praktyka Higieniczna;**
- **HACCP – System Analizy Zagrożeń
i Krytycznych Punktów Kontroli;**
- **Normy z serii ISO 9000**
- **TQM – Kompleksowe Zarządzanie
Jakością**

Systemy zapewnienia jakości

- Systemy zapewnienia jakości odnoszą się do mikrobiologicznych, chemicznych, fizycznych zagrożeń dla zdrowia, które potencjalnie mogą występować w żywności.**
- Systemy te uzupełniają się, niekiedy nakładają, obejmują większy lub mniejszy zakres działań.**

Systemy zapewnienia jakości: GMP – Dobra Praktyka Produkcyjna

GMP odnosi się do:

- otoczenia zakładu;**
- obszaru produkcji;**
- obszaru pomocniczego przy
produkcji**

Systemy zapewnienia jakości: GMP – Dobra Praktyka Produkcyjna

Powinny być opracowane pisemne procedury i instrukcje dotyczące całego procesu produkcji oraz spełnione wymagania dotyczące:

- Zapewnienia bezpieczeństwa i jakości stosowanych w produkcji surowców;**
- Założeń konstrukcyjnych i budowlanych;**
- Doboru odpowiedniego wyposażenia technicznego technologicznego;**
- Procesów mycia, dezynfekcji i konserwacji maszyn, urządzeń aparatury;**
- Stosowania odpowiednich z higienicznego punktu widzenia procesów i operacji technologicznych;**
- Przechowywania i obrotu surowcami i gotowymi produktami;**
- Szkoleń i higieny osobistej personelu;**

Systemy zapewnienia jakości: GMP, GHP

Higieniczne aspekty GMP → GHP.

**Dobra Praktyka Higieniczna jest
pojęciem węższym niż Dobra Praktyka
Produkcyjna.**

Systemy zapewnienia jakości: HACCP

- System HACCP jest specyficznie i bezpośrednio ukierunkowany na bezpieczeństwo żywności.
- HACCP – przenosi ogólne wymagania higieniczne przedstawiane w dokumentach GMP na szczegółowe, dające się kontrolować lub monitorować punkty lub etapy procesu technologicznego, dotyczące bezpieczeństwa produkcji żywności.
- HACCP – charakteryzuje się wysoką specyficznością; nie można go bez dokładnej analizy przenosić do różnych zakładów produkcyjnych, nawet tej samej branży.

Systemy zapewnienia jakości: HACCP

- **Identyfikacja zagrożeń jakości zdrowotnej, ocena wagi tych zagrożeń, ryzyka ich wystąpienia; ustalenie środków kontroli tych zagrożeń;**
- **Określenie krytycznych punktów kontroli (CCP) w celu wyeliminowania lub zminimalizowania zagrożeń;**
- **Ustalenie dla każdego CCP wartości krytycznych;**
- **Wprowadzenie systemu monitorowania wartości krytycznych w CCP;**
- **Ustalenie działań korygujących w CCP;**
- **Ustalenie procedur weryfikacji systemu;**
- **Opracowanie dokumentacji systemowej i operacyjnej dla HACCP w zakładzie.**

**A gdzie jest miejsce ochrony przed
szkodnikami?**

Dokumenty międzynarodowe FAO/WHO

- **Codex Alimentarius - Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene, CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 (1985) (Międzynarodowy Kodeks Praktyki Generalnych Zasad Higieny Żywności Kodeksu Żywnościowego):**

- **Podaje definicję szkodnika: każde zwierzę mogące w sposób bezpośredni lub pośredni zanieczyścić żywność;**
- **Postuluje konieczność prowadzenia w Zakładach produkujących żywność skutecznego, ciągłego systemu rejestracji występowania i zwalczania szkodników.**

Dokumenty międzynarodowe FAO/WHO

- **Codex Alimentarius - Alinorm 97/13 (1):**

celem dobrej praktyki higienicznej przy produkcji żywności jest stworzenie takiego środowiska, w którym szkodniki nie mogą bytować. Składają się na to czynności takie, jak:

- **właściwe przechowywanie produktów i odpadków tak, aby nie stanowiły pożywienia i kryjówek dla szkodników**
- **ciągły monitoring pomieszczeń**
- **działania eliminujące szkodniki za pomocą środków nie powodujących skażenia żywności.**
- **działania profilaktyczne, zapobiegające inwazji oraz zagnieżdżaniu się szkodników w pomieszczeniach**

Akty prawne - Unia Europejska

- **Dyrektywy poziome - odnoszą się do wszystkich rodzajów żywności**
- **Dyrektywy pionowe - odnoszą się do poszczególnych rodzajów żywności, postulują konieczność spełnienia wymagań postawionych w dyrektywach poziomych**
- **Rozporządzenia**

Akty prawne - Unia Europejska

- **Rozporządzenie nr 178/2002**
- **Dyrektywa 93/43 EEC w sprawie higieny środków spożywczych**
- **Dyrektywa 89/397 EEC w sprawie urzędowej kontroli środków spożywczych**
- **Dyrektywa 93/99 EEC w sprawie dodatkowych środków związanych z urzędową kontrolą żywności**

Akty prawne - Unia Europejska

Rozporządzenie 178/2002:

- **Ustanawia generalne zasady prawa żywnościowego**
- **Mówi o utworzeniu Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności**
- **Ustanawia procedury związane z bezpieczeństwem żywności**

Dyrektywa 93/43 EEC

- **Art.5. ...wprowadzanie wytycznych dobrej praktyki higieny, z uwzględnieniem zaleceń Kodeksu Międzynarodowego Praktyki, Generalnych Zasad Higieny Żywności Kodeksu Żywnościowego.**
- **Art..8. ...inspekcje będą obejmowały ogólną ocenę potencjalnych zagrożeń bezpieczeństwa żywności, które występują w danym zakładzie.**
- **Dyrektywa 93/43 od 1.01.2006 będzie zastąpiona przez Rozporządzenie 852/2004 o higienie środków spożywczych**

Dyrektywa 89/397 EEC

- **Art.6. Kontroli podlegać będzie to, co następuje:**
 - **stan oraz użytek robiony (..) z lokalizacji, pomieszczeń, biur, otoczenia zakładu, środków transportu, maszyn oraz wyposażenia**
 - **procesy oraz produkty służące do czyszczenia oraz obsługi, oraz pestycydy**

Akty prawne - Polska

Ustawa z dn. 11.05.2001 o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz.U. nr 31 poz.265, 2005r))

Definicje:

- **Dobra praktyka higieniczna (GHP) - działania, które muszą być podjęte i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji i obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności (art. 3.p. 33);**
- **Dobra praktyka produkcyjna (GMP) - działania, które muszą być podjęte i warunki, które muszą być spełniane, aby produkcja żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością odbywały się w sposób zapewniający właściwą jakość zdrowotną żywności, zgodnie z przeznaczeniem (art. 3.p. 34)**

**Codex Alimentarius -
Alinorm 97/13 (1)
FAO/WHO**

Dyrektywa 93/43 EEC

**Dobra praktyka higieniczna
Zwalczanie szkodników**

**Ustawa o war. zdrow.
żywności i żywienia,
Polska**



Organizacja kontroli żywności w Polsce

**Nadzór nad produkcją,
przetwarzaniem,
obrotem żywności**

**Kontrola
wewnętrzna**

**GMP/GHP
HACCP
Inne systemy
jakości**

**Kontrola
urzędowa**

**Min.
Zdrowia**

**Państwowa
Inspekcja
Sanitarna**

**Min.
Rolnictwa i
Rozw. Wsi**

**Insp. Jakości Handl.
Art. Rolno-Spoż.**

**Inspekcja
Weterynaryjna**

**Inspekcja
Ochr. Roślin**

**Urząd
Ochrony
Konkurencji
i Konsument**

**Inspekcja
Handlowa**

Ustawa z dn. 11.05.2001 o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz.U. nr 31 poz. 265, 2005r))

●Art..28 ust.2. Kontrola wewnętrzna w zakładzie obejmuje czynności niezbędne do sprawdzenia:

1.Przestrzegania warunków i zasad higieny w celu zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

(...)

Art..28 ust.3.Kontrolę wewnętrzną w zakładzie organizuje, prowadzi i koordynuje kierujący zakładem”

Ustawa z dn. 11.05.2001 o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz.U.nr 31 poz.265, 2005r.)

●Art. 30.1. „Obowiązek wdrożenia i stosowania systemu HACCP nie dotyczy producentów na etapie produkcji pierwotnej, którzy, w celu zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej oraz zasad higieny, są obowiązani wdrożyć i stosować zasady dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz dobrej praktyki higienicznej GHP)”.

Produkcja pierwotna - (produkcja podstawowa wg definicji z Rozporządzenia 178/2002): produkcja, uprawa, hodowla produktów podstawowych, w tym zbiory, dojenie, hodowlę zwierząt gospodarskich przed ubojem. Oznacza także łowiectwo i rybołówstwo oraz zbieranie runa leśnego.

Ustawa z dn. 11.05.2001 o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz.U. nr 31 poz. 265, 2005r.)

Art. 30.2. „Osoby, o których mowa w ust.1 , wdrażając zasady systemu HACCP w zakładzie, mogą zastosować opracowania zawarte w poradnikach dobrej praktyki produkcyjnej (GMP), dobrej praktyki higienicznej (GHP) oraz wdrażania i stosowania zasad systemu HACCP lub korzystać ze wskazówek zawartych w poradnikach przy opracowywaniu we własnym zakresie dokumentacji dotyczącej zasad systemu HACCP obowiązującej w zakładzie”.

Rozporządzenie MZ w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych w zakładach produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze (Dz.U. 104, poz.1096, 2004)

- Art.3:**”Budynki i pomieszczenia zakładów planuje się, projektuje i buduje (....) w taki sposób, aby umożliwić stosowanie dobrej praktyki higienicznej, w tym ochronę przed zanieczyszczeniami i (...) pochodzącymi z zewnętrznych źródeł, w tym szkodników”
- Art.14:** „Okna powinny być wyposażone w łatwo dające się zdjąć do czyszczenia siatki ochronne przeciw insektom”.
- Art. 26:** „Do zakładu nie można przyjmować surowców lub składników zanieczyszczonych (...) szkodnikami”.
- Art.43:**”Kierujący zakładem zapewnia opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie procedur GHP, w tym kontroli zabezpieczeń przed szkodnikami”

Rozporządzenie MZ w sprawie wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej żywności i przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji (Dz.U.Nr 120 poz.1259, 2004)

●Art.3:” Kontrola wewnętrzna w zakresie przestrzegania zasad dobrej praktyki higienicznej obejmuje skuteczności zabezpieczenia przed owadami i szkodnikami”

●Art.6:”Kontrola wewnętrzna w zakresie oceny prawidłowości przechowywania żywności obejmuje zabezpieczenia przed szkodnikami”

Rozporządzenie MZ w sprawie przeprowadzania urzędowej kontroli żywności (Dz.U.Nr 104 poz.1098, 2004)

- Art.2:**”Ustalając częstotliwość i zakres przeprowadzanych kontroli, organy PIS biorą pod uwagę ocenę realizacji zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP) (...)”;
- Art.5:**”Kontrolą żywności obejmuje się: (...) środki czystości i konserwacji urządzeń, a także środki ochrony przed szkodnikami”;
- Art.6:**”(...)ocenę prawidłowości prowadzenia dokumentacji i zapisów dotyczących realizacji zasad GHP (...)”;
- Art.9:**”Kontrola (...) polega na dokonaniu oceny: stanu sanitarno-higienicznego otoczenia zakładu, budynków oraz stosowanych środków transportu; (...), skuteczności zabezpieczenia przed szkodnikami”;

Rozporządzenie MZ z dn. 19.12.2002r. w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących środków transportu żywności, substancji pomagających w przetwarzaniu, dozwolonych substancji dodatkowych i innych składników żywności (Dz.U. Nr 21 poz.179, 2003)

●Par.9.p.3.:”Przed załadunkiem artykułów środek transportu wymaga odpowiedniego przygotowania, a w szczególności doprowadzenia do stanu należytej czystości (...) a w razie potrzeby - dokonania dezynsekcji”

Zadania Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej w zakresie urzędowej kontroli żywności

**Ustawa z dn. 11.05.2001 o warunkach zdrowotnych
żywności i żywienia (Dz.U.nr 31 poz.256, 2005r.):**

- **Art..40.p.1. „Nadzór nad przestrzeganiem ustawy oraz nad wykonywaniem urzędowej kontroli żywności sprawuje minister właściwy do spraw zdrowia, który działa w porozumieniu z ministrem właściwym do spraw rolnictwa z zastrzeżeniem ust.2”.**
- **Art..40.p.2.”Nadzór nad przestrzeganiem ustawy oraz nad wykonywaniem urzędowej kontroli żywności w odniesieniu do środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego sprawuje minister właściwy do spraw rolnictwa, działając w porozumieniu z ministrem właściwym do spraw zdrowia”.**

Ustawa o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U.nr 12, poz.49); Ustawy o zmianie ustawy o Inspekcji Sanitarnej oraz niektórych ustaw (Dz.U. nr 128, poz.1407, 2001; Dz.U. Nr 37 poz.329, 2002)

- **W art.1 ustawy mowa jest o sprawowaniu nadzoru nad warunkami:**
 - **higieny środowiska**
 - **higieny pracy w zakładach pracy**
 - **warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia i przedmiotów użytku**
 - **higieniczno-sanitarnymi, jakie powinny spełniać pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne**
- **Art.4 mówi, że do zakresu działań Inspekcji Sanitarnej należy m.in.“kontrola przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące utrzymania należytego stanu higienicznego warunków produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży żywności oraz warunków żywienia zbiorowego”**

Ustawa o Inspekcji Weterynaryjnej

(Dz.U. Nr 33,poz.287,2004 z późn. zmianami):

- **Art. 3:**”Inspekcja Weterynaryjna realizuje zadania z zakresu ochrony zdrowia zwierząt oraz bezpieczeństwa produktów pochodzenia zwierzęcego w celu zapewnienia ochrony zdrowia publicznego.

- **Inspekcja wykonuje swoje zadania w szczególności przez:**

- (...) „kontrolę weterynaryjną w handlu i wywozie zwierząt oraz produktów w rozumieniu przepisów o kontroli weterynaryjnej w handlu”;

- (...) sprawowanie nadzoru nad bezpieczeństwem produktów pochodzenia zwierzęcego, w tym nad wymaganiami weterynaryjnymi przy ich produkcji, umieszczaniu na rynku oraz sprzedaży bezpośredniej”;

Współpraca Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej w zakresie bezpieczeństwa żywności

**Rozporządzenie Ministra Zdrowia oraz Ministra Rolnictwa
i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych warunków
i sposobu współdziałania organów Państwowej Inspekcji
Sanitarnej z organami Inspekcji Weterynaryjnej w zakresie
sprawowania nadzoru nad jakością zdrowotną żywności
(Dz.U.nr 6 poz.76, 2003)**

- **Rozporządzenie to określa zasady współpracy
obu Inspekcji**

Współpraca Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej w zakresie bezpieczeństwa żywności

**Rozporządzenie Ministra Zdrowia oraz Ministra Rolnictwa
i Rozwoju Wsi zmieniające rozporządzenie w sprawie
szczegółowych warunków współdziałania organów
Państwowej Inspekcji Sanitarnej z organami Inspekcji
Weterynaryjnej w zakresie sprawowania nadzoru na
jakością zdrowotną żywności
(Dz.U.nr 118 poz.1242, 2004)**

- **Rozporządzenie to określa zasady współpracy
obu Inspekcji**

Współpraca Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej w zakresie bezpieczeństwa żywności (Rozporządzenie - Dz.U.nr 6, poz.76, 2003)

- **Art.2.p.1.:**Obie Inspekcje przekazują sobie nawzajem informacje i niezbędne materiały dotyczące stwierdzonych w związku ze sprawowaniem urzędowej kontroli żywności uchybień w przestrzeganiu przepisów ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia oraz ustawy o zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa oraz o Inspekcji Weterynaryjnej.
- **Art.2p.2.:** (Inspekcje) mogą organizować wspólne kontrole lub udzielać sobie doraźnej pomocy merytorycznej w toku przeprowadzanych kontroli i w wykonywaniu badań laboratoryjnych.
- **Art.2.p.3.:** Mogą organizować wspólne szkolenia w zakresie funkcjonowania systemów kontroli bezpieczeństwa żywności, w tym systemu HACCP.

Współpraca Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej w zakresie bezpieczeństwa żywności (Rozporządzenie - Dz.U.nr 6, poz.76, 2003)

Obie Inspekcje są obowiązane w szczególności:

- **Art.3.p.1.:** do natychmiastowego wzajemnego przekazywania wiadomości o przypadkach chorób odzwierzęcych i zatruc pokarmowych po spożyciu środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego stwarzających zagrożenie sanitarno-epidemiologiczne.
- **Art.3.p.2.:** do wzajemnego uzgadniania planów urzędowej kontroli uwzględniających sytuację epidemiczną i epizootyczną obszaru objętego ich właściwością miejscową oraz dane niezbędne do oceny ryzyka bezpieczeństwa żywności, jakości zdrowotnej środków spożywczych oraz ochrony zdrowia i życia człowieka.

Ustawa o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. Nr 33 poz.288, 2004 z późn. zmianami)

●Art..5.:”Przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego powinny być spełnione wymagania zdrowotne, higieniczne, sanitarne, organizacyjne, lokalizacyjne, techniczne i technologiczne, zwane dalej „wymaganiami weterynaryjnymi”;

●Art..9.: konieczność sporządzenia projektu technologicznego zakładu przed rozpoczęciem inwestycji i zatwierdzenia go przez powiatowego lekarza weterynarii;

Ustawa o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. Nr 33 poz.288, 2004 z późn. zmianami)- akty wykonawcze, www.wetgiw.gov.pl

[Zporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 12 marca 2004 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów jajecznych umieszczanych na rynku \(Dz. U. Nr 52, poz. 521\)](#)

[ZPORZADZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI z dnia 21 lipca 2004 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji oraz dla niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego umieszczanych na rynku \(Dz. U. Nr 175, poz. 1822\)](#)

[ZPORZADZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI z dnia 15 lipca 2004 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów z mięsa zwierząt łownych umieszczanych na rynku \(Dz. U. Nr 169, poz. 1778\)](#)

[ZPORZADZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI z dnia 29 czerwca 2004 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów mięsnych z innych produktów pochodzenia zwierzęcego umieszczanych na rynku \(Dz. U. Nr 160, poz. 1673\)](#)

[ZPORZADZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI z dnia 22 czerwca 2004 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji świeżego mięsa z bydła, owiec, kóz i domowych zwierząt jednokopytnych, umieszczanego na rynku \(Dz. U. Nr 158, poz. 1655\)](#)

[Zporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 19 czerwca 2004 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji mięsa drobiowego \(Dz. U. Nr 156, poz. 163\)](#)

[Zporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 19 czerwca 2004 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji mięsa drobiowego \(Dz. U. Nr 52, poz. 521\)](#)

[Zporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 25 maja 2004 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mięsa mielonego i surowych wyrobów mięsnych \(Dz. U. Nr 132, poz. 1419\)](#)

[Zporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 25 maja 2004 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów rybołówstwa \(Dz. U. Nr 132, poz. 1418\)](#)

[Zporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 19 maja 2004 r. w sprawie rejestracji zakładów umieszczających na rynku produkty pochodzenia zwierzęcego \(Dz. U. Nr 130, poz. 1395\)](#)

[Zporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 maja 2004 r. w sprawie sprzedaży bezpośredniej \(Dz. U. Nr 130, poz. 1393\)](#)

[Zporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 27 kwietnia 2004 r. w sprawie szczegółowych wymagań weterynaryjnych przy przywozie świeżego mięsa i produktów mięsnych \(Dz. U. Nr 100, poz. 1013\)](#)

[Zporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 20 kwietnia 2004 r. w sprawie wymagań, jakim powinien odpowiadać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego \(Dz. U. Nr 89, poz. 858\)](#)

[Zporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 19 kwietnia 2004 r. w sprawie sposobu ustalania weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego \(Dz. U. Nr 86, poz. 837\)](#)

[Zporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 19 kwietnia 2004 r. w sprawie sposobu postępowania z substancjami niedozwolonymi, pozostałościami lekowymi, biologicznymi, produktami leczniczymi i skażeniami promieniotwórczymi u zwierząt i w produktach pochodzenia zwierzęcego \(Dz. U. Nr 76, poz. 723\)](#)

[Zporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 7 kwietnia 2004 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych dla handlu i przy przywozie świeżego mięsa drobiowego \(Dz. U. Nr 76, poz. 720\)](#)

[Zporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 6 kwietnia 2004 r. w sprawie wzoru oświadczenia myśliwego \(Dz. U. Nr 74, poz. 680\)](#)

[Zporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 31 marca 2004 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy przeprowadzaniu badania mięsa na włośnię oraz przy przetwarzaniu mięsa niepoddanego temu badaniu \(Dz. U. Nr 70, poz. 641\)](#)

Do Ustawy o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego wydanych jest wiele aktów wykonawczych.

m.in:

- Rozporządzenie MRiRW w sprawie wymagań, jakim powinien odpowiadać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. Nr 89, poz.858, 2004) i rozp. zmieniające (Dz.U. Nr 128, poz.1073, 2005)**
- Rozporządzenie MRiRW w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji oraz dla niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego umieszczanych na rynku (Dz.U. Nr 175, poz.1822, 2004)**
- Rozporządzenie MRiRW w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów mięsnych oraz innych produktów pochodzenia zwierzęcego umieszczanych na rynku (Dz.U Nr 160, poz.1673, 2004)**

Rozporządzenie MRiRW w sprawie kwalifikacji osób wykonujących zabiegi odkażania lub zwalczania szkodników w zakładach (Dz.U. Nr 181 poz. 1512, 2005)

- Par.1.Rozporządzenie określa:
 - Kwalifikacje wymagane od osób wykonujących zabiegi odkażania lub zwalczania szkodników w zakładach;
 - (...) zakres szkolenia;
 - Wzór zaświadczenia
- Par.2. Zabiegi odkażania lub zwalczania szkodników w zakładach może wykonywać osoba, która:
 - Odbyła szkolenie
 - Zdała egzamin (...)

Rozporządzenie MRiRW w sprawie kwalifikacji osób wykonujących zabiegi odkażania lub zwalczania szkodników w zakładach (Dz.U. Nr 181 poz. 1512, 2005)

- Par.4. Osobom posiadającym co najmniej 5-letni staż pracy przy przeprowadzaniu zabiegów odkażania lub zwalczania szkodników, które ukończyły:
 - Studia wyższe na kierunku biologia, chemia, weterynaria lub
 - Studia podyplomowe w zakresie przeprowadzania zabiegów odkażania lub zwalczania szkodników lub
 - Szkolenia, przed wejściem w życie rozporządzenia, których program odpowiada programowi szkolenia określonemu w załączniku nr 1 do rozporządzenia
 - - wydaje się zaświadczenie, po zdaniu egzaminów, o którym mowa (...)

Rozporządzenie MRiRW w sprawie wymagań, jakim powinien odpowiadać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. Nr 89, poz.858, 2004)

Art..2.:”Projekt technologiczny zakładu składa się z części opisowej zawierającej (...)

- Opis sposobów czyszczenia, odkażania, dezynsekcji, deratyzacji;**
- Zaznaczenia miejsc, w których na terenie zakładu znajdują się zabezpieczenia przeciwko szkodnikom;**

**Rozporządzenie MRiRW w sprawie wymagań
weterynaryjnych przy produkcji oraz dla niektórych
produktów pochodzenia zwierzęcego
umieszczanych na rynku (Dz.U. Nr 175, poz.1822,
2004)**

**Art..21:”Zakład przetwórstwa zabezpiecza się przed
dostępem owadów, gryzoni i innych szkodników”;**

**●Art..26:”Środki do zwalczania szkodników i inne preparat
biobójcze przechowuje się w zamkniętych pomieszczeniach
lub szafkach, a ich użycie nie powinno stwarzać zagrożenia
zanieczyszczenia produktów mięsnych lub innych
pochodzenia zwierzęcego”;**

Rozporządzenie MRiRW w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów mięsnych oraz innych produktów pochodzenia zwierzęcego umieszczanych na rynku (Dz.U Nr 160, poz.1673, 2004)

●Art..4.:”Produkty pochodzenia (...) mogą być przedmiotem handlu, jeżeli pochodzą z zakładu, w którym jest prowadzona kontrola wewnętrzna, w tym: został opracowany, wdrożony i jest realizowany system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP)

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa „w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy obsłudze zwierząt gospodarskich (Dz. U. nr 118 poz.1268, 2001:

- Art.2.:”Pracodawca powinien zapewnić zwalczanie gryzoni, owadów i szkodliwych mikroorganizmów w pomieszczeniach przeznaczonych do hodowli lub chowu zwierząt”**

Zakładowego systemu zwalczania owadów i gryzoni

Data inspekcji

NAZWA ZAKŁADU

NUMER ZAKŁADU

ADRES ZAKŁADU

TYP ZAKŁADU

L.p.	Wyszczególnienie	P	WP	N
1.	Czy istnieją zakładowe procedury zwalczania owadów i gryzoni?			
2.	Czy istnieje harmonogram zwalczania owadów i gryzoni i czy jest on realizowany?			
3.	Czy plan i harmonogram zwalczania owadów i gryzoni Został zaakceptowany przez urzędowego lekarza wet.?			
4.	Czy rozmieszczenie, stan i oznakowanie stacji z trutkami oraz pułapek na owady i gryzonie jest prawidłowe, zgodny z planem technicznym zakładu?			
5.	Czy sposób lustracji stacji z trutkami oraz pułapek na owady i gryzonie jest właściwy?			

6.	Czy zakład posiada zabezpieczenia przed owadami takie jak: kurtyny powietrzne, lampy owadobójcze, siatki w oknach itp., dostatecznie chroniące obiekt przed ich dostępem?	P	WP	N
7.	Czy jest prowadzone monitorowanie zwalczania owadów i gryzoni i czy jest ono udokumentowane?			
8.	Czy istnieje program korygujący w przypadku stwierdzenia martwych owadów lub gryzoni?			
9.	Czy system zabezpieczenia zakładu przed owadami i gryzoniami jest skuteczny - jeśli nie (obecność martwych owadów lub gryzoni, czy przystąpiono do działań weryfikujących (napisać w uwagach jakich) i czy są one udokumentowane?			
10.	Sposób usuwania martwych gryzoni			
11.	Stosowane środki do deratyzacji i dezynsekcji (w uwagach wymienić nazwy i nr atestów)			

TYGODNIK
Nr 8 (2440)
21 lutego 2004
(Feb. 21, 2004)
cena 4 zł
(w tym 7% VAT)
Nr indeksu
369195

POLITYKA



Uczni już ustalili,
że prawie
cała żywność
jest niezdrowa

Strach jeść!



Zwalczanie szkodników w obiektach innych niż zakłady produkujące żywność

Zwalczanie szkodników jest regulowane w polskim prawodawstwie w odniesieniu do zagadnień ogólnych, związanych z ochroną epidemiologiczną, bardziej szczegółowo - w odniesieniu do zakładów produkujących żywność, oraz jako konieczność utrzymania odpowiednich standardów sanitarnych i higienicznych w nieruchomościach i obiektach hotelarskich.

Ustawa o chorobach zakaźnych i zakażeniach (Dz.U. nr 126,poz.1384, 2001r)

"Ustawa określa zasady i tryb postępowania w zakresie zapobiegania i zwalczania chorób zakaźnych i zakażeń u ludzi, a w szczególności rozpoznawanie i śledzenie sytuacji epidemiologicznej oraz podejmowanie działań przeciwepidemicznych i zapobiegawczych celem unieszkodliwienia źródła zakażenia i przecięcia dróg szerzenia, w tym również uodpornienie osób wrażliwych na zakażenie." (art.1).

Ustawa o chorobach zakaźnych i zakażeniach (Dz.U. nr 126,poz.1384, 2001r)

●**Art. 10: ogólne zalecenia dla kierowników zakładów opieki zdrowotnej dotyczące obowiązku zapewnienia przestrzegania wymagań higienicznych i zdrowotnych, w tym "do bieżącego dozoru i przestrzegania standardów higieny wewnątrzzakładowej."**

●**Art. 13 p.1: "użytkownicy nieruchomości obowiązani są utrzymywać je w stanie sanitarnym nienaruszającym wymagań higienicznych i zdrowotnych, w tym w szczególności niestwarzającym zagrożenia przeniesienia chorób zakaźnych i zakażeń."**

●**Art. 25 p2. I dalej w ust.3: w przypadku stwierdzenia lub podejrzenia choroby zakaźnej lub zakażenia właściwy inspektor sanitarny w drodze decyzji administracyjnej może nakazać przeprowadzenie niezbędnych zabiegów z zakresu dezynfekcji, dezynsekcji i deratyzacji.**

Ustawa o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U.nr 12, poz.49); Ustawa o zmianie ustawy o Inspekcji Sanitarnej oraz niektórych ustaw (Dz.U. nr 128, poz.1407, 2001)

●W art.1 mowa jest o sprawowaniu nadzoru nad warunkami:

●higieny środowiska

●higieny pracy w zakładach pracy

●warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia
i przedmiotów użytku

●higieniczno-sanitarnymi, jakie powinny spełniać pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne

●Art.4 mówi, że do zakresu działań Inspekcji Sanitarnej należy m.in. “kontrola przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące utrzymania należytego stanu higienicznego warunków produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży żywności oraz warunków żywienia zbiorowego”

**Ustawa z dn. 13.09.1996r. o utrzymaniu czystości
i porządku w gminach
(Dz.U. Nr 132 poz. 622, 1996r.)**

Art.4. Rada gminy, po zasięgnięciu opinii państwowego terenowego inspektora sanitarnego, ustala, w drodze uchwały, szczegółowe zasady utrzymania czystości i porządku na terenie gminy dotyczące (...):

6. Wyznaczania obszarów podlegających obowiązkowej deratyzacji i terminów jej przeprowadzania.

**Rozporządzenie Ministra Gospodarki
z dn. 19.08.2004r. (Dz.U. nr 188 poz. 1945, 2004r.)
w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów,
w których są świadczone usługi hotelarskie.**

●W par.1 rozporządzenie określa m. in. sposób dokumentowania spełnienia przez obiekty hotelarskie wymagań budowlanych, przeciwpożarowych i sanitarnych;

●Par.4.p.1 ust.3 mówi o konieczności posiadania opinii właściwego powiatowego inspektora sanitarnego a w przypadku kontroli - także protokołu okresowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Zwalczanie szkodników i ochrona przed nimi: zalecenia międzynarodowe, akty prawne europejskie i polskie

Gdzie szukać informacji o przepisach prawnych

– ważne strony internetowe:

- www.sejm.gov.pl (ustawy, projekty ustaw)
- www.wetgiw.gov.pl (ustawy, rozporządzenia)
- www.gis.gov.pl (ustawy, rozporządzenia, projekty aktów prawnych)
- www.mz.gov.pl (ustawy, rozporządzenia, projekty aktów prawnych)

**Zwalczanie szkodników i ochrona przed nimi.
Zalecenia międzynarodowe, akty prawne
europejskie i polskie**

Dziękuję Państwu za uwagę

Aleksandra Gliniewicz
agliniewicz@pzh.gov.pl

