

# Żywność domowej produkcji

w stanie Connecticut



przewodnik dla  
osób wytwarzających żywność  
domowej produkcji

**Connecticut Department of Consumer Protection**







# Spis treści

|  |    |
|--|----|
| <b>Warunki uzyskania zezwolenia</b> .....  | 3  |
| <b>Rodzaje żywności</b> .....  | 4  |
| <b>Składniki</b> .....   | 7  |
| <b>Sprzęt</b> .....  | 8  |
| <b>Znakowanie</b> .....  | 9  |
| <b>Wymogi wynikające z planu zagospodarowania<br/>przestrzennego i lokalizacji</b> ..... | 12 |
| <b>Sprzedaż i działalność gospodarcza w stanie<br/>Connecticut</b> .....                 | 14 |
| <b>Dodatkowe materiały</b> .....   | 16 |
| <b>Kontakt</b> .....   | 17 |

# Warunki uzyskania zezwolenia

## Co zrobić, aby uzyskać zezwolenie na wytwarzanie i sprzedaż żywności domowej produkcji?

- Musisz uzyskać i zachować pisemne zaświadczenie, że Twój lokal jest zgodny z miejscowym planem zagospodarowania przestrzennego.
- Jeżeli czerpiesz wodę z prywatnego źródła, musisz przebadać je pod kątem zdatności wody do picia, zanim uzyskasz zezwolenie. Może być wymagane wykonanie kolejnych testów w późniejszym czasie.
- Musisz ukończyć szkolenie z zakresu bezpieczeństwa żywności, które obejmuje kwestie przetwarzania i pakowania żywności. Lista zatwierdzonych kursów znajduje się na stronie [www.portal.ct.gov/cottagefood](http://www.portal.ct.gov/cottagefood).
- Złóż wniosek do DCP o wydanie zezwolenia. Opłata za rozpatrzenie wniosku wynosi 50,00 USD.
- Składając wniosek o wydanie zezwolenia, musisz być w stanie określić, jaki rodzaj żywności będziesz produkować.



# Rodzaje żywności

## Jakie rodzaje żywności można produkować w domu?

Oto przykładowe rodzaje dopuszczonej żywności domowej produkcji:

- pieczywo
- ciasta, które nie są potencjalnie niebezpieczne, w tym ciasta okolicznościowe (np. urodzinowe, wyłączając serniki)
- ciastka i ciasteczka, które nie są potencjalnie niebezpieczne
- cukierki i wyroby cukiernicze
- ciasta owocowe (wyłączając dyniowe)
- czemy, galaretki i powidła [muszą być zgodne z normą Ochrona receptury określonej w 21CFR150]
- suszone owoce
- suszone zioła, przyprawy i mieszanki przypraw
- płatki zbożowe, granole i mieszanki studenckie, które nie są potencjalnie niebezpieczne
- orzechy w polewie/posypce lub naturalne
- octy (w tym smakowe)
- popcorn i kule z popcornu
- wata cukrowa



**UWAGA: Ta lista nie jest wyczerpująca i może ulec zmianie. To, że produkt znajduje się na liście, nie oznacza, że zostanie automatycznie dopuszczony do produkcji i sprzedaży.**

## **Dlaczego produkcja i sprzedaż niektórych produktów jest niedozwolona?**

Skład listy dopuszczalnych produktów zależy od poziomu ryzyka związanego z bezpieczeństwem niektórych rodzajów żywności. Podmioty prowadzące koncesjonowaną działalność w zakresie przetwórstwa żywności podlegają ścisłej kontroli i muszą spełnić bardziej rygorystyczne wymagania pod względem przeszkolenia personelu, bezpieczeństwa żywności i obsługi, a w związku z tym mogą produkować i sprzedawać szerszy asortyment żywności.

## **Czy mogę produkować i sprzedawać produkty z gotowanych warzyw, np. salsy, sosy pomidorowe, sosy do spaghetti lub focaccia z pieczonymi warzywami?**

Nie, produkty z gotowanych warzyw (także przetwory warzywne) zwykle stanowią połączenie żywności zasadowej i kwaśnej i jako takie są uznawane za potencjalnie niebezpieczne. Gotowane warzywa muszą być przechowywane w bardzo wysokiej temperaturze [ponad 135 °F (57 °C)] lub w chłodzie [poniżej 41 °F (5 °C)]. Przechowywanie ich w temperaturze pokojowej może być niebezpieczne i dlatego nie nadają się do wytwarzania żywności domowej produkcji.

## **Czy palenie ziaren kawy w kuchni domowej i ich sprzedawanie jest dozwolone?**

Tak. Palenie i sprzedawanie kawy ziarnistej lub mielonej jest dozwolone. Niedozwolona jest natomiast sprzedaż napojów i dlatego nie wolno Ci sprzedawać gotowej parzonej kawy.

## **Czy mogę piec chleb w piecu opalonym drewnem?**

Tak, o ile piec znajduje się w domowej kuchni, która została zatwierdzona przez DCP.

## **Czy mogę produkować i sprzedawać masło jabłkowe, dyniowe lub inne masła owocowe?**

Nie, masła owocowe zawierają znacznie mniej cukru niż tradycyjne dżemy i galaretki. To właśnie połączenie kwasów, cukrów, pektyn i wysokiej temperatury decyduje o bezpieczeństwie dżemów i galaretek. W masle owocowym zawartość cukrów i pektyn nie jest wystarczająco wysoka, aby można je było uznać za bezpieczne.

## **Czy mogę tłoczyć i sprzedawać cydr jabłkowy?**

Nie, produkcja i sprzedaż napojów, w tym cydru jabłkowego, jest niedozwolona.

## **Czy mogę produkować i sprzedawać suszone mięso i drób?**

Nie, mięso i drób należą do żywności potencjalnie niebezpiecznej, a w związku z tym nie mogą być wytwarzane i sprzedawane jako żywność domowej produkcji.

## **Czy mogę produkować i sprzedawać landrynki i lizaki?**

Tak, jeżeli nie są potencjalnie niebezpieczne.

## **Czy mogę produkować i sprzedawać suche pieczywo i mieszanki do wypieku pieczywa?**

Tak.

## **Czy usługi związane z wynajmem fontanny czekoladowej można zaliczyć do wytwarzania i sprzedaży żywności domowej produkcji?**

W większości przypadków nie.

Jeżeli Twoją działalność można opisać w poniższy sposób, to nie ma ona znamion wytwarzania i sprzedaży żywności domowej produkcji. Żywność domowej produkcji musi być odpowiednio zapakowana i oznakowana zanim trafi do sprzedaży.

„Przywożę i rozkładam fontannę, zapewniam sos czekoladowy i produkty do maczania (pokrojone owoce, precle, itp.), które przygotowałem w domowej kuchni”.





# Składniki

## **Czy mogę produkować i sprzedawać słodkie pieczywo, babeczki oraz inne wyroby piekarnicze z dodatkiem świeżych domowych owoców lub warzyw, np. cukinii, dyni czy truskawek?**

Tak, jeżeli owoce lub warzywa zostały dodane do surowego ciasta oraz odpowiednio upieczone, oznakowane i zapakowane. Pamiętaj o dokładnym umyciu owoców i warzyw przed użyciem. Gotowych produktów nie można dekorować świeżymi lub mrożonymi owocami ani warzywami.

***UWAGA: Powyższe zasady dotyczą świeżych domowych produktów zamrożonych i przechowywanych do późniejszego użytku.***

## **Czy mogę konserwować domowe produkty do późniejszego użytku w wyrobach piekarniczych, takich jak słodkie pieczywo?**

Nie, do produkcji wyrobów piekarniczych możesz używać wyłącznie produktów konserwowanych przemysłowo, np. wiśni do ciasta. Większości domowych przetworów, z wyjątkiem dżemów i galaretek, które spełniają normy 21CFR150, nie dopuszcza się do produkcji.

## **Gdzie przechowywać składniki i gotowe wyroby domowej produkcji?**

Składniki i gotowe wyroby domowej produkcji można przechowywać w wyznaczonym miejscu w obrębie prywatnego lokalu mieszkalnego. Wyznaczone miejsce w Twoim domu musi obejmować kuchnię i może się rozciągać na takie pomieszczenia jak spiżarnia czy piwnica, pod warunkiem że są one wolne od wilgoci, wody, szkodników oraz innych złych warunków sanitarnych.

Nie można wykorzystywać do tego celu garażu, szopy, stodoły, innych budynków gospodarczych ani magazynów.

# Sprzęt

**Czy do wytwarzania żywności domowej produkcji mogę używać urządzeń do użytku komercyjnego, np. dużego miksera planetarnego?**

Nie, domowa kuchnia zwykle nie jest wyposażona w zlewy, w których można byłoby skutecznie umyć, wypłukać i zdezynfekować duże urządzenia do użytku komercyjnego.

**Czy moje urządzenia, piec i/lub lodówka muszą spełniać normy NSF (w zakresie sprzętu do przemysłu spożywczego)?**

Nie, jako wytwórca żywności domowej produkcji nie musisz dysponować sprzętem spełniającym normy NSF.



# Znakowanie

## Czy muszę umieścić etykietę na swojej żywności domowej produkcji?

Tak, żywność domowej produkcji musi być odpowiednio oznakowana. Podstawowe informacje, które muszą się znaleźć na etykiecie, to:

- nazwa i adres producenta;
- nazwa produktu (*Dopuszczalne zarówno wielkie, jak i małe litery*);
- składniki żywności produkowanej w domu, w kolejności malejącej, począwszy od tego, którego jest wagowo najwięcej.
  - Jeżeli wykorzystuje się produkt zawierający składnik złożony, należy podać również listę jego składników. Na przykład: „sos sojowy” to zapis nieprawidłowy, ale „sos sojowy (*pszenica, soja, sól*)” jest dopuszczalny.
- Masa netto lub objętość netto produktu (*musi obejmować wartość w jednostkach metrycznych; narzędzia do konwersji są dostępne online*).
- Informacje o alergenach zgodnie z federalnymi wymaganiami dotyczącymi etykietowania.
- Poniższe oświadczenie musi zostać nadrukowane w sposób wyraźny i widoczny przy użyciu czcionki wielkości przynajmniej 10 pkt.: „Made in a Cottage Food Operation that is not Subject to Routine Government Food Safety Inspection (Wyprodukowane w domowych warunkach i miejscu, które nie podlega rutynowym rządowym inspekcjom sanitarnym”.
- Dopuszcza się etykiety wypisane ręcznie, pod warunkiem, że napis jest czytelny, wykonany trwałym tuszem, a jego wielkość spełnia powyższe wymagania dotyczące wielkości czcionek.

## Co oznaczają „informacje o alergenach zgodnie z federalnymi wymaganiami dotyczącymi etykietowania”?

Masz obowiązek przestrzegania poniższych wymagań federalnych dotyczących etykietowania. Od lipca 2018 r. należy wyszczególnić wszystkie składniki należące do jednej z następujących grup żywności: mleko, jajka, pszenica, orzechy, soja, ryby (*w tym skorupiaki, mięczaki, kraby, homary i krewetki*) oraz orzechy arachidowe (*np. migdały, orzechy pekan, orzechy włoskie*).

Jeżeli używasz składników na bazie pszenicy, masz dwie opcje:

- Wyszczególnić alergen na liście składników. W tym przypadku lista „mąka pszenna pełnoziarnista, woda, sól i drożdże” jest zgodna z przepisami prawa federalnego, ponieważ zawiera informację „mąka pszenna pełnoziarnista”.
- Dodaj informację o alergenach („Zawiera:”) pod listą składników. Na przykład informacja o alergenach w białym pieczywie z mąki pszennej, wody, kazeinianu sodu, soli i drożdży powinna wyglądać następująco: „Zawiera: pszenicę i mleko”.

Oświadczenie „Zawiera:” musi obejmować wszystkie alergeny zawarte w produkcie. W tym przykładzie kazeinian sodu jest produktem mlecznym.

## **Czy produkty, które zawierają orzechy drzewne, podlegają specjalnym wymaganiom?**

Tak. Jeżeli produkt zawiera orzechy drzewne, musisz wyszczególnić rodzaj użytych orzechów drzewnych.

Na przykład lista składników dla pieczywa orzechowego powinna wyglądać następująco:

- Składniki: mąka pszenna, woda, migdały, sól, drożdże.

Poniższa lista jest niedopuszczalna:

- Składniki: mąka, woda, orzechy, sól, drożdże.

## **Czy na etykiecie muszę umieścić swój adres domowy, czy wystarczy adres skrytki pocztowej?**

Na etykiecie musisz podać fizyczny adres kuchni, w której produkowana jest żywność. Skrytka pocztowa nie wystarczy. Informacja o adresie na etykiecie produktu pozwala odpowiednim organom zlokalizować podmiot gospodarczy w razie konieczności wycofania produktu z rynku lub w przypadku zatrucia pokarmowych.

## **Czy muszę przekazać produkty do laboratorium w celu ustalenia oficjalnej listy składników, czy też mogę sporządzić taką listę samodzielnie?**

Nie, nie musisz zlecać analizy laboratoryjnej produktów, aby uzyskać oficjalną listę składników. Masz obowiązek sporządzić pełną listę składników w kolejności malejącej, rozpoczynając od tego, którego jest wagowo najwięcej. Jeżeli produkt zawiera składnik złożony, musisz podać również listę jego składników, jak wskazano powyżej.

## **Jak spełnić wymagania dotyczące etykietowania w przypadku ciast okolicznościowych, na których nie mogę umieścić etykiety?**

W przypadku ciast okolicznościowych, których nie da się łatwo zapakować, musisz uwzględnić wszelkie wymagane informacje na fakturze dołączonej do produktu.

Mniejsze ciasta należy zapakować w pudełko, a do pudełek włożyć etykietę.



# Wymogi wynikające z planu zagospodarowania przestrzennego i lokalizacji

## Czy mój lokal musi spełniać miejscowe przepisy w zakresie zagospodarowania przestrzennego?

Tak. Podmioty zajmujące się produkcją żywności w domu mają obowiązek skontaktować się z lokalnymi władzami, aby ustalić, czy ich lokal jest uwzględniony w miejscowym planie zagospodarowania przestrzennego. Musisz uzyskać pisemną zgodę na prowadzenie działalności w tym lokalu i przedstawić ten dokument na życzenie DCP.

## Czy moja domowa studnia musi spełniać szczególne wymagania?

Tak. Do produkcji żywności w domu można używać wyłącznie bezpiecznej wody pitnej czerpanej z odpowiednio skonstruowanej studni lub wodociągu komunalnego. Woda ze studni musi być badana przynajmniej raz w roku pod kątem zawartości bakterii coli i azotanów. Wyniki analizy wody należy przedłożyć przed uzyskaniem zezwolenia, a następnie raz do roku.

Do produkcji nie należy używać wody ze studni, które:

- są bardzo płytkie [ $< 25$  stóp (7.6 metrów)]
- produkują mętną wodę
- tworzą podziemny wykop
- mają zakopaną głowicę
- mają brakujące uszczelki
- mają otwór w rurze osłonowej
- są zlokalizowane w niewielkiej odległości od ścieków komunalnych lub innych źródeł nieczystości (tzn. zwierząt)
- zostały wykopane ręcznie

Lista laboratoriów wykonujących analizę wody znajduje się na stronie internetowej  
Department of Public Health (Departament Zdrowia Publicznego)

<http://portal.ct.gov/DPH/Drinking-Water/DWS/Certified-Testing-Laboratories>.

## **Czy produkcja może wpływać na funkcjonowanie domowej instalacji kanalizacyjnej (sanitarnej)?**

W zależności od rodzaju oraz ilości żywności produkowanej na sprzedaż, Twoja działalność może mieć negatywny wpływ na funkcjonowanie instalacji podłączonej do Twojego domu.

Na przykład większa ilość odpadów piekarniczych w wodzie może zwiększyć objętość ścieków oraz zawartość związków organicznych w zrzucie, co może zwiększać ryzyko awarii systemu. Przed rozpoczęciem produkcji należy sprawdzić sprawność domowej instalacji z uwzględnieniem dodatkowego obciążenia. Może być konieczne wprowadzenie usprawnień do tej instalacji.

## **Czy mogę produkować żywność w wynajmowanej kuchni przemysłowej i sprzedawać ją?**

Nie, zezwolenie obejmuje wyłącznie produkcję żywności w Twojej domowej kuchni. Jeżeli chcesz wynająć kuchnię przemysłową, wówczas potrzebujesz zezwolenia dla zakładu przetwórstwa żywności, nawet jeżeli wynajmowana kuchnia posiada takie zezwolenie.

## **Czy mogę produkować żywność w budynku gospodarczym na swojej posiadłości, np. w szopie lub stodole?**

Nie, żywność może być produkowana wyłącznie w domowej kuchni objętej zezwoleniem i przechowywana w wyznaczonym miejscu wewnątrz domu.

## **Czy mogę produkować i przechowywać żywność w swoim drugim domu lub lokalu?**

Nie, żywność może być produkowana i przechowywana wyłącznie w zatwierdzonym obszarze w obrębie prywatnego lokalu mieszkalnego. Zatwierdzony obszar musi obejmować domową kuchnię i dlatego nie może się znajdować w innej lokalizacji.

# Sprzedaż i działalność gospodarcza w stanie Connecticut

**Targ, na którym chcę sprzedawać swoje produkty, wymaga ode mnie uzyskania zezwolenia dla zakładu przetwórstwa żywności, mimo że jestem zarejestrowanym podmiotem zajmującym się produkcją żywności w domu. Czy targ ma prawo wymagać zezwolenia?**

Tak. Nawet jeżeli spełniasz wymogi dotyczące wytwarzania żywności domowej produkcji i posiadasz odpowiednie zezwolenie, niektóre targi lub inne punkty sprzedaży bezpośredniej mogą wymagać od Ciebie zezwolenia dla zakładu przetwórstwa żywności lub spełnienia innych wymogów.

**Czy mogę sprzedawać swoje produkty w Internecie?**

Tak. Możesz promować swoje produkty i przyjmować zamówienia w Internecie, jednak musisz dostarczać produkty bezpośrednio do klienta wyłącznie w granicach stanu Connecticut. Sprzedaż i dostawa towaru muszą mieć charakter transakcji bezpośredniej między producentem i klientem. Nie można wysłać produktów pocztą, za pośrednictwem firm kurierskich, takich jak UPS czy FedEx, czy dostawców żywności.

**Czy mogę sprzedawać swoje produkty hurtowniom lub dystrybutorom?**

Nie, podmioty wytwarzające żywność domowej produkcji nie mogą legalnie sprzedawać produktów hurtowniom ani dystrybutorom do odsprzedaży. Żywność domowej produkcji może być sprzedawana wyłącznie bezpośrednio konsumentom.

**Czy mogę oferować próbki swojej żywności domowej produkcji?**

Tak, pod warunkiem uzyskania zgody od lokalnego departamentu zdrowia publicznego.

**Czy mogę promować swoją działalność w zakresie żywności domowej produkcji w gazetach lub na targach?**

Tak. Działania promocyjne są dozwolone, jednak sama sprzedaż musi mieć charakter bezpośredni.



## Czy mogę sprzedawać swoją żywność domowej produkcji w sklepie lub restauracji?

Nie, żywność produkowana w domu nie może być sprzedawana hurtowo ani przez pośredników. Żywność produkowana w domu nie może być sprzedawana w sklepach spożywczych, restauracjach, domach opieki, domach dziecka, placówkach opieki dziennej ani w szkołach. Sprzedaż musi być dokonywana bezpośrednio przez producenta lub wyznaczoną przez niego osobę do konsumenta.

**PAMIĘTAJ: Musisz wywiesić swoje zezwolenie  
w miejscu prowadzenia sprzedaży.**

## Czy jako wytwórcę żywności domowej produkcji obowiązuje mnie limit sprzedaży?

Tak, wysokość sprzedaży brutto nie może przekroczyć 25000 USD rocznie. Każda sprzedaż musi być zaksięgowana.

## Czy potrzebuję nazwy „Doing Business As” (DBA, „działający pod nazwą”)?

Nazwa DBA może być wymagana przez lokalne władze lub Sekretarz Stanu, w zależności od tego, jaką formę prawną ma Twoja działalność. Sprawdź, wymogi władz lokalnych, obowiązujące w Twoim regionie.


Na stronie Sekretarz Stanu, <https://portal.ct.gov/SOTS> znajdziesz narzędzie do zakładania działalności, które pomoże Ci w tym procesie.

## Czy organizacje non-profit mogą wytwarzać i sprzedawać żywność domowej produkcji?

Nie, organizacje non-profit nie mają prywatnych lokali mieszkalnych, a zatem nie spełniają warunków stawianych podmiotom wytwarzającymi żywność domowej produkcji.

# Dodatkowe materiały


Zapoznaj się z poniższymi materiałami, o których była mowa w tym przewodniku, jeżeli chcesz założyć działalność związaną z wytwarzaniem żywności domowej produkcji oraz potrzebujesz więcej informacji na temat przepisów i wymogów w tym zakresie.

 The Secretary of the State's Business Start Up Tool (Narzędzie do zakładania działalności udostępniane przez Sekretarz Stanu)


<http://portal.ct.gov/SOTS>

 21CFR101: Food Labeling (Etykietowanie żywności)


<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?CFRPart=101>

 21CFR150: Fruit Butters, Jellies, Preserves, and Related Products (Masła owocowe, galaretki, powidła i powiązane produkty)


<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?CFRPart=150&showFR=1>

 Connecticut Water Testing Laboratories (Laboratoria do analizy wody w stanie Connecticut)

<http://portal.ct.gov/DPH/Drinking-Water/DWS/Certified-Testing-Laboratories>

 Aktualne informacje o żywności produkowanej w domu na stronie DCP (w tym kursy z zakresu bezpieczeństwa żywności)

[www.portal.ct.gov/cottagefood](http://www.portal.ct.gov/cottagefood)

 NSF: The Public Health and Safety Organization (Organizacja ds. zdrowia i bezpieczeństwa publicznego)

<http://www.nsf.org/>

# Kontakt z DCP

## **Department of Consumer Protection**

Food and Standards Division

[dcp.foodandstandards@ct.gov](mailto:dcp.foodandstandards@ct.gov)

(860) 713-6160

[www.portal.ct.gov/cottagefood](http://www.portal.ct.gov/cottagefood)



CONNECTICUT DEPARTMENT OF  
**CONSUMER PROTECTION**

*[www.ct.gov/DCP](http://www.ct.gov/DCP)*