

ROZPORZĄDZENIE  
UE 2024/2895

# CO PRODUCENCI ŻYWNOCÍ POWINNI WIEDZIEĆ O **NOWYCH PRZEPISACH DOTYCZĄCYCH LISTERII**

**Od 1 lipca 2026 r. zmieniają się przepisy - a wraz z nimi poziom kontroli.**

Wraz z rozporządzeniem UE 2024/2895 wymogi dotyczące Listerii w żywności gotowej do spożycia znacznie się zaostrzyły, przesuwając nacisk z badań produktów na całe środowisko produkcyjne. Pojedynczy pozytywny wynik może zagrozić dostępowi do rynku, reputacji marki i ciągłości działania. Czy Twój zakład jest przygotowany na spełnienie nowego standardu „Brak w 25 g” przez cały okres przydatności do spożycia?

W tej broszurze przedstawiamy zmiany i sposoby zapobiegania ryzyku.

## Rozporządzenie UE 2024/2895: Co producenci żywności muszą wiedzieć o nowych przepisach dotyczących bakterii Listeria

Od 1 lipca 2026 r. rozporządzenie UE 2024/2895 wprowadzi bardziej rygorystyczne kontrole dotyczące obecności bakterii Listeria monocytogenes w żywności gotowej do spożycia (RTE).

Dla producentów żywności dostarczających żywność do UE oznacza to znaczącą zmianę w oczekiwaniach dotyczących bezpieczeństwa żywności, wykraczającą poza testy laboratoryjne i kładącą większy nacisk na samo środowisko produkcji.



### Co się zmienia?

Zgodnie z obowiązującymi przepisami, w żywności gotowej do spożycia, w której występuje wzrost bakterii Listeria, nie może być więcej niż 100 jtk/g w okresie przydatności do spożycia, a w niektórych przypadkach ilość ta musi być nieobecna w 25 g produktu, zanim znajdzie się on poza kontrolą producenta.

#### OD LIPCA 2026 R. WYMOGI STANĄ SIĘ BARDZIEJ RYGORYSTYCZNE:

Bakterie Listeria monocytogenes nie mogą być obecne w 25 g produktu przez cały okres przydatności do spożycia, chyba że producent jest w stanie naukowo wykazać, że ich poziom pozostanie poniżej 100 jtk/g przez cały okres przydatności do spożycia.

Rozporządzenie rozszerza również odpowiedzialność na cały łańcuch dostaw, co oznacza, że przestrzeganie przepisów nie jest wyłącznie obowiązkiem producenta.

Dla przedsiębiorstw eksportujących do UE lub prowadzących działalność na jej terenie niedopełnienie tych obowiązków może skutkować wycofaniem produktów z obrotu, karami finansowymi i utratą dostępu do rynku.

**Bezpieczeństwo żywności jest najważniejsze.**

## Dlaczego skupiamy się na bakterii Listeria?

Listerioza stanowi większe ryzyko dla osób starszych, kobiet w ciąży, noworodków i osób z osłabionym układem odpornościowym. Wraz ze starzeniem się społeczeństwa europejskie organy regulacyjne zaostrzają kontrole, aby zapewnić lepszą ochronę zdrowia publicznego.

#### NOWE PRZEPISY BĘDĄ SZCZEGÓLNIIE DOTYCZYĆ PRODUCENTÓW Z TAKICH SEKTORÓW JAK:

- Kanapki i sałatki gotowe do spożycia
- Wędzone ryby
- Mrożone dania gotowe
- Produkty mleczne
- Mięso gotowane i pasztety
- Świeże produkty rolne

Kategorie te są bardziej narażone na ryzyko zanieczyszczenia środowiska po przetworzeniu.



### Ukryte ryzyko: środowisko produkcyjne

Choć badania mikrobiologiczne nadal mają kluczowe znaczenie, wiele powtarzających się problemów z bakteriami Listeria ma swoje źródło w samej strukturze budynku.

#### WIKTOR DZIOBA, SPECJALISTA DS. ŻYWNOCI I NAPOJÓW W FIRMIE STONHARD, WYJAŚNIA:

„W wielu obiektach powtarzające się dodatnie wyniki testów na obecność Listerii są powiązane ze strukturą budynku – w szczególności z uszkodzonymi podłogami, nieskutecznym systemem odprowadzania wody i obszarami, w których może gromadzić się woda. Jeśli wilgoć gromadzi się wewnątrz, za lub pod powierzchniami, bakterie mogą się rozwijać.“

Bezspoinowe, niechłonne posadzki i dobrze zaprojektowane odwodnienia odgrywają kluczową rolę w ograniczaniu ryzyka – szczególnie w środowiskach wymagających szczególnej opieki i w obiektach przeznaczonych do spożycia przez ludzi. Jako światowy lider w dziedzinie higienicznych systemów posadzkowych, Stonhard posiada bogate doświadczenie we wspieraniu producentów żywności w całej Europie, w tym wieloletnią współpracę z wiodącymi światowymi producentami żywności i napojów oraz aktywną współpracę z EHEDG w celu promowania najlepszych praktyk higienicznego projektowania.



## Strategiczna szansa – nie tylko kwestia zgodności z przepisami

Rozporządzenie UE 2024/2895 nie powinno być postrzegane wyłącznie jako obciążenie regulacyjne. Dla wielu producentów jest to szansa na:

- Przegląd czynników ryzyka środowiskowego
- Wzmocnienie infrastruktury w strefach RTE
- Zmniejszenie prawdopodobieństwa powtórnych wyników pozytywnych
- Ochronę reputacji marki
- Zapewnienia sobie dostępu do rynku UE w przyszłości

Przedsiębiorstwa, które traktują podłogi, odwodnienia i ściany jako część swojej strategii bezpieczeństwa żywności, a nie tylko jako elementy wymagające konserwacji, są lepiej przygotowane do zarządzania długoterminowym ryzykiem.



### Przygotowania do lipca 2026 r.

W miarę zbliżania się terminu nadszedł czas, aby liderzy ds. bezpieczeństwa żywności, zespoły operacyjne i kierownicy ds. inżynierii dokonali oceny swoich obiektów i zidentyfikowali potencjalne zagrożenia.

#### JAK PODSUMOWUJE WIKTOR DZIوبا:

„Rozporządzenie to jest sygnałem alarmowym. Najbardziej odporne będą te przedsiębiorstwa, które podejmą działania wcześniej – dokonując przeglądu swoich środowisk już teraz, aby chronić zarówno konsumentów, jak i swoją działalność.“

Aby uzyskać więcej informacji na temat przygotowania obiektu do rozporządzenia UE 2024/2895, skontaktuj się z zespołem ds. żywności i napojów firmy Stonhard w celu omówienia konkretnych wymagań.



# STONHARD®



Firma Stonhard uważa, że informacje zawarte w niniejszym dokumencie są prawdziwe i dokładne. Firma Stonhard nie udziela żadnych gwarancji, wyraźnych ani dorozumianych, w oparciu o niniejszą dokumentację i nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikowe lub uboczne wynikające z użytkowania opisanych produktów i systemów, w tym wszelkich gwarancji przydatności handlowej lub przydatności do określonego celu. Informacje zawarte w niniejszym dokumencie służą wyłącznie do celów oceny. ©2026.