



Rolniczy Handel Detaliczny

MARZEC 2017

MINIKOWO

Ustawa z dnia 16 listopada 2016 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników (Dz. U. poz. 1961).

1. USTAWA Z DNIA 4 WRZEŚNIA 1997 R. O DZIAŁACH ADMINISTRACJI RZĄDOWEJ. (T. J. DZ. U. Z 2016 R. POZ. 543 ZE ZM.).
2. USTAWA Z DNIA 29 STYCZNIA 2004 R. O INSPEKCJI WETERYNARYJNEJ (T. J. DZ. U. Z 2016 R. POZ. 1077 ZE ZM.).
3. USTAWA Z DNIA 16 GRUDNIA 2005 R. O PRODUKTACH POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO (T. J. DZ. U. Z 2014 R. POZ. 1577 ZE ZM.).
4. USTAWA Z DNIA 25 SIERPNIĄ 2006 R. O BEZPIECZEŃSTWIE ŻYWNOCI I ŻYWIENIA. (T. J. DZ. U. Z 2015 R. POZ. 594 ZE ZM.).

rolniczy handel detaliczny -
handel detaliczny w
rozumieniu art. 3 ust. 7
rozporządzenia nr 178/2002,
polegający na zbywaniu
konsumentowi finalnemu, o
którym mowa w art. 3 ust. 18
rozporządzenia nr 178/2002,
**żywności pochodzącej w
całości lub części z własnej
uprawy, hodowli lub chowu**
podmiotu działającego na
rynku spożywczym; (art. 3 ust.3 pkt. 29a) 4

- **"HANDEL DETALICZNY"** OZNACZA
OBSŁUGĘ I/LUB PRZETWARZANIE
ŻYWNOŚCI I JEJ PRZECHOWYWANIE
W PUNKCIE SPRZEDAŻY LUB W
PUNKCIE DOSTAW DLA KONSUMENTA
FINALNEGO; OKREŚLENIE TO
OBEJMUJE TERMINALE
DYSTRYBUCYJNE, DZIAŁALNOŚĆ
CATERINGOWĄ, STOŁÓWKI
ZAKŁADOWE, CATERING
INSTYTUCJONALNY, RESTAURACJE I
PODOBNE DZIAŁANIA ZWIĄZANE Z
USŁUGAMI ŻYWNOŚCIOWYMI,
SKLEPY, CENTRA DYSTRYBUCJI W
SUPERMARKETACH I HURTOWNIE;
- **"KONSUMENT FINALNY"** OZNACZA
OSTATECZNEGO KONSUMENTA
ŚRODKA SPOŻYWCZEGO, KTÓRY NIE
WYKORZYSTUJE ŻYWNOŚCI W
RAMACH DZIAŁALNOŚCI
PRZEDSIĘBIORSTWA SPOŻYWCZEGO.

Kto nadzoruje ? Rozdział 10a art. 44a ustęp 1 pkt. 3 (4) Produkcja i zbywanie żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego:...
podlegają nadzorowi organów odpowiednio Państwowej Inspekcji Sanitarnej albo Inspekcji Weterynaryjnej;

▶ Art. 22. (1)

1. **Dział rolnictwo** obejmuje sprawy:.....

5) 9 nadzoru nad jakością zdrowotną:

a) **środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego** w miejscach ich pozyskiwania, wytwarzania, przetwarzania i składowania, a także w sprzedaży bezpośredniej, rolniczym handlu detalicznym oraz działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej,

b) **żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego w rolniczym handlu detalicznym;**

▶ Art. 3 ust 1 (2)

"1. Inspekcja realizuje, **w celu zapewnienia ochrony zdrowia publicznego**, zadania z zakresu:

1) ochrony zdrowia zwierząt;

2) bezpieczeństwa:

a) **produktów pochodzenia zwierzęcego**,

b) **żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego znajdujące się w rolniczym handlu detalicznym**, w rozumieniu art. 3 ust. 3 pkt 29b ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 594, z późn. zm.), zwanym dalej "rolniczym handlem detalicznym".",

Jak IW realizuje zadania dotyczące żywności w rolniczym handlu detalicznym ?

- ▶ monitorowanie chorób odzwierzęcych i odzwierzęcych czynników chorobotwórczych oraz związanej z nimi oporności na środki przeciwdrobnoustrojowe (art. 3 ust.2 pkt.2 [2])
- ▶ Badanie (art. 3. ust. 2 pkt 3 [2])
- ▶ Sprawowanie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności(art. 3. ust. 2 pkt 5 [2])
- ▶ prowadzenie monitorowania substancji niedozwolonych, pozostałości chemicznych, biologicznych, produktów leczniczych i skażeń promieniotwórczych żywności (art. 3. ust. 2 pkt 6 [2])
- ▶ przyjmowanie informacji o niebezpiecznej żywności (art. 3. ust. 2 pkt 8 [2])

Kryteria uznania działalności za rolniczy handel detaliczny:

- 1) obsługa lub przetwarzanie żywności (np. mleka, mięsa, ryb) i jej przechowywanie w punkcie sprzedaży lub dostaw do konsumenta końcowego
- 2) sprzedaż żywności na rzecz konsumenta końcowego
- 3) sprzedaż żywności bez udziału pośredników, z wyjątkiem zbywania żywności podczas festynów, wystaw, kiermaszy
- 4) sprzedawana żywność musi pochodzić w całości lub części z własnej uprawy, hodowli lub chowu
- 5) sprzedaż żywności w ramach limitów, które zostały określone w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Uprawnienia IW

▶ Art. 19 (2)ust. 3 Pracownicy Inspekcji oraz osoby wyznaczone na podstawie art. 16 i 18, w zakresie wykonywania czynności, mają prawo w każdym czasie do:

- 1) **przeprowadzania kontroli** gospodarstw, centrów (organizacji), zakładów, **w tym pomieszczeń lub urzędzeń, o których mowa w załączniku II w rozdziale III rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych** (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm. - Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319), ośrodków w rozumieniu art. 2 ust. 1 pkt 8 ustawy z dnia 15 stycznia 2015 r. o ochronie zwierząt wykorzystywanych do celów naukowych lub edukacyjnych, instalacji, urzędzeń lub środków transportu;
- 2) **kontrolowania przestrzegania wymagań określonych w prawodawstwie weterynaryjnym**, w tym metod stosowanych do znakowania i identyfikacji zwierząt, i; **w przepisach dotyczących bezpieczeństwa żywności, o której mowa w art. 3 ust. 1 pkt 2 lit. b**
- 3) **pobierania nieodpłatnie próbek do badań:**
 - a) od zwierząt utrzymywanych w celu umieszczenia na rynku lub transportowanych,
 - b) **produktów przeznaczonych do przechowywania, umieszczania na rynku lub transportowanych;**
- 4) **żądania pisemnych lub ustnych informacji w zakresie objętym przedmiotem kontroli;**
- 5) **żądania okazywania i udostępniania dokumentów lub danych informatycznych w zakresie, o którym mowa w pkt 4.**

Badania

żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego znajdujące się w rolniczym handlu detalicznym

- ▶ art. 23 ust. 1 (2) wydanie oceny zdrowotnej jakości żywności, o której mowa w art. 3 ust. 1 pkt 2 lit. b może być poprzedzone przeprowadzeniem badań laboratoryjnych.
- ▶ Art. 25 ust.9 (2) Badania laboratoryjne w zakresie oceny zdrowotnej jakości żywności, o której mowa w art. 3 ust. 1 pkt 2 lit. b, wykonują laboratoria, o których mowa w art. 78 ust. 1 pkt 1 i 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

[1) **laboratoria Państwowej Inspekcji Sanitarnej**, funkcjonujące w zintegrowanym systemie badań laboratoryjnych żywności określonym w art. 15a ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej;

4) **laboratoria referencyjne** realizujące zadania określone w art. 33 rozporządzenia nr 882/2004. (Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 kwietnia 2012 r. w sprawie krajowych laboratoriów referencyjnych. (t. j. Dz. U. z 2014 r. poz. 256 ze zm.))]

Rozdział 10 a

USTAWA Z DNIA 25 SIERPNI 2006 R. O
BEZPIECZEŃSTWIE ŻYWNOSCI I ŻYWIENIA. (T. J. DZ. U. Z 2015 R. POZ. 594 ZE ZM.).

Produkcja i zbywanie żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego

w ilościach dostosowanych do potrzeb konsumentów, są dokumentowane w sposób umożliwiający określenie ilości zbywanej żywności (Rozporządzenie 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).)

nie mogą stanowić zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności i wpływać niekorzystnie na ochronę zdrowia publicznego

nie mogą być dokonywane z udziałem pośrednika, **z wyjątkiem** zbywania takiej żywności podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy, organizowanych w celu promocji żywności **jeżeli pośrednik zbywa żywność:**

- a) wyprodukowaną przez tego pośrednika w ramach rolniczego handlu detalicznego,
- b) wyprodukowaną przez inny podmiot prowadzący rolniczy handel detaliczny na obszarze powiatu, w którym pośrednik ten prowadzi produkcję żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego, lub na obszarze powiatu sąsiadującego z tym powiatem.

Rozdział 10 a cd.

➤ **miejsce zbywania żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego**

czytelny i widoczny dla konsumenta napis „rolniczy handel detaliczny”

dane obejmujące:

- a) imię i nazwisko albo nazwę i siedzibę podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny,
- b) adres miejsca prowadzenia produkcji tej żywności,
- c) weterynaryjny numer identyfikacyjny podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny, o ile taki numer został nadany.

4. Minister właściwy do spraw rolnictwa w porozumieniu z ministrem właściwym do spraw zdrowia może określić, w drodze rozporządzenia, **szczegółowy sposób oznakowania miejsca zbywania żywności, w ramach rolniczego handlu detalicznego, mając na względzie zapewnienie informacji o żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego i podmiotach prowadzących ten handel oraz ochronę zdrowia publicznego.** – aktualnie brak aktu wykonawczego

Restrykcje art. 100 ust. 1 punkt 17 USTAWA

Z DNIA 25 SIERPNIĄ 2006 R. O BEZPIECZEŃSTWIE ŻYWNÓŚCI I ŻYWIENIA.
(T. J. DZ. U. Z 2015 R. POZ. 594 ZE ZM.)

- ▶ Ktonie umieszcza w miejscu zbywania żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego oznaczenia, o którym mowa w art. 44a ust. 2, lub podaje w tym oznaczeniu informacje niepełne lub nieprawdziwe, podlega karze grzywny.

Art. 101.

W sprawach o czyny, o których mowa w art. 100, orzekanie następuje w trybie przepisów Kodeksu postępowania w sprawach o wykroczenia.

PLW

Art. 6.

1. Powiatowy lekarz weterynarii jest właściwym organem w rozumieniu:

1) art. 2 ust. 1 lit. c rozporządzenia nr 854/2004,

2) 6 art. 2 pkt 4 rozporządzenia nr 882/2004, w zakresie urzędowych kontroli :

a) produktów pochodzenia zwierzęcego,

b) żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego znajdujące się w rolniczym handlu detalicznym,

- chyba że prawodawstwo weterynaryjne stanowi lub przepisy dotyczące bezpieczeństwa żywności stanowią inaczej.

PLW cd.

2. Powiatowy lekarz weterynarii, w zakresie określonym w ustawie i nieuregulowanym w przepisach rozporządzenia nr 852/2004, rozporządzenia nr 853/2004, rozporządzenia nr 854/2004 i rozporządzenia nr 882/2004 oraz w przepisach wydanych w trybie tych rozporządzeń, wykonuje czynności związane ze sprawowaniem nadzoru nad bezpieczeństwem:

- 1) produktów pochodzenia zwierzęcego, w tym nad spełnianiem wymagań określonych przez właściwe organy państw trzecich dla zakładów uprawnionych do wysyłki produktów pochodzenia zwierzęcego do tych państw,
- 2) żywności, o której mowa w ust. 1 pkt 2 lit. b

- chyba że prawodawstwo weterynaryjne lub przepisy dotyczące bezpieczeństwa żywności stanowią inaczej.

PLW cd

Prowadzi rejestr „które podlegają rejestracji zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia nr 852/2004, w tym prowadzących rolniczy handel detaliczny produktami pochodzenia zwierzęcego lub żywnością, o której mowa w art. 6 ust. 1 pkt 2 lit. b.....”

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie rejestru zakładów produkujących produkty pochodzenia zwierzęcego lub wprowadzających na rynek te produkty oraz wykazów takich zakładów. (Dz. U. poz. 2192).

PLW cd.

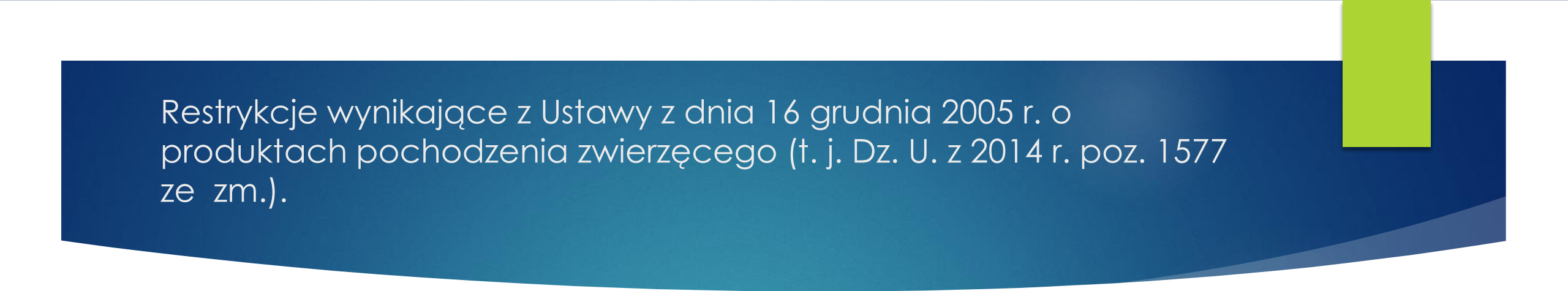
Numer identyfikacyjny

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 15 grudnia 2016 r. w sprawie sposobu ustalania weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego. (Dz. U. poz. 2161).

35 - rolniczy handel detaliczny produktami pochodzenia zwierzęcego lub żywnością zawierającą jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego;

Jeżeli podmiot prowadzi również działalność w ramach sprzedaży bezpośredniej (**56**), a chce prowadzić również działalność w ramach RHD to Powiatowy Lekarz Weterynarii albo zmieni decyzję dotyczącą SB (rozszerzy ją) albo dokona zmiany numeru identyfikacyjnego i zmiany decyzji (zależy od faktu, który rodzaj działalności będzie dla tego podmiotu działalnością podstawową)

§ 3. Jeżeli w zakładzie prowadzi się więcej niż jeden z rodzajów działalności w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego, powiatowy lekarz weterynarii w weterynaryjnym numerze identyfikacyjnym nadawanym takiemu zakładowi wskazuje symbol określający rodzaj działalności podstawowej prowadzonej przez ten zakład.



Restrykcje wynikające z Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t. j. Dz. U. z 2014 r. poz. 1577 ze zm.).

Art. 26.

Restrykcje związane z niewykonywaniem obowiązków, naruszeniem wymagań weterynaryjnych, uniemożliwia lub utrudnia przeprowadzenie urzędowych kontroli, powodowaniem zagrożenia dla zdrowia publicznego

Podmiot zamierzających prowadzić działalność w zakresie rolniczego handlu detalicznego produktami pochodzenia zwierzęcego lub żywnością, o której mowa w art. 6 ust. 1 pkt 2 lit. b.

NIE MA PROJEKTU TECHNOLOGICZNEGO (art. 19 – wyłączenie stosowania przepisów ust. 1 i 2)

Nie jest zobowiązany:

- 1) sporządzić projekt technologiczny zakładu i przesać go wraz z wnioskiem o zatwierdzenie tego projektu powiatowemu lekarzowi weterynarii właściwemu ze względu na planowane miejsce prowadzenia tej działalności;
- 2) powiadomić pisemnie powiatowego lekarza weterynarii, o którym mowa w pkt 1, o zakresie i wielkości produkcji oraz rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego, które mają być produkowane w tym zakładzie.

Podmiot zamierzających prowadzić działalność w zakresie rolniczego handlu detalicznego produktami pochodzenia zwierzęcego lub żywnością, o której mowa w art. 6 ust. 1 pkt 2 lit. b.

Art. 21. ust.1 i 2

Wniosek o wpis do rejestru zakładów

w formie pisemnej, w terminie **co najmniej 30 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności.**

Wniosek zawiera:

imię, nazwisko, miejsce zamieszkania i adres albo nazwę, siedzibę i adres wnioskodawcy;

numer w rejestrze przedsiębiorców w Krajowym Rejestrze Sądowym albo numer identyfikacji podatkowej (NIP), albo numer identyfikacyjny w ewidencji gospodarstw rolnych w rozumieniu przepisów o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności - w przypadku pomieszczeń gospodarstwa, z wyłączeniem gospodarstw rybackich, o ile wnioskodawca takie numery posiada;

określenie rodzaju i zakresu działalności, która ma być prowadzona, w tym rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego lub żywności, o której mowa w art. 6 ust. 1 pkt 2 lit. b, które mają być produkowane w tym zakładzie;

określenie lokalizacji zakładu, w którym ma być prowadzona działalność;

pszczelarze nie posiadający numeru identyfikacyjnego w ewidencji gospodarstw rolnych powinni do wniosku załączyć oświadczenie podmiotu potwierdzającego utrzymywanie pszczół jeżeli nie mają obowiązku wpisu do KRS, centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, ...

WNIOSEK O WPIS ZAKŁADU PROWADZĄCEGO
ROLNICZY HANDEL DETALICZNY PRODUKTAMI
POCHODZENIA ZWIERZECEGO I ŻYWNOŚCIĄ ZŁOŻONĄ
DO REJESTRU ZAKŁADÓW PROWADZONEGO PRZEZ
POWIATOWEGO LEKARZA WETERYNARII

- ▶ http://old.wetgiw.gov.pl/files/5055_przykladowy%20wzor%20RHD.pdf

Rozporządzenie 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).

Maksymalna ilość żywności zbywana rocznie w ramach rolniczego handlu detalicznego jest określona dla

surowców pochodzenia niezwierzęcego

żywności pochodzenia niezwierzęcego innej niż surowce oraz żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego

surowców pochodzenia zwierzęcego

produktów pochodzenia zwierzęcego innych niż surowce

Rozporządzenie 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).

Pośrednik prowadzący rolniczy handel detaliczny zbywający żywność wyprodukowaną przez inny podmiot prowadzący taki handel podczas wystawy, festynu, targu lub kiermaszu:

- 1) prowadzi dokumentację umożliwiającą określenie ilości tak zbywanej żywności odrębnie dla każdego podmiotu;
- 2) przekazuje dokumentację, o której mowa w pkt 1, podmiotowi, którego żywność zbywał, niezwłocznie po zakończeniu wystawy, festynu, targu lub kiermaszu.

Dokumentacja musi zawierać: numer kolejnego wpisu, datę zbycia żywności, ilość i rodzaj zbytej żywności, miejsce zbycia żywności, imię, nazwisko oraz adres albo nazwę, siedzibę oraz adres pośrednika, który zbywał żywność podczas wystawy, festynu, targu lub kiermaszu.

Dokumentowanie sprzedaży – dokumenty przechowuje się przez dwa lata, licząc od końca roku kalendarzowego, za który została sporządzona dokumentacja.

Wymagania

Przy produkcji i zbywaniu żywności w ramach działalności rolniczy handel detaliczny należy spełnić przede wszystkim wymagania **Rozporządzenie (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 ze zm.) Oraz przepisów wydanych w trybie tego rozporządzenia.

Przepisy tego rozporządzenia obowiązują wprost i nie wymagają wdrożenia do polskiego porządku prawnego, powinny być stosowane w sposób elastyczny biorąc pod uwagę zakres prowadzonej działalności, wielkość zakładu i jego specyfikę

Wymagania

Przepisy te przewidują między innymi, że w przypadku gdy produkcja prowadzona jest przy wykorzystaniu pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne (np. przy wykorzystaniu sprzętu i urządzeń gospodarstwa domowego w kuchni domowej), zamiast wymogów określonych w załączniku II w rozdziale II ww. rozporządzenia, obowiązują wymogi określone w jego załączniku II w rozdziale III (uproszczone wymagania higieniczne)

Pamiętać należy:

Rozdziały V - XII mają zastosowanie do wszystkich etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności,

Rozdział IV stosuje się do wszelkiego transportu

Wymagania – uproszczone wymagania higieniczne

Pomieszczenia 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.

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;

Wymagania cd.

- 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;

Wymagania cd.

h) środki spożywcze muszą być tak umieszczone, aby unikać, na tyle, na ile jest to rozsądnie praktykowane, ryzyka zanieczyszczenia.

Czy można mięso z uboju na potrzeby własne? **NIE**

NIE

Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz. U. z 2014 r. poz. 1577 z późn. zm.). Art. 5 ust 1a

produkcja mięsa przeznaczonego na użytek własny - pozyskiwanie mięsa, utrzymywanych w gospodarstwie, cieląt do szóstego miesiąca życia, świń, owiec, kóz, drobiu oraz zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych albo pozyskiwanie przez myśliwego, w wyniku odstrzału, mięsa zwierząt łownych, **przeznaczonego na własne potrzeby**;

Czy można mięso z uboju na potrzeby własne? **NIE**

Art. 17.

1. **Niedopuszczalny jest ubój poza rzeźnią:**

1) bydła i zwierząt jednokopytnych oraz

2) innych zwierząt w zakresie nieuregulowanym w przepisach rozporządzenia nr 853/2004 oraz w przepisach Unii Europejskiej wydanych w trybie tego rozporządzenia, **jeżeli mięso pozyskane z tych zwierząt ma być wprowadzone na rynek.**

1a. Dopuszcza się ubój **na terenie gospodarstwa** cieląt do szóstego miesiąca życia, świń, owiec, kóz, drobiu oraz zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych, **w celu produkcji mięsa na użytek własny.**

2. **Przepisu ust. 1 pkt 2 nie stosuje się do małych ilości drobiu lub zajęczaków** poddanych ubojowi przez producenta w gospodarstwie **w celu sprzedaży bezpośredniej.**

Zgodne z zapisami **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).

3. Przepisów ust. 1 nie stosuje się w przypadku poddawania ubojowi z konieczności domowych zwierząt kopytnych.

Mleko

Wymagania określone w rozporządzeniu 853/2004

SEKCJA IX: SUROWE MLEKO, SIARA, PRZETWORY MLECZNE I PRODUKTY NA BAZIE SIARY

Do celów niniejszej sekcji:

- 1) "siara" oznacza płyn wydzielany z wymion zwierząt mlecznych od 3 do 5 dni po porodzie, bogaty w przeciwciała i minerały i poprzedza wytwarzanie surowego mleka;
- 2) "produkty na bazie siary" oznaczają przetworzone produkty, wynikające z przetworzenia siary lub z dalszego przetworzenia tego rodzaju przetworzonych produktów.

Mleko

ROZDZIAŁ I: SUROWE MLEKO I SIARA - PRODUKCJA PIERWOTNA

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego produkujące lub, w odpowiednim przypadku, zbierające surowe mleko i siarę muszą zapewnić zgodność z wymogami, o których mowa w niniejszym rozdziale.

I. WYMOGI ZDROWOTNE W ZAKRESIE PRODUKCJI SUROWEGO MLEKA I SIARY

1. Surowe mleko i siara muszą pochodzić od zwierząt:

- a) które nie wykazują żadnych objawów chorób zakaźnych przenoszonych na ludzi poprzez mleko i siarę;
- b) które mają dobry ogólny stan zdrowia, nie wykazują żadnych objawów choroby mogącej powodować zakażenie mleka lub siary, a zwłaszcza nie cierpią z powodu jakiejkolwiek infekcji układu rozrodczego z upławami, zapalenia jelit z biegunką i gorączką lub rozpoznawalnym zapaleniem wymiona;
- c) które nie mają żadnej rany wymiona mogącej wpłynąć na mleko i siarę;
- d) którym nie podawano żadnych niedozwolonych substancji lub produktów lub które nie były poddane nielegalnemu leczeniu w rozumieniu [dyrektywy 96/23/WE](#);
- e) w stosunku do których, w przypadku podawania im dozwolonych substancji lub produktów, zachowane zostały okresy karencji określone dla takich produktów lub substancji.

Mleko

2.

a) W szczególności w odniesieniu do brucelozy, surowe mleko i siara muszą pochodzić od:(i) krów lub bawolic należących do stada, które, w rozumieniu [dyrektywy 64/432/EWG](#)⁽³⁾ jest niezarażone lub oficjalnie niezarażone brucelozą;

(ii) owiec lub kóz należących do gospodarstwa wolnego lub oficjalnie wolnego od brucelozy w rozumieniu [dyrektywy 91/68/EWG](#)⁽⁴⁾; lub

(iii) samic innych gatunków, w przypadku gatunków podatnych na brucelozę, należących do stad regularnie badanych na obecność tej choroby w ramach planu kontroli zatwierdzonego przez właściwy organ;

Mleko

b) w odniesieniu do gruźlicy, surowe mleko i siara muszą pochodzić od:(i) krów lub bawolic należących do stada, które, w rozumieniu [dyrektywy 64/432/EWG](#) jest oficjalnie niezarażone gruźlicą; lub

(ii) samic innych gatunków, w przypadku gatunków podatnych na gruźlicę, należących do stad regularnie badanych na obecność tej choroby w ramach planu kontroli zatwierdzonego przez właściwy organ;

c) jeżeli kozy są trzymane razem z krowami, kozy te muszą być kontrolowane i badane na obecność gruźlicy.

.....

Mleko

II. HIGIENA W GOSPODARSTWACH PRODUKUJĄCYCH MLEKO I SIARĘ

A. Wymogi dotyczące pomieszczeń i wyposażenia

1. Urządzenia do dojenia i pomieszczenia, w których mleko i siara są przechowywane, przenoszone i schładzane, muszą być położone i skonstruowane w taki sposób, aby ograniczyć ryzyko zakażenia mleka i siary.
2. Pomieszczenia służące do przechowywania mleka i siary muszą być chronione przed robactwem, być odpowiednio oddzielone od pomieszczeń, w których są trzymane zwierzęta, oraz jeżeli konieczne jest, aby spełniały one wymogi określone w części B, muszą mieć odpowiedni sprzęt chłodniczy.
3. Powierzchnie sprzętu, które wchodzą w kontakt z mlekiem i siarą (przysady, pojemniki, zbiorniki itp. przeznaczone do dojenia, zbierania lub transportu), muszą być łatwe do czyszczenia i, w razie konieczności, dezynfekcji i utrzymywane w dobrym stanie. Wymaga to wykorzystania gładkich, zdatnych do mycia, nietoksycznych materiałów.
4. Należy takie powierzchnie myć i, w razie konieczności, dezynfekować. Po każdym przejeździe lub po każdej z serii przejazdów, kiedy okres pomiędzy rozładunkiem i następnym załadunkiem jest krótki, lecz we wszystkich przypadkach co najmniej raz dziennie, pojemniki i zbiorniki stosowane do przewozu mleka i siary muszą być przed ponownym wykorzystaniem czyszczone i dezynfekowane w odpowiedni sposób.

Mleko

B. Higiena w czasie dojenja, zbierania i transportu

.....

C. Higiena pracownicza

.....

III. KRYTERIA DOTYCZĄCE SUROWEGO MLEKA I SIARY

w przypadku surowego mleka krowiego:

Liczba bakterii przy 30 °C (na ml) \leq 100.000(*)

Liczba komórek somatycznych (na ml) \leq 400.000()**

(*) Średnia geometryczna krocząca z dwóch miesięcy, przy co najmniej dwóch próbkach miesięcznie.

(**) Średnia geometryczna krocząca z trzech miesięcy, przy co najmniej jednej próbce miesięcznie, chyba że właściwy organ określi inną metodologię w celu uwzględnienia zmian sezonowych w poziomach produkcji.

Kryteria mikrobiologiczne

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. **w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych** (Dz. U. UE. L. z 2005 r. Nr 338, str. 1 z późn. zm.).

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.

ROZDZIAŁ IV TRANSPORT

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;
 - 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

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.

...

4. Lód pozostający w kontakcie z żywnością lub który mógłby zanieczyścić żywność musi być wytworzony z wody pitnej, lub, jeżeli ma być używany do chłodzenia całych produktów rybołówstwa, z czystej wody. Musi on być wytwarzany, używany i przechowywany w warunkach, które zabezpieczają go przed wszelkimi zanieczyszczeniami.

....

6. W przypadku gdy stosuje się obróbkę cieplną w odniesieniu do środków spożywczych w hermetycznie zamkniętych pojemnikach, należy zapewnić, aby woda używana do chłodzenia pojemników po obróbce cieplnej nie była źródłem zanieczyszczenia dla środków spożywczych.

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 jakiekolwiek 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 ODNOŚĄCE SIĘ DO ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH

1. Żaden z surowców lub składników, inny niż żywe zwierzęta, albo jakikolwiek inny materiał używany w przetwarzaniu produktów, **nie będzie zaakceptowany przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze, jeśli wiadomo, że jest, lub można by oczekiwać, że może być zanieczyszczony pasożytami, patogennymi mikroorganizmami lub toksyczny, zepsuty lub niewiadomego pochodzenia w takim zakresie, że nawet po normalnym sortowaniu i/lub procedurach przygotowawczych lub przetwórczych, zastosowanych zgodnie z zasadami higieny przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze, produkt końcowy nie będzie się nadawać do spożycia przez ludzi.**
2. Surowce i składniki magazynowane, będą **przechowywane w odpowiednich warunkach**, ustalonych tak, aby zapobiegać ich zepsuciu i chronić je przed zanieczyszczeniem.
3. Na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji, **żywność musi być chroniona przed zanieczyszczeniem**, które może spowodować, iż stanie się niezdatna do spożycia przez ludzi, szkodliwa dla zdrowia lub zanieczyszczona w taki sposób, że byłoby nierozsądnie oczekiwać, iż zostanie w tym stanie skonsumowana.
4. Muszą istnieć odpowiednie procedury, aby zapewnić kontrole obecności szkodników. **Muszą również istnieć odpowiednie procedury, aby zapobiec dostępowi zwierząt domowych do miejsc, gdzie żywność jest przygotowywana, przetwarzana lub przechowywana** (lub, w przypadku gdy w szczególnych wypadkach właściwy organ dopuszcza taką możliwość, aby zapobiec możliwości spowodowania zanieczyszczenia w wyniku takiego dostępu).

ROZDZIAŁ IX PRZEPISY ODNOŚĄCE SIĘ DO ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH

5. Surowce, składniki, półprodukty i wyroby gotowe, które mogłyby sprzyjać wzrostowi chorobotwórczych mikroorganizmów lub tworzeniu się toksyn, muszą być przechowywane w temperaturach, które nie powodowałyby ryzyka dla zdrowia. Nie można naruszać **łańcucha chłodniczego**. Jednakże ograniczone okresy, kiedy temperatura nie jest kontrolowana, są dopuszczalne, aby przystosować się do zasad postępowania przyjętych w trakcie przygotowywania, transportu, magazynowania, wystawiania na sprzedaż i dostarczania żywności, pod warunkiem że nie powoduje to ryzyka dla zdrowia. **Przedsiębiorstwa sektora spożywczego produkujące, dokonujące obróbki lub pakujące przetworzone środki spożywcze muszą posiadać właściwe pomieszczenia, odpowiednio duże aby oddzielnie przechowywać surowce, oddzielnie przetworzony materiał oraz posiadać odpowiednią, oddzielną chłodnię.**

6. Jeśli środki spożywcze mają być przechowywane bądź podawane w niskich temperaturach muszą być schłodzone tak szybko, jak to możliwe, po ostatnim etapie obróbki cieplnej, lub ostatniej fazie przygotowawczej, jeśli nie stosuje się procesu cieplnego, do temperatury, która nie będzie stwarzać ryzyka dla zdrowia.

ROZDZIAŁ IX PRZEPISY ODNOŚĄCE SIĘ DO ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH

7. Rozmrażanie środków spożywczych odbywa się w taki sposób, aby zminimalizować ryzyko powstania patogennych drobnoustrojów lub tworzenia się toksyn w żywności. **Podczas rozmrażania, żywność musi znajdować się w temperaturze, która nie będzie powodować ryzyka dla zdrowia. W przypadku gdy odciek powstały w wyniku rozmrażania może stanowić ryzyko dla zdrowia, musi on zostać odpowiednio odprowadzony.** Po rozmrożeniu, z żywnością należy obchodzić się w taki sposób, aby zminimalizować ryzyko powstania patogennych drobnoustrojów lub tworzenia się toksyn.

8. Niebezpieczne i/lub niejadalne substancje, w tym pasza dla zwierząt, są odpowiednio oznaczone i magazynowane w oddzielnych i zabezpieczonych kontenerach.

ROZDZIAŁ X PRZEPISY ODNOŚĄCE 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.

ROZDZIAŁ XI OBRÓBKA CIEPLNA

Poniższe wymogi stosuje się jedynie w odniesieniu do żywności wprowadzanej do obrotu w hermetycznie zamkniętych pojemnikach:

1. każdy proces obróbki cieplnej wykorzystywany w celu przetworzenia produktu nieprzetworzonego lub dalszego przetworzenia produktu przetworzonego ma na celu:
 - a) podniesienie temperatury każdej części poddawanej obróbce produktu do danej temperatury przez dany czas; oraz
 - b) zapobieżenie możliwości zanieczyszczenia produktu podczas procesu;
2. w celu zapewnienia, że prowadzony proces doprowadza do zamierzonych celów, podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze powinny regularnie sprawdzać główne parametry (w szczególności temperaturę, ciśnienie, zamknięcie oraz mikrobiologię), w tym poprzez wykorzystanie urządzeń automatycznych;
3. prowadzony proces powinien spełniać międzynarodowo uznane normy (na przykład, pasteryzacja, ultrawysoka temperatura lub sterylizacja).

ROZDZIAŁ XII SZKOLENIE

Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze zapewniają:

1. że personel pracujący z żywnością jest nadzorowany i/lub szkolony w sprawach higieny żywności odpowiednio do jego charakteru pracy;
2. że osoby odpowiedzialne za opracowywanie i stosowanie procedury określonej w art. 5 ust. 1 niniejszego rozporządzenia lub za funkcjonowanie właściwych wytycznych, przeszły odpowiednie szkolenie ze stosowania zasad HACCP; oraz
3. zgodność ze wszelkimi wymogami prawa krajowego dotyczącymi programów szkoleniowych dla osób pracujących w poszczególnych sektorach spożywczych.