

Wymagania weterynaryjne w zakresie produkcji i sprzedaży żywności pochodzenia zwierzęcego oraz żywności złożonej w ramach rolniczego handlu detalicznego.

**Autor: Violetta Gałązka-Kowalczyk
Minikowo, 12 września 2017 r.**



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

Materiał opracowany przez Wojewódzki Inspektorat Weterynarii w Bydgoszczy

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich

Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

Rolniczy Handel Detaliczny
Wymagania weterynaryjne w
zakresie produkcji i sprzedaży
żywności pochodzenia zwierzęcego
i żywności złożonej

Minikowo 12 września 2017
Wojewódzki Inspektorat Weterynarii w Bydgoszczy



Zdjęcie pozyskano z internetu

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności 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. 29b)

Konsument finalny. Handel detaliczny.

"konsument finalny"

oznacza ostatecznego konsumenta środka spożywczego, który nie wykorzystuje żywności w ramach działalności przedsiębiorstwa spożywczego.

"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;

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.

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. (t. j. Dz. U. z 2015 r. poz. 594 ze zm.).

Rozdział 10 a

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.

Wskazanie organów właściwych do sprawowania nadzoru nad bezpieczeństwem żywności produkowanej w ramach rolniczego handlu detalicznego

- nadzór nad właściwą jakością zdrowotną (bezpieczeństwem) produktów pochodzenia zwierzęcego i żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego (żywności złożonej) – powierzony został **Inspekcji Weterynaryjnej**,
- nadzór nad właściwą jakością zdrowotną (bezpieczeństwem) żywności pochodzenia niezwierzęcego – pozostał w kompetencjach organów **Państwowej Inspekcji Sanitarnej**;
- nadzór nad jakością handlową żywności znajdującej się w rolniczym handlu detalicznym powierzono organom **Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych**

Informacja w miejscu zbywania żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego. WNI

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.

WNI

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.

Gdzie może odbywać się sprzedaż?

sprzedaż odbywa się wyłącznie w miejscach:

- a) w których produkty te zostały wytworzone, lub**
- b) przeznaczonych do prowadzenia handlu**

W rolniczym handlu detalicznym nie ma ograniczeń terytorialnych, można sprzedawać produkty na terenie całego kraju.

W przygotowaniu ustawa o zmianie o bezpieczeństwie żywności i żywienia

Podstawowym celem projektowanej ustawy o zmianie ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia jest umożliwienie rolnikom sprzedaży swoich produktów na rzecz osób prawnych, jednostek organizacyjnych nieposiadających osobowości prawnej lub na rzecz osób fizycznych na potrzeby prowadzonej przez nie pozarolniczej działalności gospodarczej, a zatem do sklepów, stołówek jak również restauracji.

7 lipca 2017 roku skierowano do I czytania w komisjach

SB - obszar - województwa, w którym odbywa się produkcja tych produktów, lub na obszarze sąsiadujących z nim województw

MLO - miejsca produkcji lub miejsca sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w pkt 1, oraz zakłady prowadzące handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego, do których następuje dostawa, znajdują się na obszarze jednego województwa lub na obszarach powiatów sąsiadujących z tym województwem, położonych na obszarach innych województw.

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 przesłać 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 ZWIERZĘCEGO I ŻYWNOŚCIĄ ZŁOŻONĄ DO REJESTRU ZAKŁADÓW PROWADZONEGO PRZEZ POWIATOWEGO LEKARZA WETERYNARII

.....
(miejscowość, data)

Pan/Pani

.....
(imię, nazwisko)

Powiatowy Lekarz Weterynarii

W.....
(miejscowość)

Na podstawie art. 21 ust.1 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2017 r., poz. 242 z późn.zm.) :

.....
(imię, nazwisko nazwa wnioskodawcy)

.....
(adres siedziba wnioskodawcy)

.....
(numer identyfikacyjny w ewidencji gospodarstw rolnych)¹⁾

Wnosi o wpis do rejestru zakładów

Lokalizacja zakładu, w którym ma być prowadzona produkcja:

.....
(adres)

Rodzaj i zakres działalności, która ma być prowadzona²⁾:

- Prowadzenie rolniczego handlu detalicznego
- Prowadzenie pośrednictwa w zbywaniu żywności wyprodukowanej przez inny podmiot prowadzący RHD podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszów

Rodzaj żywności będącej przedmiotem produkcji lub obrotu³⁾:

<input type="checkbox"/>	Mleko surowe albo mleko surowe i siara	<input type="checkbox"/>	Produkty jajeczne
<input type="checkbox"/>	Surowa śmietana	<input type="checkbox"/>	Gotowe posiłki (potrawy) z produktów pochodzenia zwierzęcego
<input type="checkbox"/>	Jaja od drobiu	<input type="checkbox"/>	Produkty mleczne lub produkty na bazie siary łącznie
<input type="checkbox"/>	Jaja od ptaków bezgrzebieniowych	<input type="checkbox"/>	Produkty mięsne
<input type="checkbox"/>	Produkty pszczele nieprzetworzone, w tym miód, pyłek pszczeli, pierzga, mleczko pszczele	<input type="checkbox"/>	Wstępnie przetworzone lub przetworzone produkty rybołówstwa
<input type="checkbox"/>	Produkty rybołówstwa żywe lub uśmiercone i niepoddane czynnościom naruszającym ich pierwotną budowę anatomiczną lub poddane czynnościom wykrawiania, odglawiania, usuwania pletw lub patroszenia	<input type="checkbox"/>	Świeże mięso zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych lub produkowane z tego mięsa surowe wyroby mięsne lub mięso mielone
<input type="checkbox"/>	Żywe ślimaki lądowe z gatunków <i>Helixpomatia</i> , <i>Cornuaspersumpersum</i> , <i>Cornuaspersummaxima</i> , <i>Helixducorum</i> oraz z rodziny <i>Achatinidae</i>	<input type="checkbox"/>	Świeże mięso wołowe, wieprzowe, baranie, kozie, końskie, lub produkowane z tego mięsa surowe wyroby mięsne lub mięso mielone
<input type="checkbox"/>	Żywność, w tym gotowe posiłki (potrawy), zawierająca jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego	<input type="checkbox"/>	Świeże mięso drobiowe lub zajączków, lub produkowane z tego mięsa surowe wyroby mięsne lub mięso mielone
<input type="checkbox"/>	Pieczyczo cukiernicze, ciasta, ciastka ³⁾	<input type="checkbox"/>	Wyroby cukiernicze ³⁾
<input type="checkbox"/>	Gotowe posiłki (potrawy) niemięsne ³⁾		

Planowane miejsce zbywania żywności wytworzonej w ramach RHD⁴⁾

Załączniki do wniosku⁵⁾

- Oświadczenie podmiotu potwierdzającego utrzymywanie pszczół
- Kopia zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE udzielonego przez inne państwo członkowskie UE

.....
(podpis wnioskodawcy lub osoby reprezentującej wnioskodawcę)

Wyjaśnienia:

¹⁾ Wypełniają producenci rolni objęci ewidencją gospodarstw rolnych w rozumieniu przepisów o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności, którzy posiadają numer identyfikacyjny nadany przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa.

²⁾ Wpisać X tam gdzie to właściwe.

³⁾ Dotyczy pieczywa cukierniczego, ciasta, ciastek, wyrobów cukierniczych oraz gotowych posiłków (potraw) niemięsnych, w przypadku których do ich wytworzenia wykorzystano składniki pochodzenia zwierzęcego.

⁴⁾ Do dobrowolnego uzupełnienia. Należy wskazać czy jest to miejsce, w którym produkty zostały wytworzone (gospodarstwo, targowiska, kiermasze, festyny itp.

⁵⁾ Wpisać X tam gdzie to właściwe. Jako załączniki do wniosku, zgodnie z art. 22 ust. 3 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2017 r. poz. 242), należy dołączyć:

- Kopię zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE udzielonego przez inne państwo członkowskie Unii Europejskiej w przypadku, gdy wnioskodawca będący cudzoziemcem, w rozumieniu ustawy z dnia 12 grudnia 2013 r. o cudzoziemcach (Dz.U.poz. 1650 oraz z 2014 r. poz. 463 i 1004), zamierza prowadzić działalność gospodarczą na podstawie obowiązujących w tym zakresie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, albo
- oświadczenie podmiotu potwierdzającego utrzymywanie pszczół, jeżeli wniosek jest składany przez podmiot niepodlegający obowiązkowi: wpisu do Krajowego Rejestru Sądowego, wpisu do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, uzyskania zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE udzielonego przez inne państwo członkowskie UE.

**Działalność można rozpocząć po
uzyskaniu decyzji administracyjnej
o wpisie do rejestru właściwego PLW
i nadaniu zakładowi
weterynaryjnego numeru
identyfikacyjnego**

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 (PIS; IJHARS)
- żywności pochodzenia niezwierzęcego innej niż surowce (PIS; IJHARS) oraz żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego (IW; IJHARS)
- surowców pochodzenia zwierzęcego (IW; IJHARS)
- produktów pochodzenia zwierzęcego innych niż surowce (IW; IJHARS)

Wymagania

Przy produkcji i zbywaniu żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego 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** (rozporządzenie komisji (WE) **2073/2005**). Obowiązuje również rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) **nr 1169/2011**.

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

**Główna odpowiedzialność za
obronność żywności spoczywa na
podmiocie prowadzącym
przedsiębiorstwo spożywcze**

Niezbędne jest zapewnienie bezpieczeństwa żywności w ramach całego procesu produkcji żywności, począwszy od pozyskania surowców w ramach produkcji podstawowej

Istotne jest, w odniesieniu do żywności, która nie może być bezpiecznie przechowywana w temperaturze otoczenia, w szczególności żywności zamrożonej, utrzymanie łańcucha chłodniczego.

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

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;



**Ryzyko
zanieczyszczenia,
w szczególności
przez zwierzęta
i szkodniki**

Zdjęcie pozyskano z internetu

Wymagania

- 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;



Brak zachowanego łańcucha chłodniczego

Każdy produkt ma określone warunki przechowywania w połączeniu z terminem przydatności do spożycia. Naruszenie warunków temperaturowych powoduje zmianę [skrócenie] terminu przydatności do spożycia, powstaje ryzyko zatrucia pokarmowego.

zdjęcie pozyskano z internetu

Wymagania

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

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 rozdzielenie produktów.

Wymagania

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.

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.

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 rozdzielenie produktów.

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.

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.

Woda

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.

5. Para używana bezpośrednio w styczności z żywnością nie może zawierać jakichkolwiek substancji stwarzających ryzyko dla zdrowia lub mogących zanieczyścić żywność.

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.

Środki spożywcze

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).

Środki spożywcze

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.

Środki spożywcze

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.

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 poddawanego 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).

Żadna osoba cierpiąca na chorobę, lub będąca jej nosicielem, która może być przenoszona poprzez żywność, bądź też stwierdza się u niej np. zainfekowane rany, zakażenia skóry, owrzodzenia lub biegunkę nie może uzyskać pozwolenia na pracę z żywnością **ani na wejście do obszaru, w którym pracuje się z żywnością** w jakimkolwiek charakterze, jeśli występuje jakiegokolwiek prawdopodobieństwo bezpośredniego lub pośredniego zanieczyszczenia.

Każda osoba pracująca w styczności z żywnością powinna utrzymywać wysoki stopień czystości osobistej i nosić odpowiednie, czyste i, gdzie stosowne, ochronne okrycie wierzchnie.

Orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych
[istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby]

Identyfikowalność

Opis procesu produkcji środka spożywczego - Kolejność wszystkich etapów produkcji (łącznie ze stosowanymi surowcami, składnikami lub dodatkami, a tak że okresy oczekiwania w trakcie cyklu produkcyjnego lub między jego kolejnymi etapami).

Trzeba zapewnić informacje o surowcach użytych do produkcji (producent, partia, data przydatności do użycia, ilość zakupiona, ilość zużyta)

Trzeba zapewnić informacje o wyprodukowanych środkach spożywczych (data produkcji, surowce użyte do produkcji [ilość/partia], termin przydatności do spożycia [uzasadnienie/podstawa przyjętego terminu przydatności do spożycia], udokumentowane warunki produkcji i przechowywania.

Pochodzenie mięsa

Mięso zwierząt kopytnych (np. świnie, bydło, owce i kozy) przetwarzane i wprowadzane na rynek w ramach rolniczego handlu detalicznego musi pochodzić z uboju przeprowadzonego w rzeźni zatwierdzonej przez organy Inspekcji Weterynaryjnej.

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;**

Pochodzenie mięsa

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.

Pochodzenie mięsa

W ramach SB (sprzedaż bezpośrednia) dopuszczony jest ubój w gospodarstwie drobiu i zajęczaków, gdy odbiorcą jest konsument końcowy lub zakład prowadzący handel detaliczny w ograniczonym obszarze (województwo i województwo sąsiednie).

W ramach RHD można wykorzystać więc surowiec zakupiony (jako dodatek), legalnie wyprodukowany w ramach SB,

Jeśli rolnik chce sprzedać tuszki drobiu ubitego w gospodarstwie to musi prowadzić zarówno SB jak i RHD.

Jeśli rolnik prowadzi SB i chce sprzedać tuszki ubite w ramach SB to nie muszą one spełniać wymagań z rozporządzenia komisji (WE) 2073/2005, jeśli chce sprzedać te same tuszki w ramach RHD to muszą one spełniać wymogi tego rozporządzenia

Jeśli rolnik chce wyprodukować kiełbasę z udziałem mięsa z dziczyzny (np. dzika) to mięso to musi pochodzić z zatwierdzonego zakładu obróbki dziczyzny.

Produkcja podstawowa

Definicja produkcji podstawowej w art. 3 ust. 17 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 jest następująca:

„Produkcja podstawowa” oznacza produkcję, uprawę lub hodowlę produktów podstawowych, w tym zbiory, dojenie i hodowlę zwierząt gospodarskich przed ubojem. Oznacza także łowiectwo i rybołówstwo oraz zbieranie runa leśnego.

Przepisy mające zastosowanie do produkcji podstawowej są określone w załączniku I, części A, pkt I ppkt (1) rozporządzenia (WE) nr 852/2004. Ponadto szczegółowe przepisy dotyczące niektórych rodzajów żywności (np. surowego mleka, żywych małży) są określone w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004.

Mleko

Wymagania określone w rozporządzeniu 853/2004

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.

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 jakiegokolwiek 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;

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 wchodzi w kontakt z mlekiem i siarą (przyrządy, 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, podatnych 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

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.

Środki spożywcze w ramach RHD

w ramach RHD istnieje wymóg
określenia daty przydatności do
spożycia

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 ze zm.).

Przydatne linki

Główny Inspektorat Weterynarii

<https://www.wetgiw.gov.pl/>

Ścieżka dostępu

Poprzednia strona → higiena produktów pochodzenia zwierzęcego →

Rolniczy Handel detaliczny [prezentacje na w/w temat] lub *Wytyczne (przewodniki) do "pakietu higienicznego"* → *przewodnik HACCP PL*

http://old.wetgiw.gov.pl/files/1964_przewodnik-HACCP-PL.pdf

lub *przewodnik-852-2004-PL* http://old.wetgiw.gov.pl/files/1964_przewodnik-852-2004-PL.pdf

Internetowy system aktów prawnych

<http://isap.sejm.gov.pl/>

Rolniczy Handel Detaliczny **ważnym elementem zrównoważonego rozwoju obszarów wiejskich**

Operacja realizowana w ramach Planu działania
Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.



Odwiedź portal KSOW - www.ksow.pl

Zostań Partnerem Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich.

Operacja ma na celu zorganizowanie krótkiego łańcucha dostaw żywności w oparciu o rolniczy handel detaliczny (RHD) mający wpływ na zrównoważony rozwój obszarów wiejskich. Celem operacji jest również przekazanie rolnikom i innym podmiotom uczestniczącym w rozwoju obszarów wiejskich wiedzy i informacji oraz wymiana wiedzy i informacji w zakresie rolniczego handlu detalicznego będącego jednym z elementów łańcucha dostaw żywności jak i promocja rolniczego handlu detalicznego jako elementu umożliwiającego pozyskanie dodatkowego źródła dochodu dla rolników.