

Wymagania sanitarne przy produkcji i sprzedaży żywności pochodzenia roślinnego w ramach rolniczego handlu detalicznego.

Autor: Angelika Drab-Rybczyńska
Minikowo, 12 września 2017 r.



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”
Materiał opracowany przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną 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

Wymagania sanitarne przy produkcji i sprzedaży żywności pochodzenia roślinnego w ramach rolniczego handlu detalicznego



mgr inż. Angelika Drab-Rybczyńska

Oddział Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku
Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Bydgoszczy

Minikowo, 12.09.2017 r.

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

wejście w życie – **01.01.2017 r.**



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

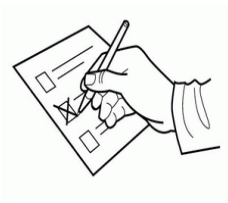


wyprodukowana w ramach RHD żywność nie może zostać sprzedana na rzecz podmiotów innych niż konsument finalny np. do szkół, restauracji, sklepów oraz do innego rodzaju „pośredników”

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017, poz. 149)

„Rozdział 10a Rolniczy handel detaliczny”

Ustawa wprowadziła dla podmiotów prowadzących rolniczy handel detaliczny, jedynie obowiązek rejestracji we właściwym organie Państwowej Inspekcji Sanitarnej.



podmiot prowadzący rolniczy handel detaliczny żywności pochodzenia roślinnego jest obowiązany złożyć [wniosek o wpis do rejestru zakładów](#) w formie pisemnej,



według wzoru określonego w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Nr 106, poz. 730)



w terminie co najmniej 14 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności

dane teleadresowe powiatowych stacji sanitarno-epidemiologicznych
w województwie kujawsko-pomorskim

PSSE w Aleksandrowie Kujawskim, ul. Słowackiego 8a, 87-700 Aleksandrów Kujawski

PSSE w Brodnicy, ul. Żwirki i Wigury 1, 87-300 Brodnica

PSSE w Bydgoszczy, ul. Kościuszki 27, 85-079 Bydgoszcz

PSSE w Chełmnie, ul. Łunawska 2a, 86-200 Chełmno

PSSE w Golubiu-Dobrzyniu, ul. Koppa 1a, 87-400 Golub-Dobrzyń

PSSE w Grudziądzu, ul. Kosynierów Gdyńskich 31, 86-300 Grudziądz

PSSE w Inowrocławiu, Plac Klasztorny 1b, 88-100 Inowrocław

PSSE w Lipnie, ul. Kościuszki 18/20, 87-600 Lipno

PSSE w Mogilnie, ul. Kościuszki 4, 88-300 Mogilno

PSSE w Nakle n. Not. , Al. Mickiewicza 11, 89-100 Nakło n. Not.

PSSE w Radziejowie, ul. Kościuszki 22, 88-200 Radziejów

PSSE w Rypinie, ul. Warszawska 40a, 87- 500 Rypin

PSSE w Sępólnie Kraj., ul. Kościuszki 11, 89-400 Sępólno Krajeńskie

PSSE w Świeciu, ul. Sądowa 5, 86-100 Świecie

PSSE w Toruniu, ul. Szosa Bydgoska 1, 88-100 Toruń

PSSE w Tucholi, Plac Wolności 23, 89-500 Tuchola

PSSE w Wąbrzeźnie, ul. 3 Maja 46, 87-200 Wąbrzeźno

PSSE we Włocławku, ul. Kilińskiego 16, 87-800 Włocławek

PSSE w Żninie, ul. Mickiewicza 24, 88-400 Żnin



Produkcja żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego może być prowadzona m.in. w:

+ kuchniach i pomieszczeniach przydomowych (pomieszczeniach używanych jako prywatne domy mieszkalne),

+ małych przydomowych zakładach,

+ tzw. „inkubatorach przetwórstwa lokalnego” – zakładach przetwórczych udostępnianych lokalnym rolnikom w celu przetwarzania produktów pierwotnych pochodzących z ich gospodarstw

- 1. Odpowiedzialność za produkt końcowy ponosi podmiot, który ten produkt wytworzył, a nie podmiot prowadzący inkubator.**
- 2. Oba podmioty: prowadzący inkubator oraz rolniczy handel detaliczny, powinny być pod nadzorem PIS.** Rolniczy handel detaliczny wymaga rejestracji przez właściwy organ, a inkubator wymaga zatwierdzenia i rejestracji.

WAŻNE!

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017, poz. 149)

„Rozdział 10a Rolniczy handel detaliczny”

Produkcja i zbywanie żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego nie mogą być dokonywane z udziałem pośrednika, z wyjątkiem zbywania takiej żywności podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszów, organizowanych w celu promocji żywności, jeżeli pośrednik zbywa żywność:

- **wyprodukowaną przez tego pośrednika w ramach rolniczego handlu detalicznego,**
- **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.**

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017, poz. 149)
„Rozdział 10a Rolniczy handel detaliczny”

W miejscu zbywania żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego umieszcza się w sposób czytelny i widoczny dla konsumenta:

1) napis „rolniczy handel detaliczny” oraz

2) 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.**



Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017, poz. 149)

„Rozdział 10a Rolniczy handel detaliczny”

Produkcja i zbywanie żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego:

- **mogą być dokonywane 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. z 2016 r. poz. 2159)

Maksymalna ilość żywności zbywana
rocznie w ramach rolniczego handlu
detalicznego – § 2 :

załączniku nr 1 – surowców
pochodzenia zwierzęcego
załączniku nr 2 – żywności pochodzenia
zwierzęcego innej niż surowce oraz
produktów złożonych

Dokumentowanie (odrębne za każdy
rok kalendarzowy) – § 3:

zawiera: nr kolejnego wpisu, datę
zbycia oraz ilość i rodzaj zbywanej
żywności,

okres przechowywania: 2 lata

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017, poz. 149)

„Rozdział 10a Rolniczy handel detaliczny”

Produkcja i zbywanie żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego nie mogą stanowić zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności i wpływać niekorzystnie na ochronę zdrowia publicznego.



ZASADY GENERALNE

Produkty nie spełniające wymagań prawa żywnościowego nie mogą być oznakowane i wprowadzane do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej jako żywność.

Środki spożywcze niespełniające wymagań zdrowotnych określonych w przepisach prawa żywnościowego nie mogą być stosowane do produkcji innych środków spożywczych.

Podmioty działające na rynku spożywczym są obowiązane przestrzegać w zakładach wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu 852/2004.

W przypadku szkody wyrządzonej przez środki spożywcze **odpowiedzialność za tę szkodę ponosi podmiot działający na rynku spożywczym** na zasadach określonych w przepisach Kodeksu cywilnego dotyczących odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez produkt niebezpieczny.



Podstawowe przepisy prawa żywnościowego:

- rozporządzenie (WE) nr **178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności i ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. L 031 z 01.02.2002 r. z późn. zm.)
- rozporządzenie (WE) nr **852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004),



ZASADA GENERALNA

Żywność znajdująca się w obrocie nie może być niebezpieczna dla zdrowia i życia człowieka.

Odpowiedzialność prawną za zapewnienie zgodności produktu z wymaganiami prawa żywnościowego, a w szczególności za jego bezpieczeństwo ponosi podmiot działający na rynku spożywczym.





Odpowiedzialność podmiotów w zakresie bezpieczeństwa żywności

Jeżeli podmiot działający na rynku spożywczym uważa lub ma podstawy, aby sądzić, że środek spożywczy przez niego przywożony, wyprodukowany, przetworzony, wytworzony lub rozprowadzany nie jest zgodny z wymogami w zakresie bezpieczeństwa żywności: **podejmuje działania w celu wycofania go z rynku** oraz **informuje o tym właściwe władze**.

Jeżeli produkt mógł dotrzeć do konsumenta, operator skutecznie i dokładnie poinformuje konsumentów o przyczynach jego wycofania i w razie konieczności odbierze od konsumentów produkty już im dostarczone, jeżeli inne środki nie byłyby wystarczające do zapewnienia wysokiego poziomu ochrony zdrowia.

OGÓLNE WYMAGANIA HIGIENICZNE – załącznik II rozp. 852/2004

Rozdział I

OGÓLNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE POMIESZCZEŃ ŻYWNOŚCIOWYCH (INNYCH NIŻ WYMIENIONE W ROZDZIALE III)

Rozdział II

SZCZEGÓLNE WYMAGANIA DLA POMIESZCZEŃ, W KTÓRYCH SIĘ PRZYGOTOWUJE, PODDAJE OBRÓBCE LUB PRZETWARZA ŚRODKI SPOŻYWCZE (nie dotyczy obiektów wymienionych w rozdziale III)

Rozdział III

WYMAGANIA DOTYCZĄCE RUCHOMYCH I/LUB TYMCZASOWYCH POMIESZCZEŃ (JAK DUŻE NAMIOTY, STRAGANY, RUCHOME PUNKTY SPRZEDAŻY), POMIESZCZEŃ UŻYWANYCH GŁÓWNIEM JAKO PRYWATNE DOMY MIESZKALNE, ALE GDZIE REGULARNIE PRZYGOTOWUJE SIĘ ŻYWNOŚĆ W CELU WPROWADZANIA DO OBROTU, I AUTOMATÓW ULICZNYCH

Rozdział IV

TRANSPORT

WYMAGANIA HIGIENICZNE – załącznik II rozp. 852/2004

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

Rozdział V – WYMAGANIA DLA SPRZĘTU

Rozdział VI – ODPADY ŻYWNOŚCIOWE

Rozdział VII – ZAOPATRZENIE W WODĘ

Rozdział VIII – HIGIENA OSOBISTA

Rozdział IX – PRZEPISY ODNOSZĄCE SIĘ DO ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH

Rozdział X – PRZEPISY ODNOSZĄCE SIĘ DO OPAKOWAŃ JEDNOSTKOWYCH I OPAKOWAŃ ZBIORCZYCH ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH

Rozdział XI – OBRÓBKA CIEPLNA

Rozdział XII – SZKOLENIE

WYMAGANIA HIGIENICZNE

OTOCZENIE

- uporządkowane,
- minimalizujące ryzyko zanieczyszczenia surowca lub wyrobu gotowego;





WYMAGANIA HIGIENICZNE

POMIESZCZENIA




- ➡ czyste,
- ➡ w dobrym stanie technicznym,
- ➡ zabezpieczone przed dostępem zanieczyszczeń zewnętrznych oraz szkodników, zwierząt domowych i osób postronnych,
- ➡ o powierzchni i układzie dostosowanych do wielkości i rodzaju prowadzonej działalności (miejsce/a na przechowywanie surowców, obróbkę wstępną i właściwą, pakowanie, przechowywanie)
- ➡ z zapewnieniem higienicznego-sanitarnego zaplecza dla personelu,
- ➡ umożliwiające jednokierunkową drogę produktu i personelu (wyeliminowanie krzyżowania się dróg technologicznych „czystych” i „brudnych”;



WYMAGANIA HIGIENICZNE

SPRZĘT I WYPOSAŻENIE

- ➔ czyste,
- ➔ w dobrym stanie technicznym,
- ➔ przeznaczone do kontaktu z żywnością, 
- ➔ wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem,
- ➔ dla danego rodzaju surowców/ produktów,
- ➔ w odpowiedniej ilości i rodzaju do charakteru prowadzonej działalności

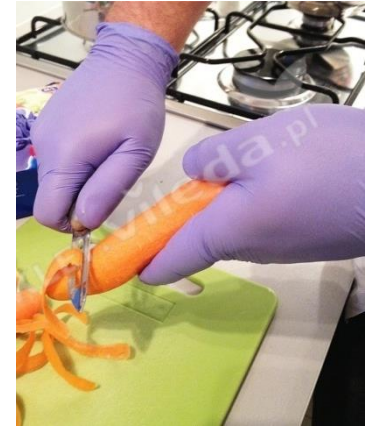




WYMAGANIA HIGIENICZNE

HIGIENA OSOBISTA

- wysoki stopień czystości osobistej,
- czyste ochronne okrycie wierzchnie,
- brak zbędnych ozdób (np. biżuteria, tipsy),
- brak nosicielstwa lub objawów chorób, które mogą być przenoszone poprzez żywność, zainfekowanych ran, zakażeń skóry, owrzodzeń i biegunki (osoba pracująca w kontakcie z żywnością winna posiadać aktualne orzeczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych);






WYMAGANIA HIGIENICZNE

ŚRODKI SPOŻYWCZE



- wykorzystywanie surowców i składników wiadomego pochodzenia, identyfikowalnych oraz niezepsutych i niezanieczyszczonych pasożytami, patogennymi mikroorganizmami czy toksynami,
- rozdzielne przechowywanie surowców, półproduktów i produktów gotowych, przechowywanie artykułów spożywczych we właściwych warunkach, 
- zapewnienie właściwej rotacji surowców i wyrobów gotowych – realizacja zasady „pierwsze weszło, pierwsze wyszło” („fifo”),
- szybkie schładzanie, po ostatnim etapie obróbki cieplnej, środków spożywczych, które spożywane są lub przechowywane w niskich temperaturach,
- minimalizacja powstania lub rozwoju drobnoustrojów patogennych podczas rozmrażania żywności,
- skutecznie oddzielone od substancji niebezpiecznych i niejadalnych (np. chemicznych);





WYMAGANIA HIGIENICZNE

ZAOPATRZENIE W WODĘ

➔ do produkcji żywności oraz zabiegów higienicznych powierzchni mających kontakt z żywnością należy stosować wodę, która spełnia wymagania wody pitnej,



Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 13 listopada 2015 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U z 2015 r., poz. 1989)

➔ jakość zdrowotna wody z własnych ujęć głębinowych powinna być udokumentowana odpowiednimi wynikami badań laboratoryjnych (zgodnie z wyznaczonym harmonogramem)



WYMAGANIA HIGIENICZNE

UTRWALANIE ŻYWNOSCI – przykładowe metody

- OBRÓBKA CIEPLNA, np. sterylizacja, pasteryzacja, blanszowanie (kontrola parametrów – czas, temperatura, szczelność zamknięcia),
- REDUKCJA ZAWARTOŚCI WODY, np. poprzez suszenie lub gotowanie
- MARYNOWANIE W ROZTWORZE KWASU OCTOWEGO,
- DODATEK CUKRU/ SOLI (standaryzacja - dodatek wg przepisu, a nie na oko),



WYMAGANIA HIGIENICZNE

ZNAKOWANIE – podstawowe informacje

- ➔ nazwa produktu,
- ➔ nazwa i adres producenta,
- ➔ składniki (wymienione w kolejności malejącej),
- ➔ wykaz substancji powodujących alergie lub reakcje nietolerancji,
- ➔ masa netto,
- ➔ warunki i czas przechowywania
- ➔ fakultatywnie → informacja dot. wartości odżywczej (zgodnie z zał. xv rozp. nr 1169/2011);

Nazwa producenta/wytwórcy i adres	Nazwa handlowa (wymyślona), jeśli jest np. Wiśniowy raj	data minimalnej trwałości: najdłuższy sposób przed - podać dzień i miesiąc (w przypadku produktów o trwałości do 3 miesięcy) najdłuższy sposób przed kodem - podać miesiąc i rok (w przypadku produktów o trwałości od 3 miesięcy do 18 miesięcy)
Warunki przechowywania np. po otwarciu przechowywać w temp. +4° C w lodówce	Nazwa rodzajowa np. Dżem wiśniowy w przypadku dżemów należy umieścić poniżej informacje sporządzono z ... g owoców na 100 g produktu łącznie zawartość cukru ... g na 100 g produktu	
	Składniki: - wymienić w kolejności malejącej – od największej do najmniejszej zawartości poszczególnych składników - nazwa alergenu obecnego w składzie musi być pogrubiona lub podkreślona	
	Składniki: owoce, cukier, alergen*	
	MASA NETTO :	

WYMAGANIA HIGIENICZNE

TRANSPORT I EKSPOZYCJA

- czystym i w dobrym stanie technicznym środkiem transportu, będącym pod nadzorem organu PIS,
- właściwe warunki, tożsame z warunkami przechowywania,
- ekspozycja nie wpływająca na zmianę właściwości produktu;



DOKUMENTACJA GHP/GMP I HACCP

proporcjonalna i dostosowana do charakteru i rozmiaru działalności, m.in.:

- plan higieny i zapisy dot. mycia i dezynfekcji,
- zapisy dot. kontroli przebiegu procesu produkcyjnego,
- receptury,
- informacje dot. szkoleń i stanu zdrowia osób pracujących w kontakcie z żywnością,
- ilość i rodzaj surowców z własnych upraw oraz ewidencja produktów zakupionych, wykorzystanych do produkcji danej partii wyrobu końcowego,
- ewidencja żywności zbywanej;



WYMAGANIA HIGIENICZNE

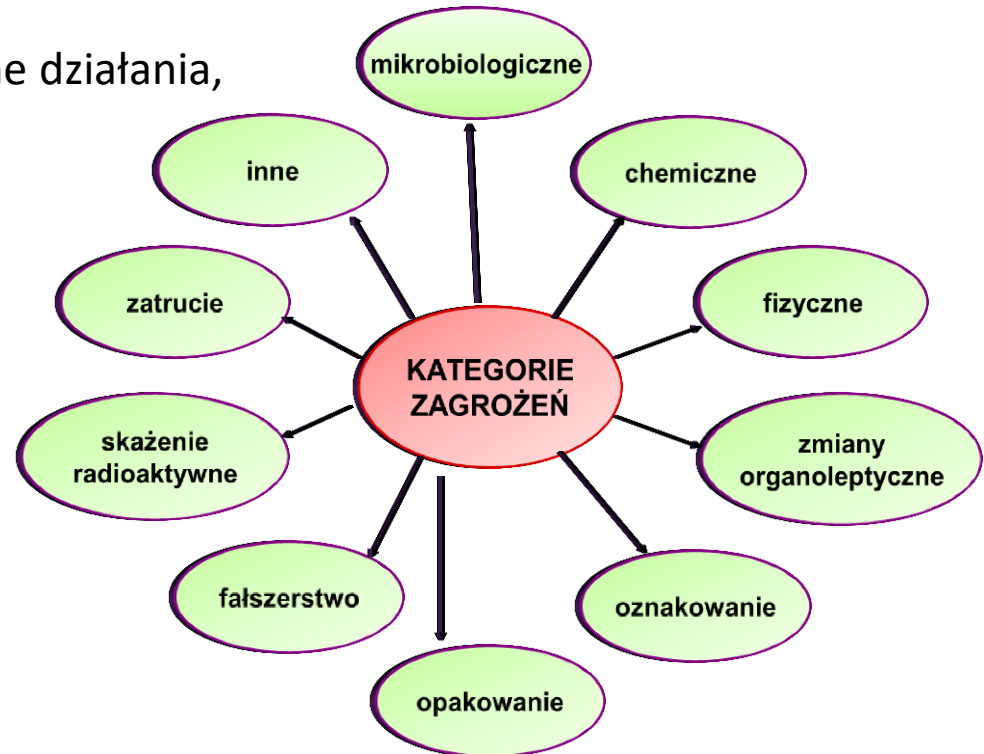
O CZYM WARTO WIEDZIEĆ?

PRZED ROZPOCZĘCIEM PRODUKCJI TRZEBA:

- przeanalizować i określić wszystkie możliwe zagrożenia,
- zaplanować sposób wyeliminowania/ zminimalizowania określonych zagrożeń,

A NASTĘPNIE ...

- systematycznie realizować zaplanowane działania,
- weryfikować podejmowane działania pod względem skuteczności,



O CZYM WARTO WIEDZIEĆ?

NIE KAŻDY RODZAJ ŻYWNOSCI, BIORĄC POD UWAGĘ RYZYKO ZAGROŻEŃ, MOŻE BYĆ PRODUKOWANY W WARUNKACH DOMOWYCH,

NIE KAŻDE WARUNKI DOMOWE POZWALAJĄ NA PRODUKCJĘ ŻYWNOSCI



Żywność o potencjalnie niskim ryzyku zagrożeń to np.:

- @ przetwory owocowe i warzywne poddawane obróbce termicznej (np. dżemy, marmolady, powidła, soki, syropy, przeciery),
- @ produkty marynowane (z wyłączeniem przetworów z grzybów leśnych),
- @ przetwory zbożowe, np. mąki, kasze, makarony bez dodatku jaj,
- @ pieczywo, w tym pieczywo cukiernicze,
- @ cukierki;



WYMAGANIA HIGIENICZNE

O CZYM WARTO WIEDZIEĆ?

PODCZAS PROWADZENIA PRODUKCJI ŻYWNOŚCI W WARUNKACH DOMOWYCH, NALEŻY BEZWZGLĘDNI WYŁACZYĆ KUCHNIĘ Z UŻYTKOWANIA PRZEZ POZOSTAŁYCH CZŁONKÓW RODZINY I ZWIERZĘTA DOMOWE!

W obszarze produkcji żywności, nie należy wykonywać domowych czynności, w tym porządkowych, nie związanych z procesem produkcji, tj. np.: odkurzanie, przesadzanie kwiatów, zabawa z dzieckiem, karmienie zwierząt domowych, przygotowywanie posiłków dla domowników, palenie papierosów itp.

Przed przystąpieniem do produkcji żywności, kuchnia powinna być odpowiednio przygotowana – sprzątnięta i w razie potrzeby zdezynfekowana.



Zagrożenia wynikające z niezgodności

Niespełnienie wymagań sanitarno-higienicznych lub technicznych podczas produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności prowadzić może do zanieczyszczenia tej żywności, co zagraża zdrowiu lub życiu człowieka.

Nieprzestrzeganie przepisów prawa żywnościowego przez przedsiębiorców może być przyczyną występowania zachorowań i zatruc pokarmowych, pogorszenia jakości produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności oraz utraty zaufania konsumentów.



„Wytyczne Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej przy produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw oraz w ramach rolniczego handlu detalicznego”



www.gis.gov.pl

→ zakładka ŻYWNOSĆ → INFORMACJE DLA
PRZEDSIĘBIORCY → PORADNIKI/WYTYCZNE/ULOTKI



A still life composition featuring jars of pickled vegetables, fresh tomatoes, and spices. The jars are covered with red and white checkered cloths and tied with white string. The pickled vegetables include cucumbers and tomatoes. In the foreground, there are two large, ripe red tomatoes, a wooden spoon with star anise, and a small glass bowl containing tomato sauce with a sprig of rosemary.

Dziękuję za uwagę

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.