

Sprzedaż okazjonalna żywności przez Kola Gospodyń Wiejskich - uwarunkowania podatkowe i sanitarno - higieniczne

1. Regulacje podatkowe

W zakresie podatku dochodowego od osób prawnych i podatku dochodowego od osób fizycznych sytuacja sprzedaży okazjonalnej prowadzonej przez KGW regulowana jest przepisami ustawy o podatku dochodowym od osób prawnych.

Koło Gospodyń Wiejskich jest społeczno - zawodową organizacją rolników sprzedającą wytworzone przez siebie produkty żywnościowe podczas imprez masowych.

KGW nie uzyskuje przychodu w rozumieniu przepisów ustawy o podatku dochodowym od osób fizycznych, gdyż przychód taki jest przychodem koła gospodyń wiejskich, a nie jego członków. **Tym samym nie zachodzi konieczność zapłaty podatku dochodowego przez poszczególnych członków KGW - pod warunkiem, że dochody ze sprzedaży produktów żywnościowych w czasie imprez masowych są dochodami przeznaczanymi na cele statutowe, z wyłączeniem działalności gospodarczej.**

Natomiast działalność prowadzona przez KGW wiąże się z koniecznością zapłaty podatku VAT od dokonanej dostawy towarów i usług. Należy jednak zauważyć, że przepisy ustawy o podatku od towarów i usług zgodnie z prawem Unii Europejskiej przewidują dla podatników możliwość stosowania zwolnień podmiotowych.

Zwalnia się od podatku sprzedaż dokonywaną przez podatników, u których wartość sprzedaży nie przekroczyła łącznie w poprzednim roku podatkowym kwoty 200 tys. zł.

Do wartości sprzedaży nie wlicza się kwoty podatku. Zwolnienie to dotyczy również stowarzyszeń i kół gospodyń wiejskich prowadzących sprzedaż produktów regionalnych na lokalnych imprezach i festynach, jeżeli ich obroty nie przekraczają kwoty, o której mowa powyżej. Jeżeli sprzedaż prowadzona przez KGW jest okazjonalna i nie stanowi stałego źródła dochodu nie jest także zobowiązana do używania kasy fiskalnej.

Wyjątek! Jeśli KGW na festynie dokonuje sprzedaży alkoholu powyżej 1,2% (np. nalewki) oraz napojów alkoholowych będących mieszaniną piwa i napojów bezalkoholowych, musi mieć kasę fiskalną rejestrującą tę sprzedaż, i prowadzić na niej ewidencję sprzedaży, wydając przy tym każdemu klientowi paragon fiskalny. Ponadto należy **przestrzegać pozostałe przepisy regulujące obrót wyrobami alkoholowymi (np. posiadanie akcyzy).**

2. Warunki higieniczne i sanitarne, które powinny być spełnione przy sprzedaży żywności podczas imprez plenerowych

Każdy kto chce wprowadzić do obrotu żywność w tym (Koło Gospodyń Wiejskich) musi przestrzegać przepisów prawa żywnościowego. Określają one wymagania z zakresu bezpieczeństwa żywności, to znaczy wymagania zdrowotne, które żywność musi spełniać oraz wymagania higieniczne, które muszą być spełniane zarówno na etapie produkcji, jak i na etapie sprzedaży (w całym łańcuchu żywnościowym) wszystkich środków spożywczych.

Działalność okazjonalna nie posiada jednoznacznie przyjętej definicji prawnej. Niemniej jednak za działalność okazjonalną uznaje się przygotowywanie, przechowywanie i serwowanie żywności w trakcie imprez, tj. jarmarki, targi, festyny, kiermasze, święta kościelne, szkolne, miejskie czy wiejskie, gdzie żywność **jest przygotowywana czasami, sporadycznie i na małą skalę**.

W związku z tym, podmioty, które nie zajmują się w sposób ciągły i zorganizowany produkcją żywności, nie należy traktować jako przedsiębiorstw działających na rynku spożywczym w rozumieniu przepisów prawa żywnościowego.

Okazjonalna sprzedaż żywności przez Koła Gospodyń Wiejskich podczas imprez plenerowych zgodnie z powyższą interpretacją nie będzie spełniać przesłanek wynikających z przepisów prawa żywnościowego i nie musi ona spełniać wszystkich wymagań dotyczących higieny środków spożywczych. Należy jednak zaznaczyć, że w każdym tego typu przypadku, również w przypadku niewielkich rozmiarów produkcji żywności przeznaczonej do wprowadzenia do obrotu podczas określonego wydarzenia, decydująca jest ocena ryzyka i skala zagrożenia ze względu na bezpieczeństwo żywności, a co za tym idzie bezpieczeństwo konsumentów.

Produkty przygotowane w celu sprzedaży w trakcie tego typu imprez muszą być bezpieczne dla zdrowia i życia konsumentów, dlatego osoby sprzedające żywność np. na dożynkach powinny stosować zasady dobrej praktyki higienicznej (działania, które muszą być podjęte i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności).

Minimalne wymagania przy produkcji i dystrybucji żywności.

1. Utrzymanie czystości.

Należy:

- pomieszczenia kuchenne utrzymywać w czystości i dobrym stanie technicznym,
- myć i odfekować wszystkie powierzchnie i sprzęty wykorzystywane podczas produkcji, przechowywania i transportu żywności;
- chronić kuchnię i żywność przed owadami i innymi zwierzętami;
- myć ręce przed kontaktem z żywnością i podczas jej przygotowywania oraz po wyjściu z toalety;
- przy kontakcie z żywnością stosować czystą, jasną odzież i osłaniać włosy.

2. Oddzielanie żywności:

- należy oddzielać i osobno magazynować surową żywność od ugotowanej: surowe mięso, drób, owoce i warzywa od gotowych potraw;
- do przygotowywania surowej żywności należy używać oddzielnego sprzętu i przedmiotów, np. noży i desek do krojenia.

3. Prawidłowy proces technologiczny.

Prawidłowy proces technologiczny: kiszenie, solenie, wędzenie lub obróbka termiczna żywności prowadzi do redukcji szkodliwych mikroorganizmów i gwarantuje jej bezpieczeństwo zdrowotne oraz konserwuje żywność.

4. **Warunki termiczne.**

Żywność łatwo psująca się wymaga przechowywania, transportu i sprzedaży w warunkach termicznych uniemożliwiających namnażanie się mikroorganizmów - najlepiej w temperaturze poniżej 5°C.

5. **Bezpieczeństwo surowców.**

- Woda używana do produkcji żywności oraz zabiegów higienicznych musi spełniać wymagania dla wody pitnej, a jej jakość musi być monitorowana.
- Surowce i inne składniki żywności muszą pochodzić z identyfikowanego źródła, muszą być świeże, czyste i zdrowe - nie zawierać pasożytów, patogenów czy substancji toksycznych.

6. **Osoba przygotowująca i sprzedająca żywność** musi posiadać aktualne badania lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, które będą świadczyć o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy których istnieje możliwość zakażenia na inne osoby. Nie może być zainfekowana, przeziębiona i mieć odkrytych ran czy innych uszkodzeń ciała.

Dystrybucję można prowadzić z obiektów ruchomych lub tymczasowych (z namiotów, straganów, ruchomych punktów sprzedaży) - w sposób chroniący żywność przed zanieczyszczeniem, niekorzystnymi warunkami atmosferycznymi, owadami i skażeniem.

Oferowana żywność musi być **oznakowana** co najmniej poprzez:

1. Nazwę środka spożywczego.
2. Wykaz składników - obejmuje on wszystkie składniki środka spożywczego, w kolejności malejącej ich masy. W przypadku użycia substancji będących alergenami (np. mleko, pszenica, jaja), należy je podkreślić lub napisać pogrubioną, kolorową lub inną czcionką.
3. Dane osoby produkującej.
4. Termin przydatności do spożycia lub datę minimalnej trwałości.
5. Sposób przechowywania.

W przypadku żywności nieopakowanej powyższe informacje muszą znajdować w miejscu dystrybucji żywności i być dostępne dla klientów.

Należy także pamiętać, że do transportu, przechowywania i pakowania artykułów spożywczych trzeba stosować pojemniki i materiały przeznaczone do kontaktu z żywnością. Muszą one być czyste, w dobrym stanie technicznym, aby chronić środki spożywcze przed zanieczyszczeniem. W przypadku serwowania żywności w naczyniach jednorazowych warto wyposażyć stoisko w kosze na odpady.