



UNIA
EUROPEJSKA



WOJEWÓDZTWO
KUJAWSKO-POMORSKIE



KUJAWSKO-POMORSKI
OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO
w Minikowie



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

Operacja realizowana przez Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Minikowie

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

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

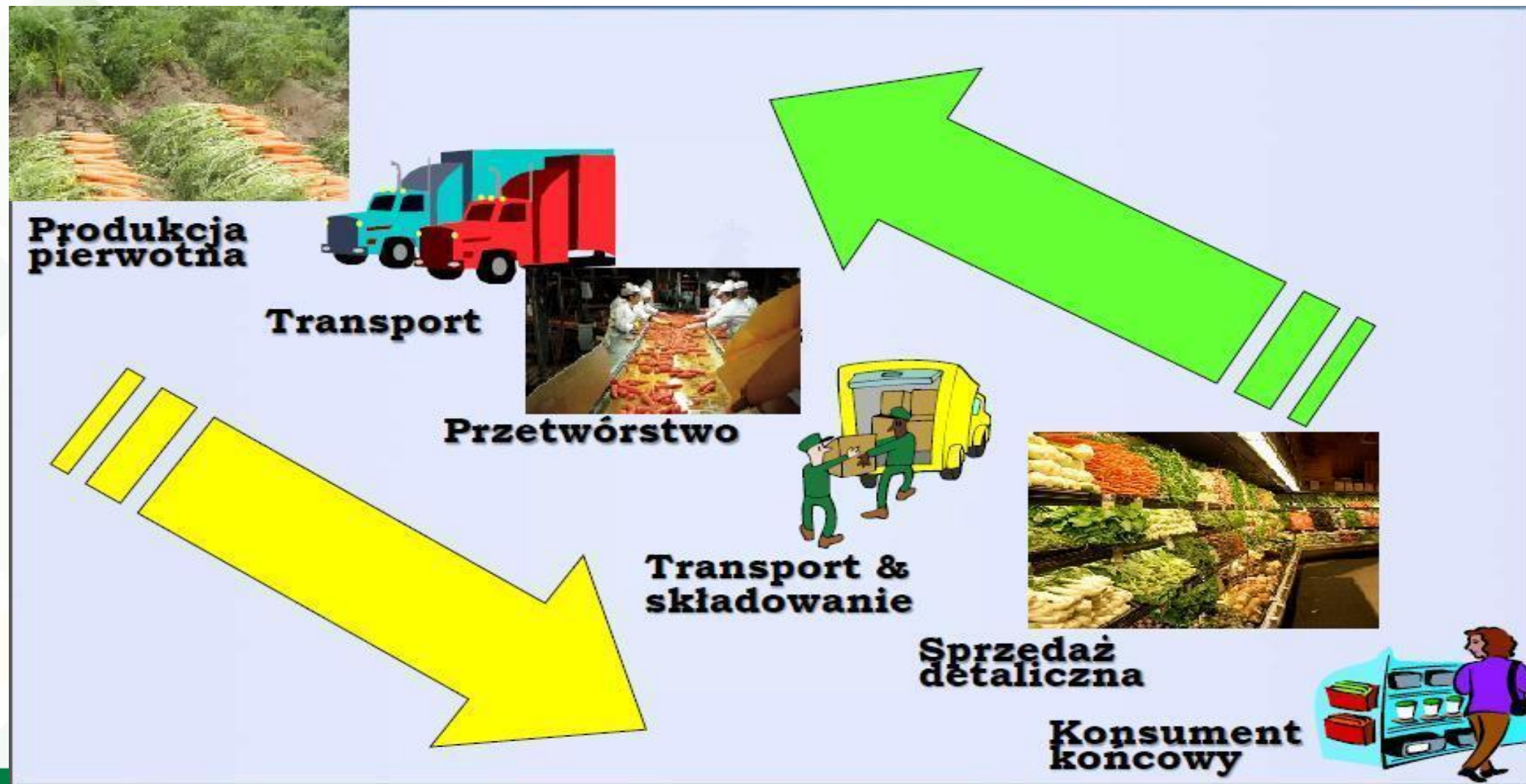
„Problemy bezpieczeństwa i rozwoju produkcji żywności oraz jej dystrybucji przez rolników, gospodarstwa agroturystyczne i Koła Gospodyń Wiejskich”

Zapewnienia bezpieczeństwa i higieny produktów pochodzenia roślinnego w małym przetwórstwie i kuchniach domowych



KUJAWSKO-POMORSKI
OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO
w Minikowie

Przepisy dotyczące bezpieczeństwa obejmują **cały łańcuch żywnościowy**, poczynając od produkcji pierwotnej żywności, kończąc na konsumencie końcowym



KLUCZOWE OBOWIĄZKI PRZEDSIĘBIORCÓW W ZAKRESIE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSTCI

Bezpieczeństwo

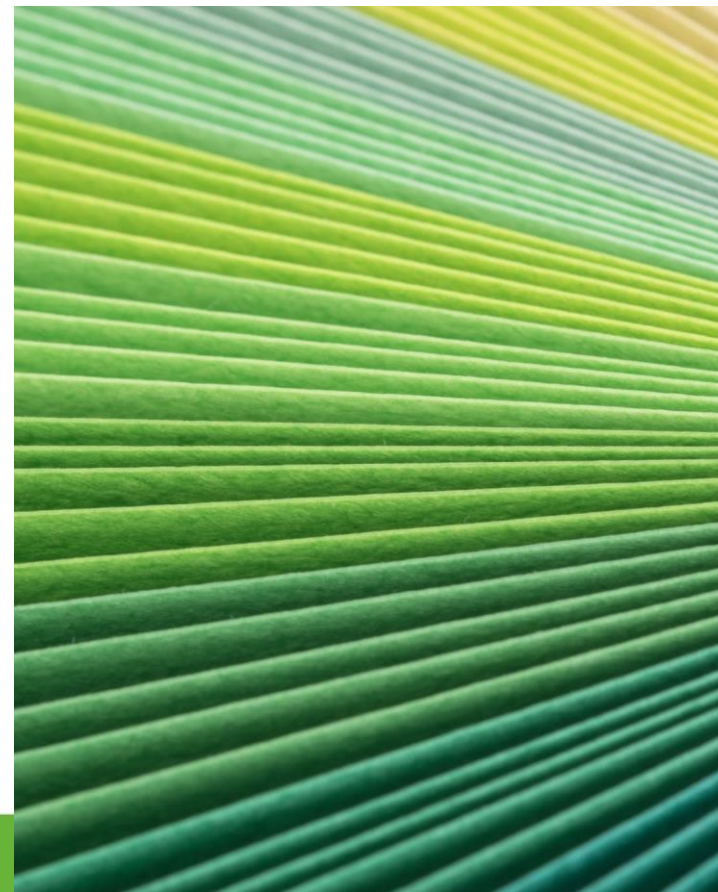
Producenci nie powinni wprowadzać do obrotu szkodliwej żywności

Odpowiedzialność

Producenci są odpowiedzialni za bezpieczeństwo żywności, którą produkują, transportują, przechowują lub sprzedają

Możliwość śledzenia produktu

Producenci powinni mieć możliwość natychmiastowego ustalenia danych każdego dostawcy bądź odbiorcy



ZATRUCIA POKARMOWE

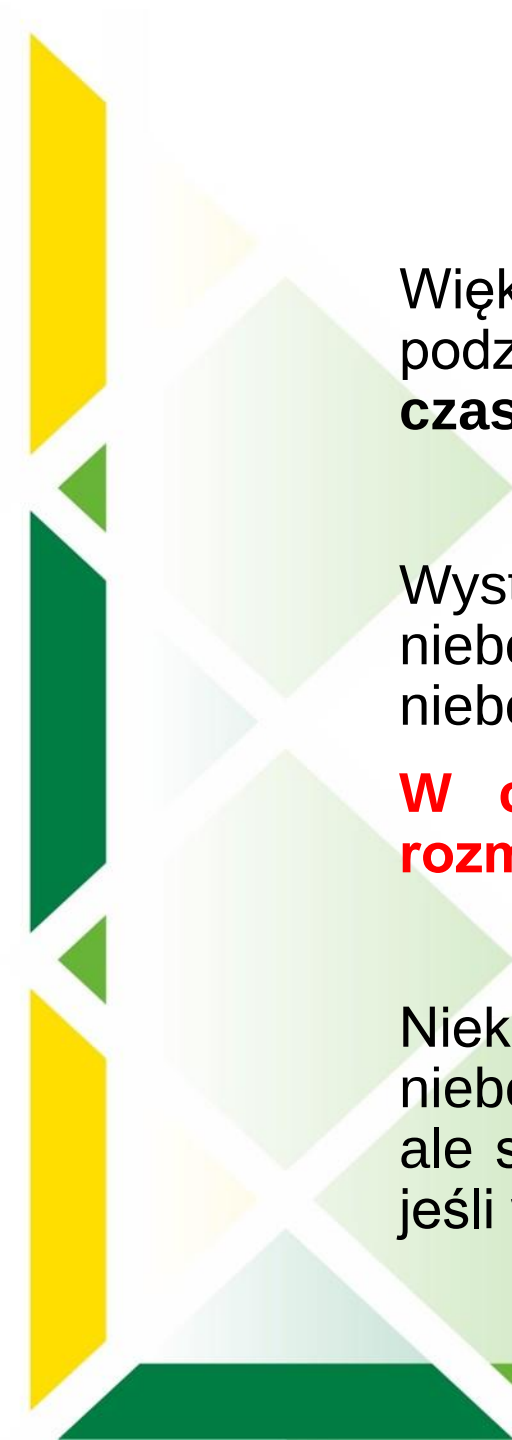
Przyczyny?



Czym są mikroorganizmy?

W jaki sposób dochodzi do
skażenia mikrobiologicznego?





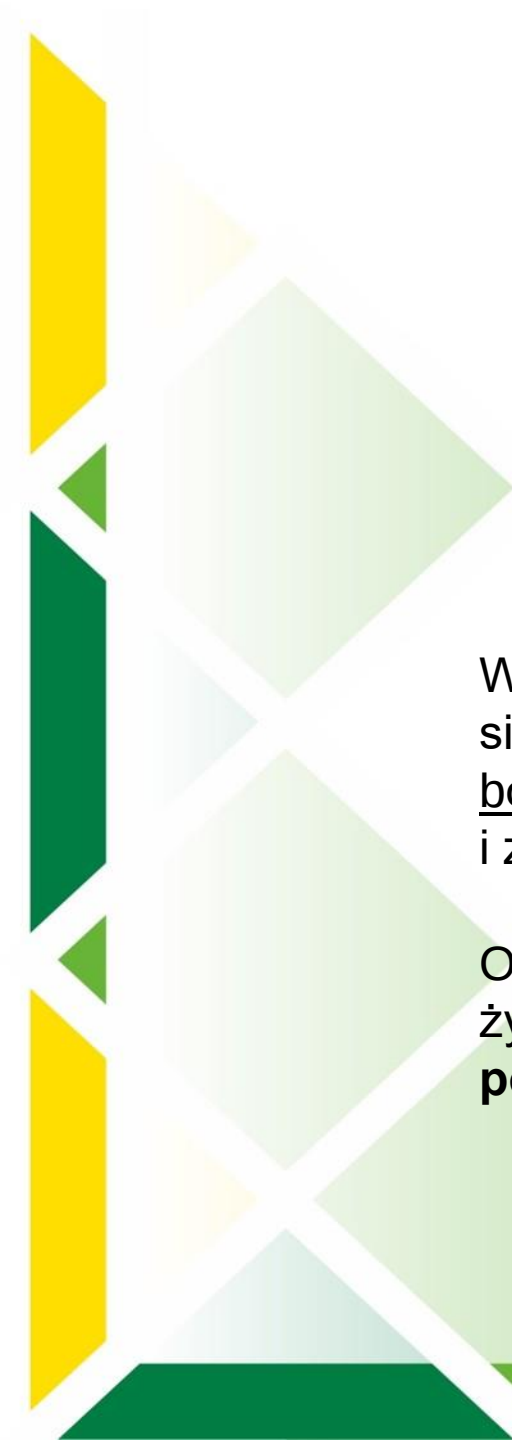
Większość drobnoustrojów rozmnaża się przez podział. Potrzebują do tego: **żywności, wody, czasu, ciepła.**

Wystarczy 15 minut aby z jednego niebezpiecznego mikroorganizmu powstały dwa niebezpieczne drobnoustroje.

W ciągu 6 godzin jedna bakteria może rozmnożyć się do ponad 16 milionów!

Niektóre szkodliwe drobnoustroje stają się niebezpieczne dopiero po dużym namnożeniu, ale są też takie, które wywołują chorobę nawet jeśli występują nielicznie.

Jak rozwijają się mikroorganizmy?



Jakie są objawy chorób przenoszonych drogą pokarmową?

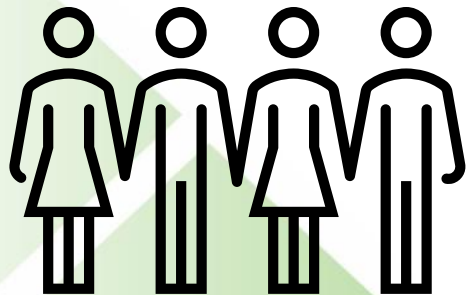
Wśród objawów ze strony układu pokarmowego najczęściej pojawiają się:

bóle brzucha, wymioty, biegunka,
i zależą one od przyczyny choroby.

Objawy mogą wystąpić w krótkim czasie od spożycia skażonej żywności bądź po paru dniach lub tygodniach, jednak **zwykle pojawiają się w ciągu 24-72 godzin po spożyciu pokarmu.**



Niektóre z chorób są bardzo zaraźliwe, ponieważ łatwo przenoszą się z człowieka na człowieka.



Choroby przenoszone drogą pokarmową są
**szczególnie niebezpieczne dla niemowląt, kobiet w ciąży,
osób chorych i starszych**

ze względu na poważniejsze konsekwencje spożycia
skażonej żywności, które częściej mogą prowadzić do
śmierci.



Co należy zrobić w przypadku wystąpienia choroby?

- W czasie choroby oraz przez 48 godzin po ustąpieniu objawów należy w miarę możliwości **ograniczyć kontakt z żywnością**.
- Jeśli nie ma takiej możliwości to przed przystąpieniem do prac związanych z żywnością i w trakcie należy **myć ręce wodą z mydłem**.
- Osobom, które kaszlą lub kichają, podczas pracy z żywnością **zaleca się stosowanie ochronnych maseczek**, a w przypadku skaleczeń bądź zmian chorobowych – **używanie rękawiczek** i ich częstą wymianę.



Obowiązki podmiotów działających na rynku spożywczym – gwarantowanie bezpieczeństwa żywności

- ✓ **Prowadzenie działalności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego, w tym:**
 - **ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (wraz z aktami wykonawczymi)**
 - **rozporządzenia (WE) nr 178/2002 ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego**
 - **rozporządzenia (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych**



Formy sprzedaży - porównanie

W odniesieniu do produktów pochodzenia roślinnego

PRODUKCJA PIERWOTNA

CZYM JEST?

To produkcja w gospodarstwie oraz uprawa – w tym zbiór - produktów roślinnych bez znaczącej zmiany ich charakteru, w tym zbiory runa leśnego. W ramach tej formy działalności możliwa jest sprzedaż żywności do zakładów detalicznych zaopatrujących konsumentów finalnych.

CO OBEJMUJE?

Surowce pochodzenia roślinnego

(**niedopuszczalne**: obieranie, krojenie, pakowanie w woreczki foliowe czy stosowanie gazów konserwujących).

DOSTAWY BEZPOŚREDNIE

CZYM SĄ?

To dostawy produktów produkcji pierwotnej w małych ilościach do konsumentów finalnych (np. sprzedaż na targowiskach), zakładów detalicznych zaopatrujących konsumentów finalnych (np. sklepy), dostawy bezpośrednio do szkół, szpitali czy restauracji.

CO OBEJMUJĄ?

Produkty nieprzetworzone, jak zboża, owoce, warzywa, zioła, grzyby – uprawne, oraz środki spożywcze pochodzące z tych produktów lub surowców w postaci kiszonej lub suszonej. Dotyczą wyłącznie produktów pochodzenia roślinnego wyprodukowanych z własnych surowców!

Rolniczy Handel Detaliczny

CZYM JEST?

To produkcja żywności pochodzącej w całości lub części z własnej uprawy, hodowli lub chowu podmiotu działającego na rynku spożywczym i zbywanie takiej żywności: konsumentowi finalnemu lub do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego.

CO OBEJMUJE?

Produkty nieprzetworzone, jak owoce, warzywa bądź przetworzone, jak soki, dżemy, przetwory owocowo-warzywne, oleje.

Powyższe formy sprzedaży przeznaczone są dla rolnika indywidualnego-producenta, wprowadzającego żywność do obrotu. Powiązane działalności **produkcja domowa i agroturystyka**.

Podmioty zobowiązane są do zarejestrowania się = ułatwienie rozpoczęcia prowadzenia działalności.

Rejestracja i zatwierdzanie zakładów

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018r., poz. 1541 ze zm.)

reguluje kwestie **rejestracji i zatwierdzania zakładów**

Zakłady produkujące lub wprowadzające do obrotu żywność podlegające urzędowej kontroli organów PIS **mogą rozpocząć działalność:**

- **po zatwierdzeniu lub warunkowym zatwierdzeniu,**

lub

- **po uzyskaniu wpisu do rejestru zakładów**

(w określonych przypadkach)

Rejestracja i zatwierdzanie zakładów

wzory

- wniosku o wpis zakładu do rejestru zakładów,
- wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów,
- wniosku o dokonanie zmian w rejestrze zakładów,
- wniosku o wykreślenie z rejestru zakładów,
- zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów

określa

*Rozporządzenie 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)*



Wniosek należy złożyć w formie pisemnej, w terminie co najmniej **14 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności**, według określonych wzorów.

Rejestracja a zatwierdzenie

- **Rejestracja zakładu** jest formą prostą i niewymagającą obecności organu nadzoru w zakładzie - polega na przyjęciu wniosku i innych dokumentów od przedsiębiorcy, rozpatrzeniu wniosku i wpisaniu do rejestru zakładów.

wydawane jest zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów



- **Zatwierdzenie zakładu** jest bardziej skomplikowane, bowiem przepisy UE nakazują organowi nadzoru w tym przypadku wizytę w zakładzie i w czasie tej wizyty stwierdzenie, czy warunki w zakładzie spełniają wymagania zawarte w szczegółowych przepisach prawa żywnościowego.

wydawana jest decyzja o zatwierdzeniu lub warunkowym zatwierdzeniu zakładu



Szczegółowe wymagania higieniczno-sanitarne dotyczące zakładów **reguluje rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych

Zgodnie z art. 63 ust. 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2019.1252 ze zm.) obowiązek zatwierdzenia zakładu nie jest wymagany w przypadku:

- działalności w zakresie dostaw bezpośrednich;
- podmiotów działających na rynku spożywczym prowadzących produkcję pierwotną;
- podmiotów prowadzących rolniczy handel detaliczny żywnością pochodzenia niezwierzęcego;
- podmiotów działających na rynku spożywczym przygotowujących żywność w pomieszczeniach używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzenia do obrotu (o których mowa w rozdziale III załącznika II do rozporządzenia nr 852/2004).

Ww. podmioty są objęte jedynie obowiązkiem rejestracji.

O WPIS ZAKŁADU DO REJESTRU ZAKŁADÓW PODLEGAJĄCYCH URZĘDOWEJ KONTROLI
ORGANÓW PAŃSTWOWEJ INSPEKCJI SANITARNEJJonkowo, 28.11.2013
(miejscowość, data)Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Olsztynie

Na podstawie art. 64 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914, z późn. zm.), w związku z art. 6 ust. 2 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; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319):

Jan Kowalski

(imię, nazwisko/nazwa wnioskodawcy)

ul. Lipowa 70, 11-042 Jonkowo nr ARMiR 089741670

(adres/siedziba wnioskodawcy wg KRS lub CEIDG, lub numeru w ewidencji gospodarstw rolnych ARMiR)¹⁾

79040308312

(PESEL²⁾/REGON oraz NIP³⁾)

wnosi o wpis do rejestru zakładów

Indywidualne Gospodarstwo Rolne - Jan Kowalski

(należy wymienić odrębnie nazwy i siedziby wszystkich zakładów objętych wnioskiem)⁴⁾

ul. Lipowa 70 11-042 Jonkowo

(należy wymienić i opisać zmiany objęte wnioskiem odrębnie dla każdego zakładu)

Rodzaj i zakres prowadzonej działalności, zgodnie z Polską Klasyfikacją Działalności (PKD), określonej w Krajowym Rejestrze Sądowym (KRS) lub Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej (CEIDG)⁵⁾

Działalność w zakresie dostaw bezpośrednich

Rodzaj żywności będącej przedmiotem produkcji lub obrotu⁶⁾:

maliny, truskawki, jabłka, ziemniaki, cebula

Jan Kowalski

(pieczęć i podpisy wnioskodawcy
lub osoby reprezentującej wnioskodawcę)O WPIS ZAKŁADU DO REJESTRU ZAKŁADÓW PODLEGAJĄCYCH URZĘDOWEJ KONTROLI ORGANÓW
PAŃSTWOWEJ INSPEKCJI SANITARNEJOlsztyn, 11.01.2017
(miejscowość, data)Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Olsztynie

Na podstawie art. 64 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225), w związku z art. 6 ust. 2 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; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319):

JAN KOWALSKI

(imię, nazwisko/nazwa
wnioskodawcy)

ZWIERZĘHO 27, NR ARMiR: 073029516

(adres/siedziba wnioskodawcy wg KRS lub EDG, lub numeru identyfikacyjnego
ARMiR)¹⁾

84120704124

(PESEL²⁾/numer identyfikacji
podatkowej NIP)

wnosi o wpis do rejestru zakładów

GOSPODARSTWO ROLNE

(należy wymienić odrębnie nazwy i siedziby wszystkich zakładów objętych
wnioskiem)³⁾

ZWIERZĘHO 27

(należy wymienić i opisać zmiany objęte wnioskiem odrębnie dla każdego
zakładu)

Rodzaj i zakres prowadzonej działalności, zgodnie z Polską Klasyfikacją Działalności (PKD), określonej w Krajowym Rejestrze Sądowym (KRS) lub Ewidencji Działalności Gospodarczej (EDG)⁴⁾

kiszzenie kapusty i ogórków podwodzących z wędlin
upraw i sprzedaży w ramach rolniczego handluRodzaj żywności będącej przedmiotem produkcji lub obrotu⁵⁾:

dietycznego

Jan Kowalski
(pieczęć i podpisy wnioskodawcy
lub osoby reprezentującej wnioskodawcę)



**Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydaje
zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów**

Wpis zakładu do rejestru nie podlega opłacie.

**Natomiast brak rejestracji może skutkować
nałożeniem kary pieniężnej.**



Części A załącznika I rozporządzenia (WE) nr 852/2004

OGÓLNE PRZEPISY HIGIENY DLA PRODUKCJI PODSTAWOWEJ I POWIĄZANYCH DZIAŁAŃ

Podmioty mają zapewnić, że **surowce są chronione przed zanieczyszczeniem**, uwzględniając każde przetwarzanie, które te surowce będą kolejno przechodzić.

Podmioty produkujące lub zbierające produkty roślinne podejmują odpowiednie działania, według potrzeb, w celu:

- **utrzymania w czystości** obiektów, wyposażenia, pojemników, skrzyń czy pojazdów,
- **zapewnienia higienicznych warunków** produkcji, transportu i składowania,
- **używania wody pitnej lub czystej wody**,
- **zapewnienia, że personel** przetwarzający środki spożywcze **jest dobrego zdrowia**,
- zapobiegania zanieczyszczenia przez zwierzęta lub szkodniki,
- składowania i przetwarzania odpadów i substancji niebezpiecznych w taki sposób, aby zapobiegać zanieczyszczeniu,
- uwzględniania wyników wszelkich właściwych analiz,
- właściwego używania środków ochrony roślin i biocydów.

Podmioty podejmują właściwe czynności zaradcze gdy zostają powiadomione o problemach wykrytych podczas urzędowych kontroli.

Załącznik II rozporządzenia (WE) nr 852/2004

Rozdziały I-XII

- **ogólne wymagania dotyczące pomieszczeń żywnościowych**
- **szczególne wymagania dla pomieszczeń, w których się przygotowuje, poddaje obróbce lub przetwarza środki spożywcze**
- **wymagania dotyczące ruchomych i/lub tymczasowych pomieszczeń, pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzania do obrotu i automatów ulicznych**
- **transport**
- **wymagania dla sprzętu**
- **odpady żywnościowe**
- **zaopatrzenie w wodę**
- **higiena osobista**
- **przepisy odnoszące się do środków spożywczych**
- **szkolenie**
- **obróbka cieplna**
- **przepisy odnoszące się do opakowań jednostkowych i opakowań zbiorczych środków spożywczych**

Rolniczy handel detaliczny

Ustawa z dnia 16 listopada 2016 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników

Opublikowania w dniu 5 grudnia 2016 r. (Dz. U. pod poz. 1961)

Wejście w życie – 1 stycznia 2017 r.

**Cel - ułatwienie rolnikom sprzedaży produktów,
które pochodzą głównie z ich gospodarstwa**

Rolniczy handel detaliczny – zasady prowadzenia

Produkcja i zbywanie żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego:

- 1) nie mogą stanowić zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności i wpływać niekorzystnie na ochronę zdrowia publicznego;**
- 2) podlegają nadzorowi organów odpowiednio Państwowej Inspekcji Sanitarnej albo Inspekcji Weterynaryjnej;**
- 3) mogą być dokonywane w ilościach dostosowanych do potrzeb konsumentów (nie ma ograniczeń terytorialnych);**
- 4) są dokumentowane w sposób umożliwiający określenie ilości zbywanej żywności;**
- 5) 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:**
 - 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.**

Rolniczy handel detaliczny – zasady oznakowania

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

1) napis „rolniczy handel detaliczny”;

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.

Rolniczy handel detaliczny

- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. określa maksymalną ilość żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakres i sposób jej dokumentowania**
- **Maksymalna ilość żywności zbywana rocznie w ramach rolniczego handlu detalicznego jest określona dla:**
 - 1) surowców pochodzenia niezwierzęcego - w załączniku nr 1 do rozporządzenia;
 - 2) żywności pochodzenia niezwierzęcego innej niż ww. surowce a także produkty złożone - w załączniku nr 2 do rozporządzenia.

W ramach RHD nie można produkować napojów alkoholowych !!!

ZAŁĄCZNIK Nr 1

MAKSYMALNA ILOŚĆ SUROWCÓW POCHODZENIA NIEZWIERZĘCEGO
ZBYWANA ROCZNIE W RAMACH ROLNICZEGO HANDLU DETALICZNEGO

Lp.	Nazwa surowców pochodzenia niezwierzęcego	Maksymalna ilość w przeliczeniu na 1 ha uprawy ¹⁾	Jednostka
1.	Jęczmień jary	8	tona
2.	Jęczmień ozimy	9	tona
3.	Gryka	2,5	tona
4.	Kukurydza - ziarno	11	tona
5.	Mozga kanaryjska (kanar)	1,5	tona
6.	Owies jary	7	tona
7.	Proso	3,5	tona
8.	Pszenica orkisz jara - ziarno	4	tona
9.	Pszenica orkisz ozima - ziarno	4,5	tona
10.	Pszenica twarda jara	6	tona
11.	Pszenica twarda ozima	6	tona
12.	Pszenica zwyczajna jara	8	tona
13.	Pszenica zwyczajna ozima	9,5	tona
14.	Pszenżyto jare	7	tona
15.	Pszenżyto ozime	9	tona
16.	Żyto ozime	8	tona
17.	Gorczyca biała	2	tona
18.	Gorczyca sarepska	1,5	tona
19.	Kminek zwyczajny	2	tona
20.	Len zwyczajny	2	tona
21.	Mak	1,5	tona
22.	Słonecznik	3,5	tona
23.	Soja	2,5	tona
24.	Brukiew	60	tona
25.	Rzodkiew oleista	1,5	tona
26.	Ziemniak	50	tona
27.	Bób	12	tona
28.	Brokuł	20	tona
29.	Burak ćwikłowy	40	tona
30.	Burak liściowy	65	tona
...	...	...	...
124.	Inne niż wymienione w lp. 1-122 surowce pochodzenia niezwierzęcego uprawiane pod	30	kilogram na metr kwadratowy

ZAŁĄCZNIK Nr 2

MAKSYMALNA ILOŚĆ ŻYWNOŚCI POCHODZENIA NIEZWIERZĘCEGO INNEJ NIŻ SUROWCE
ORAZ ŻYWNOŚCI ZAWIERAJĄCEJ JEDNOCZEŚNIE ŚRODKI SPOŻYWCZE POCHODZENIA
NIEZWIERZĘCEGO I PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO ZBYWANA ROCZNIE W
RAMACH ROLNICZEGO HANDLU DETALICZNEGO

Lp.	Nazwa żywności	Kategorie żywności w obrębie grupy asortymentowej	Maksymalna ilość	Jednostka
1.	Przetwory z owoców	soki owocowe	6700	litr
		dżemy	3400	kilogram
		owoce suszone	1600	kilogram
		inne	3900	kilogram lub litr
2.	Przetwory z warzyw	kiszonki warzywne	5000	kilogram
		marynaty warzywne	3400	kilogram
		soki warzywne	10 000	litr
		inne	6200	kilogram lub litr
3.	Przetwory z owoców i warzyw, w tym soki		8400	kilogram lub litr
4.	Przetwory z warzyw i grzybów		3400	kilogram
5.	Przetwory z grzybów		200	kilogram
6.	Przetwory z orzechów		700	kilogram
7.	Przetwory zbożowe	mąki	16 000	kilogram
		kasze	7300	kilogram
		płatki	6500	kilogram
		otręby	5800	kilogram
		inne	8900	kilogram
8.	Pieczywo		15 400	kilogram
9.	Pieczywo cukiernicze, ciasta i ciastka		2500	kilogram
10.	Wyroby cukiernicze		700	kilogram
11.	Przyprawy		300	kilogram
12.	Koncentraty spożywcze	koncentraty warzywne	2500	litr
		syropy owocowe	2700	litr
		inne	2600	litr
13.	Oleje		1000	litr
14.	Gotowe posiłki (potrawy) mięsne	pierogi	2000	kilogram
		kopytka i kluski śląskie	4000	kilogram
		knedle z owocami	2900	kilogram
		placki ziemniaczane	4000	kilogram
		inne	3300	kilogram
15.	Żywność, w tym gotowe posiłki (potrawy), zawierająca jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego		2400	kilogram
16.	Napoje bezalkoholowe		10 000	litr

**1. Podmiot prowadzący
rolniczy handel detaliczny**

Minimum 14 dni przed
rozpoczęciem działalności

2. Wniosek o wpis do rejestru

**3. Zaświadczenie PPIS
o wpisie do rejestru**

**4. Ujęcie zakładu przez PPIS w
rocznym planie kontroli**

Producent na minimum 14 dni przed rozpoczęciem działalności składa wniosek o wpis do rejestru – zał. Nr 2 do rozporządzenia MZ.

Wniosek składa się do właściwego miejscowo ze względu na siedzibę zakładu Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego *(jeżeli produkcja prowadzona jest w kilku miejscach na terenie województwa, wówczas złożyć należy odrębne wnioski, tym bardziej jeśli produkcja prowadzona jest na terenie powiatów różnych województw)*.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydaje zaświadczenie o wpisie do rejestru wg. załącznika nr 6 do rozporządzenia *(kontrola na miejscu jest możliwa, lecz niekonieczna)*.

Państwowy Powiatowy inspektor Sanitarny:

- a) dokonuje oceny ryzyka zagrożenia bezpieczeństwa wytwarzanych produktów,**
- b) ujmuje podmiot w rocznych planach kontroli i pobierania próbek.**

RHD DLA ROLNIKÓW

► może też być rolnik, który mieszka w bloku mieszkalnym (wielorodzinnym) w mieście

- produkuje np. przetwory owocowe lub warzywne
- wykorzystuje surowce z własnego gospodarstwa rolnego



50 % własnego surowca (z wyłączeniem wody),
np. 50 % truskawki i 50% jagody z lasu



limity określają przepisy podatkowe

► Jeśli będzie sprzedawać swoje produkty za pośrednictwem Internetu, to należy:

- zgłosić to na wniosku,
- na stronie internetowej umieścić zapis, że działa w ramach RHD,
- w przypadku produktów nietrwałych mikrobiologicznie ważne są warunki transportu, i ryzyko z tym związane.

Rolniczy handel detaliczny – nadzór PIS

Zgodnie z przepisami ustawy, Państwowa Inspekcja Sanitarna pełni nadzór nad żywnością pochodzenia zwierzęcego, która jest produkowana i zbywana w ramach rolniczego handlu detalicznego.

Oznacza to:

- Obowiązek rejestracji podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny produktów poch. zwierzęcego w PIS (terenowo właściwej PSSE/GSSE) np. dżemów, soków, produktów zbożowych, makaronu (bez jaj), przetworów warzywno-owocowych.
- Nadzór nad ww. podmiotami sprawują organy PIS

Państwowy Powiatowy inspektor Sanitarny:

- dokonuje kontroli na zasadach określonych w rozporządzeniu 882/04, tj. m.in. bez uprzedzenia, bez zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli,
- sporządza dokumentację pokontrolną, w tym prowadzi postępowanie, określone m.in. ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia, która przewiduje stosowanie:
 - kar pieniężnych w wysokości do 5000 zł, nie mniej niż 1000 zł za brak rejestracji działalności u właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego,
 - kary grzywny za brak umieszczenia w miejscu zbywania żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego oznaczenia, o którym wspominałam lub podawanie w tym oznaczeniu informacji niepełnych lub nieprawidłowych.
- rejestruje wszelkie zmiany w zakresie prowadzonej działalności, w tym jej zaprzestanie, zgodnie z wnioskiem o wykreślenie zakładu z rejestru (załącznik nr 5) składanego przez producenta,



Zmiany przepisów

Z dniem 1 stycznia 2019 r. weszły w życie
następujące przepisy:

*ustawa z dnia 9 listopada 2018 r. o zmianie
niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży
żywności przez rolników do sklepów i restauracji
(Dz. U. poz. 2242)*

wprowadza zmiany w rozdziale 10a ustawy z dnia
25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i
żywienia*, który dotyczy rolniczego handlu
detalicznego.

Rolniczy Handel Detaliczny

Korzystne zmiany

W myśl zmienionej definicji Rolniczy Handel Detaliczny to handel detaliczny polegający na produkcji żywności pochodzącej w całości lub części z własnej uprawy, hodowli lub chowu podmiotu działającego na rynku spożywczym i zbywaniu takiej żywności:

- a) konsumentowi finalnemu,
- b) **do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego (np. sklepów, restauracji, stołówek).**

Jednak...

Zbywanie żywności:

- do ww. zakładów będzie możliwe tylko, gdy **zakłady te będą zlokalizowane na obszarze województwa, w którym ma miejsce prowadzenie produkcji żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego lub na obszarach powiatów lub miast stanowiących siedzibę wojewody lub sejmiku województwa, sąsiadujących z tym województwem;**
- będzie musiało **zostać udokumentowane w sposób umożliwiający określenie ilości zbywanej żywności.**

Traceability

Zasada „krok w przód” i „krok w tył”

- W łańcuchu przetwórstwa spożywczego surowce przeznaczone do produkcji trafiają bezpośrednio z miejsca uprawy bądź za pośrednictwem dostawców czy importerów.
- **Zdarza się, że trakcie przeładunków i transportu do miejsca przeznaczenia dochodzi do mieszania partii surowców.**
- Dlatego tak istotne jest, żeby **w każdym ogniwie łańcucha dostaw zagwarantowana była pełna identyfikacja pochodzenia produktów żywnościowych**, ułatwiająca przede wszystkim ewentualny proces wycofywania tylko tych produktów, które nie spełniają wymagań.
- Traceability ma znaczenie w przypadku korzystania z owoców lub warzyw pozyskanych od innego producenta rolnego (np. sąsiada), czy też cukru, soli, octu, itp.
- Dlatego należy przechowywać informacje odnośnie:
 - nazwy i adresu dostawców/producentów danego surowca,
 - dostarczonego /sprzedanego produktu (np. nazwa, data przydatności do spożycia, numer partii),
 - terminu dostawy/zakupu/sprzedaży.

Produkcja domowa

W rozdziale III załącznika II do 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; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319) określone są wymagania dla pomieszczeń mieszkalnych, w których prowadzona jest produkcja/przetwarzanie żywności.

Przepisy te zawierają ogólne wymagania dotyczące tzw. „pomieszczeń używanych głównie, jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzania do obrotu”.



Produkcja żywności w warunkach domowych

- WARUNKI DOMOWE oznaczają możliwość wytworzenia **takiej ilości żywności, którą można wyprodukować z zachowaniem bezpieczeństwa żywności i higieny w kuchni domowej z wykorzystaniem sprzętu i artykułów gospodarstwa domowego.**
- Produkcja żywności w domu **musi odbywać się na podstawie obowiązujących przepisów prawa żywnościowego.**



Produkcja żywności w warunkach domowych

Z uwagi na brak przepisów szczegółowych kwestie wymagań higienicznych należy rozpatrywać indywidualnie mając na uwadze, że:

- nie każdy rodzaj żywności ze względu na ryzyko, jakie ze sobą niesie, może być wytwarzany w typowych warunkach domowych;
 - nie każde warunki domowe pozwalają na wytworzenie każdego rodzaju środków spożywczych.
- 

Produkcja w warunkach domowych

O czym przede wszystkim należy pamiętać?

Miejsca, w których przygotowywana lub produkowana jest żywność:

- nie mogą być wykorzystywane jako sypialnie dla osób bądź zwierząt;
- zwierzęta hodowlane i domowe nie mogą mieć wstępu na obszar produkcji;
- zostały należycie oczyszczone przed rozpoczęciem przygotowywania lub produkcji żywności;
- nie są w tym czasie wykorzystywane do typowych czynności domowych.

Należy pamiętać, że kuchnia (zarówno powierzchnie jak i sprzęt) przed rozpoczęciem produkcji/przetwarzania powinna być dokładnie sprzątnięta i w razie potrzeby zdezynfekowana.



Ułatwienia w zakresie wymagań higienicznych dla...

WYMAGANIA HIGIENICZNE

Domowe warunki produkcji środków spożywczych:

- **Zapewniamy odpowiednią powierzchnię produkcyjną, czyli nie dopuszczamy do „krzyżowania się” dróg „czystych” i „brudnych”**
 - **nie dokonujemy czyszczenia surowca przyniesionego bezpośrednio z pola na powierzchniach produkcyjnych,**
 - **nie wychodzimy w fartuchu, w którym produkujemy żywność do innych, zewnętrznych pomieszczeń gospodarskich (np. po jaja do „kurnika),**
 - **w trakcie produkcji nie wykonujemy innych „brudnych” czynności, np. nie palimy papierosów, nie „dorzucamy węgla” do kuchni węglowej,**

Ułatwienia w zakresie wymagań higienicznych dla...

WYMAGANIA HIGIENICZNE

Domowe warunki produkcji środków spożywczych:

- ▶ **Przestrzegamy zasady prawidłowej segregacji w urządzeniu chłodniczym, np.**
 - **surowe mięso** nie może być przetrzymywane w sposób dający możliwość zanieczyszczenia sokiem surowiczym innych środków spożywczych, w tym przede wszystkim do bezpośredniego spożycia,
 - **podobnie jaja, czy surowce roślinne przyniesione bezpośrednio z pola,**
nie poddane wstępnej obróbce nie przechowujemy w bezpośrednim sąsiedztwie innych środków spożywczych, w tym przede wszystkim do bezpośredniego spożycia - możliwość wtórnego zanieczyszczenia *Salmonellą* lub ziemią - *E. coli*,

Ułatwienia w zakresie wymagań higienicznych dla...

WYMAGANIA HIGIENICZNE

1. Sprzęt, wyposażenie:

właściwy stan sanitarno - techniczny powierzchni kontaktujących się z żywnością

► **blaty, stoły, deski, stolnice**

- wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (znak „kieliszek i widelec”)
- powierzchnie gładkie, nienasiąkliwe - w „rowkach”, szczelinach mogą gromadzić się resztki żywności,

► **nie wykorzystujemy sprzętu z uszkodzoną powierzchnią lub sprzętów zużytych**

- garnków „obitych” z odpryskami emalii,
- sitek, sit z ubytkami,
- drewnianych łyżek z ubytkami drewna „drzazgi”,
- patelnie nie mogą być porysowane, z ubytkami teflonu



Produkcja w domu - wymagania

Rozdział III załącznik II rozporządzenia nr 852/2004

- *ust.1 pomieszczenia, na tyle, na ile jest to rozsądnie praktykowane, będą tak usytuowane, zaprojektowane i skonstruowane oraz utrzymane w czystości i dobrym stanie i kondycji technicznej, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia, w szczególności przez zwierzęta i szkodniki;*

Produkcja w domu - wymagania

➤ *ust. 2 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);

Produkcja w domu - wymagania

- *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 przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą zapewnić właściwe organy, że inne materiały są odpowiednie;*
- *c) należy zapewnić warunki do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji narzędzi do pracy i sprzętu;*

Produkcja w domu - wymagania

- *d) w przypadku, gdy jako część działań przedsiębiorstwa sektora spożywczego, czyszczone są środki spożywcze, należy ustanowić odpowiednie przepisy, aby dokonywać tego w sposób higieniczny;*

Ułatwienia w zakresie wymagań higienicznych dla...

WYMAGANIA HIGIENICZNE

2. Woda:

- stosujemy do produkcji środków spożywczych lub procesów czyszczenia surowców, procesów obróbki żywności, mycia rąk, sprzętu wodę, która spełnia wymagania wody pitnej
- woda z własnych ujęć głębinowych powinna mieć udokumentowaną jakość zdrowotną (badania laboratoryjne), powinna być określona częstotliwość takich badań,

Organy PIS mogą żądać wyników badań wody tam gdzie to konieczne – woda do produkcji żywności musi odpowiadać wymaganiom wody przeznaczonej do spożycia

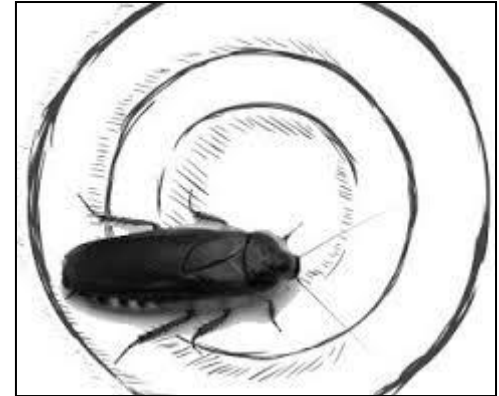
Badania wody w powinny być wykonywane m.in. w celu sprawdzenia czy woda używana do produkcji żywności nie uległa wtórnemu zanieczyszczeniu w instalacji wewnętrznej, za której stan i jej wpływ na jakość wody używanej w zakładzie odpowiada producent żywności.

Ułatwienia w zakresie wymagań higienicznych dla...

WYMAGANIA HIGIENICZNE

3. Kontrola i zabezpieczenie przed szkodnikami:

- ▶ w przypadku wykrycia szkodników w przestrzeni roboczej podejmujemy działania mające na celu ich eliminację (skuteczne pułapki, deratyzacja, dezynsekcja - ale nie w trakcie produkcji),
- ▶ podczas produkcji żywności nie stosujemy w kuchni oprysków do zwalczania owadów, lepów na muchy lub lepów ze środkiem chemicznym (zalecane są moskitery przeciw owadom)



Ułatwienia w zakresie wymagań higienicznych dla...

WYMAGANIA HIGIENICZNE

4. Utylizacja odpadów:

- ▶ systematycznie opróżniamy kosze na odpady (nie dopuszczamy do ich przepelniania),
- ▶ kosze na odpady utrzymujemy w czystości (staramy się nie myć tych pojemników w zlewozmywaku wykorzystywanym w trakcie produkcji środków spożywczych)
- ▶ nie pozostawiamy „resztek, okruchów” żywności w miejscach produkcyjnych, ponieważ mogą one „wabić” szkodniki.

UWAGA !!!

Niewłaściwe przechowywanie i postępowanie z odpadami

**może być powodem obecności szkodników, które mogą
zanieczyszczać żywność**

Ułatwienia w zakresie wymagań higienicznych dla...

WYMAGANIA HIGIENICZNE

5. Higiena osobista:

- nie prowadzimy prac związanych z produkcją żywności w trakcie choroby naszej lub domowników
- **MYJEMY RĘCE TAK CZĘSTO JAK TYLKO MOŻEMY,**
a zwłaszcza po wykonaniu „brudnych” czynności,
a przed kontaktem z żywnością (po przerwie, po kontakcie z surową żywnością „brudną”, po wyniesieniu śmieci, po wyjściu z toalety, po kichnięciu, kaszlnięciu, po skorzystaniu z telefonu, po kontakcie z pieniędzmi, po kontakcie ze zwierzętami hodowanymi),
- nosimy czysty fartuch lub odzież ochronną przeznaczoną tylko dla „strefy produkcyjnej”,

Ułatwienia w zakresie wymagań higienicznych dla...

WYMAGANIA HIGIENICZNE

6. Szkolenia:

- **wszystkie osoby wykonujące prace związane z produkcją żywności powinny posiadać wiedzę w zakresie podstawowych zasad higieny:**
 - przyczyny i sposoby zapobiegania zanieczyszczaniu żywności i jej psuciu,
 - higiena osobista,
 - mycie i czyszczenie,
 - dezynfekcja

Ułatwienia w zakresie
wymagań higienicznych dla...

WYMAGANIA HIGIENICZNE

G M P

Osoba produkująca żywność w warunkach domowych i wprowadzająca ją do obrotu winna objąć dobrą praktyką produkcyjną wszystkie obszary, w których mogą wystąpić potencjalne nieprawidłowości



Ułatwienia w zakresie wymagań higienicznych dla...

WYMAGANIA G M P

Surowce z własnego gospodarstwa

- ▶ przed wniesieniem surowców do kuchni pozbywamy się z nich, np. ziemi, części niejadalnych, owadów, zanieczyszczeń,
- ▶ nie nawozimy upraw fekaliami ludzkimi (*Escherichia coli*),
- ▶ nie dopuszczamy do nieszczelności lub przepełnienia bezodpływowego zbiornika na nieczystości (szambo), która może spowodować zalanie upraw fekaliami,

Ułatwienia w zakresie wymagań higienicznych dla...

WYMAGANIA G M P

Magazynowanie surowców (składników):

- środki spożywcze przechowujemy zgodnie z zaleceniami producenta (parametry: temperatura, wilgotność)
- monitorujemy warunki przechowywania żywności (z ustaloną częstotliwością)
- nie wykorzystujemy surowców po upływie terminu przydatności do spożycia. oraz takich, które wykazują zmienione cechy organoleptyczne

Ułatwienia w zakresie wymagań higienicznych dla...

WYMAGANIA G M P

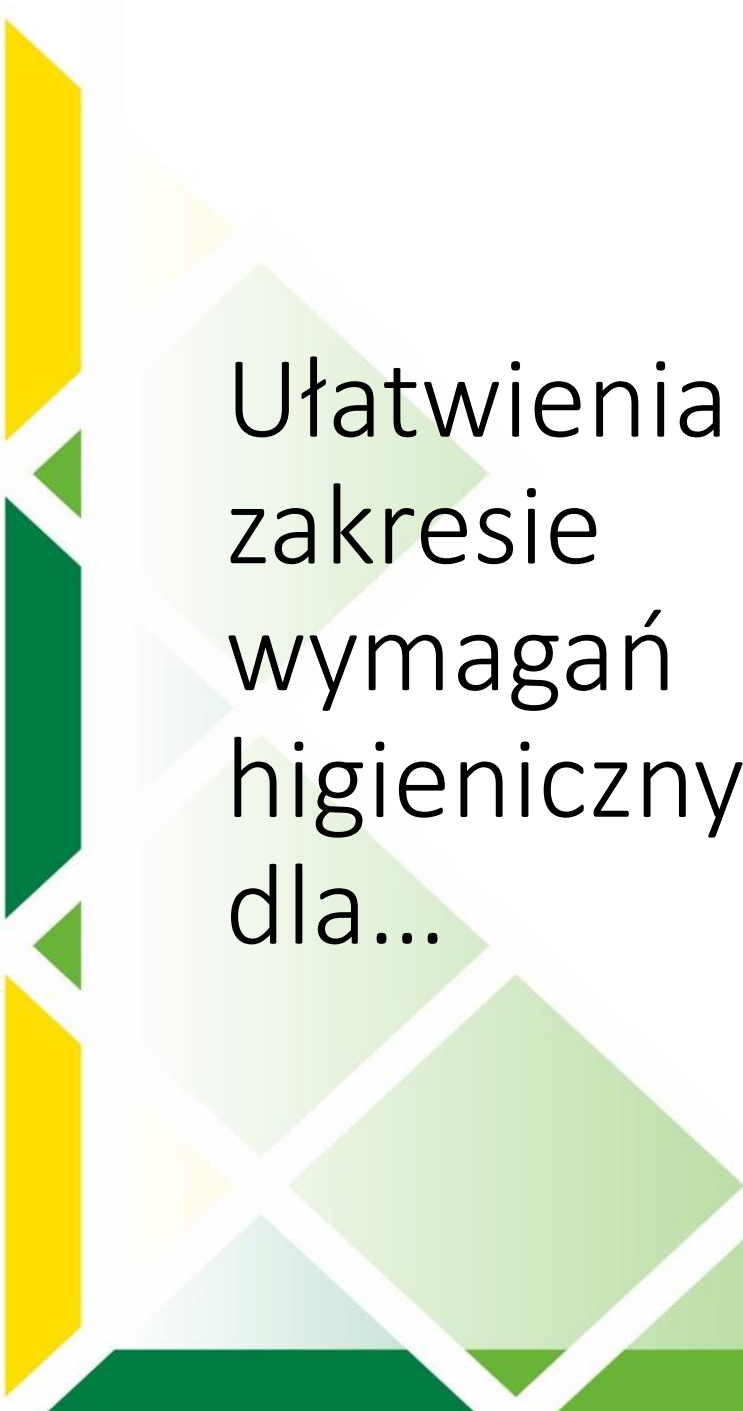
Obróbka wstępna (mycie, rozmrażanie, obróbka wstępna jaj):

Rozmrażanie żywności:

- Żywność rozmrażamy w urządzeniu chłodniczym, kuchence mikrofalowej (posiadającej opcję rozmrażania), pod strumieniem bieżącej zimnej wody, w jak najkrótszym czasie,
- Nie zamrażamy ponownie żywności raz rozmrożonej

Obróbka właściwa (gotowanie, pieczenie)

- Zachowujemy właściwe parametry procesów termicznych (temperatura, czas)
- Drobnoustroje, które przetrwały mogą namnażać się w sprzyjających warunkach

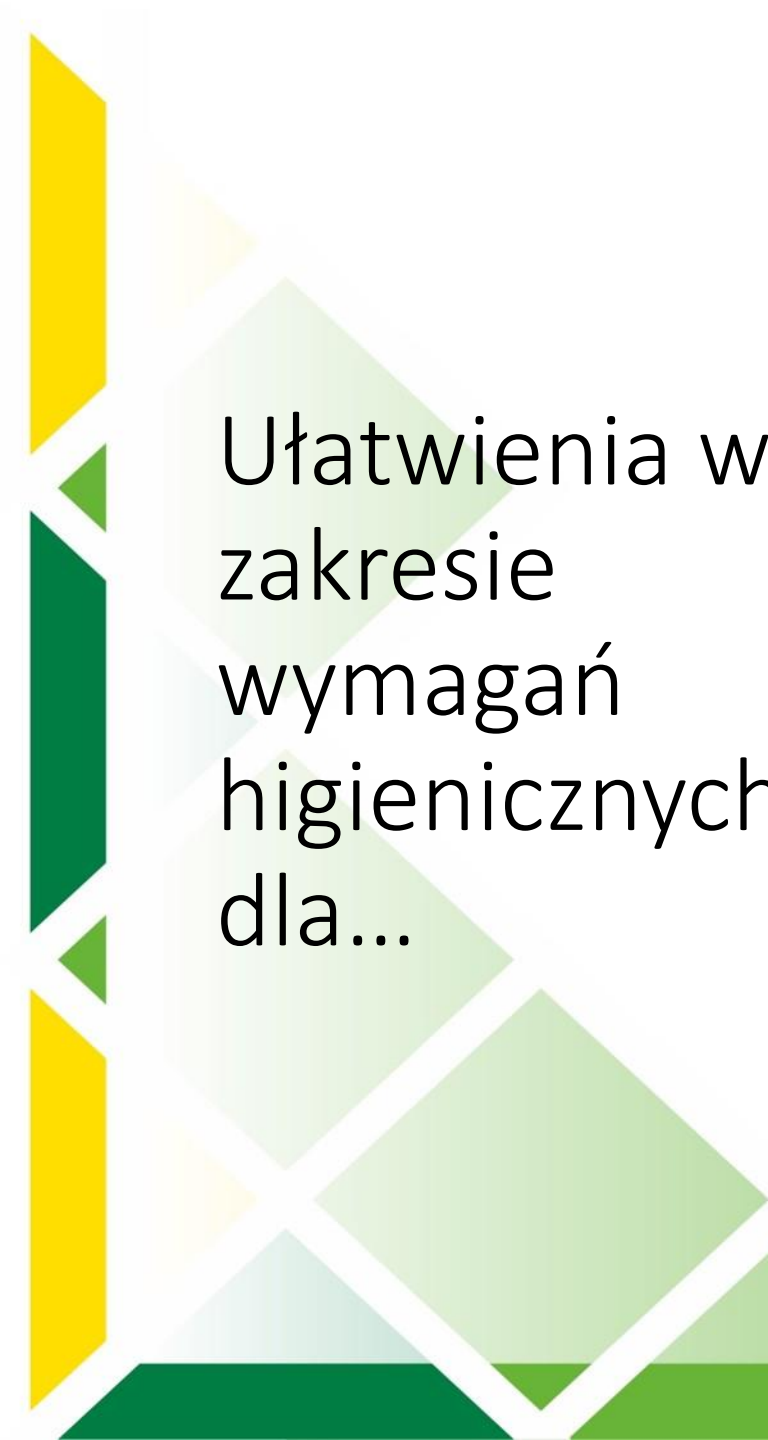


Ułatwienia w
zakresie
wymagań
higienicznych
dla...

WYMAGANIA G M P

Chłodzenie żywności:

- po zakończeniu gotowania, pieczenia schładzamy żywność najszybciej jak to możliwe, w sposób eliminujący możliwość wtórnego zanieczyszczenia



Ułatwienia w
zakresie
wymagań
higienicznych
dla...

WYMAGANIA G M P

Przechowywanie wyprodukowanej żywności

- Wyprodukowane środki spożywcze przechowujemy w sposób gwarantujący zabezpieczenie przed zanieczyszczeniem wtórnym i zachowaniem jakości odżywczej,
- Najwcześniej wyprodukowaną żywność należy wykorzystać w pierwszej kolejności

Ułatwienia w zakresie wymagań higienicznych dla produkcji żywności zwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw

Obowiązek opracowania receptury, która powinna zawierać:

- **wykaz składników użytych do produkcji**
- czy wszystkie pochodzą z własnej uprawy i kiedy zostały zebrane,
- czy zostały dostarczone od innego rolnika,
- czy zostały zakupione (np. przyprawy)



Ułatwienia w zakresie wymagań higienicznych dla produkcji żywności
niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem
surowców roślinnych z własnych upraw

Obowiązek opracowania receptury, która powinna zawierać:

➤ opis procesu (sposób przygotowania produktu)

- w tym czas i temperaturę obróbki cieplnej (np. etapu pasteryzacji soków)

!!! nie musi być pasteryzator (ważna jest temperatura, czas i higiena procesu pasteryzacji) !!!

- rodzaj opakowania (słoiki, woreczki z tworzywa sztucznego, pojemniki z tworzywa sztucznego, tacki styropianowe + folia spożywcza)

ze wskazaniem PARAMETRÓW KRYTYCZNYCH, które winny być monitorowane, np. czas pasteryzacji, temperatura chłodziarki wykorzystywanej do przetrzymywania środków spożywczych -metody postępowania, gdy parametr krytyczny nie zostanie spełniony (np. gdy nastąpi awaria chłodziarki, w której przetrzymujemy środki spożywcze)

Ułatwienia w zakresie wymagań higienicznych ...

Obowiązek opracowania receptury, która powinna zawierać:

- **warunki przechowywania surowców, gotowego wyrobu** (np. wymagania dot. temperatury przechowywania gotowego wyrobu – dot. zwłaszcza środków spożywczych nietrwałych, miejsce i czas przechowywania),
- **sposób znakowania gotowego produktu**
 - etykieta winna umożliwiać identyfikację środka spożywczego,
 - powinna być zgodna z obowiązującym prawem w tym zakresie,

Ułatwienia w zakresie wymagań higienicznych dla...

WYMAGANIA G M P

Znakowanie wyprodukowanych środków spożywczych

- Środki spożywcze wyprodukowane w warunkach domowych muszą być oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa
- Etykieta musi zawierać informacje umożliwiające identyfikację żywności, czyli:
 - Nazwa i adres wytwórcy,
 - Wykaz składników, w tym alergenów,
 - Termin przydatności do spożycia (może być ustalony na podstawie danych literaturowych – w zależności od skali produkcji)
 - Warunki przechowywania

Załącznik 2 do „Wytycznych...” zawiera wzór przykładowej etykiety oraz wykaz substancji, produktów powodujących alergię lub reakcję nietolerancji



Rolnicy zajmujący się RHD podlegają karze za brak przestrzegania wymagań w zakresie znakowania

Ułatwienia w zakresie wymagań higienicznych dla...

WYMAGANIA G M P

Transport wyprodukowanych środków spożywczych:

- Odnotowywano przypadki zbiorowych zatruc pokarmowych spowodowanych nieprawidłowym transportem żywności (np. przewóz żywności nietrwałej zbyt długo, latem, w temperaturze około 30°C, co skutkowało namnożeniem się mikroflory chorobotwórczej obecnej w wyjściowym środku spożywczym w nieznacznej ilości)

Poradnik 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



Główny Inspektorat Sanitarny
we współpracy z Panią dr hab. inż. Joanną Trafiałek – adiunkt i kierownik
studiów podyplomowych na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka
i Konsumpcji SGGW

Warszawa, grudzień 2017 r.

Na stronie Głównego Inspektoratu Sanitarnego
znajdują się

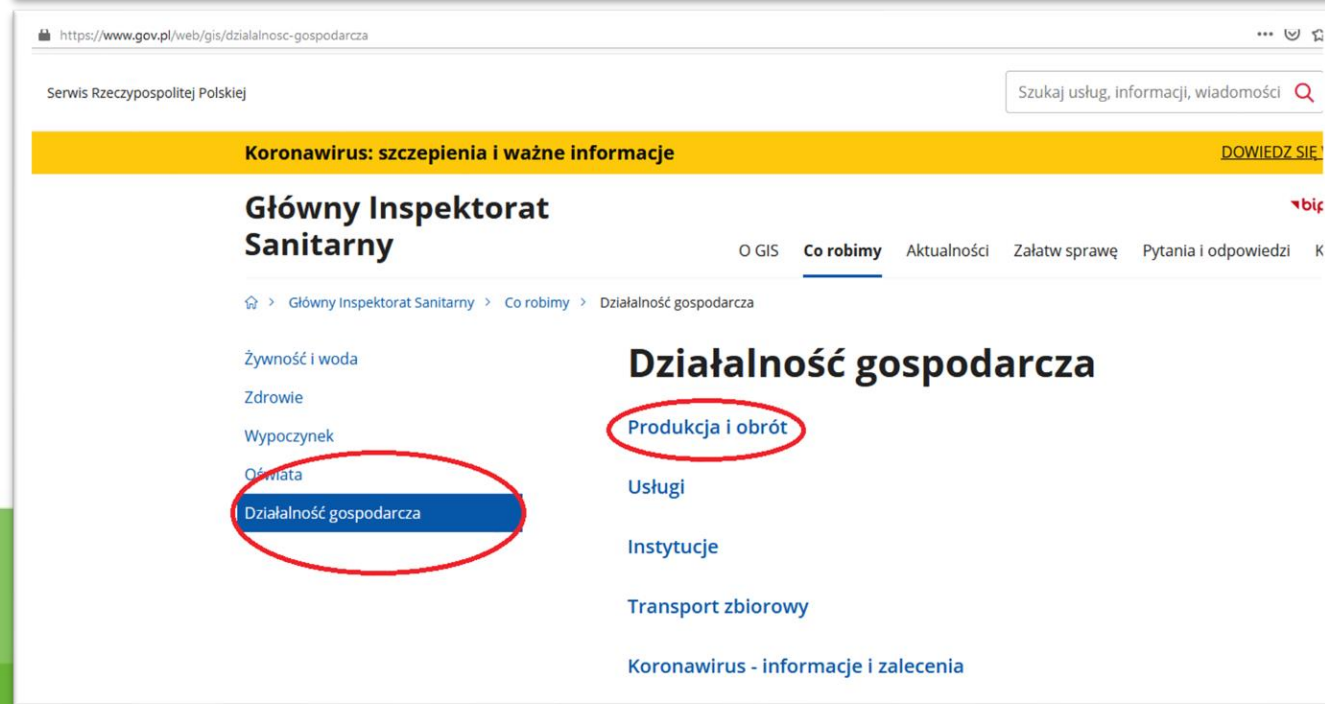
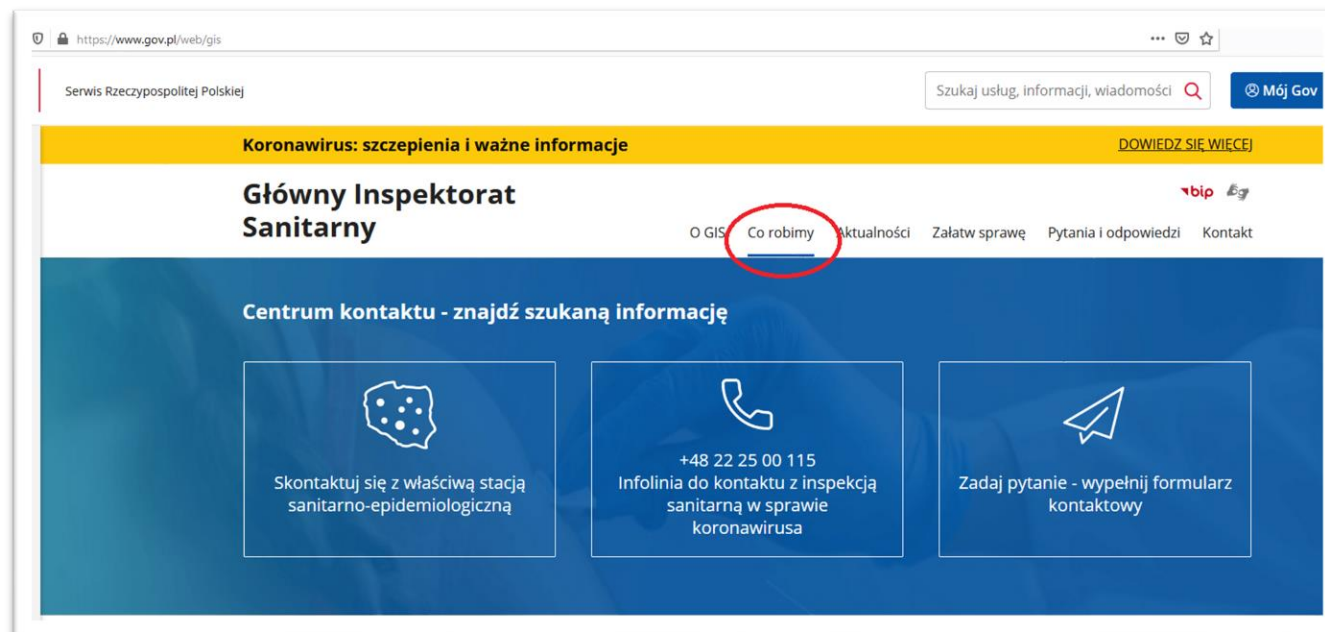
**wytyczne dobrej praktyki higienicznej i
produkcyjnej do stosowania przy produkcji w
warunkach domowych środków spożywczych
niezwierzęcego pochodzenia o niskim ryzyku.**

Wytyczne mogą być również stosowane przez
rolników prowadzących działalność w ramach RHD.

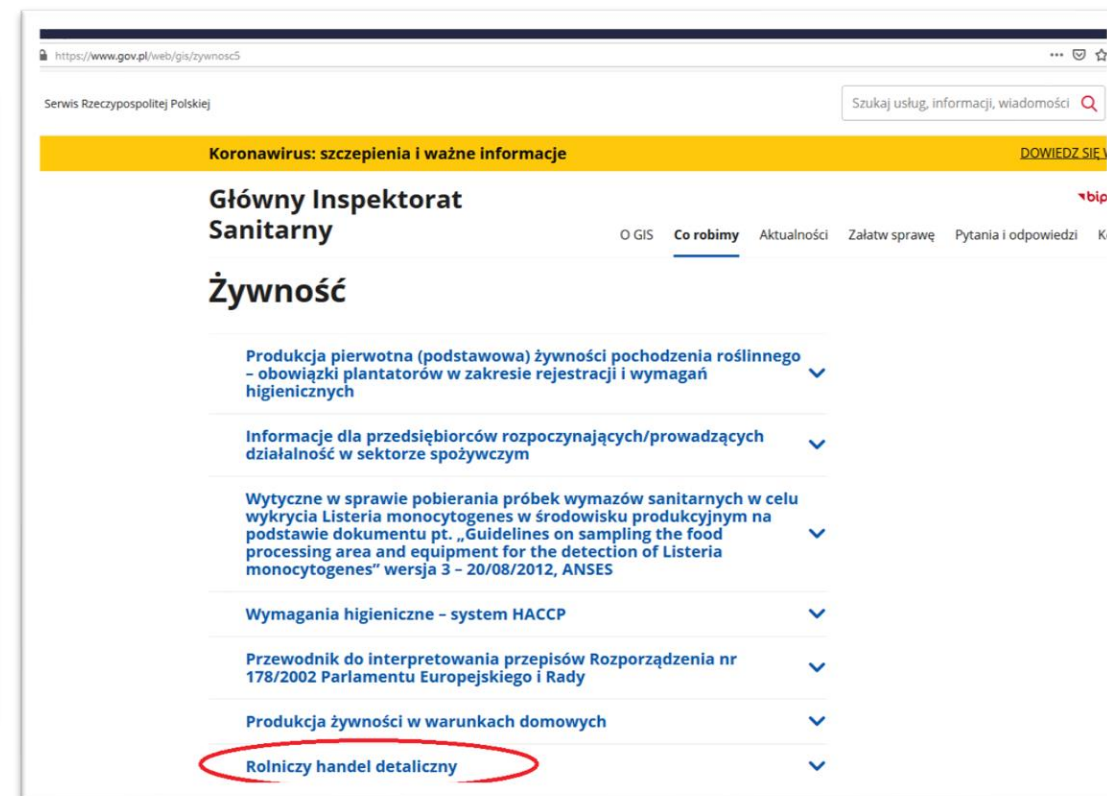
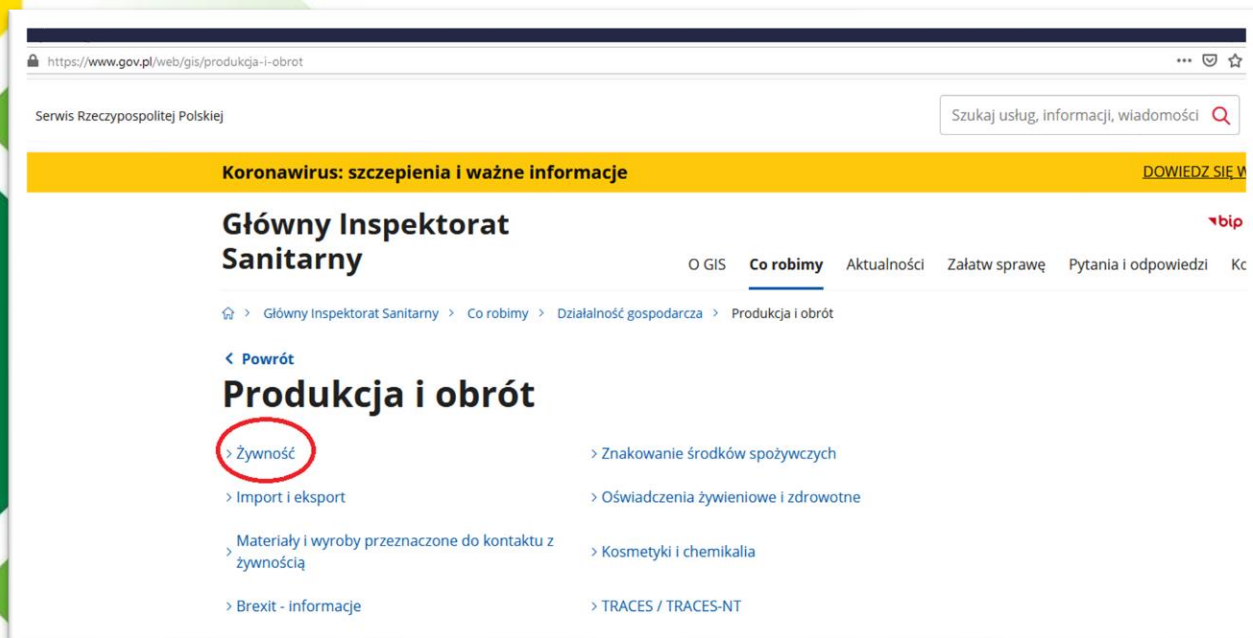
**Stanowią one jedynie materiały pomocnicze we
wdrażaniu podstawowych zasad higieny i
bezpieczeństwa żywności.**

Ścieżka dostępu

- 1) Należy wejść na stronę Głównego Inspektoratu Sanitarnego:
<https://www.gov.pl/web/gis>
- 2) Wybrać zakładkę **Co robimy**
- 3) Z kategorii, które pojawią się po lewej stronie należy wyszukać **Działalność gospodarcza**, po czym kliknąć w **Produkcja i obrót**



Ścieżka dostępu cd.



- 4) Po wybraniu kategorii **Żywność** pojawi się lista, na której należy wyszukać zagadnienie **Rolniczy handel detaliczny**

Ścieżka dostępu cd.

- 5) W materiałach, pod informacjami dot. Rolniczego handlu detalicznego, umieszczony został właściwy plik **poradnik_dobrej_praktyki_warunki_domowe** – Poradnik Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej przy produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych (...)

The screenshot shows the Polish Government Portal (Serwis Rzeczypospolitej Polskiej) with the URL <https://www.gov.pl/web/gis/zywnosc5>. The page contains information about the registration of food products and the requirements for the production of food of plant origin in domestic conditions. A red circle highlights the file **poradnik_dobrej_praktyki_warunki_domowe.pdf** (1.83MB) under the 'Materiały' section. Below the main content, there are two expandable sections: 'Uznanie wody jako naturalna woda mineralna' and 'Zintegrowany Wieloletni Plan Kontroli (MANCP)'.

https://www.gov.pl/web/gis/zywnosc5

Serwis Rzeczypospolitej Polskiej

Szukaj usług, informacji, wiadomości

- rozporządzenia MRIRW z dnia 23.12.2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r., poz. 29).

Podmiot prowadzący rolniczy handel detaliczny żywnością pochodzenia roślinnego powinien zarejestrować się we właściwej terenowo stacji sanitarno-epidemiologicznej.

Wzór wniosku o rejestrację RHD dla produktów pochodzenia roślinnego, który należy złożyć do terenowo właściwej powiatowej lub granicznej stacji sanitarno-epidemiologicznej, określa załącznik nr 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29.05.2007 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).

Podmioty prowadzące Rolniczy Handel Detaliczny muszą spełniać wymagania higieniczno-sanitarne określone w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych – załącznik II.

Przy wdrażaniu wymagań higieniczno-sanitarnych, pomocne mogą być „Wytyczne Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej przy produkcji żywności pochodzenia roślinnego w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw oraz w ramach rolniczego handlu detalicznego” – dostępne poniżej.

Wytyczne obejmują produkcję żywności z wykorzystaniem surowców roślinnych pochodzących z własnych upraw. Dotyczą one procesu produkcji/przetwarzania żywności, który odbywa się przy wykorzystaniu sprzętu i urządzeń gospodarstwa domowego w kuchni domowej z przeznaczeniem do wprowadzenia do obrotu żywności niskiego ryzyka.

Informacje dotyczące Rolniczego Handlu Detalicznego żywności pochodzenia zwierzęcego oraz żywności złożonej można znaleźć na stronie internetowej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi w zakładce: [Co robimy – informacje branżowe – Aktualności](#) dostępne [tutaj](#).

Materiały

poradnik_dobrej_praktyki_warunki_domowe
poradnik_dobrej_praktyki_warunki_domowe.pdf 1.83MB

Uznanie wody jako naturalna woda mineralna

Zintegrowany Wieloletni Plan Kontroli (MANCP)

Produkcja żywności na większą skalę*

- Produkcja i sprzedaż żywności w ilościach większych niż pozwala na to produkcja w domu oraz limity dla rolniczego handlu detalicznego np. mała przetwórnia owoców przy gospodarstwie powinna być prowadzona w odrębnych pomieszczeniach spełniających wymagania rozporządzenia nr 852/2004.
- Podmioty te **podlegają zatwierdzeniu i rejestracji** przez terenowo właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej

** Podstawa prawna ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r. poz. 1252) – art. 61- 64*

Okazjonalna sprzedaż żywności

Wymagania prawa żywnościowego, w tym obowiązek rejestracji nie dotyczy:

okazjonalnego przygotowywania przechowywania i podawania żywności przez osoby prywatne, sporadycznie i na małą skalę (np. pikniki, spotkania, wystawy, konkursy itp.)

Produkcja i sprzedaż żywności w sposób nieokazjonalny

Przepisy prawa żywnościowego dotyczą produkcji / obrotu żywnością, tam gdzie jest:

- pewna ciągłość
- pewien stopień organizacji

Np. stała lub sezonowa produkcja domowa żywności i jej sprzedaż w lokalnym sklepie, produkcja żywności w wynajętych pomieszczeniach (np. w stołówce szkolnej) np. pierogów, ciast, które są sprzedawane klientom lub do sklepów.



Koła gospodyń wiejskich Propozycje działalności

- **Zgłoszenie przed festynem**
- Zgodnie z przepisami *ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia* przedsiębiorca powinien poinformować właściwego terenowo PPIS o zamiarze uruchomienia tymczasowego punktu gastronomicznego (tj. złożyć wniosek o zatwierdzenie) co najmniej 14 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności (przed dniem imprezy okolicznościowej np. festynem).
Rozdział II zał II może być bez bieżącej wody)



Koła gospodyń wiejskich Propozycje działalności

- **Zgłoszenie przed festynem**
- Podstawą do wydania decyzji zatwierdzającej tymczasowej jest przedstawiony przez przedsiębiorcę szczegółowy opis miejsca, w którym prowadzona będzie ww. działalność (tj. należy podać czy działalność będzie prowadzona w namiocie gastronomicznym, pawilonie itp.; jakie wyposażenie będzie używane, czy będą wykorzystywane urządzenia grzewcze i chłodnicze, zamykane pojemniki, czy będzie zapewniony dostęp do bieżącej wody, na jakim terenie np. na trawie, na utwardzonej powierzchni; informacje dot. postępowania z odpadami itp.).
- Ponadto w przypadku gdy, przedsiębiorca będzie korzystał z półproduktów przygotowanych np. w stołówce szkolnej powinna zostać dołączona również decyzja zatwierdzająca dla tego zakładu.



Koła gospodyń wiejskich Propozycje działalności

- Korzystanie ze stołówki szkolnej w gminie

- ✓ **Umowa ze stołówką** – w której określono, w jakim dniu, w jakich godzinach, w jakim zakresie;
- ✓ **Oświadczenie o zapoznaniu się i przestrzeganiu wymagań higieniczno-sanitarnych** - Lider Koła Gospodyń Wiejskich powinien przeszkolić w tym zakresie pozostałych członków (*poradniki higieny produkcji żywności, szkolenia*);

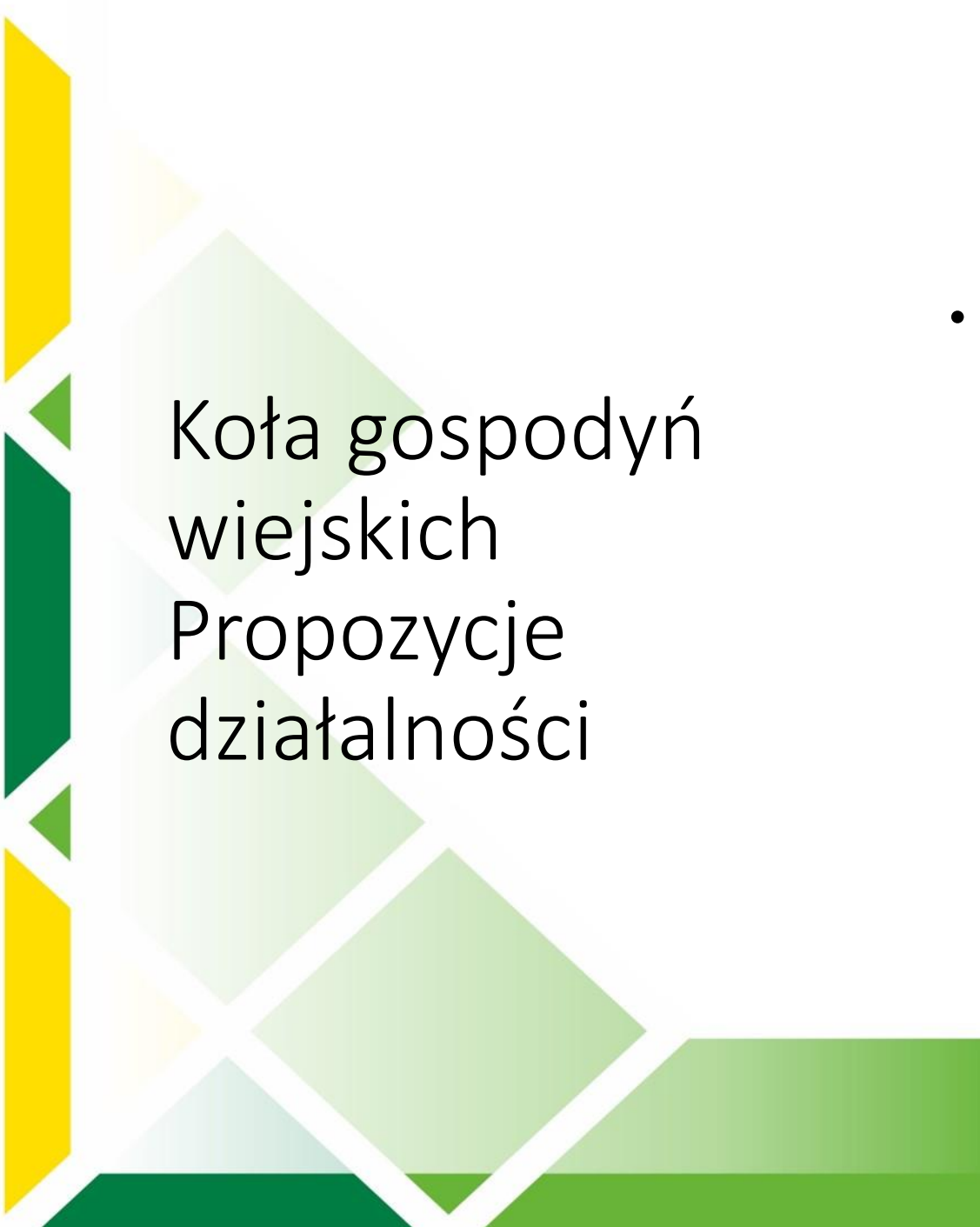
Higiena osobista – osoby przygotowujące żywność i prowadzące sprzedaż muszą przestrzegać podstawowych zasad higieny (używanie czystej odzieży, zabezpieczenie włosów, korzystanie z wydzielonych toalet, mycie rąk).

Prowadzący sprzedaż ma obowiązek posiadać ww. dokumenty (umowę ze stołówką i oświadczenie) do wglądu dla PPIS w czasie trwania imprezy.



Koła gospodyń wiejskich Propozycje działalności

- **Produkcja pod egidą koła gospodyń wiejskich**
 - ✓ **Lider i członkowie Koła Gospodyń Wiejskich** - przeszkoleni w zakresie higieny produkcji żywności;
 - ✓ **Wyznaczone pomieszczenie** przy świetlicy lub w remizie (odpowiednio wyposażone, dostęp do bieżącej wody, urządzenia chłodnicze itd.);
 - ✓ **Musi być zgłoszona** - należy złożyć wniosek o zatwierdzenie i rejestrację obiektu do PPIS;
 - ✓ **Nie pełna produkcja** – skupiamy się na jednym asortymencie – np. ciasta, pierogi czy zupy itp.



Koła gospodyń wiejskich Propozycje działalności

- **Asortyment na festynie**

- ✓ Produkcję żywności rozpoczynamy na przykład w środę, podczas gdy festyn ma się odbyć w sobotę, wytworzone produkty mrozimy – musimy więc pamiętać o odpowiednim oznakowaniu, etykieta powinna zawierać następujące informacje:

- **nazwa,**
- **data produkcji,**
- **przez kogo przygotowana.**



Koła gospodyń wiejskich Propozycje działalności

- Pochodzenie surowców i identyfikowalność

- ✓ Na czas trwania festynu (lub innej imprezy okolicznościowej) i kilka dni po nim wszystkie etykiety surowców powinny być dostępne dla Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego – **informacja „z czego i co” zostało przygotowane.**

Ważne! Dane te są niezbędne przy postępowaniu w razie zatrucia pokarmowego.



Koła gospodyń wiejskich Propozycje działalności

- Transport

- ✓ Często zdarza się, że żywność przewożona jest na tylnym siedzeniu samochodu, gdzie wcześniej przewożony był pies – musimy pamiętać o zabezpieczeniu środków spożywczych przed zanieczyszczeniem i zakażeniem, pojazd powinien być utrzymywany w czystości. Ponadto żywność należy przewozić w zamkniętych pojemnikach oraz należy pomyśleć o zakupie termotoreb, które dodatkowo utrzymują temperaturę.



Koła gospodyń wiejskich Propozycje działalności

- **Przechowywanie na stoiskach**
 - ✓ Przygotowane potrawy nie powinny być przechowywane pod ladą – na czas trwania festynu należy zapewnić prawidłowe warunki do przechowywania oferowanej żywności, zabezpieczające przed zanieczyszczeniem (np. zamykane pojemniki) oraz gwarantujące właściwą temperaturę (urządzenia chłodnicze)

Koła gospodyń wiejskich

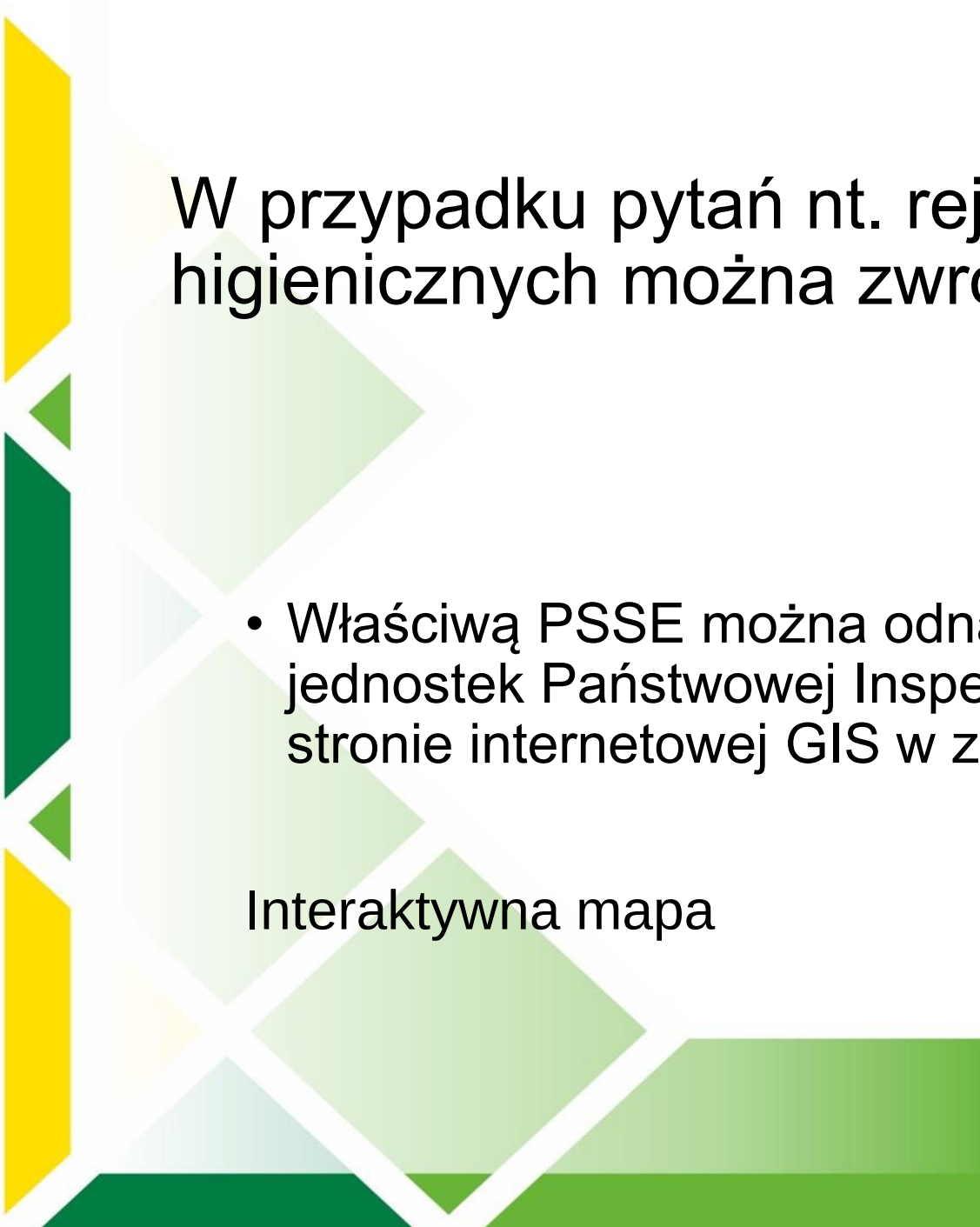
Propozycja działalności

Zgodnie z aktualnym stanem prawnym, osoba rozpoczynająca działalność w zakresie produkcji żywności w kuchni domowej zobowiązana jest do rejestracji prowadzonej przez siebie działalności.

W przypadku Koła gospodyń wiejskich członkowie mogą ale nie muszą osobno rejestrować prowadzonej działalności w zakresie produkcji domowej.

Koło gospodyń wiejskich może m.in.:

- podpisać stosowną umowę z daną szkołą i wykorzystywać jej kuchnię na potrzeby swojej działalności, ale dopiero po zakończeniu produkcji posiłków dla uczniów;
- wygospodarować jakieś pomieszczenie remiza/ świetlica (spełniające wymagania dla produkcji domowej) i w nim prowadzić swoją działalność.



W przypadku pytań nt. rejestracji, wymagań higienicznych można zwrócić się do terenowej PSSE

- Właściwą PSSE można odnaleźć za pomocą wyszukiwarki jednostek Państwowej Inspekcji Sanitarnej, która znajduje się na stronie internetowej GIS w zakładce „Kontakt”.

<https://gis.gov.pl>

Interaktywna mapa



Dziękuję za uwagę

Odwiedź portal KSOW – www.ksow.pl

Zostań Partnerem Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich.