

SPRZEDAŻ I PRZETWÓRSTWO

PRODUKTÓW ROLNYCH NA POZIOMIE GOSPODARSTWA

jak to robić zgodnie z prawem?

(stan prawny na koniec 2014 roku)



Powiatowe Zespoły Doradców

1. 59-700 Bolesławiec
ul. Sierpnia '80 17
tel./faks 75 732 69 17
pzd.boleslawiec@dodr.pl
2. 59-225 Chojnów
ul. Reja 8
tel. 76 818 19 41
faks 76 818 84 00
pzd.chojnow@dodr.pl
3. 58-200 Dzierżonów
ul. Świdnicka 38 pok. 212
tel./faks 74 831 28 92
pzd.dzierzoniow@dodr.pl
4. 56-200 Góra
ul. Wrocławska 54
tel./faks 65 543 24 41
pzd.gora@dodr.pl
5. 67-200 Głogów, ul. Folwarczna 53
tel./faks 76 833 43 88
pzd.glogow@dodr.pl
6. 59-400 Jawor, ul. Rapackiego 5
tel./faks 76 870 32 64
pzd.jawor@dodr.pl
7. 58-500 Jelenia Góra
ul. Morcinka 33A
tel./faks 75 755 30 81
pzd.jgora@dodr.pl
8. 58-400 Kamienna Góra
ul. H. Sienkiewicza 6a
tel./faks 75 744 78 52
pzd.kgora@dodr.pl
9. 57-300 Kłodzko, ul. Okrzei 6
tel./faks 74 867 38 01
pzd.klodzko@dodr.pl
10. 59-800 Lubań
ul. Karola Miarki 1
tel./faks 75 722 34 61
pzd.luban@dodr.pl
11. 59-300 Lubin,
ul. Kisielewskiego 6
tel./faks 76 844 74 07
pzd.lubin@dodr.pl
12. 59-600 Lwówek Śląski
ul. Wojska Polskiego 25c
tel./faks 75 782 21 36
pzd.lwowek@dodr.pl
13. 56-300 Milicz
ul. Kopernika 3
tel./faks 71 384 21 59
pzd.milicz@dodr.pl
14. 56-400 Oleśnica
ul. Wiejska 2
tel./faks 71 314 93 63
pzd.olesnica@dodr.pl
15. 55-200 Oława, ul. 3 Maja 1
tel./faks 71 313 94 81
tel. 607 307 456
pzd.olawa@dodr.pl
16. 59-100 Polkowice, ul. Legnicka 15
tel./faks 76 845 46 93
pzd.polkowice@dodr.pl
17. 57-100 Strzelin, ul. Ząbkowicka 31
tel./faks 71 392 04 56
pzd.strzelin@dodr.pl
18. 55-300 Środa Śląska
ul. Wrocławska 2
tel./faks 71 317 29 59
pzd.sroda@dodr.pl
19. 58-100 Świdnica
ul. Wałbrzyska 25/27
tel. 74 852 20 21,
faks 74 852 36 11
pzd.swidnica@dodr.pl
20. 55-100 Trzebnica
pl. Piłsudskiego 1
tel./faks 71 312 16 83
pzd.trzebnica@dodr.pl
21. 58-300 Wałbrzych
ul. B. Chrobrego 14
tel./faks 74 842 62 72
pzd.walbrzych@dodr.pl
22. 56-100 Wołów
pl. Piastowski 2
tel./faks 71 389 11 48
pzd.wolow@dodr.pl
23. 53-033 Wrocław
ul. Zwycięska 8
tel. 71 339 80 21/2
(wew. 153, 241
lub 242)
pzd.wroclaw@dodr.pl
24. 57-200 Ząbkowice Śląskie
ul. Daleka 19
tel./faks 74 815 17 51
pzd.zabkowice@dodr.pl
25. 59-900 Zgorzelec
ul. Bohaterów II Armii WP 8 b
tel./faks 75 778 72 06
pzd.zgorzelec@dodr.pl
26. 59-500 Złotoryja
ul. Basztowa 12
tel./faks 76 878 35 42
pzd.zlotoryja@dodr.pl

Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu

ul. Zwycięska 8, 53-033 Wrocław

centrala: 71 339 80 21 (22)

sekretariat: tel. 71 339 86 56, faks: 71 339 79 12

e-mail: sekretariat@dodr.pl

www.dodr.pl

Zgodnie z przepisami prawa żywnościowego, bezpieczeństwo zdrowotne żywności musi być zapewnione w całym łańcuchu żywnościowym, na wszystkich etapach, począwszy od produkcji podstawowej w gospodarstwie rolnym. Podstawowe rozporządzenie WE nr 178/2002, z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności obowiązuje bezpośrednio we wszystkich państwach członkowskich. Rozporządzenie to zostało uzupełnione przez szczegółowe akty prawne, czyli:

- **Rozporządzenie (WE) Nr 183/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 12 stycznia 2005 r. ustanawiające wymagania dotyczące higieny pasz ustanawiające
- **Rozporządzenie (WE) Nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych,
- **Rozporządzenie (WE) Nr 853/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.

Celem strategii bezpieczeństwa żywności jest:

- zapewnienie bezpieczeństwa żywności na przestrzeni całego łańcucha żywnościowego, począwszy od produkcji pierwotnej, a kończąc na stole konsumenta,
- zmniejszenie ryzyka zatrucia i zakażeń pokarmowych oraz chorób powstających na wskutek spożycia żywności skażonej mikrobiologicznie, chemicznie i fizycznie,
- zapewnienie skutecznego i sprawnego systemu sprawowania urzędowej kontroli żywności.

Prawo żywnościowe UE zakłada, że niezbędne jest zapewnienie bezpieczeństwa żywności począwszy od produkcji podstawowej. Dlatego przepisy prawa żywnościowego stosuje się na wszystkich etapach obrotu żywnością, czyli podczas produkcji, przetwarzania i dystrybucji.

W niektórych przypadkach, w prawie żywnościowym przewidziano odstąpienia od wymagań dotyczących produkcji żywności. Odstąpienia z tego zakresu określone prawem UE odnoszą się jedynie do:

- 1) dostaw bezpośrednich żywności, które dotyczą dostaw małych ilości surowców dokonywanych bezpośrednio przez producenta do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego. Dotyczy to produktów pierwotnych pochodzenia roślinnego, takich jak zboża, owoce, warzywa, zioła, grzyby uprawne, kapusta kiszona, suszone owoce oraz pozostałych surowców pochodzących z dokonywanych osobiście zbiorów ziół i runa leśnego, dostaw żywności pochodzenia zwierzęcego prowadzących sprzedaż konsumentom końcowym pod warunkiem, że dostawy te stanowią zgodnie z prawem krajowym sprzedaż bezpośrednią lub działalność marginalną, lokalną i ograniczoną,
- 2) tradycyjnych metod, na każdym etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności, przedsiębiorstw zlokalizowanych w regionach o szczególnych ograniczeniach geograficznych oraz w przypadku innych zakładów wyłącznie w zakresie konstrukcji, organizacji i wyposażenia zakładów.

DOSTAWY BEZPOŚREDNIE

Producenci rolni, którzy wprowadzają na rynek produkty roślinne pochodzące z własnych gospodarstw, są zobowiązani do przestrzegania rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych z dnia 6 czerwca 2007 r., które określa zakres działalności prowadzonej w ramach dostaw bezpośrednich oraz szczegółowe wymagania higieniczne dla tej działalności.

Dostawy bezpośrednie mogą obejmować produkty produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego:

- pochodzące wyłącznie z własnych upraw i hodowli, takie jak zboża, owoce, warzywa, zioła, grzyby itp.
- zbierane w ich naturalnym środowisku np. grzyby, jagody, zioła itp.

Na poziomie produkcji podstawowej produkty mogą być transportowane, składowane i obsługiwane pod warunkiem, że nie wpływa to

w sposób znaczący na zmianę ich charakteru. Możliwe jest mycie warzyw, usuwanie liści, sortowanie owoców, suszenie i czyszczenie zbóż, itp.

Poza zakres produkcji podstawowej wykracza już obieranie, krojenie, pakowanie warzyw, produkcja sera, soków owocowych, pakowanie jaj itp. Działania te wchodzą w obszar przetwórstwa i muszą spełniać dodatkowe wymagania prawa żywnościowego.

Dostawy bezpośrednie obejmują również środki spożywcze pochodzące z produktów produkcji pierwotnej w postaci kiszzonej lub suszonej.

Obszar i miejsce prowadzenia sprzedaży

Dostawy bezpośrednie mogą być realizowane wyłącznie przez rolnika bezpośrednio konsumentowi końcowemu, np. przy bramie gospodarstwa, na lokalnym targu lub do lokalnego sklepu detalicznego, bądź lokalnej restauracji. Zgodnie z prawem działalność ta może być prowadzona na terenie województwa, w którym znajduje się gospodarstwo lub na terenie województw przyległych.

Wielkość obrotu w ramach dostaw bezpośrednich nie może przekraczać:

- wielkości plonów poszczególnych surowców uzyskanych w skali roku w danym gospodarstwie rolnym,
- ilości surowców pochodzących z dokonywanych osobiście zbiorów ziół i runa leśnego.

Wymagania higieniczne

Rolnicy prowadzący dostawy bezpośrednie muszą pamiętać o obowiązku zapewnienia odpowiednich warunków higienicznych na wszystkich etapach produkcji. Wymagania higieniczne zostały określone w części A załącznika I Rozporządzenia WE Nr 852/2004.

W celu spełnienia tych wymagań, producenci i dystrybutorzy żywności są zobowiązani do podejmowania działań i przestrzegania następujących zasad:

- utrzymania w czystości oraz w miarę potrzeby (po wyczyszczeniu) dezynfekowania we właściwy sposób obiektów, wyposażenia, pojemników, skrzyń, pojazdów,

- zapewnienia w miarę potrzeby higienicznych warunków produkcji, transportu i składowania oraz czystości produktów roślinnych,
- używania wody pitnej lub czystej wody, w każdym przypadku, gdy jest to niezbędne do zapobieżenia zanieczyszczeniu,
- zapewnienia, że personel przetwarzający środki spożywcze jest dobrego zdrowia i przechodzi szkolenie na temat ryzyka zdrowotnego – w zakresie, w jakim to możliwe, zapobiegania, aby zwierzęta lub szkodniki spowodowały zanieczyszczenie produktów,
- składowania i przetwarzania odpadów i substancji niebezpiecznych w taki sposób, aby zapobiegać zanieczyszczeniu,
- uwzględnienia wyników wszelkich właściwych analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od roślin lub innych próbkach, które są istotne dla ludzkiego zdrowia,
- właściwego używania środków ochrony roślin i biocydów, zgodnie z wymogami ustawodawstwa.

Gospodarstwa prowadzące sprzedaż produktów żywnościowych pochodzenia roślinnego mają obowiązek prowadzenia i przechowywania dokumentacji kontroli zagrożeń w zakresie:

- użycia środków ochrony roślin i biocydów,
- występowania szkodników lub chorób, które mogą zagrozić bezpieczeństwu produktów pochodzenia roślinnego oraz
- wyników wszelkich analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od roślin lub innych próbkach istotnych ze względu na zdrowie ludzkie.

Prowadzący obrót żywnością udostępnia informacje zawarte w tej dokumentacji właściwemu organowi i (na wniosek) przedsiębiorstwom sektora spożywczego.

Sprzedaż produktów pochodzenia roślinnego musi być prowadzona w taki sposób, aby produkty były zabezpieczone przed zanieczyszczeniem i bezpośrednim kontaktem z ziemią. Urządzenia, sprzęt, wyposażenie, które mogą znaleźć się w bezpośrednim kontakcie z żywnością, powinny być:

- w stanie technicznym i higienicznym gwarantującym spełnienie wymagań zdrowotnych żywności,

- czyszczone i dezynfekowane z częstotliwością niezbędną do zapewnienia bezpieczeństwa środków spożywczych.

Na poziomie produkcji podstawowej, produkty przygotowywane do sprzedaży można poddawać zabiegom które wpływają na ich lepszą prezentację, jak mycie warzyw, usuwanie liści, sortowanie i suszenie nasion. Zabiegi te muszą być wykonywane wyłącznie przy użyciu wody pitnej. W pomieszczeniach i magazynach, w których przechowuje się produkty, należy zapewnić odpowiednią temperaturę, wilgotność oraz zabezpieczyć je przed dostępem szkodników.

Produkty żywnościowe pochodzenia roślinnego można sprzedawać przy użyciu ruchomych środków transportu. W tym celu należy obiekty, urządzenia ruchome i środki transportu zarejestrować w państwowym powiatowym inspektoracie sanitarnym, właściwym dla miejsca prowadzenia działalności. Wymagania, jakie muszą spełnić te urządzenia, określa rozdział IV, załącznik II Rozporządzenia 852/2004. Sprzedaż produktów pochodzenia roślinnego z ruchomych punktów musi być prowadzona w taki sposób, aby produkty były zabezpieczone przed zanieczyszczeniem, urządzenia, sprzęt, wyposażenie, które mogą znaleźć się w bezpośrednim kontakcie z żywnością, powinny być w stanie technicznym i higienicznym gwarantującym spełnienie wymagań zdrowotnych żywności. W miejscu prowadzenia sprzedaży musi być zapewniony dostęp do wody oraz zabezpieczony sposób uzupełniania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Środki transportu muszą być utrzymane w czystości, dobrym stanie technicznym i właściwie czyszczone, aby uniemożliwić zanieczyszczenie środków spożywczych.

Rejestracja

W myśl obowiązków wynikających z przepisów Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, przedsiębiorcy produkujący lub wprowadzający do obrotu żywność pochodzenia niezwierzęcego oraz produkty pochodzenia zwierzęcego nieobjęte urzędową kontrolą Inspekcji Weterynaryjnej, są zobowiązani do złożenia wniosku o zatwierdzenie i rejestrację zakładu do właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego.

Rolników realizujących dostawy bezpośrednio obowiązuje rejestracja na podstawie wniosku o wpis do rejestru składanego do Powiatowego

wej Inspekcji Sanitarnej, właściwej ze względu na miejsce prowadzonej działalności.

Wniosek składany przez rolnika zawiera:

- imię, nazwisko, adres,
- określenie zakresu działalności, która ma być prowadzona, w tym rodzaju żywności, która ma być przedmiotem obrotu,
- określenie lokalizacji gospodarstwa.

Do wniosku należy dołączyć zaświadczenie o wpisie do ewidencji gospodarstw rolnych, w rozumieniu przepisów o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności, zawierające numer identyfikacyjny.

Działalność w ramach dostaw bezpośrednich jest działalnością rolniczą, nie podlega więc opodatkowaniu podatkiem dochodowym od osób fizycznych ani zgłoszeniu w organie podatkowym.

SPRZEDAŻ BEZPOŚREDNIA PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO

Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego reguluje Ustawa o produktach pochodzenia zwierzęcego z 16 grudnia 2005 r. oraz rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej z 29 grudnia 2006 r. Przepisy te określają wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji i przez produkty pochodzenia zwierzęcego przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej oraz dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej, a także wielkość, zakres i obszar produkcji produktów przeznaczonych do sprzedaży tego rodzaju.

Sprzedażą bezpośrednią mogą być objęte wyłącznie produkty własne, wyprodukowane przez podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej.

Działalność w ramach sprzedaży bezpośredniej produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego w całości podlega nadzorowi Inspekcji Weterynaryjnej.

Sprzedaż bezpośrednia obejmuje:

Produkty produkcji pierwotnej pochodzenia zwierzęcego, w szczególności:

- tuszki drobiowe w ilości do 50 szt. tygodniowo indyków lub gęsi i do 200 szt. tygodniowo pozostałych gatunków drobiu,
- tuszki zajęczaków w ilości do 100 szt. tygodniowo,
- mleko surowe do 1000 l tygodniowo i surową śmietanę w ilości do 500 l tygodniowo,
- żywe ślimaki lądowe, z gatunków wymienionych w rozporządzeniu,
- jaja konsumpcyjne w ilości od 350 do 2 450 szt. tygodniowo,
- produkty pszczele nieprzetworzone, takie jak miód, pyłek pszczeli, pierzga, mleczko pszczele,
- tusze grubej zwierzyny łownej nieoskórowanej oraz tuszki drobnej zwierzyny łownej niewypatroszonej po odstrzale wykonanym zgodnym z prawem łowieckim,
- produkty rybołówstwa żywe lub schłodzone w kształcie zachowującym ich pierwotną budowę anatomiczną lub po uśmierceniu, wykrwawieniu, odgłowieniu, usunięciu płetw i wypatroszeniu.

Obszar i miejsce prowadzenia sprzedaży

Produkty pochodzenia zwierzęcego przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej można sprzedawać konsumentowi końcowemu w miejscach prowadzenia sprzedaży bezpośredniej, w tym znajdujących się na terenie gospodarstw rolnych lub na targowiskach, a także do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego.

Sprzedaż bezpośrednią można też prowadzić ze specjalistycznych środków transportu, przy zachowaniu wymagań rozporządzenia.

Sprzedaż może się odbywać na obszarze województwa, w którym prowadzona jest produkcja lub na obszarze sąsiadujących z nim województw. Jeżeli sprzedaż ma być prowadzona na obszarze powiatu innego niż ten, w którym prowadzona jest produkcja, producent ma obowiązek poinformowania powiatowego lekarza weterynarii właściwego ze względu na miejsce prowadzenia sprzedaży, w terminie 7 dni przed jej rozpoczęciem.

Wymagania sanitarne

Producenci zajmujący się produkcją podstawową muszą przestrzegać przepisów prawnych w zakresie kontroli zagrożeń dotyczących zanieczyszczeń z powietrza, ziemi, wody, paszy, nawozów, weterynaryjnych produktów leczniczych, środków ochrony roślin, składowania, przetwarzania i unieszkodliwiania odpadów mających wpływ na zdrowie ludzkie oraz przepisów dotyczących ochrony zdrowia zwierząt i ich dobrostanu, zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej.

Rozporządzenie szczegółowo określa:

- wymagania, jakie powinny spełniać pomieszczenia, w których produkuje się lub sprzedaje produkty pochodzenia zwierzęcego przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej,
- wymagania, jakie powinny spełniać osoby mające kontakt z produktami pochodzenia zwierzęcego przy wykonywaniu czynności związanych ze sprzedażą bezpośrednią,
- warunki przechowywania i transportu oraz zasady pakowania i znakowania produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej.

Wymagania dla miejsc sprzedaży bezpośredniej

Pomieszczenia, w których produkuje się lub sprzedaje produkty pochodzenia zwierzęcego, przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, powinny być skonstruowane w sposób zapewniający przestrzeganie zasad higieny oraz wyposażone w sprzęt i urządzenia zapewniające ochronę przed gromadzeniem się zanieczyszczeń i przestrzeganie zasad higieny, wentylację wykluczającą powstawanie skroplin na ścianach i sufitach oraz na powierzchni urządzeń oraz naturalne lub sztuczne oświetlenie niepowodujące zmiany barw produktów.

W pomieszczeniu musi być dostęp do bieżącej ciepłej i zimnej wody, przeznaczonej do spożycia przez ludzi, w ilości wystarczającej do celów produkcyjnych i sanitarnych.

Pomieszczenia muszą być zabezpieczone przed dostępem zwierząt, w szczególności owadów, ptaków i gryzoni, a także mieć ściany, posadzki, sufity, szczelne drzwi i okna w dobrym stanie technicznym, łatwe do czyszczenia i dezynfekcji.

Ponadto należy stworzyć możliwość zmiany odzieży własnej na odzież roboczą lub ochronną, zmiany obuwia oraz oddzielnego przechowywania odzieży własnej.

W miejscach prowadzenia sprzedaży bezpośredniej należy zapewnić:

- wyodrębnione miejsce na sprzęt i środki do czyszczenia i dezynfekcji,
- co najmniej jedną umywalkę przeznaczoną do mycia rąk, z ciepłą i zimną wodą, zaopatrzoną w środki do mycia rąk i ich higienicznego suszenia,
- toaletę spłukiwaną wodą, której drzwi wejściowe nie otwierają się bezpośrednio do pomieszczenia, w którym znajdują się produkty pochodzenia zwierzęcego, wyposażoną w naturalną lub mechaniczną wentylację lub toaletę spłukiwaną wodą, zlokalizowaną w pobliżu miejsca produkcji lub miejsca prowadzenia sprzedaży bezpośredniej oraz wyposażoną w naturalną lub mechaniczną wentylację.

Rejestracja

Podmioty zamierzające prowadzić działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego, przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, podlegają rejestracji.

Rejestracja odbywa się na wniosek składany do powiatowego lekarza weterynarii, w terminie 30 dni przed rozpoczęciem działalności.

Wniosek zawiera:

- imię, nazwisko, miejsce zamieszkania i adres albo nazwę, siedzibę i adres wnioskodawcy,
- określenie rodzaju i zakresu działalności, która ma być prowadzona, w tym rodzaj produktów pochodzenia zwierzęcego, które mają być przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej,
- określenie lokalizacji podmiotu, w którym ma być prowadzona działalność.

Do wniosku należy dołączyć projekt technologiczny (zgodny z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 18 marca 2013 r. w sprawie wymagań, jakie powinien spełniać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produk-

cji produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. 2013 nr 0 poz. 434)), zawierający wyłącznie część opisową, a w szczególności:

- 1) określenie rodzaju działalności, z uwzględnieniem rodzaju surowców oraz rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego, które będą produkowane w zakładzie,
- 2) dane dotyczące maksymalnej tygodniowej zdolności produkcyjnej zakładu, a w przypadku produkcji produktów pszczelich nieprzetworzonych – dane o maksymalnej rocznej zdolności produkcyjnej,
- 3) określenie systemu dostawy wody,
- 4) opis sposobu przechowywania odpadów i ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego,
- 5) wskazanie planowanej lokalizacji zakładu.

Działalność w ramach sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego jest działalnością rolniczą, nie podlega więc opodatkowaniu podatkiem dochodowym od osób fizycznych ani zgłoszeniu w organie podatkowym.

PRZETWÓRSTWO I SPRZEDAŻ PRODUKTÓW PRZETWORZONYCH

Produkty podstawowe, które w gospodarstwie mogą być przedmiotem sprzedaży bezpośredniej, mogą być również przetwarzane w tym gospodarstwie. Np. mleko surowe jest przetwarzane na ser, z owoców produkuje się sok, ze zboża wytwarzana jest mąka i wypiekany chleb itp. Takie operacje leżą poza działalnością związaną z produkcją podstawową i tym samym podlegają bardziej rozbudowanym wymaganiom prawnym.

Przetwarzanie produktów rolnych i sprzedaż przetworów niezależnie od skali i miejsca sprzedaży jest działalnością gospodarczą i jako taka wymaga wpisu do rejestru przedsiębiorców w Krajowym Rejestrze Sądowym albo do Ewidencji Działalności Gospodarczej oraz zgłoszenia w organie podatkowym oraz prowadzenia działalności zgodnie z przepisami:

- Ustawa z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz. U. 2010 r. nr 51, poz. 307)
- Ustawa z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. 2004 nr 173 poz. 1807)

- Ustawa z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. 2004 nr 54 poz. 535)

Przepisy rozporządzenia (WE) nr 852/2004 określają, że przedsiębiorstwa sektora spożywczego uczestniczące w którymkolwiek etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności po etapie produkcji podstawowej oraz powiązanych działaniach powinny przestrzegać ogólnych wymogów higieny ustanowionych w załączniku nr II tego rozporządzenia.

Rozpoczęcie działalności w ramach określonych działań na rynku spożywczym należy zgłaszać do służb kontrolnych. Należą do nich:

- Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz, w zależności od rodzaju używanych surowców, odpowiednio:
- Inspekcja Weterynaryjna w zakresie bezpieczeństwa produktów pochodzenia zwierzęcego
- Państwowa Inspekcja Sanitarna w odniesieniu do pozostałych środków spożywczych niezwierzęcego pochodzenia, w zakresie rejestracji i zatwierdzania zakładów.

Działalność marginalna, lokalna i ograniczona

Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej z dnia 8 czerwca 2010 (Dz. U. z 2010 nr 113, poz. 753) gospodarstwa rolne i inne podmioty przetwórcze w zakresie produktów pochodzenia zwierzęcego mogą korzystać z nieco bardziej liberalnych przepisów sanitarnych pod warunkiem, że będą produkować ograniczone ilości ściśle określonych produktów i działać na ograniczonym terytorium.

Podmioty mogą prowadzić sprzedaż produktów pochodzenia zwierzęcego konsumentowi końcowemu oraz dostawy tych produktów do innych zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego.

Działalność marginalna, lokalna i ograniczona obejmuje:

1. rozbiór świeżego mięsa wołowego, wieprzowego, baraniego, koziego, końskiego, drobiowego lub zajęczaków lub
2. rozbiór świeżego mięsa zwierząt łownych lub
3. rozbiór świeżego mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych lub
4. produkcję mięsa mielonego, surowych wyrobów mięsnych lub
5. produkcję produktów mięsnych, w tym gotowych posiłków (potraw) wyprodukowanych z mięsa lub
6. produkcję obrobionych lub przetworzonych produktów rybołówstwa lub
7. produkcję produktów mlecznych wyprodukowanych z mleka pozyskanego w gospodarstwie produkcji mleka w rozumieniu przepisów rozporządzenia nr 853/2004 lub w gospodarstwie rolnym, w którym jest prowadzona działalność w zakresie produkcji mleka surowego lub surowej śmietany, przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej,

Nie ma ograniczenia wielkości produkcji i sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego w miejscu produkcji konsumentowi końcowemu.

Natomiast w przypadku, gdy podmiot jest dostawcą innych zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego, obowiązują limity dla:

- świeżego mięsa wołowego, wieprzowego, baraniego, koziego, końskiego lub produkowanych z tego mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego – **1 tona tygodniowo**,
- świeżego mięsa drobiowego lub zajęczaków, lub produkowanych z tego mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego – **0,5 tony tygodniowo**,
- produktów mięsnych – **1,5 tony tygodniowo**,
- świeżego mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych lub produkowanych z tego mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego – **0,5 tony miesięcznie**,
- świeżego mięsa zwierząt łownych odstrzelonych zgodnie z przepisami prawa łowieckiego lub produkowanych z tego mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego – **0,5 tony miesięcznie**,
- produktów rybołówstwa – **0,15 tony tygodniowo**,
- produktów mlecznych – **0,3 tony tygodniowo**.

Jeżeli zakład prowadzi więcej niż jeden rodzaj działalności, suma wielkości dostaw wszystkich rodzajów produktów nie może przekroczyć najwyższego limitu przewidzianego dla jednego z rodzajów produktów produkowanych w tym zakładzie.

Obszar prowadzenia działalności

Miejsca produkcji lub miejsca sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego oraz zakłady prowadzące handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego, do których następuje dostawa, powinny znajdować się na obszarze jednego województwa lub na obszarze sąsiadujących z tym województwem powiatów położonych na obszarach innych województw.

Wymagania weterynaryjne

Świeże mięso przeznaczone do rozbioru lub produkcji surowych wyrobów mięsnych, mięsa mielonego, produktów mięsnych, a także surowe mleko oraz produkty rybołówstwa przeznaczone do obróbki lub przetwarzania, w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej powinny w przypadku:

1. świeżego mięsa wołowego, wieprzowego, baraniego, koziego oraz końskiego, być pozyskane ze zwierząt poddanych ubojowi w rzeźni,
2. świeżego mięsa drobiowego lub zajęczaków, być pozyskane ze zwierząt poddanych ubojowi w:
 - rzeźni albo
 - gospodarstwie oraz poddanych badaniu poubojowemu przez urzędowego lekarza weterynarii,
3. świeżego mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych, być pozyskane ze zwierząt poddanych ubojowi w:
 - rzeźni albo
 - gospodarstwie oraz poddanych badaniu poubojowemu przez urzędowego lekarza weterynarii,
4. świeżego mięsa zwierząt łownych, być pozyskane ze zwierząt łownych, których tusze zostały poddane:
 - oględzinom przez osobę przeszkoloną,
 - wytrzewieniu na łowisku — gdy jest to gruba zwierzyna łowna,
 - badaniu przez urzędowego lekarza weterynarii.

Rejestracja

Warunkiem prowadzenia działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej, jest rejestracja podmiotu w Powiatowej Inspekcji Weterynaryjnej. Należy złożyć wniosek do powiatowego lekarza weterynarii właściwego ze względu na miejsce działalności, informując o planowanej produkcji, jej zakresie i wielkości oraz rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego, które mają być produkowane w zakładzie, co najmniej na 30 dni przed dniem rozpoczęcia prowadzenia tej działalności.

Do wniosku należy dołączyć:

- aktualny odpis z Krajowego Rejestru Sądowego albo

zaświadczenie z ewidencji działalności gospodarczej, albo kopię zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE udzielonego przez inne państwo członkowskie Unii Europejskiej – w przypadku, gdy wnioskodawca będący cudzoziemcem, w rozumieniu przepisów o cudzoziemcach, zamierza prowadzić działalność gospodarczą na podstawie przepisów obowiązujących w tym zakresie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, albo

zaświadczenie o wpisie do ewidencji gospodarstw rolnych, w rozumieniu przepisów o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności zawierające numer identyfikacyjny gospodarstwa, z wyłączeniem gospodarstw rybackich oraz

- projekt technologiczny zawierający część opisową i graficzną,

Część opisowa :

- a) określenie rodzaju działalności, z uwzględnieniem rodzaju surowców oraz rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego, które będą produkowane w zakładzie,
- b) dane dotyczące maksymalnej tygodniowej zdolności produkcyjnej zakładu,
- c) określenie systemu dostawy wody,
- d) opis sposobu przechowywania odpadów i ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego,
- e) wskazanie planowanej lokalizacji zakładu,

Część graficzna :

powinna zawierać plany wykonane techniką trwałą w skali 1:100, przedstawiającej rzuty poziome kondygnacji zakładu, z zaznaczeniem:

- a) poszczególnych pomieszczeń i ich funkcji,
- b) miejsc, w których odbywają się poszczególne etapy produkcji, oraz wyposażenia pomieszczeń produkcyjnych,
- c) z uwzględnieniem punktów poboru wody,
- d) z wyróżnieniem stref o różnym stopniu ryzyka mikrobiologicznego
- e) oraz z zaznaczeniem dróg przemieszczania produkowanej żywności od przyjęcia surowców do wysyłki produktów gotowych.

Po uzyskaniu decyzji administracyjnej zatwierdzającej projekt technologiczny zakładu, w terminie co najmniej 30 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności, należy złożyć pisemny wniosek o wpis do rejestru zakładów do powiatowego lekarza weterynarii właściwego ze względu na planowane miejsce prowadzenia tej działalności.

SYSTEMY ZAPEWNIENIA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCI

Dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności oraz sprawnej kontroli i nadzoru powstała Strategia Bezpieczeństwa Żywności, jako krajowy dokument koordynujący działania wszystkich organów urzędowej kontroli żywności.

Celem strategii bezpieczeństwa żywności jest:

- zapewnienie bezpieczeństwa żywności na przestrzeni całego łańcucha żywieniowego rozpoczynając od produkcji pierwotnej, a kończąc na stole konsumenta,
- zmniejszenie ryzyka zatruc i zakażeń pokarmowych oraz chorób powstających na wskutek spożycia żywności skażonej mikrobiologicznie, chemicznie i fizycznie,
- zapewnienie skutecznego i sprawnego systemu sprawowania urzędowej kontroli żywności.

Poprzez gwarantowanie bezpieczeństwa produktu przez producenta buduje się zaufanie klientów do produktów spożywczych. System zarządzania jakością służy natomiast zapewnieniu jednakowego poziomu jakości, tzn., że w każdym przypadku i w stosunku do każdego klienta zostaną podjęte określone i te same działania.

Nie można zapewnić jakości i bezpieczeństwa żywności poprzez kontrolę wyrobu gotowego, lecz należy współtworzyć te wartości w sposób systematyczny w trakcie całego procesu wytwarzania i dystrybucji produktu.

Ogólnie można stwierdzić, że celem wprowadzenia systemu zarządzania jakością jest zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, a więc końcowy efekt leży zarówno w interesie producenta, sprzedawcy, jak i służb nadzoru, a przede wszystkim w interesie konsumenta.

Rozporządzenie (WE) 852/2004 wprowadziło obowiązek opracowania i wdrożenia stałych procedur na podstawie zasad HACCP przez wszystkie przedsiębiorstwa uczestniczące w jakimkolwiek etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności (z wyjątkiem produkcji pierwotnej). Natomiast na etapie produkcji podstawowej wprowadziło obowiązek przestrzegania zasad dobrych praktyk higienicznych.

Nadzór nad produkcją, przetwórstwem i obrotem żywności w Polsce opiera się na dwóch systemach kontroli:

- Systemie kontroli wewnętrznej zależny od producenta, bazujący na zasadach dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) oraz na systemie HACCP,
- Systemie kontroli zewnętrznej, niezależnej od producenta, sprawowanym przez wyspecjalizowane organy urzędowej kontroli jakości.

Dobra praktyka higieniczna (GHP) – działania, które muszą być podjęte, i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności.

Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP) – działania, które muszą być podjęte i warunki, które muszą być spełniane, aby produkcja żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością odbywały się w sposób zapewniający właściwą jakość zdrowotną żywności, zgodnie z przeznaczeniem.

WYMAGANIA DOTYCZĄCE DOBRYCH PRAKTYK

Powinny zawierać właściwe informacje na temat zagrożeń, które mogą powstawać w produkcji oraz o działaniach mających na celu ich kontrolę.

Każdy podmiot odpowiedzialny za dany zakład jest zobowiązany do opracowania własnego programu, który uwzględni strukturę organizacyjną i specyfikę działalności. Procedury i instrukcje w ramach dobrych praktyk powinny być ściśle przestrzegane przez wszystkich pracowników.

Wszystkie stosowane w zakładzie metody pracy oraz zalecenia dotyczące higieny powinny być opisane za pomocą odpowiednich procedur lub instrukcji.

Procedury i instrukcje powinny gwarantować, że proces produkcji żywności jest prowadzony z zastosowaniem środków gwarantujących zachowanie higieny.

Instrukcje powinny opisywać m.in. procedury mycia i dezynfekcji, usuwania odpadów, zabezpieczenia przed szkodnikami i określać procedury kontroli temperatur stosowane w danym zakładzie. Należy jednak podkreślić, że dokumentacja dotycząca systemu HACCP i dobrych praktyk powinna być proporcjonalna do charakteru i rozmiaru danego zakładu oraz wielkości produkcji.

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego uczestniczące w którymkolwiek etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności po etapie produkcji podstawowej, muszą spełnić wymagania załącznika II do rozporządzenia WE 852/2004.

Grupy wymagań zawarte w rozporządzeniu:

- wymagania ogólne, dotyczące wszystkich pomieszczeń zakładu,
- wymagania szczególne, dotyczące tylko tych pomieszczeń, w których żywność jest przetwarzana,
- wymagania dla sprzętu,
- postępowania z odpadami żywnościami,
- zaopatrzenia w wodę,
- higieny osobistej,
- wymagania odnoszące się do środków spożywczych,
- wymagania odnoszące się do opakowań jednostkowych i zbiorczych środków spożywczych,
- wymagania dotyczące szkoleń personelu.

Wymagania ogólne, dotyczące wszystkich pomieszczeń zakładu

1. Pomieszczenia zakładu muszą być utrzymywane w dobrym stanie technicznym i w czystości.
2. Wyposażenie, wystrój, konstrukcja, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń, muszą spełniać takie warunki, aby:
 - umożliwiać odpowiednie utrzymanie, czyszczenie i/lub dezynfekcję, zapobieganie lub minimalizowanie dostawania się zanieczyszczeń pochodzących z powietrza oraz zapewnić odpowiednią przestrzeń roboczą pozwalającą na higieniczne przeprowadzanie wszelkich działań,
 - chronić przed gromadzeniem się brudu, kontaktem żywności z materiałami toksycznymi, strącaniem cząstek brudu do żywności i tworzeniem się kondensacji niepożądanego pleśni na powierzchni,
 - możliwe było przestrzeganie dobrej praktyki higienicznej, włącznie z ochroną przed zanieczyszczeniem, a w szczególności, ze zwalczaniem szkodników oraz
 - zapewniać, w miarę potrzeb, właściwe temperatury przetwarzania i magazynowania środków spożywczych. Temperatura przechowywania winna być monitorowana i, w razie potrzeby, zapisywana.
3. W zakładzie musi być odpowiednia liczba toalet splukiwanych wodą, podłączonych do sprawnego systemu kanalizacyjnego.

Ubikacje nie mogą łączyć się bezpośrednio z pomieszczeniami, w których pracuje się z żywnością.

4. W zakładzie musi być dostępna odpowiednia liczba właściwie usytuowanych umywalek do mycia rąk. Do umywalek musi być doprowadzona ciepła i zimna bieżąca woda, muszą być one zaopatrzone w środki do mycia rąk i do higienicznego ich suszenia. W miarę potrzeby, stanowiska do mycia żywności powinny być oddzielone od umywalek.
5. Zakład powinien posiadać odpowiedni system naturalnej lub mechanicznej wentylacji, uniemożliwiający przepływ powietrza z obszarów zanieczyszczonych do obszarów czystych. Systemy wentylacyjne muszą być tak skonstruowane, aby umożliwić łatwy dostęp do filtrów i innych części wymagających czyszczenia lub wymiany.
6. Wszelkie węzły sanitarne powinny być zaopatrzone w odpowiednią, naturalną bądź mechaniczną, wentylację.
7. Pomieszczenia, w których przetwarza się żywność, muszą posiadać odpowiednie naturalne i/lub sztuczne oświetlenie.
8. Urządzenia kanalizacyjne muszą być zaprojektowane i skonstruowane tak, aby nie istniało ryzyko zanieczyszczenia. W sytuacji, gdy kanały kanalizacji są częściowo lub całkowicie otwarte, muszą być zaprojektowane tak, aby odpady nie przedostawały się z obszarów zanieczyszczonych do obszarów czystych, w szczególności do obszarów, gdzie pracuje się z żywnością, której zanieczyszczenie może zagrażać zdrowiu konsumenta.
9. W miarę potrzeby, muszą być zapewnione odpowiednie warunki do przebierania się przez personel.
10. Środki czyszczące i odkażające nie mogą być przechowywane w miejscach, gdzie przetwarza się żywność.

Wymagania szczególne, dotyczące tylko tych pomieszczeń, w których żywność jest przetwarzana:

1. W pomieszczeniach, w których przygotowuje się, poddaje obróbkę lub przetwarza środki spożywcze, projekt i wystrój pomieszczeń muszą spełniać wymagania dobrej praktyki higieny żywności, a przede wszystkim chronić żywność przed zanieczyszczeniem.
 - Podłogi – utrzymane w dobrym stanie technicznym, muszą być łatwe do czyszczenia oraz, w miarę potrzeby, do dezynfekcji.

- Wykonane powinny być z materiałów nieprzepuszczalnych, nie nasiąkliwych, zmywalnych oraz nietoksycznych. Jeżeli jest to konieczne, należy zapewnić spływ wody z powierzchni,
- Ściany – utrzymane w dobrym stanie, muszą być łatwe do czyszczenia, oraz tam gdzie jest to konieczne, do dezynfekcji. Ich powierzchnie powinny być wykonane z materiałów nieprzepuszczalnych, nie nasiąkliwych, zmywalnych, nietoksycznych oraz gładkie.
 - Sufity (lub, w przypadku, gdy nie ma sufitu, wewnętrzna powierzchnia dachu) muszą być tak wykonane, wykończone i zamontowane, aby nie gromadziły się tam zanieczyszczenia, nie rozwijała się pleśń, zredukowana była kondensacja pary, aby nie spadały zanieczyszczenia.
 - Okna i inne otwory muszą być skonstruowane tak, aby unieвозмоwić gromadzenie się zanieczyszczeń. Tam, gdzie jest to konieczne, należy wyposażyć je w siatki zatrzymujące owady. Siatki muszą dawać się łatwo demontować w celu czyszczenia. W miejscach, gdzie otwarte okna mogą spowodować zanieczyszczenie, okna muszą być w czasie produkcji zamknięte i zabezpieczone przed otwarciem.
 - Drzwi muszą być łatwe do czyszczenia oraz, w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Ich powierzchnie powinny być gładkie i nienasiąkliwe.
 - Inne powierzchnie tam, gdzie przebiega proces produkcyjny, w szczególności pozostające w kontakcie z żywnością muszą być w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia, w miarę potrzeby do dezynfekcji. Powinny być wykonane z materiałów nietoksycznych, gładkie, zmywalne, odporne na korozję.
2. W miarę potrzeby, w zakładzie muszą być zainstalowane odpowiednie urządzenia do czyszczenia oraz dezynfekcji narzędzi roboczych oraz wyposażenia. Urządzenia te muszą być wykonane z materiałów odpornych na korozję, łatwe do czyszczenia.

Wymagania dla sprzętu

1. Wszelkie przedmioty, instalacje i sprzęt pozostające w kontakcie z żywnością muszą:
 - być skutecznie czyszczone oraz, w miarę potrzeby, dezynfekowane. Czyszczenie i dezynfekowanie odbywa się z częstotliwo-

- ścią zapewniającą zapobieganie jakimukolwiek ryzyku zanieczyszczenia,
- być tak skonstruowane, z takich materiałów i utrzymywane w dobrym porządku, stanie i kondycji technicznej, aby zminimalizować ryzyko zanieczyszczenia,
 - 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, oraz być instalowane w taki sposób, aby pozwolić na odpowiednie czyszczenie sprzętu i otaczającego obszaru.
2. W miarę potrzeby, sprzęt musi być wyposażony we właściwe urządzenia kontrolne w celu gwarancji wypełniania celów 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.

Odpady żywnościowe

1. 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 zamykanych pojemnikach chyba, że przedsiębiorstwa sektora spożywczego 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. Śmietniska 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.

Zaopatrzenie w wodę

1. 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.

Higiena osobista

1. Każda osoba pracująca z żywnością powinna utrzymywać wysoki stopień czystości osobistej i nosić odpowiednie, czyste i tam, gdzie to konieczne, ochronne okrycie wierzchnie.
2. Żadna osoba cierpiąca na chorobę (lub będąca jej nosicielem), która może być przenoszona poprzez żywność, bądź też stwierdza się u niej np. zainfekowane rany, zakażenia skóry, owrzodzenia lub biegunkę, nie może uzyskać pozwolenia na pracę z żywnością ani na wejście do obszaru, w którym pracuje się z żywnością w jakimkolwiek charakterze, jeśli występuje jakiekolwiek prawdopodobieństwo bezpośredniego lub pośredniego zanieczyszczenia. Każda taka osoba zatrudniona w przedsiębiorstwie sektora spożywczego i która prawdopodobnie będzie miała kontakt z żywnością, musi niezwłocznie zgłosić chorobę lub jej symptomy, a jeżeli to możliwe, również ich powody, przedsiębiorstwu sektora spożywczego.

Przepisy odnoszące się do środków spożywczych

1. Żaden z surowców lub składników albo jakiegokolwiek inny materiał używany w przetwarzaniu produktów, nie będzie zaakceptowany przez przedsiębiorstwa sektora spożywczego, 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 przedsiębiorstwa sektora spożywczego, produkt końcowy nie będzie się nadawać do spożycia przez ludzi.
2. Surowce i składniki magazynowane będą przechowywane w odpowiednich warunkach 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, że 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 procedury, aby zapewnić kontrolę obecności szkodników, aby zapobiec dostępowi zwierząt domowych do miejsc, gdzie żywność jest przygotowywana, przetwarzana lub składowana (lub, w przypadku gdy w szczególnych wypadkach właściwy organ dopuszcza taką możliwość, aby zapobiec możliwości spowodowania zanieczyszczenia w wyniku takiego dostępu).

Przepisy odnoszące się do środków spożywczych

1. 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. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego produkujące, dokonujące obróbki lub pakujące przetworzone środki spożywcze muszą posiadać właściwe pomieszczenia, odpowiednio duże aby oddzielnie przechowywać surowce, oddzielnie materiał przetworzony.
2. Niebezpieczne i/lub niejadalne substancje, w tym pasza dla zwierząt, są odpowiednio oznaczone i magazynowane w oddzielnych i zabezpieczonych kontenerach.

Przepisy odnoszące się do opakowań jednostkowych i opakowań zbiorczych środków spożywczych

1. Materiał do produkcji opakowań jednostkowych musi być składowany w taki sposób, aby nie był wystawiony na ryzyko zanieczyszczenia,
2. Prace związane z opakowaniami jednostkowymi i opakowaniami zbiorczymi muszą być prowadzone w taki sposób, aby zapobiec zanieczyszczeniu produktów,
3. Materiał ponownego użytku używany do produkcji opakowań jednostkowych i opakowań zbiorczych dla środków spożywczych

czych musi być łatwy do czyszczenia oraz, w miarę potrzeby, do dezynfekcji.

Szkolenie

1. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zapewniają, że personel pracujący z żywnością jest nadzorowany i/lub szkoleny w sprawach higieny żywności odpowiednio do jego charakteru pracy,
2. osoby odpowiedzialne za opracowywanie i stosowanie procedury na podstawie zasad HACCP przeszły odpowiednie szkolenie ze stosowania zasad HACCP,
3. istnieje zgodność ze wszelkimi wymogami prawa krajowego dotyczącymi programów szkoleniowych dla osób pracujących w poszczególnych sektorach spożywczych.

PRAWO WSPÓLNOTOWE

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności z 28 stycznia 2002 r. (Dz. Urz. WE L 31 z 01.02.2002)
- Rozporządzenie WE 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych z dnia 29 kwietnia 2004 r. (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004)
- Rozporządzenie WE 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego z dnia 29 kwietnia 2004 r. (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004)

PRAWO KRAJOWE

- Ustawa o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych z 21 grudnia 2000 r. (Dz. U. z 2001 nr 5, poz. 44)
- Ustawa o produktach pochodzenia zwierzęcego z 16 grudnia 2005 r. (Dz. U. z 2006 nr 17, poz. 127)

- Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2006 nr 171, poz. 1225)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań jakie powinien spełniać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego z 18 marca 2013 r. (Dz. U. 2013 r. Nr 0, poz. 434)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej z 8 czerwca 2010 (Dz. U. z 2010 nr 113, poz. 753)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośrednio z 29 grudnia 2006 (Dz. U. z 2007 nr 5, poz. 38)

Wydawca:

Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu
53-033 Wrocław, ul. Zwycięska 8, tel. 71 339 80 21

Opracowanie:

Grażyna Norbert

Dział Systemów Produkcji Rolnej, Standardów Jakościowych
i Doświadczalnictwa

Skład i opracowanie graficzne:

Ewa Kutkowska

Dział Metodyki Doradztwa, Szkoleń i Wydawnictw,
DODR we Wrocławiu

Redakcja i korekta:

Agnieszka Siegel

Dział Metodyki Doradztwa, Szkoleń i Wydawnictw,
DODR we Wrocławiu

Zdjęcia:

DODR we Wrocławiu

Nakład: 1000 sztuk

Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu
ul. Zwycięska 8, 53-033 Wrocław
centrala: 71 339 80 21 (22), sekretariat: tel. 71 339 86 56
faks 71 339 79 12
e-mail: sekretariat@dodr.pl

**Dział Systemów Produkcji Rolnej,
Standardów Jakościowych i Doświadczalnictwa
Wrocław 2015**