



**DOLNY
ŚLĄSK**



DOLNOŚLĄSKA
SIEĆ PARTNERSTW LGD



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”
Materiał opracowany przez Stowarzyszenie Dolnośląska Sieć Partnerstw LGD,
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi,
Materiał współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020.

Szkolenie: Jakość żywności, tworzenie krótkich łańcuchów dostaw w sektorze rolno-spożywczym, wspierania tworzenia sieci współpracy partnerskiej dotyczącej rolnictwa i obszarów wiejskich,

**Realizowane w ramach projektu szkoleniowego,
finansowanego o ze środków PROW 2014- 2020 w
ramach KSOW, dla Lokalnych Grup Działania z terenu
Dolnego Śląska**

Wrocław, 11. września 2017 r.



Inspekcja Weterynaryjna Wojewódzki Inspektorat Weterynarii we Wrocławiu

Rolniczy handel detaliczny

Wymagania prawne jakie należy spełniać w ramach RHD

- ▶ Przy produkcji w ramach RHD obowiązują przepisy określone w rozporządzeniu **(WE) nr 178/2002** i rozporządzeniu **(WE) nr 852/2004** (biorąc pod uwagę zasadę elastyczności) oraz w przepisach wydanych w trybie tego rozporządzenia (**rozporządzenie Komisji (WE) 2073/2005**). Obowiązuje również rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) **nr 1169/2011**.



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

Wejście w życie ustawy – 1 stycznia 2017 r.

Celem nowych przepisów jest:

- **wprowadzenie ułatwień przy prowadzeniu produkcji i wprowadzaniu na rynek żywności przez rolników** w ramach handlu detalicznego, w krótkich łańcuchach sprzedaży (producent – konsument), bez udziału pośredników, z wyjątkiem sprzedaży takiej żywności podczas wystaw, festynów, targów i kiermaszy organizowanych w celu promocji żywności, jeżeli pośrednik również zbywa żywność wyprodukowaną w ramach RHD na tym targu, wystawie, itp. Ponadto pośrednik ten musi prowadzić działalność RHD na obszarze powiatu lub sąsiadującego powiatu, oraz prowadzić odpowiednią dokumentację.



Wejście w życie ustawy – 1 stycznia 2017 r.

Celem nowych przepisów jest:

- przerabianie produktów roślinnych i zwierzęcych i ich sprzedaż nie może się odbywać przy zatrudnieniu osób na podstawie umów o pracę, umów zlecenia, umów o dzieło oraz innych umów o podobnym charakterze (Wyjątki - ubój zwierząt rzeźnych i obróbka poubojowa tych zwierząt, w tym również rozbiór, podział i klasyfikacja mięsa oraz sprzedaż podczas wystaw, festynów, targów);



Wejście w życie ustawy – 1 stycznia 2017 r.

Celem nowych przepisów jest:

- Prowadzenie produkcji, w tym przetwarzania żywności, pod warunkiem, że wyprodukowana żywność będzie **sprzedawana wyłącznie konsumentom końcowym** w miejscach:
 - a) w których produkty zostały wytworzone (np. w gospodarstwie) lub
 - a) przeznaczonych do prowadzenia handlu (np. targi);



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

- Ustawa stwarza możliwości dla rolników zamierzających prowadzić produkcję i **sprzedaż konsumentom końcowym żywności uzyskanej w całości lub części z surowców pochodzących z ich własnej uprawy, hodowli lub chowu, a sprzedaż odbywa się z zachowaniem limitów wskazanych w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania (Dz. U. poz. 2159) oraz limitu przychodów z takiej sprzedaży do kwoty 20 000 zł, o ile producent chce korzystać z preferencji podatkowych**, w tym mięsa pochodzącego od hodowanych w gospodarstwie zwierząt **poddanych ubojowi w zatwierdzonej rzeźni**, produktów mięsnych (np. szynki, pasztety, kiełbasy), produktów mlecznych (np. ser, jogurt, masło), wyrobów garmażeryjnych stanowiących produkty złożone (np. pierogi z mięsem, serem, gołąbki, sałatki warzywno-mięsne).



Najważniejsze zmiany:

1) zdefiniowanie pojęcia:

- **rolniczy handel detaliczny** w rozumieniu art. 3 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 178/2002, polegający na zbywaniu konsumentowi finalnemu, o którym mowa w art. 3 ust. 18 ww. rozporządzenia nr 178/2002, żywności pochodzącej w całości lub części z własnej uprawy, hodowli lub chowu podmiotu działającego na rynku spożywczym
- **konsument finalny** zgodnie z art. 3 pkt. 7 ww. rozporządzenia (WE) nr 178/2002 oznacza ostatecznego konsumenta środka spożywczego, który nie wykorzystuje żywności w ramach działalności przedsiębiorstwa spożywczego;



zmiany cd.:

- 2) wskazanie organów właściwych do sprawowania nadzoru nad bezpieczeństwem żywności produkowanej w ramach rolniczego handlu detalicznego:
 - a) nadzór nad właściwą jakością zdrowotną (bezpieczeństwem) produktów pochodzenia zwierzęcego i żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego (żywności złożonej) – **powierzony został Inspekcji Weterynaryjnej,**



Ustawa o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników

Kryteria uznania działalności za rolniczy handel detaliczny:

- 1) obsługa lub przetwarzanie żywności (np. mleka, mięsa, ryb) i jej przechowywanie **w punkcie sprzedaży lub dostaw** do konsumenta końcowego
- 2) sprzedaż żywności na rzecz konsumenta końcowego
- 3) sprzedaż żywności bez udziału pośredników, z wyjątkiem zbywania żywności podczas festynów, wystaw, kiermaszów
- 4) sprzedawana żywność musi pochodzić w całości lub części z własnej uprawy, hodowli lub chowu
- 5) sprzedaż żywności w ramach limitów, które zostały określone w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.



Wymagania higieniczne

- Przy produkcji i zbywaniu żywności w ramach działalności rolniczy handel detaliczny należy spełnić przede wszystkim **wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny *środków spożywczych* oraz przepisów wydanych w trybie tego rozporządzenia

W celu zapewnienia spójności przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności we wszystkich państwach członkowskich UE, co do zasady, na poziomie UE wydawane są rozporządzenia, które:

- 1) od momentu wejścia w życie stanowią część prawa krajowego państw członkowskich i są stosowane bezpośrednio, bez potrzeby transponowania do prawa krajowego;
- 2) nie mogą być przez państwo członkowskie zmieniane ani uzupełniane;
- 3) zastępują prawo krajowe.
- 4) jeżeli w danej dziedzinie wydano rozporządzenie, państwa członkowskie tracą uprawnienia do stanowienia prawa w tym obszarze.



Wymagania higieniczne cd.

Przepisy tego rozporządzenia **obowiązują wprost** i nie wymagają wdrożenia do polskiego porządku prawnego, powinny być stosowane w sposób elastyczny biorąc pod uwagę zakres prowadzonej działalności, wielkość zakładu i jego specyfikę.

Przepisy te przewidują między innymi, że w przypadku gdy produkcja prowadzona jest przy wykorzystaniu pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne (np. przy wykorzystaniu sprzętu i urządzeń gospodarstwa domowego w kuchni domowej), zamiast wymogów określonych w załączniku II w rozdziale I i II ww. rozporządzenia, obowiązują wymogi określone w jego załączniku II w rozdziale III (uproszczone wymagania higieniczne) są to wymagania podstawowe.



ROZPORZĄDZENIE 852/2004 – ogólne wymagania higieniczne

ZAŁĄCZNIK I	PRODUKCJA PODSTAWOWA/PIERWOTNA
ZAŁĄCZNIK II	OGÓLNE WYMAGI HIGIENY DLA WSZYSTKICH PRZEDSIĘBIORSTW SEKTORA SPOŻYWCZEGO (z wyjątkiem przypadków gdy ma zastosowanie załącznik I)
ROZDZIAŁ I	OGÓLNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE POMIESZCZEŃ ŻYWNOŚCIOWYCH (INNYCH NIŻ WYMNIENIONE W ROZDZIALE III)
ROZDZIAŁ II	SZCZEGÓLNE WYMAGANIA DLA POMIESZCZEŃ, W KTÓRYCH SIĘ PRZYGOTOWUJE, PODDAJE OBRÓBCE LUB PRZETWARZA ŚRODKI SPOŻYWCZE (nie dotyczy obiektów wymienionych w rozdziale III)
ROZDZIAŁ III	WYMAGANIA DOTYCZĄCE RUCHOMYCH I/LUB TYMCZASOWYCH POMIESZCZEŃ (JAK DUŻE NAMIOTY, STRAGANY, RUCHOME PUNKTY SPRZEDAŻY), POMIESZCZEŃ UŻYWANYCH GŁÓWNIIE JAKO PRYWATNE DOMY MIESZKALNE, ALE GDZIE REGULARNIE PRZYGOTOWUJE SIĘ ŻYWNOŚĆ W CELU WPROWADZANIA DO OBROTU, I AUTOMATÓW ULICZNYCH
ROZDZIAŁ IV	TRANSPORT
Rozdziały V - XII mają zastosowanie do wszystkich etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności	
ROZDZIAŁ V	WYMAGANIA DLA SPRZĘTU
ROZDZIAŁ VI	ODPADY ŻYWNOŚCIOWE
ROZDZIAŁ VII	ZAOPATRZENIE W WODĘ
ROZDZIAŁ VIII	HIGIENA OSOBISTA
ROZDZIAŁ IX	PRZEPISY ODNOŚĄCE SIĘ DO ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH
ROZDZIAŁ X	PRZEPISY ODNOŚĄCE SIĘ DO OPAKOWAŃ JEDNOSTKOWYCH I OPAKOWAŃ ZBIORCZYCH ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH
ROZDZIAŁ XI	OBRÓBKACIEPLNA
ROZDZIAŁ XII	SZKOLENIE



Zawsze obowiązują

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

ROZDZIAŁ V	WYMAGANIA DLA SPRZĘTU
ROZDZIAŁ VI	ODPADY ŻYWNOŚCIOWE
ROZDZIAŁ VII	ZAOPATRZENIE W WODĘ
ROZDZIAŁ VIII	HIGIENA OSOBISTA
ROZDZIAŁ IX	PRZEPISY ODNOŚĄCE SIĘ DO ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH
ROZDZIAŁ X	PRZEPISY ODNOŚĄCE SIĘ DO OPAKOWAŃ JEDNOSTKOWYCH I OPAKOWAŃ ZBIORCZYCH ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH
ROZDZIAŁ XI	OBRÓBKA CIEPLNA
ROZDZIAŁ XII	SZKOLENIE



Wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004

Artykuł 1

Zakres

1. Niniejsze rozporządzenie ustanawia ogólne zasady dla podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze w zakresie higieny środków spożywczych, uwzględniając w szczególności następujące zasady:

- a) główna **odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności spoczywa na podmiocie** prowadzącym przedsiębiorstwo spożywcze,
- b) niezbędne jest **zapewnienie bezpieczeństwa żywności w ramach całego procesu produkcji** żywności, począwszy od pozyskania surowców w ramach produkcji podstawowej,
- c) istotne jest, w odniesieniu do żywności, która nie może być bezpiecznie przechowywana w temperaturze otoczenia, **utrzymanie łańcucha chłodniczego** – chłodzenie, mrożenie.



Artykuł 1

Zakres cd.

- ▶ d) **ogólne zastosowanie procedur opartych na zasadach HACCP**, wraz z zastosowaniem dobrej praktyki higieny, powinno wzmocnić odpowiedzialność przedsiębiorstw sektora spożywczego;
- ▶ e) **wytyczne do dobrej praktyki** są ważnym instrumentem mającym na celu pomoc przedsiębiorstwom sektora spożywczego na wszystkich szczeblach łańcucha produkcji żywności w zakresie zachowania zgodności z zasadami higieny żywności oraz ze stosowaniem zasad HACCP;
- ▶ f) **niezbędne jest ustanowienie kryteriów mikrobiologicznych**
- ▶ **i wymogów kontroli temperatury** opartych na naukowej ocenie ryzyka;
- ▶ g) niezbędne jest zapewnienie, że przywożona żywność podlega przynajmniej takim samym normom higieny jak żywność produkowana we Wspólnocie, lub normom równoważnym.



Wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004

ZAŁĄCZNIK I PRODUKCJA PODSTAWOWA

CZĘŚĆ A: OGÓLNE PRZEPISY HIGIENY DLA PRODUKCJI PODSTAWOWEJ I POWIĄZANYCH DZIAŁAŃ

I. ZAKRES

1. Niniejszy załącznik ma zastosowanie do produkcji podstawowej oraz następujących działań powiązanych:

a) transport, przechowywanie, przetwarzanie surowców w miejscu produkcji, pod warunkiem że nie zmienia to znacznie ich charakteru

(...)

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



Wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004

ZAŁĄCZNIK I

II. PRZEPISY HIGIENY

2. W jak najszerszym zakresie, podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze zapewniają, że **surowce są chronione przed zanieczyszczeniem**, uwzględniając każde przetwarzanie, które te surowce będą kolejno przechodzić.
3. Nie naruszając ogólnego obowiązku ustanowionego w ust. 2, podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze **muszą przestrzegać** właściwych wspólnotowych i krajowych **przepisów prawnych odnoszących się do kontroli zagrożeń** w produkcji podstawowej i powiązanych działań, **w tym:**
- a) **środków kontroli zanieczyszczeń** z powietrza, ziemi, wody, paszy, nawozów, weterynaryjnych produktów leczniczych, środków ochrony roślin oraz biocydów **oraz składowania, przetwarzania i unieszkodliwiania odpadów**
 - b) środków odnoszących się **do zdrowia zwierząt i ich dobrostanu** oraz zdrowia roślin, które mają wpływ na zdrowie ludzkie, w tym programy nadzoru i kontroli zoonoz oraz odzwierzęcych czynników chorobotwórczych.



Wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004

ZAŁĄCZNIK I

4. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze hodujące, zbierające lub polujące na zwierzęta albo produkujące produkty pochodzenia zwierzęcego podejmują odpowiednie działania, według potrzeb:

- a) w celu utrzymania obiektów używanych do produkcji podstawowej i działań powiązanych, w tym obiektów używanych do przechowywania i przetwarzania pasz, w czystości oraz, w miarę potrzeby po wyczyszczeniu, dezynfekowania ich we właściwy sposób
- b) w celu utrzymania czystości oraz, w miarę potrzeby po wyczyszczeniu, dezynfekowania we właściwy sposób, wyposażenia, pojemników, skrzyń, pojazdów oraz łodzi
- c) w celu zapewnienia czystości zwierząt przeznaczonych do uboju oraz, w miarę potrzeby, zwierząt produkcyjnych
- d) w celu używania wody pitnej, lub czystej wody, w każdym przypadku gdy jest to niezbędne do zapobieżenia zanieczyszczeniu



Wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004

- e) w celu zapewnienia, że personel przetwarzający środki spożywcze jest zdrowy i przechodzi szkolenia na temat ryzyka zdrowotnego
- f) w celu zapobieżenia, aby zwierzęta lub szkodniki spowodowały zanieczyszczenie
- g) w celu składowania i przetwarzania odpadów i substancji niebezpiecznych w taki sposób, aby zapobiegać zanieczyszczeniu żywności
- h) w celu zapobieżenia wystąpieniu i szerzeniu się chorób zakaźnych, które mogą być przenoszone na ludzi za pośrednictwem żywności, w tym poprzez środki ostrożności przy przyjmowaniu nowych zwierząt i zgłaszanie podejrzenia wystąpienia chorób właściwym organom
- i) w celu uwzględnienia wyników wszelkich badań przeprowadzonych na próbkach pobranych od zwierząt lub innych próbkach, które są istotne dla zdrowia ludzkiego
- j) w celu właściwego używania dodatków paszowych i weterynaryjnych produktów leczniczych, zgodnie z wymogami odnośnego ustawodawstwa.

III. PROWADZENIE DOKUMENTACJI

(...)



Wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004

ZAŁĄCZNIK II

**OGÓLNE WYMOGI HIGIENY DLA WSZYSTKICH
PODMIOTÓW PROWADZĄCYCH
PRZEDSIĘBIORSTWA SPOŻYWCZE (Z WYJĄTKIEM
PRODUKCJI PODSTAWOWEJ DO, KTÓREJ MA
ZASTOSOWANIE ZAŁĄCZNIK I)**



Wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004

ZAŁĄCZNIK II

- ▶ **Rozdziały V - XII** mają zastosowanie do wszystkich etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności, a pozostałe rozdziały stosuje się jak następuje:
- ▶ **rozdział I** stosuje się do wszystkich pomieszczeń żywnościowych, z wyjątkiem tych, do których stosuje się rozdział III,
- ▶ **rozdział II** stosuje się do wszystkich pomieszczeń, gdzie przygotowuje się, poddaje obróbce lub przetwarza żywność, z wyjątkiem miejsc spożywania żywności i pomieszczeń, do których stosuje się rozdział III,
- ▶ **rozdział III** stosuje się do ruchomych i/lub tymczasowych pomieszczeń (namioty, stragany, ruchome punkty sprzedaży), pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzania do obrotu, i automatów ulicznych
- ▶ **rozdział IV** stosuje się do wszelkiego transportu



Wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004

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

1. **Pomieszczenia żywnościowe** muszą **być utrzymywane w czystości** i zachowane w dobrym stanie i kondycji technicznej
2. **Wyposażenie, wystrój, konstrukcja, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń** żywnościowych:
 - a) pozwała na odpowiednie utrzymanie, czyszczenie i/lub dezynfekcję, zapobieganie lub minimalizowanie dostawania się zanieczyszczeń pochodzących z powietrza, oraz zapewnia odpowiednią przestrzeń roboczą pozwalającą na higieniczne przeprowadzanie wszelkich działań;
 - b) ma chronić przed gromadzeniem się brudu, kontaktem z materiałami toksycznymi, przedostawaniem się zanieczyszczeń do żywności i tworzeniem się kondensacji lub niepożądaney pleśni na powierzchni;
 - c) umożliwia wykonywanie czynności zgodnie z dobrą praktyką higieniczną, włącznie z ochroną przed zanieczyszczeniem oraz, w szczególności, ze zwalczaniem szkodników; oraz
 - d) w miarę potrzeby, zapewnia warunki przetwarzania i przechowywania w odpowiedniej temperaturze oraz zaprojektowane w ten sposób, aby temperatura ta mogła być monitorowana i, w razie potrzeby, zapisywana.



Wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004

3. Musi być dostępna **odpowiednia ilość ubikacji** spłukiwanych wodą, podłączonych do sprawnego systemu kanalizacyjnego. Ubikacje nie mogą łączyć się bezpośrednio z pomieszczeniami, w których pracuje się z żywnością.
4. Musi być dostępna **odpowiednia liczba umywalek**, właściwie usytuowanych i przeznaczonych do mycia rąk. Umywalki do mycia rąk muszą mieć ciepłą i zimną bieżącą wodę, muszą być zaopatrzone w środki do mycia rąk i do higienicznego ich suszenia. W miarę potrzeby należy stworzyć takie warunki, aby stanowiska do mycia żywności były oddzielone od umywalek.
5. Muszą istnieć odpowiednie i wystarczające **systemy naturalnej lub mechanicznej wentylacji**. Trzeba unikać mechanicznego przepływu powietrza z obszarów skażonych 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 żywnościowe muszą posiadać odpowiednie naturalne i/lub sztuczne **oświetlenie**.



Wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004

8. **Urządzenia kanalizacyjne** muszą odpowiadać zamierzonym celom. Muszą być zaprojektowane i skonstruowane tak, aby unikać ryzyka zanieczyszczenia. W przypadku gdy kanały kanalizacji są częściowo lub całkowicie otwarte, muszą być tak zaprojektowane, aby zapewnić, że odpady nie przedostają się z obszarów skażonych do obszarów czystych, w szczególności do obszarów, gdzie pracuje się z żywnością, która może stanowić wysokie ryzyko dla konsumenta końcowego.

9. W miarę potrzeby, muszą być zapewnione odpowiednie **warunki do przebierania się przez personel**.

10. **Środki czyszczące i dezynfekujące** nie mogą być **przechowywane** w obszarach, gdzie pracuje się z żywnością.



Wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004

ROZDZIAŁ II SZCZEGÓLNE WYMAGANIA DLA POMIESZCZEŃ, W KTÓRYCH SIĘ PRZYGOTOWUJE, PODDAJE OBRÓBCE LUB PRZETWARZA ŚRODKI SPOŻYWCZE (ZA WYJĄTKIEM MIEJSC SPOŻYWANIA POSIŁKÓW ORAZ OBIEKTÓW WYMIENIONYCH W ROZDZIALE III)

1. W pomieszczeniach, w których się przygotowuje, poddaje obróbce lub przetwarza środki spożywcze (z wyjątkiem miejsc spożywania posiłków oraz pomieszczeń wymienionych w rozdziale III, ale włączając pomieszczenia zawarte w środkach transportu), **projekt i wystrój muszą umożliwiać dobrą praktykę higieniczną żywności**, w tym ochronę przed zanieczyszczeniem między oraz podczas działań. W szczególności:

a) **powierzchnie podłóg** muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, oraz w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania nieprzepuszczalnych, niepochlaniających, zmywalnych oraz nietoksycznych materiałów, chyba że podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie. Gdzie sytuacja tego wymaga, podłogi muszą zapewniać odpowiednie odwadnianie podłogowe;



Wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004

- b) **powierzchnie ścian** muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, oraz tam gdzie jest to konieczne, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania nieprzepuszczalnych, niepochlaniających, zmywalnych oraz nietoksycznych materiałów oraz gładkiej powierzchni aż do wysokości odpowiedniej dla wykonywanych czynności, chyba że podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie;
- c) **sufity** (lub, w przypadku gdy nie ma sufitu, wewnętrzna powierzchnia dachu) i osprzęt napowietrzny muszą być zaprojektowane i wykończone w sposób uniemożliwiających gromadzenie się zanieczyszczeń oraz redukujący kondensację, wzrost niepożądanych pleśni oraz strząsanie cząstek;
- d) **okna i inne otwory** muszą być skonstruowane w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń. Te, które mogą być otwierane na zewnątrz muszą, tam gdzie jest to niezbędne, być wyposażone w ekrany zatrzymujące owady, które mogą być łatwo demontowane do czyszczenia. W miejscach gdzie otwarte okna mogą spowodować zanieczyszczenie, okna muszą być zamknięte i unieruchomione podczas produkcji;



Wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004

e) **drzwi** muszą być łatwe do czyszczenia oraz, w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to wykorzystania gładkich i niepochłaniających powierzchni, chyba że podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie; oraz

f) **powierzchnie** (wraz z powierzchniami wyposażenia) w obszarach, w których pracuje się z żywnością, a w szczególności te **pozostające w kontakcie z żywnością** muszą być w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję oraz nietoksycznych materiałów, chyba że podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie.



Wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004

2. W miarę potrzeby, muszą być stosowane odpowiednie **urządzenia do czyszczenia oraz dezynfekcji narzędzi roboczych oraz wyposażenia**.

Urządzenia te muszą być skonstruowane z materiałów odpornych na korozję i muszą być łatwe do czyszczenia oraz muszą posiadać odpowiednie doprowadzenie ciepłej i zimnej wody.

3. W stosownych przypadkach, należy przyjąć odpowiednie przepisy dla wszelkich czynności związanych z myciem żywności. Każdy **zlewozmywak** lub inne takie **urządzenie przeznaczone do mycia żywności** musi posiadać odpowiednie doprowadzenie **ciepłej i/lub zimnej wody pitnej** zgodnie z wymogami rozdziału VII oraz musi być utrzymane w czystości oraz, w miarę potrzeby, dezynfekowane.



Wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004

ROZDZIAŁ III

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

1. **Pomieszczenia i automaty uliczne**, na tyle, na ile jest to rozsądnie praktykowane, będą tak usytuowane, zaprojektowane i skonstruowane oraz **utrzymywane w czystości i dobrym stanie i kondycji technicznej**, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia, w szczególności przez zwierzęta i szkodniki.
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);



Wymagania prawne jakie należy spełniać w ramach RHD

W Dzienniku Ustaw zostały ogłoszone niezbędne do rozpoczęcia procesu rejestracji rolniczego handlu detalicznego **rozporządzenia wykonawcze do ustawy z dnia 16 listopada 2016 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników:**

- ▶ rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie **maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego** oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania (Dz. U. poz. 2159)
- ▶ rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie **rejestru zakładów** produkujących produkty pochodzenia zwierzęcego lub prowadzących na rynek te produkty oraz wykazów takich zakładów (Dz. U. poz. 2192)
- ▶ rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 15 grudnia 2016 r. w sprawie **sposobu ustalania weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego** (Dz. U. poz. 2161)



Rozporządzenia krajowe

- ▶ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie *maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania* (Dz. U. poz. 2159)

W rozporządzeniu **ustalono maksymalne ilości** poszczególnych rodzajów produktów spożywczych, które można zbywać **w skali roku** w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz wskazano zasady prowadzenia przez podmioty dokumentacji umożliwiającej określenie ilości żywności zbywanej rocznie w ramach takiego handlu.



ograniczenia rodzajów produktów do wprowadzania w ramach RHD

- ▶ Istnieje możliwość produkcji i sprzedaży żywności **jedynie z grup towarowych** określonych w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. *w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania.*



Limity te zawarte są w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania:

- ▶ Załącznik II pkt 15 tej ustawy określa ilość żywności, w tym gotowych posiłków (potraw), zawierających jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego.

Limit ten **określa wagę wszystkich gotowych** produktów złożonych (a nie osobno dla każdego rodzaju produktu złożonego).

- ▶ Załącznik IV np. pkt 1 Świeże mięso wołowe, wieprzowe, baranie, kozie, końskie, lub produkowane z tego mięsa surowe wyroby mięsne lub mięso mielone.

Limit **określa łączną sumę** tych produktów (a nie osobno dla każdego rodzaju mięsa).

- ▶ • Pkt 8 Gotowe posiłki (potrawy) z produktów pochodzenia zwierzęcego.

Limit ten **określa łączną ilość** posiłków (potraw) pochodzenia zwierzęcego, którą rolnik może wyprodukować w ramach RHD.



Mąż jak i żona założą RHD czy limit nakładamy na jedno gospodarstwo, siedzibę stada, czy na każdą z działalności?

Limit nakładamy na działalność, więc należy przypuszczać, iż każdy członek rodziny może założyć na siebie RHD i każdy ma odrębny limit.



Nadzór nad żywnością zawierającą jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego (tzw. żywności złożonej) znajdującej się w RHD

- ▶ **Inspekcja Weterynaryjna** jest właściwa do realizacji zadań z zakresu bezpieczeństwa żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego (tzw. żywności złożonej) znajdującej się w rolniczym handlu detalicznym (niezależnie od tego, czy taka żywność złożona zawiera przetworzone, czy też nieprzetworzone produkty pochodzenia zwierzęcego oraz niezależnie od udziału ilościowego produktów pochodzenia zwierzęcego w składzie produktu złożonego) i jako taka wykonuje te zadania w szczególności przez sprawowanie nadzoru nad bezpieczeństwem tego rodzaju żywności.
- ▶ W przepisach prawnych nie przewidziano wyłączenia Inspekcji Weterynaryjnej - dotyczącego zakresu realizacji zadań uzależnionych np. od składu takiej żywności.
- ▶ Należy podkreślić, że w przypadku gdy np. jeśli składnikiem produktu złożonego wytwarzanego w ramach rolniczego handlu detalicznego jest surowiec/produkt pochodzenia zwierzęcego (np. jaja lub twaróg), który został zakupiony w obrocie np. w sklepie, to nadzór nad taką działalnością w ramach rolniczego handlu detalicznego pełni również Inspekcja Weterynaryjna.



REJESTRACJA DZIAŁALNOŚCI - RHD

- **rejestracja u PLW** produktów pochodzenia zwierzęcego lub żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego (żywności złożonej) – należy złożyć pisemny wniosek o wpis do rejestru zakładów co najmniej na **30 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności** i uzyskać decyzję administracyjną o nadaniu weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego - WNI
- (nie jest wymagane sporządzanie projektu technologicznego ani kontrola na miejscu przed rejestracją zakładu);



Wniosek o rejestrację

- ▶ Rolnik musi określić rodzaj i zakres prowadzonej działalności (na podstawie ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego). Przykładowy wzór wniosku o rejestrację działalności u powiatowego lekarza weterynarii (do dobrowolnego stosowania) został zamieszczony na stronie internetowej Głównego Inspektoratu Weterynarii, zgodnie z podaną poniżej ścieżką dostępu:

www.wetgiw.gov.pl → Poprzednia wersja strony → Higiena prod. pochodzenia zwierz. → Przykładowy wzór wniosku o wpis zakładu prowadzącego rolniczy handel detaliczny produktami pochodzenia zwierzęcego i żywnością złożoną do rejestru zakładów prowadzonego przez PLW.



SB - RHD

Istnieje możliwość równoległego prowadzenia działalności związanej z dostawami bezpośrednimi, sprzedażą bezpośrednią oraz rolniczym handlem detalicznym. W przypadku prowadzenia sprzedaży bezpośredniej oraz rolniczego handlu detalicznego, **limity produkcji nie sumują się** tj. obowiązują oddzielne limity produkcji dla sprzedaży bezpośredniej oraz oddzielne dla rolniczego handlu detalicznego.



Rolniczy handel detaliczny

Oznakowanie miejsca zbywania żywności musi:

- 1) być czytelne i widoczne dla konsumenta;
- 2) zawierać napis „rolniczy handel detaliczny”;
- 3) wskazywać dane obejmujące
 - a) imię i nazwisko albo nazwę i siedzibę podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny;
 - b) adres miejsca prowadzenia produkcji zbywanej żywności;
 - c) weterynaryjny numer identyfikacyjny podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny – w przypadku żywności pochodzenia zwierzęcego i żywności złożonej;



Zasady prowadzenia i przechowywania dokumentacji

Podmiot:

- 1) prowadzi dokumentację odrębnie za każdy rok kalendarzowy, która zawiera:
 - a) numer kolejnego wpisu,
 - b) datę zbycia żywności,
 - c) ilość i rodzaj zbytej żywności;
- 2) zamieszcza ww. informacje w prowadzonej dokumentacji niezwłocznie po każdorazowym zbyciu żywności;
- 3) przechowuje prowadzoną dokumentację przez dwa lata od końca roku kalendarzowego, za który została sporządzona.



Zasady prowadzenia i przechowywania dokumentacji

Pośrednik:

- 1) prowadzi i przechowuje dokumentację dotyczącą własnej żywności zgodnie z zasadami jak dla podmiotów;
- 2) prowadzi dokumentację dotyczącą podmiotów, których żywność zbywa podczas wystawy, festynu, targu lub kiermaszu odrębnie dla każdego takiego podmiotu, która zawiera:
 - a) numer kolejnego wpisu,
 - b) datę zbycia żywności,
 - c) ilość i rodzaj zbytej żywności,
 - d) miejsce zbycia żywności,
 - e) imię, nazwisko oraz adres albo nazwę, siedzibę oraz adres pośrednika
- 3) zamieszcza informacje w dokumentacji, o której mowa w pkt 2 niezwłocznie po każdorazowym zbyciu żywności;
- 4) przekazuje dokumentację, o której mowa w pkt 2 podmiotowi, którego żywność zbywał niezwłocznie po zakończeniu wystawy, festynu, targu lub kiermaszu.



Jak należy znakować żywność w ramach RHD?

Znakując środki spożywcze oferowane konsumentom w ramach RHD należy wziąć pod uwagę przepisy zawarte w **rozporządzeniu nr 1169/2011** oraz **rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych**.

- ▶ Do podstawowych informacji jakie muszą znaleźć się w oznakowaniu opakowanego środka spożywczego zgodnie z ww. rozporządzeniem nr 1169/2011 należą:
 - ▶ a) nazwa żywności,
 - ▶ b) wykaz składników; ze wskazaniem składników powodujących alergię lub nietolerancję oraz procentowej zawartości najważniejszych składników,
 - ▶ c) ilość netto żywności,
 - ▶ d) data trwałości,
 - ▶ e) wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia,
 - ▶ f) imię i nazwisko oraz adres producenta,
 - ▶ g) instrukcja użycia, w przypadku gdy w razie braku takiej instrukcji odpowiednie użycie danego środka spożywczego byłoby utrudnione,
 - ▶ h) numer partii produkcyjnej.



Jak należy znakować żywność w ramach RHD?

Dodatkowo należy zwrócić uwagę na **konieczność podania informacji o ewentualnym możliwym zanieczyszczeniu alergennymi substancjami**, które nie były celowo dodawane, a mogą stanowić zagrożenie dla konsumenta.

- ▶ **W przypadku produktów sprzedawanych bez opakowań** lub pakowanych na życzenie konsumenta miejscem prezentacji informacji o danym środku spożywczym będzie **wywieszka w miejscu jego sprzedaży** lub inny nośnik informacji dostępny bezpośrednio konsumentowi.
- ▶ Informacje, które muszą być podane do wiadomości konsumenta zgodnie z ww. rozporządzeniem w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych to:
 - ▶ a) nazwa środka spożywczego,
 - ▶ b) imię i nazwisko producenta (rolnika),
 - ▶ c) wykaz składników zaprezentowany w ten sam sposób jak w przypadku żywności opakowanej,
 - ▶ d) klasa jakości handlowej albo inny wyróżnik jakości handlowej, jeżeli zostały one ustalone
- ▶ w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych lub ich grup albo jeżeli obowiązek podawania klasy jakości handlowej albo wyróżnika wynika z odrębnych przepisów,



Jak należy znakować żywność w ramach RHD?

- ▶ e) w przypadku pieczywa – dodatkowo:
- ▶ masa jednostkowa,
- ▶ informacja „pieczywo produkowane z ciasta mrożonego” albo „pieczywo produkowane z ciasta głęboko mrożonego” - gdy został zastosowany taki proces technologiczny.
- ▶ Przy znakowaniu należy wziąć pod uwagę również szczegółowe wymagania dla wybranych grup produktów m.in. miodu, dżemów i innych przetworów owocowych, soków i nektarów itd.

W MRiRW na ostatnim etapie przygotowań znajdują się wytyczne dotyczące znakowania żywności zbywanej w ramach RHD, które będą wkrótce zamieszczone na stronie internetowej MRiRW. Dotychczas szkolenia z tego zakresu przeprowadzała WIJHAR-S.



Jak należy pakować żywności w RHD?

- ▶ Przed wszystkim żywność wytwarzana w ramach RHD powinna być pakowana przy użyciu takich metod i w taki sposób, aby nie została zanieczyszczona bądź nie uległa zepsuciu. Należy także pamiętać, że do pakowania **trzeba stosować materiały przeznaczone do kontaktu z żywnością.** **Przepisy odnoszące się do opakowań** jednostkowych i zbiorczych żywności zostały także **zawarte w rozporządzeniu nr 852/2004 (załącznik II rozdział X)**. Informacja na opakowaniu produktu powinna spełniać wymagania rozporządzenia nr 1169/2011.



- ▶ **Zgodnie z § 3 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 15 grudnia 2016 r. w sprawie sposobu ustalania weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego ((Dz.U. poz. 2161),**

jeżeli w zakładzie prowadzi się więcej niż jeden z rodzajów działalności w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego, powiatowy lekarz weterynarii w **weterynaryjnym numerze identyfikacyjnym** nadawanym takiemu zakładowi **wskazuje symbol określający rodzaj działalności podstawowej prowadzonej przez ten zakład.**

Tym samym, jeżeli podmiot prowadzi już zarejestrowaną **sprzedaż bezpośrednią, a dodatkowo złożył wniosek o zarejestrowanie kolejnej działalności w postaci rolniczego handlu detalicznego**, to powiatowy lekarz weterynarii powinien **zmienić ostateczną decyzję o zarejestrowaniu sprzedaży bezpośredniej poprzez rozszerzenie działalności o rolniczy handel detaliczny, pozostawiając ten sam numer (symbol „56”) lub nadając nowy (symbol „35”), jeżeli rolniczy handel detaliczny byłby działalnością podstawową.**



W jaki sposób odnosić się do zapisu 50% udziału w produkcji surowców pochodzących z własnej uprawy, hodowli lub chowu?

- ▶ Zapis ten jest **zawarty w części podatkowej (jest istotny dla służb skarbowych)**. Jeśli rolnik chce korzystać z ulg podatkowych przewidzianych dla RHD, powinien on zapewnić, że ilość produktów roślinnych lub zwierzęcych pochodzących z własnej uprawy, hodowli lub chowu, użytych do produkcji tego produktu stanowi co najmniej 50% tego produktu z wyłączeniem wody.
- ▶ **Dla służb weterynaryjnych** istotny jest zapis: **w całości lub w części z własnej uprawy, chowu, hodowli (tj. bez określonej ilości procentowej)**. Czyli w tym przypadku jest mowa o jakimkolwiek udziale własnej produkcji, nawet niewielkim.



Czy wytwarzanie serów dojrzewających i wędlin w ramach RHD będzie wymagało spełnienia takich wymogów weterynaryjnych jak dla MLO w zakresie wyposażenia pomieszczeń?

- ▶ **Tak.** Wymagania higieniczne dla działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej oraz RHD są analogiczne i opierają się na wymaganiach zawartych w rozporządzeniach (WE) nr178/2002, nr 852/2004 oraz nr 1169/2011.
- ▶ **Różnice dotyczą obszaru** na którym produkty wytwarzane w ramach tych działalności mogą być **wprowadzane do obrotu** oraz możliwości prowadzenia w ramach RHD **dostaw** do innych zakładów detalicznych.



Gdzie może być prowadzona sprzedaż w RHD? Czy tylko kiermasze, targi i własne gospodarstwo?

- ▶ Z punktu widzenia przepisów prawa żywnościowego **nie ma ograniczeń** terytorialnych w tym zakresie, pod warunkiem, że miejsce sprzedaży spełnia wymagania higieniczne i jest odpowiednio oznakowane. Jeżeli jednak rolnik zamierza korzystać z ulg podatkowych przewidzianych dla RHD powinien prowadzić sprzedaż przetworzonych w sposób inny niż przemysłowy produktów roślinnych i zwierzęcych wyłącznie w miejscach:
 - ▶ a) w których produkty te zostały wytworzone, lub
 - ▶ b) przeznaczonych do prowadzenia handlu.



Czy w ramach RHD rolnik może dzierżawić budynki inwentarskie do produkcji surowca?

- ▶ **Ustawa** z dnia 16 listopada 2016 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników **nie wprowadza ograniczeń w tym zakresie**. Należy jednak zapewnić, że w miejscu produkcji surowca zostaną spełnione odpowiednie wymagania higieniczne.
- ▶ **Z przepisów wynika obowiązek zgłaszania lokalizacji zakładów (budynków)**, które będą wykorzystywane w procesie produkcji żywności we **wniosku o wpis do rejestru zakładów** oraz konieczność spełnienia odpowiednich wymagań higienicznych.



Czy rolnik, który ma zatwierdzoną kuchnię w ramach RHD w budynku mieszkalnym przez odpowiednie służby (w zależności jaki produkt przetwarza, roślinny czy zwierzęcy) może ją wynająć innemu rolnikowi w ramach funkcjonowania inkubatora kuchennego?

- ▶ **Przepisy regulujące RHD nie zabraniają wynajmu pomieszczeń**, w których prowadzona jest ww. działalność innej osoby w ramach funkcjonowania inkubatora kuchennego.
- ▶ Rolnik rozpoczynający działalność w zakresie RHD jest zobowiązany jedynie do uzyskania wpisu do rejestru zakładów prowadzonego przez właściwy terenowo organ PIS lub IW. Zatem kuchnia domowa w budynku mieszkalnym rolnika nie podlega zatwierdzeniu. Jeżeli rolnik chciałby wynająć kuchnię domową u innego rolnika, który sam też prowadzi RHD i chciałby produkować w niej żywność w ramach RHD, powinien zgłosić to przy składaniu wniosku o wpis do rejestru. W sytuacji, gdy rolnik korzysta ze zwolnień podatkowych powinien liczyć się z wymogiem, że sprzedaż żywności w ramach RHD może odbywać się wyłącznie w miejscach, w których produkty te zostały wytworzone lub w miejscach przeznaczonych do prowadzenia handlu.
- ▶ Ponadto umowa użyczenia pomieszczeń powinna szczegółowo regulować zakres odpowiedzialności każdego z podmiotów, określać odpowiedzialność za zapewnienie bezpiecznego środowiska produkcji, jak i zgodności surowców i produktów z wymaganiami sanitarno-weterynaryjnymi. Umożliwiłoby to rozdzielenie odpowiedzialności np. za strukturę i stan techniczno-sanitarny pomieszczeń od odpowiedzialności za wytworzony produkt.



Czy sprzedaż w ramach RHD może odbywać się przez internet? Jeżeli tak, to jak w takiej sytuacji identyfikować odbiorcę finalnego?

- ▶ Z punktu widzenia wymagań z zakresu bezpieczeństwa żywności **możliwe jest zbywanie żywności w ramach RHD „na odległość”** (sprzedaż wysyłkowa) przez podmiot prowadzący taki handel, bez udziału pośredników, bezpośrednio konsumentowi finalnemu. **Identyfikacja odbiorcy** finalnego (konsumenta finalnego) **nie jest konieczna**, niemniej jednak w przypadku jednoznacznego stwierdzenia, że odbiorcą jest np. sklep, restauracja, czy stołówka, nie należy dokonywać takiej sprzedaży.



Czy rolnik może wysłać wytwarzane produkty np. pocztą, kurierem w każde miejsce w Polsce?

- ▶ **Tak.** Należy jednak pamiętać, że żywność powinna być przesyłana/transportowana w warunkach zapewniających jej bezpieczeństwo, w tym w odpowiedniej temperaturze.



Czy koło łowieckie może założyć RHD?

- ▶ **Nie może** ponieważ myśliwi nie są hodowcami zwierząt łownych.
- ▶ Jeśli rolnik chce wyprodukować kiełbasę z udziałem mięsa z dzika to **mięso** to musi pochodzić z **zatwierdzonego zakładu obróbki dziczyzny**.



Jeżeli sprzedaż produktów wytworzonych w ramach RHD następuje w innym powiecie niż miejsce jego wytworzenia, to czy należy ten fakt zgłosić do powiatowej inspekcji sanitarnej lub do powiatowego lekarza weterynarii?

- ▶ **Nie ma obowiązku każdorazowego informowania PLW lub PSSE o zamiarze sprzedaży żywności w ramach RHD w innym powiecie niż miejsce jej wytworzenia. Podmioty prowadzące RHD żywnością powinny się zarejestrować odpowiednio u PLW lub w PSSE terenowo właściwego/właściwej dla prowadzenia tej działalności (np. tam gdzie produkowany jest ser/szynka lub dżem/sok), zaś we wniosku wskazane jest podanie istotnych informacji dot. tej działalności (np. gdzie planuje się jej zbywanie).**



Czy rolnik może kupić/dokupić mięso świeże i sprzedać je jako świeże mięso?

Nie może, ponieważ nie ma wtedy spełnionego wymogu pochodzenia z własnej uprawy, chowu, hodowli, ten element musi dotyczyć każdego produktu, który wytworzył rolnik.

- ▶ Natomiast, jeśli przetwarza to mięso na produkty np. może kupić szynki wieprzowe i wyprodukować szynkę z majerankiem, który pochodzi z jego uprawy.



Czy jest możliwość pozyskiwania mięsa drobiu i zajęczaków pochodzącego ze sprzedaży bezpośredniej?

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

W ramach RHD można wykorzystać więc surowiec zakupiony (jako dodatek).

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



Rozporządzenie Komisji (WE) 2073/2005

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



Czy koło gospodyń wiejskich może założyć RHD?

Nie, ponieważ nie jest to przetwarzanie żywności własnymi siłami gospodarstwa.



Czy agroturystyka może być objęta RHD?

Agroturystyka może być objęta RHD jeśli każdy produkt sprzedawany w ramach tej agroturystyki zawiera element z własnej uprawy, chowu, hodowli (każdy posiłek zawiera taki element), a posiłki te sprzedawane są na zewnątrz, oraz jeśli agroturystyka nie zatrudnia pracowników. Rolnik natomiast może prowadzić zarówno działalność agroturystyczną jak i RHD.



Jakie są wymagania dla surowego mleka sprzedawanego w ramach RHD?

- ▶ Przy produkcji i zbywaniu żywności w ramach działalności rolniczy handel detaliczny **należy spełnić przede wszystkim wymagania** rozporządzenia (WE) nr **852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. *w sprawie higieny środków spożywczych* **oraz przepisów wydanych w trybie tego rozporządzenia. Przepisy tego rozporządzenia obowiązują wprost** i nie wymagają wdrożenia do polskiego porządku prawnego. **W związku z tym, odnośnie mleka zgodnie z art. 4 ust. 1 tego rozporządzenia**, zgodnie z zapisami ww. artykułu: podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze prowadzące produkcję podstawową oraz te powiązane działania, które są wymienione w załączniku I, postępują zgodnie z ogólnymi przepisami dotyczącymi higieny ustanowionymi w Części A załącznika I oraz z wszelkimi szczególnymi wymaganiami przewidzianymi w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004. Zgodnie z art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze uczestniczące na jakimkolwiek etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności po tych etapach, do których stosuje się ust. 1, przestrzegają ogólnych wymogów ustanowionych w załączniku II rozporządzenia 852/2004 oraz wszelkich wymogów szczególnych przewidzianych w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004.



Jaja konsumpcyjne

- ▶ Jaja sprzedawane w ramach RHD należy oznakować biorąc pod uwagę przepisy § 16 ust. 1 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. *w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych.*



Czy RHD obejmuje sprzedaż runa leśnego/grzyby, jagody. Jakie wymagania będą obowiązywały w tym zakresie?

- ▶ Przepisy ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz rozporządzenia MRiRW z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie *maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania* **nie odnoszą się do ilości ani dokumentowania zbieranych owoców runa leśnego.**



ROLNICZY HANDEL DETALICZNY

DZIĘKUJĘ ZA UWAGĘ!

Małgorzata Bystron

Wojewódzki Inspektorat Weterynarii we Wrocławiu

