

**Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie  
Oddział w Radomiu**

# **SPRZEDAŻ BEZPOŚREDNIA Z GOSPODARSTW ROLNYCH**

**RADOM 2011**

**Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Radomiu**  
**26-600 Radom, ul. Chorzowska 16/18**  
www.odr.net.pl/rolnictwo\_ekologiczne  
e-mail: radom@cdr.gov.pl

**Autor:** Barbara Sałata

**Recenzja:** MRiRW Departament Bezpieczeństwa Żywności i Weterynarii

**Projekt okładki:** Danuta Guellard

@ Copyright by Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział  
w Radomiu 2011

ISBN 978-83-60185-89-6

Druk: Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Radomiu  
ul. Chorzowska 16/18, tel. 048 365 69 00  
Nakład: 1000 egz.

## Spis treści:

I.	Wstęp.....	
II.	Akty prawne .....	6
III.	Podstawowe pojęcia w zakresie bezpieczeństwa żywności.....	7
IV.	Przepisy gólne prawa żywnościowego.....	10
V.	Dostawy bezpośrednie środków spożywczych pochodzenia roślinnego ....	17
VI.	Wymagania higieniczne dla działalności prowadzonej w ramach dostaw bezpośrednich żywności pochodzenia roślinnego .....	18
VII.	Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego.....	20
	A) Wymagania weterynaryjne dla produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej .....	23
	B) Wymagania weterynaryjne dla miejsc produkcji i prowadzenia sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego .....	26
VIII.	Proces rejestracji sprzedaży żywności nieprzetworzonej z gospodarstwa..	29
IX.	Nadzór i kontrola.....	34
X.	Zobowiązania podatkowe.....	35
XI.	Podsumowanie.....	38



# I. WSTĘP

Na rynku występuje coraz większy wybór artykułów spożywczych. Związane jest to ze wzrostem produkcji i oferty producentów żywności krajowych i zagranicznych. Ze wzrostem oferty rosną również oczekiwania klientów wobec nabywanych produktów. Powinny być one nie tylko bezpieczne, ale także posiadać odpowiednią wartość odżywczą i cechować się pożądanymi walorami jakościowymi. Urynkowiona gospodarka oraz zmieniające się tendencje rynkowe wymagają od przedsiębiorców poszukiwania i stosowania nowych sposobów zdobywania miejsca na rynku. Uczestniczące w obrocie rynkowym duże firmy koncentrują się głównie na produkcji, cenie i różnych rodzajach promocji. Obszarem, który może być wykorzystany do wprowadzenia swoich towarów na rynek i budowania przewagi rynkowej przez małe zakłady jest sprzedaż bezpośrednia żywności przez rolników.

Sprzedaż bezpośrednia produktów rolniczych wyprodukowanych w gospodarstwie należy do jednych z najstarszych kanałów dystrybucji i form sprzedaży. W pewnym okresie została wyparta przez inne formy handlu lecz obecnie można zaobserwować jej rozwój. Wpływ na to ma wiele czynników. Do bardziej istotnych można zaliczyć problemy ze sprzedażą niektórych produktów oraz ich zbyt niską cenę uzyskiwaną przez producenta z powodu przejścia marży handlowej przez pośrednika. Znaczący wpływ na rozwój sprzedaży bezpośredniej ma dynamiczny rozwój systemów produkcji żywności tj. produkcji ekologicznej i integrowanej oraz wzrost zainteresowania klientów tego typu żywnością. Współczesny klient poszukuje produktów wysokiej jakości, znanego pochodzenia, po przystępnej cenie, określonej marki uznanej na rynku oraz spełniającej wymagania higieniczne i zdrowotne. Dlatego znaczący procent tej formy sprzedaży to produkty tradycyjne i regionalne, wytwarzane w małej skali przy wykorzystaniu specyficznych technologii i umiejętności. Bezpośrednia sprzedaż tych produktów w regionach gdzie się je produkuje przyczynia się do rozwoju oraz zachowania dziedzictwa kulinarnego obszarów wiejskich.

W aspekcie ekonomicznym sprzedaż bezpośrednia przynosi korzyści producentowi rolnemu i nabywcy żywności:

- wpływa w zasadniczy sposób na wzrost dochodów gospodarstwa,
- sprzedający ma możliwość ustalania ceny produktu,
- przyczynia się do ograniczenia bezrobocia na wsi,
- umożliwia istnienie niewielkiego gospodarstwa,

- motywuje do inwestycji i rozwoju produkcji,
  - kreuje własną markę producenta,
- oraz korzyści dla konsumenta:
- bezpośredni kontakt z wytwórcą żywności,
  - produkty zakupione są najświeższe,
  - jakość żywności oceniana jest przy udziale producenta,
  - możliwość negocjacji ceny.

Produkcja i sprzedaż produktów żywnościowych podlega w Polsce wielu regulacjom prawnym, które są określone zarówno przez prawo krajowe jak i dokumenty prawne Unii Europejskiej. Ze względu na bardzo duże znaczenie produktów żywnościowych dla zdrowia i życia ludzkiego szczególnie nacisk położony jest na spełnienie wymagań w zakresie bezpieczeństwa wprowadzanych do obrotu rynkowego artykułów spożywczych oraz surowców, półproduktów i produktów wykorzystywanych przy produkcji zwierzęcej i roślinnej. Regulacje prawne dotyczące dostaw bezpośrednich i sprzedaży bezpośrednio produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego obejmują dyrektywy, rozporządzenia Unii oraz krajowe ustawy i rozporządzenia.

## **II. AKTY PRAWNE**

### **Akty prawne wspólnotowe**

1. Rozporządzenie WE nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r.).
2. Rozporządzenie WE nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r.).
3. Rozporządzenie WE nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r., str. 55).
4. Rozporządzenie Rady (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego

i zwierzęcego oraz na ich powierzchni zmieniającego dyrektywę Rady 91/414/EWG (*Dz. Urz. UE L 70 z 16.03.2005, str. 1*).

5. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr **470/2009** z dnia 6 maja 2009 r. ustanawiające wspólnotowe procedury określania maksymalnych limitów pozostałości substancji farmakologicznie czynnych w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego oraz **uchylające rozporządzenie Rady (EWG) nr 2377/90** oraz zmieniające dyrektywę 2001/82/WE Parlamentu Europejskiego i Rady i rozporządzenie (WE) nr 726/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady oraz rozporządzenie Komisji (UE) nr **37/2010** z dnia 22 grudnia 2009 r. w sprawie substancji farmakologicznie czynnych i ich klasyfikacji w odniesieniu do maksymalnych limitów pozostałości w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego, (*Dz. Urz. UE L 152/11 z 16.06.2009*).

### **Akty prawne krajowe**

1. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 grudnia 2006 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (*Dz. U. z 2007 r. nr 5, poz. 38.*)
2. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (*Dz. U. z 2007 r. nr 112, poz. 774*).
3. Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 roku o produktach pochodzenia zwierzęcego (*Dz. U. z 2006 r. nr 17, poz. 127*).
4. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (*Dz. U. nr 171, poz. 1225, z późn. zm.*).

## **III. PODSTAWOWE POJĘCIA W ZAKRESIE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI**

Zgodnie z Rozporządzeniem nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady WE:

- „żywność” (lub „środek spożywczy”) oznacza jakiegokolwiek substancje lub produkty, przetworzone, częściowo przetworzone lub nieprzetworzone, przeznaczone do spożycia przez ludzi lub, których spożycia przez ludzi można się spodziewać.
- „środek spożywczy” obejmuje napoje, gumę do żucia i wszelkie substancje, łącznie z wodą, świadomie dodane do żywności podczas jej wytwarzania,

przygotowania lub obróbki. Definicja ta obejmuje wodę zgodną określonymi zgodnie z art. 6 dyrektywy 98/83/WE i bez uszczerbku dla wymogów dyrektyw 80/778/EWG i 98/83/WE.

- „prawo żywnościowe” oznacza przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne regulujące sprawy żywności w ogólności, a ich bezpieczeństwo w szczególności, zarówno na poziomie Wspólnoty, jak i na poziomie krajowym; definicja ta obejmuje wszystkie etapy produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności oraz paszy produkowanej dla zwierząt lub używanej do żywienia zwierząt.
- „produkcja podstawowa/pierwotna” oznacza produkcję, uprawę lub hodowlę produktów podstawowych, w tym zbiory, dojenie i chów zwierząt gospodarskich przed ubojem. Oznacza także łowiectwo i rybołówstwo oraz zbieranie runa leśnego
- „konsument finalny” oznacza ostatecznego konsumenta środka spożywczego, który nie wykorzystuje żywności w ramach działalności przedsiębiorstwa sektora żywnościowego.
- „zagrożenie” oznacza czynnik biologiczny, chemiczny lub fizyczny lub paszy, bądź stan żywności lub paszy, mogący powodować negatywne skutki dla zdrowia.
- „możliwość śledzenia” oznacza możliwość kontrolowania przemieszczania się żywności, paszy, zwierzęcia gospodarskiego lub substancji przeznaczonej do dodania lub, która może być dodana do żywności lub paszy na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji.
- „przedsiębiorstwo spożywcze” oznacza przedsiębiorstwo publiczne lub prywatne, typu non-profit lub nie, prowadzące jakąkolwiek działalność związaną z jakimkolwiek etapem produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności.
- „podmiot działający na rynku spożywczym” oznacza osoby fizyczne lub prawne odpowiedzialne za spełnienie wymogów prawa żywnościowego w przedsiębiorstwie spożywczym pozostającym pod ich kontrolą.
- „handel detaliczny” oznacza obsługę i/lub przetwarzanie żywności i jej przechowywanie w punkcie sprzedaży lub w punkcie dostaw dla konsumenta finalnego; określenie to obejmuje terminale dystrybucyjne, działalność cateringową, stołówki zakładowe, catering instytucjonalny, restauracje i podobne działania związane z usługami żywnościowymi, sklepy, centra dystrybucji w supermarketach i hurtownie



- „wprowadzanie na rynek” oznacza posiadanie żywności lub pasz w celu sprzedaży, z uwzględnieniem oferowania do sprzedaży lub innej formy dysponowania, bezpłatnego lub nie oraz sprzedaż, dystrybucję i inne formy dysponowania.

Zgodnie z ustawą z dnia 28.10.2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. nr 171, poz. 1225).

- „bezpieczeństwo żywności” to ogół warunków, które muszą być spełniane, dotyczących w szczególności: stosowanych substancji dodatkowych i aromatów, poziomów substancji zanieczyszczających, pozostałości pestycydów, warunków napromieniania żywności, cech organoleptycznych i działań, które muszą być podejmowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu żywnością w celu zapewnienia zdrowia i życia człowieka;
- „dobra praktyka higieniczna” (*ang. Good Hygienic Practice - 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” (*ang. Good Manufacturing Practice - GMP*) - działania, które muszą być podjęte, i warunki, które muszą być spełniane, aby produkcja żywności odbywała się w sposób zapewniający bezpieczeństwo żywności, zgodnie z jej przeznaczeniem;
- „środek spożywczy szkodliwy dla zdrowia lub życia człowieka” to środek spożywczy, którego spożycie w warunkach normalnych i zgodnie z przeznaczeniem może spowodować negatywne skutki dla zdrowia lub życia człowieka.

Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 roku w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. nr 112, poz. 774)

- „dostawy bezpośrednie” środków spożywczych to dostawy realizowane bezpośrednio przez producentów produkcji pierwotnej, którzy dostarczają małe ilości środków spożywczych do konsumentów finalnych lub do zakładów detalicznych zaopatrujących konsumentów finalnych.

## **IV. PRZEPISY OGÓLNE PRAWA ŻYWNOŚCIOWEGO**

Podstawową zasadą produkcji żywności jest to, aby była ona bezpieczna dla zdrowia i życia konsumentów. Środki spożywcze oraz składniki żywności nie mogą być szkodliwe dla człowieka, zepsute ani zafałszowane. W procesie produkcji i w obrocie żywnością nie można stosować procesów technologicznych oraz takich metod produkcyjnych, które mogłyby doprowadzić do uszczerbku na zdrowiu osoby tę żywność spożywającej.

Zgodnie z Rozporządzeniem WE nr 178/2002, Rozdział II przepisy prawa żywnościowego dotyczą wszystkich etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności oraz pasz produkowanych dla zwierząt lub używanych do żywienia zwierząt. Mają one na celu ochronę interesów konsumentów i powinny stanowić podstawę dokonywania przez konsumentów świadomego wyboru związanego ze spożywaną przez nich żywnością. Zapobiegają również oszukańczym lub podstępny praktykom, fałszowania żywności, oraz wszelkim innym praktykom mogącym wprowadzać konsumenta w błąd.

W praktyce wdrożenie zapisów w/w Rozporządzenia oznacza stworzenie odpowiednich systemów i procedur zapewniających możliwość śledzenia drogi produktów żywnościowych i odtworzenia źródła ich pochodzenia.

Artykuł 19 rozporządzenia nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady zobowiązuje każdy podmiot uczestniczący w obrocie żywnością do natychmiastowego wycofania z rynku partii żywności, która nie spełnia wymagań prawa żywnościowego. Opisany powyżej wymóg ma służyć przede wszystkim ochronie konsumentów, ale też chronić producentów, gdyż - w przypadku reklamacji czy stwierdzenia nieprawidłowości w ramach prowadzonej kontroli wewnętrznej- pozwala na utrzymanie strat na możliwie najniższym poziomie, a w niektórych przypadkach nawet na uniknięcie odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez produkt, w chwili, gdy okaże się, że zagrożeniem dla zdrowia konsumenta stał się surowiec/produkt dostarczonych przez innego producenta. Dlatego podmioty działające na rynku żywności mają obowiązek ustanowić system umożliwiający śledzenie pochodzenia, lokalizowania i rozpoznawania produktu na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji. Podstawowymi celami systemu identyfikowalności żywności jest wskazanie drogi jaką produkt przebył na wszystkich etapach łańcucha produkcyjnego i dystrybucyjnego, zapewnienie uczciwego handlu i rzetelność informacji dostarczanej konsumentowi w razie pojawienia się zagrożenia.

Aby zapobiec zagrożeniom bezpieczeństwa zdrowotnego żywności na etapie produkcji podstawowej gospodarstwa produkujące żywność pochodzenia roślinnego i zwierzęcego muszą spełnić ogólne wymagania higieny, które zostały określone w załączniku I, części A do rozporządzenia WE Nr 852/2004.

Produkcja podstawowa/pierwotna to termin określający działalność na poziomie gospodarstwa. Obejmuje ona:

- produkcję, uprawę i hodowlę produktów roślinnych takich jak zboża, owoce, warzywa, zioła jak również ich transport wewnętrzny, magazynowanie i postępowanie z produktami (bez znaczącej zmiany ich charakteru) w gospodarstwie i ich dalszy transport do zakładu lub w celu sprzedaży,
- produkcję, utrzymywanie i chów zwierząt służących do produkcji żywności w gospodarstwie i jakąkolwiek działalność z tym powiązaną jak również transport zwierząt, z których pozyskuje się żywność w celu umieszczania na rynku, do rzeźni albo transport zwierząt pomiędzy gospodarstwami,
- hodowlę ślimaków w gospodarstwie i ich transport do zakładu przetwórczego lub na rynek,
- dojenie i przechowywanie mleka w gospodarstwie,
- produkcję i zbieranie jaj w pomieszczeniach producenta, ale z wyłączeniem operacji pakowania jaj,
- poławianie ryb, postępowanie z produktami rybołówstwa (bez znaczącej zmiany ich charakteru) na pokładzie łodzi (z wyjątkiem statków mroźni i przetwórni) i ich transport do pierwszego zakładu na lądzie (włącznie z rynkami hurtowymi). Obejmuje to również połów, postępowanie transport ryb złowionych w wodach słodkich (rzekach, jeziorach),
- produkcję, utrzymywanie, chów i odławianie ryb w gospodarstwach zajmujących się akwakulturą oraz ich transport do zakładu,
- produkcję, utrzymywanie, hodowlę i odławianie mięczaków dwuskorupowych i ich transport do zakładu wysyłki lub oczyszczania,
- polowanie, zabijanie i patroszenie na miejscu dzikich zwierząt łownych oraz transport zwierząt łownych do zakładu zajmującego się takimi zwierzętami,
- zbieranie grzybów, jagód, ślimaków, itp. w ich naturalnym środowisku i ich transport do zakładu.

Na poziomie produkcji podstawowej surowce mogą być składowane i poddawane zabiegom pod warunkiem, że nie wpływa to w sposób znaczący na zmianę ich charakteru. Mogą natomiast zapewniać ich lepszą prezentację i przygotowanie do sprzedaży.

Rozporządzenie WE nr 852/2004 określa również wymagania higieniczne do działań powiązanych z produkcją podstawową, które mają istotny wpływ na jakość produkowanej żywności i muszą być zapewnione na poziomie tej produkcji tj.:

- transport, składowanie i postępowanie z produktami podstawowymi w miejscu produkcji pod warunkiem, że zmiana ta nie ma istotnego charakteru,
- transport w celu dostawy surowców, których charakter nie został znacznie zmieniony z miejsca produkcji do zakładu,
- w przypadku produktów pochodzenia roślinnego, produktów rybołówstwa i zwierząt łownych: operacje transportowe związane z dostarczaniem produktów podstawowych, których charakter nie został w sposób znaczący zmieniony, z miejsca produkcji do zakładu.

Zakres wymagań higienicznych na poziomie produkcji podstawowej obejmuje działania w zakresie kontroli zagrożeń, które mogą powstawać w produkcji podstawowej, środki odnoszące się do zdrowia zwierząt, ich dobrostanu, zdrowotności roślin oraz zakres i tematykę wymaganej dokumentacji prowadzonej w celu kontroli zagrożeń.

Dodatkowymi obowiązkami podmiotu wynikającymi z ogólnych zasad prawa żywnościowego w przypadku stwierdzenia, że produkty pochodzenia zwierzęcego lub roślinnego wyprodukowane lub rozprowadzane, nie spełniające wymagań w zakresie bezpieczeństwa żywności zostały umieszczone na rynku, są obowiązki:

- zabezpieczenia produktów nie spełniających wymagań,
- identyfikacji i wycofania takich produktów z obrotu,
- powiadomienia właściwego terytorialnie powiatowego inspektora sanitarnego lub powiatowego lekarza weterynarii.

### **Wymagania weterynaryjne i higieniczne dla gospodarstw produkujących produkty pochodzenia zwierzęcego**

Produkty pochodzenia zwierzęcego mogą być wprowadzane do obrotu, jeżeli zostały pozyskane od zwierząt lub ze zwierząt, które spełniają wymagania weterynaryjne określone w przepisach o ochronie zdrowia oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt oraz wymagania higieniczne dla produkcji podstawowej.

Szczegółowe warunki weterynaryjne, jakie muszą spełniać gospodarstwa w przypadku, gdy zwierzęta lub środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego pochodzące z tych gospodarstw są wprowadzane na rynek zostały określone w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 września 2003 r. Zgodnie z wymienionym rozporządzeniem w gospodarstwie powinny znajdować się:

- wydzielone miejsce do składowania środków dezynfekcyjnych, zabezpieczone przed dostępem osób niepowołanych;
- wydzielone miejsce do składowania obornika;
- miejsce zapewniające właściwe warunki do przetrzymywania produktów leczniczych weterynaryjnych, zabezpieczone przed dostępem osób niepowołanych;
- odzież i obuwie przeznaczone tylko do obowiązkowego użycia w gospodarstwie;
- maty dezynfekcyjne w liczbie zapewniającej zabezpieczenie wejść i wjazdów do gospodarstwa w przypadku wystąpienia zagrożenia epizootycznego;
- środki dezynfekcyjne w ilości niezbędnej do przeprowadzenia doraźnej dezynfekcji.

Budynki, w których utrzymywane są zwierzęta, muszą być zabezpieczone przed dostępem zwierząt innych niż utrzymywane w gospodarstwie i utrzymywane w czystości. Przy wejściach do budynków, w których utrzymywane są zwierzęta, powinny znajdować się tablice z napisem „Osobom nieupoważnionym wstęp wzbroniony”.

Wymagania higieniczne dla gospodarstwa rolnego na poziomie produkcji podstawowej prowadzącego chów, zbierającego lub polującego na zwierzęta albo produkującego produkty pochodzenia zwierzęcego określa część A załącznika I rozporządzenia WE nr 852/2004. Zgodnie z wymienionym rozporządzeniem w gospodarstwie należy przestrzegać i utrzymywać zasady higieny w zakresie:

- utrzymania obiektów używanych w powiązaniu z produkcją podstawową i działaniami powiązаныmi, w tym obiektów używanych do składowania i przetwarzania pasz, w czystości oraz w miarę potrzeby po wyczyszczeniu, dezynfekowaniu ich we właściwy sposób;
- utrzymania czystości oraz, w miarę potrzeby po wyczyszczeniu, dezynfekowaniu we właściwy sposób, wyposażenia, pojemników, skrzyń, pojazdów oraz statków;

- zapewnienia czystości zwierząt przeznaczonych do uboju oraz, w miarę potrzeby, zwierząt produkcyjnych;
- 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;
- zapobieżenia, aby zwierzęta lub szkodniki spowodowały zanieczyszczenie produktów żywnościowych;
- składowania i przetwarzania odpadów i substancji niebezpiecznych w taki sposób, aby zapobiegać zanieczyszczeniu;
- zapobieżenia wystąpieniu i szerzeniu się chorób zakaźnych, które mogą być przenoszone na ludzi za pośrednictwem żywności, w tym poprzez podejmowanie środków ostrożności przy przyjmowaniu nowych zwierząt i zgłaszanie podejrzenia wystąpienia takich chorób właściwym organom;
- uwzględnienia wyników wszelkich właściwych analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od zwierząt lub innych próbkach, które są istotne dla zdrowia ludzkiego; oraz
- właściwego używania dodatków paszowych i weterynaryjnych produktów leczniczych, zgodnie z wymogami odnośnego ustawodawstwa.

Właściciele gospodarstw wprowadzający do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego muszą prowadzić i przechowywać dokumentację w celu zapewnienia możliwości śledzenia przemieszczania się żywności oraz kontroli zagrożeń dotyczących:

- charakteru i pochodzenia paszy otrzymywanej przez zwierzęta;
- weterynaryjnych produktów leczniczych lub innych medykamentów podawanych zwierzętom, oraz okresy ich podawania i zaprzestania podawania;
- występowania chorób, które mogą zagrozić bezpieczeństwu produktów pochodzenia zwierzęcego;
- wyników wszelkich analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od zwierząt lub innych próbkach pobranych do celów diagnostycznych, istotnych ze względu na zdrowie ludzkie; oraz
- wszelkich odpowiednich sprawozdań na temat przeprowadzonych kontroli zwierząt lub produktów pochodzenia zwierzęcego.

Informacje zawarte w tej dokumentacji podmiot ma obowiązek udostępnić właściwemu organowi i na wniosek przedsiębiorstwom sektora spożywczego.

Gospodarstwa rolne prowadzące produkcję mleka i wprowadzające do obrotu w ramach sprzedaży bezpośredniej surowe mleko lub śmietanę podlegają również szczegółowym wymaganiom higienicznym Rozporządzenia WE nr 853/2004 i zobowiązane są zapewnić zgodność z wymaganiami higienicznymi w zakresie:

- zdrowia zwierząt,
- pomieszczeń i wyposażenia,
- higieny pracowników,
- higieny podczas udoju.

Surowe mleko musi pochodzić od zwierząt, które:

- nie wykazują żadnych objawów chorób zakaźnych przenoszonych na człowieka przez mleko;
- znajdują się w ogólnie dobrym stanie zdrowia, nie wykazują objawów choroby, która mogłaby skutkować zanieczyszczeniem mleka, a zwłaszcza nie cierpią na żadną infekcję dróg rodnych objawiającą się wydzieliną, na zapalenie jelit z objawami biegunki i gorączką, czy na rozpoznawalny stan zapalny wymion;
- nie posiadają na wymionach żadnych ran, które mogłyby niekorzystnie wpływać na mleko;
- nie otrzymywały żadnych nie zatwierdzonych substancji czy produktów, ani nie były poddawane nielegalnemu leczeniu w rozumieniu dyrektywy 96/23/WE; w przypadku gdy otrzymywały zatwierdzone produkty czy substancje, zachowany został odpowiedni okres karencji zalecany dla danych produktów lub substancji.

Pomieszczenia, w których dokonuje się udoju lub składa mleko muszą być zabezpieczone przed szkodnikami, oddzielone od pomieszczeń, w których przetrzymywane są zwierzęta oraz, w razie konieczności muszą być wyposażone w chłodnie zapewniające jego temperaturę nie wyższą niż 8°C w przypadku codziennego odbioru, lub nie wyższą niż 6°C, jeżeli mleko nie jest odbierane codziennie. Umiejscowienie i konstrukcja urządzeń do udoju oraz pomieszczeń, w których mleko jest składowane, poddawane obróbce lub schładzane, muszą eliminować ryzyko zanieczyszczenia mleka. Ściany i podłogi muszą być łatwe do czyszczenia. Konstrukcja podłogi powinna ułatwiać odpływ cieczy i usuwanie zanieczyszczeń. Niedaleko miejsca udoju muszą być dostępne urządzenia do mycia rąk dla osób dokonujących udoju i wykonujących prace przy surowym mleku. Pomieszczenia do udoju powinny być wyposażone w oświetlenie naturalne lub sztuczne, aby można było dokonać oględzin

mleka w zakresie nieprawidłowości organoleptycznych i fizyko-chemicznych. Wyposażenie i sprzęt, z którymi styka się mleko powinny być wykonane z materiałów, z których nie przenikają substancje pogarszające skład mleka lub wpływają szkodliwie na jego właściwości organoleptyczne. Powierzchnie urządzeń (narzędzi, pojemników, zbiorników itd., przeznaczonych do udoju, gromadzenia lub transportu) muszą być łatwe do oczyszczenia oraz, w razie konieczności, do zdezynfekowania. Wymaga to zastosowania materiałów gładkich oraz nietoksycznych. Po użyciu, powierzchnie urządzeń muszą zostać oczyszczone oraz, w razie konieczności, zdezynfekowane. Po każdym transporcie lub serii transportów, lecz bezwzględnie raz dziennie, pojemniki i zbiorniki używane do transportu surowego mleka, przed ich ponownym użyciem, muszą zostać oczyszczone i zdezynfekowane. Pomieszczenia do przechowywania mleka należy zaopatrzyć w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi, w ilości dostosowanej do wielkości produkcji. Osoby wykonujące prace przy surowym mleku powinny być ubrane w czystą odzież i zachować wysoki stopień higieny osobistej. Przed przystąpieniem do udoju dojarz dokonuje oględzin mleka każdego zwierzęcia, w zakresie nieprawidłowości organoleptycznych lub fizyko-chemicznych. Mleko wykazujące nieprawidłowości nie może być wykorzystywane w celu spożycia przez ludzi. Niezwłocznie po udoju, mleko należy przenieść w czyste miejsce oraz schłodzić.

Produkcja żywności i sprzedaż bezpośrednia z gospodarstwa rolnego do konsumenta finalnego (końcowego) wymaga dostosowania warunków w tym gospodarstwie tak, by żywność była produkowana zdrowo i nie miała kontaktu ze źródłami zanieczyszczeń.

Unijna zasada kompleksowego podejścia do jakości żywności stanowi, że zależy ona od warunków sanitarno-higienicznych w jakich jest wytwarzana, lecz również, między innymi od jakości użytych surowców, a szerzej nawet - od warunków, w jakich uprawia się rośliny czy chowa zwierzęta, czym się je żywi, jakie mają zapewnione warunki bytowania, od stanu środowiska w rolnictwie czy od sposobu przygotowania i dystrybucji. Ponieważ na producentach żywności zajmujących się tą działalnością ciąży obowiązek dbałości o jakość produktów dlatego tak ważne na poziomie produkcji w gospodarstwie jest przestrzeganie zasad higieny i bezpieczeństwa.



## **V. DOSTAWY BEZPOŚREDNIE ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH POCHODZENIA ROŚLINNEGO**

Zakres działalności oraz szczegółowe wymagania higieniczne dla działalności sprzedaży bezpośredniej z gospodarstw rolnych produktów pochodzenia roślinnego zostały określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 roku w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych. Działalność ta obejmuje produkty produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego, takie jak: zboża, owoce, warzywa, zioła, runo leśne, grzyby uprawne. Produkty te nie mogą stanowić działów specjalnych produkcji rolnej w rozumieniu przepisów o podatku dochodowym od osób fizycznych. Dostawy bezpośrednie obejmują również środki spożywcze pochodzące z produktów lub surowców, wymienionych wyżej w postaci kiszzonej lub suszonej.

Wielkość obrotu w ramach dostaw bezpośrednich określono na poziomie wielkości plonów produktów pochodzenia roślinnego w skali roku, uzyskanych przez producentów z gospodarstw, których są właścicielami lub użytkownikami i ilości surowców pochodzących z dokonywanych osobiście zbiorów ziół i runa leśnego.

Sprzedaż bezpośrednia nie może być działalnością, w rozumieniu działalności gospodarczej, w systemie pośrednictwa i dalszej odsprzedaży. Może odbywać się wyłącznie bezpośrednio pomiędzy producentem płodów rolnych a konsumentem finalnym, albo lokalnym sklepem detalicznym lub lokalną restauracją bądź stołówką, nie w celu dalszej odsprzedaży innemu podmiotowi gospodarczemu, lecz w celu zaopatrzenia konsumentów finalnych.

Producenci rolni mogą sprzedawać w tej formie wyprodukowane w gospodarstwie produkty na terenie województwa, w którym prowadzona jest produkcja, lub na terenie województw przyległych. Jeżeli sprzedaż prowadzona jest na terenie kilku powiatów, powiatowy inspektor sanitarny właściwy dla miejsca prowadzenia produkcji pierwotnej powiadamia powiatowych inspektorów sanitarnych właściwych ze względu na miejsce prowadzenia dostaw bezpośrednich o wpisie do rejestru działalności w zakresie dostaw bezpośrednich.

Sprzedaż produktów roślinnych w ramach dostaw bezpośrednich może być prowadzona w wyznaczonym miejscu znajdującym się na terenie gospodarstwa, w miejscach przyległych do miejsca produkcji oraz w innych wyznaczo-

nych punktach sprzedaży detalicznej - targach, jarmarkach, halach targowych lub ze specjalistycznych środków transportu.

## **VI. WYMAGANIA HIGIENICZNE DLA DZIAŁALNOŚCI PROWADZONEJ W RAMACH DOSTAW BEZPOŚREDNICH ŻYWNOŚCI POCHODZENIA ROŚLINNEGO**

Podmioty produkujące lub zbierające produkty roślinne i prowadzące obrót żywnością pochodzenia roślinnego w ramach dostaw bezpośrednich zgodnie z § 5 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 roku w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych muszą spełnić wymagania higieniczne określone w części A załącznika I Rozporządzenia WE Nr 852/2004. W celu spełnienia tych wymagań producenci i dystrybutorzy żywności zobowiązani są do podejmowania działań i przestrzegania 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 zapobieżenia, 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 zdrowia ludzkiego;
- właściwego używania środków ochrony roślin i biocydów, zgodnie z wymogami odnośnego 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.

Informacje zawarte w tej dokumentacji prowadzący obrót żywnością udostępnia 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 wpływającym na ich lepszą prezentację: mycie warzyw, usuwanie liści, sortowanie, suszenie nasion. Zabiegi te dokonywane muszą być 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 we właściwym dla miejsca prowadzenia działalności – państwowym powiatowym inspektoracie sanitarnym.

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 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.

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, właściwie czyszczone aby uniemożliwić zanieczyszczenie środków spożywczych.

## **VII. SPRZEDAŻ BEZPOŚREDNIA PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO**

Zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 grudnia 2006 roku w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej tą formą sprzedaży mogą być objęte wyłącznie produkty pochodzenia zwierzęcego wyprodukowane przez podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji, hodowli tych produktów.

W ramach tej formy sprzedaży dystrybucją mogą być objęte niewielkie ilości nieprzetworzonych produktów pochodzenia zwierzęcego, zgodnie z wyszczególnionym poniżej asortymentem:

### **1. Drób:**

- ubój drobiu w gospodarstwie rolnym producenta, którego roczna produkcja nie przekracza 2.500 sztuk w przypadku indyków lub gęsi, albo 10.000 sztuk w przypadku innych gatunków drobiu,
- sprzedaż tuszek drobiowych: konsumentowi końcowemu na terenie gospodarstw rolnych na targowiskach, do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego.

### **2. Zajączaki:**

- ubój zajączaków w gospodarstwie rolnym producenta, przeprowadzony zgodnie z przepisami o ochronie zwierząt oraz przepisami o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt,
- sprzedaż tuszek zajączaków: konsumentowi końcowemu w miejscach prowadzenia sprzedaży bezpośredniej, w tym znajdujących się na terenie gospodarstw rolnych, konsumentowi końcowemu na targowiskach, lub

do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego.

3. Zwierzęta łowne:

- sprzedaż tusz grubej zwierzyny łownej nieoskórowanej lub tuszek drobnej zwierzyny łownej niewypatroszonej po odstrzale wykonanym zgodnie z prawem łowieckim, konsumentowi końcowemu w miejscach prowadzenia sprzedaży bezpośredniej lub do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego.

4. Produkty rybołówstwa:

- sprzedaż, przez uprawnionego do rybactwa, w rozumieniu przepisów o rybactwie śródlądowym, lub przez wykonującego rybołówstwo morskie, w rozumieniu przepisów o rybołówstwie, żywych lub schłodzonych produktów rybołówstwa, nie poddanych czynnościom naruszającym ich pierwotną budowę anatomiczną: konsumentowi końcowemu ze statków, z wyłączeniem statków zamrażalni i statków przetwórci, konsumentowi końcowemu w miejscach prowadzenia sprzedaży bezpośredniej, w tym znajdujących się na terenie gospodarstw rybackich, na targowiskach, lub do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego,
- sprzedaż produktów rybołówstwa poddanych czynnościom uśmiercania, wykrwawiania, odgławiania, usuwania płetw i patroszenia, konsumentowi końcowemu ze statków, z wyłączeniem statków zamrażalni i statków przetwórci, w miejscach prowadzenia sprzedaży bezpośredniej, w tym znajdujących się na terenie gospodarstw rybackich, na targowiskach, lub do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego.

5. Żywe ślimaki lądowe z gatunku *Helix pomatia* Linné, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* oraz gatunków z rodziny Achatinidae:

- sprzedaż konsumentowi końcowemu w miejscach prowadzenia sprzedaży bezpośredniej, w tym znajdujących się na terenie gospodarstw rolnych, konsumentowi końcowemu na targowiskach, lub do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego.

6. Mleko surowe lub surowa śmietana pozyskane w gospodarstwie rolnym producenta:

- sprzedaż konsumentowi końcowemu w miejscach prowadzenia sprzedaży bezpośredniej, w tym znajdujących się na terenie gospodarstw rolnych, konsumentowi końcowemu na targowiskach, lub do zakładów

prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego.

7. Jaja konsumpcyjne:

- sprzedaż konsumentowi końcowemu na targowiskach, lub do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego.

8. Produkty pszczele nieprzetworzone, takie jak: miód, pyłek pszczeli, pierzga, mleczko pszczele, pozyskanych z pasiek będących w posiadaniu producenta:

- sprzedaż konsumentowi końcowemu w miejscach prowadzenia sprzedaży bezpośredniej, w tym znajdujących się na terenie gospodarstw rolnych, konsumentowi końcowemu na targowiskach, lub do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego.

Sprzedaż bezpośredniej podlega ograniczeniom ilościowym. Limity wielkości sprzedaży dla grup produktów przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej dla podmiotów prowadzących tę działalność określono na poziomie:

- tuszek indyków lub gęsi – do 50 szt. tygodniowo,
- tuszek innych gatunków drobiu – do 200 szt. tygodniowo,
- tuszek zajęczaków – do 100 szt. tygodniowo,
- mleka surowego – do 1000 litrów tygodniowo,
- surowej śmietany – do 500 litrów tygodniowo,
- jaj konsumpcyjnych – od 350 do 2450 sztuk tygodniowo.

**W przypadku pozostałych produktów tj. produktów pszczelich, produktów rybołówstwa, ślimaków lądowych oraz tusz lub tuszek zwierząt łownych, maksymalne wielkości produkcji nie zostały określone, niemniej jednak produkty te, powinny być sprzedawane jako produkty świeże.**

Działalność w ramach sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego może być prowadzona na terenie województwa, w którym prowadzona jest produkcja, lub na obszarze sąsiadujących z nim województw. Jeżeli działalność jest prowadzona na terenie innego powiatu niż powiat na obszarze, którego prowadzona jest produkcja należy powiadomić o tym fakcie powiatowego lekarza weterynarii właściwego ze względu na miejsce prowadzenia sprzedaży w terminie 7 dni przed rozpoczęciem tej działalności.

Sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego można dokonywać ze specjalistycznych środków transportu, z tym, że przy sprzedaży dwóch lub więcej różnych rodzajów produktów jednocześnie, musi być zapewnione

skuteczne rozdzielanie tych produktów, uniemożliwiający wzajemne zanieczyszczenie produktów i sprzętu i wymagane warunki temperatury.

### **A) Wymagania weterynaryjne dla produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej**

Produkty pochodzenia zwierzęcego wprowadzane do obrotu w ramach sprzedaży bezpośredniej powinny być świeże, o cechach organoleptycznych charakterystycznych dla danego produktu. Należy je zabezpieczyć przed bezpośrednim kontaktem z posadzką. Schładza się je niezwłocznie, jeśli jest to konieczne dla zapewnienia bezpieczeństwa produktów. Jeżeli wymagają przechowywania w szczególnych warunkach przechowuje się je w sposób uniemożliwiający ich psucie się, namnażanie chorobotwórczych mikroorganizmów lub tworzenie się toksyn. Temperatura określona do przechowywanych lub transportowanych produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej nie może być wyższa niż:

- 4°C – dla tuszek drobiowych, zajęczaków i drobnej zwierzyny łownej niewypatroszonej;
- 3°C – dla narządów wewnętrznych grubej zwierzyny łownej nieoskórowanej;
- 7°C – dla tusz grubej zwierzyny łownej nieoskórowanej;
- 6°C – dla mleka surowego i surowej śmietany;
- 2°C – dla produktów rybołówstwa, z wyłączeniem żywych produktów rybołówstwa.

W przypadku gdy transport produktów lub surowców z miejsca produkcji do miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej lub zakładu prowadzącego handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego nie trwa dłużej niż 2 godziny, temperatury wymienione wyżej w pkt 1–4, mogą być wyższe o 2°C podczas transportu, a po jego zakończeniu produkty muszą być schłodzone do temperatury wymaganej w celu zapewnienia ich bezpieczeństwa.

Wszystkie substancje niejadalne, odpady poprodukcyjne pochodzenia zwierzęcego oraz produkty o niewłaściwej jakości podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią powinny przechowywać w oddzielnych oraz odpowiednio oznakowanych i zamykanych pojemnikach, tak aby wykluczyć możliwość zanieczyszczenia nimi żywności. Odpady stałe i płynne należy przechowywać i usuwać zgodnie z zasadami higieny oraz przepisami o odpadach.

Stosowane przy produkcji i sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego opakowania muszą spełniać wymagania określone w przepisach rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz w Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Opakowania nie powinny powodować zmian organoleptycznych surowców i produktów oraz muszą je chronić przed przenikaniem substancji szkodliwych i zanieczyszczeń. Przechowuje się je w oddzielnych pomieszczeniach lub w wydzielonych miejscach, w zamknięciu, albo w zamykanych pojemnikach. Zasadą przy sprzedaży bezpośredniej jest pakowanie produktów w miejscu sprzedaży, w obecności konsumenta końcowego nabywającego produkty. Wyjątkiem od tej reguły jest przypadek tuszek drobiowych, tuszek zajęczaków oraz produktów pszczelich, jeżeli zostaną opakowane w opakowania jednostkowe w miejscu produkcji lub ich sprzedaż prowadzona jest poza terenem gospodarstwa rolnego albo poza miejscem przyległym do miejsca produkcji.

Na opakowaniach zbiorczych lub transportowych produktów przeznaczonych do sprzedaży poza terenem gospodarstwa lub miejscem przyległym do miejsca produkcji, w celu identyfikacji producenta umieszcza się jego imię i nazwisko albo nazwę podmiotu, a także adres miejsca prowadzenia działalności.

Podmioty, które produkują i wprowadzają do obrotu produkty zwierzyny łownej, mleko surowe, jaja, tusze zwierząt łownych muszą spełnić również szczegółowe wymagania higieniczne określone w Rozporządzeniu WE nr 853/2004.

Zgodnie z zapisami wymienionego rozporządzenia zwierzęta łowne po odstrzale, przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej poddaje się:

- oględzinom przez osobę przeszkoloną. Oględzin należy dokonać możliwie jak najszybciej po uśmierceniu zwierzęcia w celu stwierdzenia ewentualnych cech, które mogą wskazywać, że mięso stanowi zagrożenie dla zdrowia. W przypadku stwierdzenia nietypowych cech, zaobserwowania nietypowego zachowania zwierzęcia przed jego uśmierceniem czy podejrzenia o skażenie środowiska osoba dokonująca oględzin zobowiązana jest powiadomić o tym fakcie właściwe władze.
- po uśmierceniu grubej zwierzyny łownej, zwierzęciu należy jak najszybciej usunąć żołądek i jelita oraz, w razie konieczności, poddać je odkrwawieniu w sposób określony w rozporządzeniu nr 853/2004 załącznik III w sekcji IV w rozdziale II i III.



- tusze dzików i tuszki nutrii poddaje się badaniu na włośnię przeprowadzonemu w sposób określony w przepisach rozporządzenia Komisji (WE) nr 2075/2005 z dnia 5 grudnia 2005 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące urzędowych kontroli w odniesieniu do włośni (*Trichinella*) w mięsie.

Mleko surowe i surowa śmietana przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej powinno być pozyskane w sposób higieniczny zgodnie z wymaganiami określonymi Rozporządzeniem nr 853/2004, załącznik III, sekcja IX, rozdział I. W miejscu prowadzenia sprzedaży mleko należy przechowywać w czystych, zamkniętych pojemnikach, umożliwiających sprzedaż tych produktów w higienicznych warunkach do opakowań własnych konsumentów. Produkowane i sprzedawane w gospodarstwie mleko musi spełniać kryteria mleka surowego odnośnie liczby drobnoustrojów w 30°C (na ml)  $\leq 100\ 000$ , liczby komórek somatycznych (na ml)  $\leq 400\ 000$ .

W przypadku transportu mleka do miejsca przeznaczenia trwającego nie dłużej niż dwie godziny, temperatura mleka może być wyższa o 2°C od wymaganej. Po zakończeniu transportu mleko musi być schłodzone do temperatury 6°C. Temperatura mleka surowego przeznaczonego do sprzedaży bezpośredniej w gospodarstwie rolnym producenta przed upływem 2 godzin od udoju może być wyższa od temperatury określonej powyżej.

Jaja konsumpcyjne przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej powinny być czyste, suche, pozbawione obcych zapachów oraz skutecznie zabezpieczone przed wstrząsami i bezpośrednim działaniem promieni słonecznych. Sprzedaż bezpośrednia jaj nie obejmuje operacji pakowania.

Uszczegółowione Rozporządzeniem WE nr 853/2004 wymagania higieniczne w zakresie produkcji i obrotu obejmują również produkty rybołówstwa.

Produkty rybołówstwa należy najszybciej jak to możliwe po odłowieniu zabezpieczyć przed słońcem czy innymi źródłami ciepła. Do mycia produktów należy używać wyłącznie wody pitnej lub, w miarę potrzeb, wody czystej. Podczas obróbki i składowania produkty należy chronić przed zgnieciem. Osoby wykonujące te czynności mogą używać ostrych narzędzi do przemieszczania dużych ryb lub ryb, które mogą je zranić, z zastrzeżeniem, że uszkodzeniu nie ulegnie tkanka mięśniowa produktów. Produkty rybołówstwa inne niż te utrzymywane przy życiu muszą zostać poddane schłodzeniu możliwie jak najszybciej po załadunku. W przypadku niemożliwości schłodzenia, produkty należy jak najszybciej wyładować na ląd oraz składować w temperaturze zbli-

zonej do temperatury topniejącego lodu. Lód używany do schładzania musi być wykonany z wody pitnej lub czystej.

W przypadku odgławiania lub patroszenia ryb na pokładzie, operacje te trzeba wykonać w sposób higieniczny i możliwie jak najszybciej po odłowieniu, a produkty należy niezwłocznie dokładnie umyć pitną lub czystą wodą. Wnętrznosci i części mogące stanowić zagrożenie dla zdrowia publicznego należy jak najszybciej usunąć i przetrzymywać z dala od produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi. Wątroby i ikrę przeznaczone do spożycia przez ludzi należy zakonserwować pod lodem, w temperaturze zbliżonej do temperatury topniejącego lodu, lub zamrozić.

## **B) Wymagania weterynaryjne dla miejsc produkcji i prowadzenia sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego**

Pomieszczenia, w których produkuje się produkty pochodzenia zwierzęcego:

- powinny być utrzymywane w czystości i zachowane w dobrym stanie technicznym,
- wyposażenie, wystrój, konstrukcja, użyte materiały budowlane, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń zapewnia przestrzeganie zasad higieny, skuteczne czyszczenie i/lub dezynfekcję.
- zapobiegają lub minimalizują przedostawanie się zanieczyszczeń pochodzących z powietrza, oraz zabezpieczają odpowiednią przestrzeń roboczą pozwalającą na higieniczne przeprowadzanie wszelkich działań,
- ściany, posadzki, sufity, drzwi i okna powinny być w dobrym stanie technicznym, nienasiąkliwe i nieprzepuszczalne oraz łatwe do czyszczenia i dezynfekcji,
- okna i drzwi powinny być szczelne,
- zabezpieczone przed gromadzeniem się brudu, kontaktem z materiałami toksycznymi,
- powinny spełniać wymagania dobrej praktyki higieny w szczególności w zakresie zabezpieczenia i zwalczania szkodników w szczególności owadów, ptaków, gryzoni,
- zaprojektowane w ten sposób aby zapewnić warunki przetwarzania i składowania w odpowiednich warunkach termicznych oraz, aby temperatura ta mogła być monitorowana w razie potrzeby i zapisywana,

- mieć zapewniony dostęp do ciepłej i zimnej wody bieżącej przeznaczonej do spożycia przez ludzi w ilości wystarczającej do celów produkcyjnych i sanitarnych,
- lód używany do produkcji lub przechowywania produktów pozyskuje się z wody przeznaczonej do spożycia przez człowieka,
- były zapewnione odpowiednie i wystarczające systemy naturalnej lub mechanicznej wentylacji wykluczające powstawanie skroplin na ścianach, sufitach oraz powierzchni urządzeń,
- pomieszczenia produkcyjne muszą posiadać odpowiednie naturalne i/lub sztuczne oświetlenie niepowodujące zmiany barw surowców,
- muszą być zapewnione odpowiednie warunki dla personelu do zmiany odzieży własnej na roboczą oraz oddzielnego przechowywania odzieży własnej.

Podmioty zajmujące się poławianiem oraz prowadzące operacje uśmiercania, odgławiania, patroszenia, usuwania płetw muszą spełnić wymogi strukturalne oraz wymogi dotyczące wyposażenia statków wykorzystywanych do prowadzenia połowów i operacji powiązanych. Statki używane do odłowów z naturalnego środowiska muszą być zaprojektowane i skonstruowane w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie produktów wodą zęzową, ściekami, dymem, paliwem, olejem, tłuszczem czy innymi niepożądanymi substancjami. Powierzchnie, z którymi stykają się produkty rybołówstwa muszą być wykonane z materiału odpornego na korozję, gładkiego i łatwego do oczyszczenia. Powłoki powierzchniowe muszą być trwałe i nietoksyczne. Urządzenia i materiały używane do prac przy produktach rybołówstwa muszą być wykonane z materiału odpornego na korozję, gładkiego oraz łatwego do oczyszczenia i dezynfekcji. W przypadku, gdy statki posiadają ujęcia wody używanej do produktów rybołówstwa, ujęcia te muszą być usytuowane w miejscu uniemożliwiającym zanieczyszczenie instalacji wodociągowej.

Podczas użytkowania, elementy wyposażenia statków lub kontenery do składowania produktów rybołówstwa muszą być utrzymane w czystości oraz w dobrym stanie technicznym. W szczególności, nie mogą być zanieczyszczone paliwem czy wodą zęzową.

Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego może być wykonywana w pomieszczeniach lub miejscach nie będących pomieszczeniami, dlatego też zróżnicowane są wymagania weterynaryjne dla pomieszczeń i dla miejsc sprzedaży nie będących pomieszczeniami. W miejscu prowadzenia sprzedaży umieszcza się informacje: imię i nazwisko albo nazwę producenta

oraz adres miejsca prowadzenia działalności w sposób czytelny i widoczny dla konsumenta końcowego.

W celu spełnienia wymagań higieny w punktach sprzedaży należy zapewnić:

- 1) wyodrębnione miejsce na sprzęt i środki do czyszczenia i dezynfekcji,
- 2) co najmniej jedną umywalkę przeznaczoną do mycia rąk, z ciepłą i zimną wodą, zaopatrzoną w środki do mycia rąk i ich higienicznego suszenia,
- 3) 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
- 4) toaletę spłukiwaną wodą, zlokalizowaną w pobliżu miejsca prowadzenia sprzedaży bezpośredniej oraz wyposażoną w naturalną lub mechaniczną wentylację,
- 5) miejsca prowadzenia sprzedaży bezpośredniej muszą być wyposażone w niezbędne instalacje lub urządzenia umożliwiające przeprowadzenie skutecznego czyszczenia i dezynfekcji,
- 6) stanowiska do mycia i przygotowania produktów do sprzedaży powinny znajdować się w miejscu wydzielonym i oddalonym od umywalk do mycia rąk,
- 7) instalacje, urządzenia i sprzęt mające kontakt z produktami pochodzenia zwierzęcego powinny być wykonane z materiałów wykluczających możliwość zanieczyszczenia tych produktów i utrzymywane w dobrym stanie technicznym, używane zgodnie z ich przeznaczeniem,
- 8) zainstalowane w sposób zapewniający skuteczne czyszczenie i dezynfekcję ich powierzchni oraz powierzchni wokół nich.

### **Proces czyszczenia i mycia:**

- 1) dezynfekcję drobnego sprzętu, w tym noży, należy przeprowadzać w wodzie, w temp. nie niższej niż 82°C lub przy użyciu innej metody zapewniającej równoważny skutek,
- 2) po zakończeniu cyklu produkcyjnego lub po każdym zakończeniu pracy, lub częściej – jeżeli jest to konieczne, należy przeprowadzić czyszczenie i dezynfekcję instalacji, urządzeń i sprzętu, w tym opakowań wielokrotnego użytku oraz pojemników i kontenerów,
- 3) czyszczenie i dezynfekcję urządzeń i sprzętu należy przeprowadzić przy użyciu środków niepowodujących negatywnego wpływu na produkt po jego kontakcie z wyczyszczoną lub zdezynfekowaną powierzchnią.

## **Higiena osób:**

Osoby mające kontakt z produktami pochodzenia zwierzęcego, przy wykonywaniu czynności związanych ze sprzedażą bezpośrednią powinny:

- przestrzegać zasad higieny w procesie produkcji i sprzedaży,
- posiadać orzeczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy wymagającej kontaktu z żywnością, wydane na podstawie przepisów o chorobach zakaźnych i zakażeniach,
- używać czystej odzieży roboczej w jasnym kolorze, nakrycia głowy zasłaniającego włosy i obuwia roboczego,
- utrzymywać wysoki stopień higieny osobistej,
- zmieniać co najmniej raz dziennie odzież roboczą,
- myć ręce przed każdym przystąpieniem do pracy lub po ich zabrudzeniu.

Podmioty prowadzące działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej zobowiązane są do przeprowadzania kontroli wewnętrznych dotyczących spełniania wymagań przez produkty przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej w zakresie:

- oceny ich cech organoleptycznych charakterystycznych dla danego produktu, świeżości warunków przechowywania,
- oceny czystości urządzeń,
- przestrzegania zasad higieny przez osoby, które mają kontakt z produktami żywnościowymi przy czynnościach związanych ze sprzedażą.

Wyniki kontroli podmiot zobowiązany jest udostępnić na żądanie właściwego ze względu na miejsce prowadzenia produkcji powiatowego lekarza weterynarii, inspektora sanitarnego.

## **VIII. PROCES REJESTRACJI SPRZEDAŻY ŻYWNOSCI NIEPRZETWORZONEJ Z GOSPODARSTWA**

Podmioty zamierzające prowadzić działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia roślinnego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej muszą powiadomić właściwego ze względu na miejsce prowadzenia produkcji państwowego powiatowego inspektora sanitarnego zgodnie z wymaganiami określonymi w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności

i żywienia. Działalność w ramach dostaw bezpośrednich wymaga rejestracji. W związku z tym producent zobowiązany jest:

- złożyć wniosek do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o wpis do rejestru zakładów z dołączonym zaświadczeniem o wpisie do ewidencji gospodarstw rolnych co najmniej na 14 dni przed rozpoczęciem prowadzenia działalności;
- wzór wniosku o wpis do rejestru został określony w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 roku;
- we wniosku należy określić rodzaj planowanej produkcji, wielkość produkcji oraz rodzaj produktów;
- na podstawie złożonego przez producenta prowadzącego działalność w zakresie dostaw bezpośrednich wniosku dokonywany jest wpis do rejestru zakładów, natomiast Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydaje zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów prowadzących sprzedaż bezpośrednią;
- każdy podmiot wpisany do rejestru jest zobowiązany do informowania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o każdym przypadku zmiany działalności, celem dokonania zmian w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli żywności.

Do wniosku o rejestrację należy również dołączyć:

- aktualny odpis z KRS-u albo zaświadczenie o wpisie do Ewidencji Działalności Gospodarczej, jeżeli wnioskodawca prowadzi działalność gospodarczą
- 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 – w odniesieniu do podmiotów działających na rynku spożywczym prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej.

Poza działalnością w zakresie dostaw bezpośrednich rejestracji podlegają:

- urządzenia dystrybucyjne do sprzedaży żywności;
- obiekty lub urządzenia ruchome lub tymczasowe, uprzednio dopuszczone do prowadzenia działalności gospodarczej w zakresie produkcji lub obrotu żywnością w innym państwie członkowskim Unii Europejskiej;
- gospodarstwa agroturystyczne;
- podmioty prowadzące działalność w zakresie produkcji win gronowych uzyskanych z winogron pochodzących z upraw własnych w ilości mniejszej niż 1000 hl w ciągu roku kalendarzowego zgodnie z zasadami określonymi

w przepisach o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina;

- apteki, punkty apteczne i hurtownie farmaceutyczne określone przepisami prawa farmaceutycznego;
- sklepy zielarskie;
- przedsiębiorcy prowadzący sprzedaż detaliczną innych niż środki spożywcze produktów oraz wprowadzających do obrotu środki spożywcze opakowane, trwałe mikrobiologicznie;
- zakłady prowadzące działalność gospodarczą w zakresie pośrednictwa w sprzedaży żywności „na odległość” (sprzedaży wysyłkowej), w tym sprzedaży przez Internet;
- podmioty działające na rynku spożywczym prowadzące produkcję pierwotną.

Wniosek o wpis do rejestrów zakładów lub o dokonanie zmian w rejestrze zakładów powinien zawierać:

- imię, nazwisko, miejsce zamieszkania i adres albo nazwę, siedzibę i adres wnioskodawcy oraz numer identyfikacji podatkowej (NIP), jeżeli podmiot taki numer posiada,
- określenie rodzaju i zakresu działalności, która ma być prowadzona w zakładzie, w tym rodzaju żywności, która ma być przedmiotem produkcji lub obrotu,
- określenie lokalizacji zakładu lub miejsca prowadzenia działalności gospodarczej.

Dla podmiotów, które prowadzą lub rozpoczynają działalność bez rejestracji przewidziane są sankcje finansowe. W przypadku rozpoczęcia działalności bez złożenie wniosku o wpis do rejestru Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny wymierza karę pieniężną. Kara może być wymierzona do kwoty pięciu tysięcy złotych jednak nie mniej niż tysiąc złotych.

Rolnicy zamierzający prowadzić działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej powiadomiamy powiatowego lekarza weterynarii właściwego ze względu na miejsce planowanej produkcji. Zgodnie z art.20 ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego oraz art.6 ust.2 rozporządzenia (WE) 852/2004 rejestracji podlegają zakłady:

- prowadzące sprzedaż bezpośrednią,

- prowadzące działalność zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 czerwca 2010 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej,
- przedsiębiorstwa zajmujące się konfekcjonowaniem miodu,
- przedsiębiorstwa zajmujące się transportem produktów pochodzenia zwierzęcego,
- zakłady zajmujące się składowaniem produktów pochodzenia zwierzęcego, które muszą być przechowywane w pomieszczeniach o kontrolowanej temperaturze,
- wytwarzające żywność w skład, której wchodzi produkty pochodzenia roślinnego i przetworzone produkty pochodzenia zwierzęcego,
- punkty skupu dziczyzny,
- podmioty prowadzące działalność w zakresie pośredniczenia w obrocie produktami pochodzenia zwierzęcego,
- fermy kur niosek.

**Rejestracja odbywa się na podstawie wniosku przedsiębiorcy, zgodnie z art. 21 ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego, złożonego w terminie co najmniej 30 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności w formie pisemnej decyzji administracyjnej.**

Wniosek powinien zawierać niżej wymienione informacje:

- imię i nazwisko, miejsce zamieszkania i adres albo nazwę, siedzibę i adres wnioskodawcy,
- numer w rejestrze przedsiębiorców w Krajowym Rejestrze Sądowym albo w Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej albo numer identyfikacyjny w ewidencji gospodarstw rolnych w rozumieniu przepisów o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności – w przypadku pomieszczeń gospodarstwa,
- określenie rodzaju i zakresu działalności, która ma być prowadzona, w tym rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego, które mają być produkowane w tym zakładzie,
- określenie lokalizacji zakładu, w którym ma być prowadzona działalność.

Do wniosku o rejestrację zakładu, którym ma być prowadzona produkcja produktów pochodzenia zwierzęcego, przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej tj. mięsa z drobiu i zajęczaków poddawanych ubojowi w gospodarstwie sprzedaż produktów rybołówstwa, sprzedaż jaj konsumpcyjnych, sprzedaż pro-



duktów pszczelich należy załączyć projekt technologiczny zakładu w formie opisowej.

**Projekt technologiczny zakładu, w którym będzie odbywała się produkcja musi być zgodny z wymaganiami:**

**Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 marca 2006 r. w sprawie wymagań, jakim powinien odpowiadać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. Nr 59, poz. 415, z późn. zm.).**

W przypadku działalności: ubój drobiu, ubój zajęczaków w gospodarstwie projekt technologiczny w swoim opisie zawiera:

- określenie rodzaju działalności, z uwzględnieniem rodzaju surowców oraz przeznaczenia produktów,
- określenie rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego, które będą produkowane w zakładzie,
- określenie tygodniowej zdolności produkcyjnej
- wykaz urządzeń i narzędzi przeznaczonych do produkcji,
- informację o sposobie prowadzenia uboju,
- wykaz pomieszczeń zakładu z uwzględnieniem ich przeznaczenia, powierzchni, wymaganej wysokości oraz sposobu wykończenia posadzek, ścian i sufitów,
- określenie systemu dostawy i dystrybucji wody, ze szczególnym uwzględnieniem jej zużycia,
- opis sposobu magazynowania zużytych opakowań, a także odpadów i ścieków oraz ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi,
- opis sposobów czyszczenia, odkażania, dezynsekcji, deratyzacji i zabezpieczenia przed dostępem zwierząt, owadów, ptaków i gryzoni.

Gospodarstwa zajmujące się produkcją i sprzedażą produktów pochodzenia zwierzęcego w ramach działalności innej niż powyżej w projekcie technologicznym zamieszczają informacje dotyczące:

- określenie rodzaju działalności, z uwzględnieniem rodzaju surowców oraz przeznaczenia produktów pochodzenia zwierzęcego,
- rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego, które będą produkowane w zakładzie,
- wykaz pomieszczeń zakładu z uwzględnieniem ich przeznaczenia,
- wykaz urządzeń i narzędzi przeznaczonych do produkcji,
- określenie systemu dostawy wody,

- sposobów czyszczenia, odkażania i zabezpieczenia przed dostępem zwierząt, owadów, ptaków i gryzoni.

Po otrzymaniu kompletnego wniosku, powiatowy lekarz weterynarii wydaje decyzję administracyjną o wpisie do właściwego rejestru nadając zakładowi weterynaryjny numer identyfikacyjny. Rozpoczęcie prowadzenia działalności jest możliwe dopiero po otrzymaniu od powiatowego lekarza weterynarii ww. decyzji.

**Uwaga!** – w starych budynkach w przypadku adaptacji, przebudowy może być wymagana zgoda na zmianę sposobu użytkowania obiektu - Pozwolenie Starostwa/Dzielnicy - Wydziału Architektury.

## IX. NADZÓR I KONTROLA

W Polsce organami urzędowej kontroli żywności w zakresie bezpieczeństwa żywności, są:

- organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z właściwością określoną przepisami ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w odniesieniu m. in. do:
  - a) żywności pochodzenia niezwierzęcego produkowanej i wprowadzanej do obrotu, przywożonej z państw trzecich oraz wywożonej i powrotnie wywożonej do tych państw,
  - b) produktów pochodzenia zwierzęcego znajdujących się w handlu detalicznym,
  - c) prawidłowości stosowania zasad systemu HACCP w zakładach objętych nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
- organy Wojskowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z właściwością określoną w przepisach szczegółowych;
- organy Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej, zgodnie z właściwością określoną w przepisach szczegółowych;
- inne organy w zakresie posiadanych kompetencji.

Właściwym organem w zakresie przeprowadzania urzędowych kontroli żywności pochodzenia zwierzęcego jest powiatowy lekarz weterynarii (art. 6 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego).

Kontrole urzędowe przeprowadzane są regularnie oraz z właściwą częstotliwością, uwzględniając:

- potencjalne i realne zagrożenia,
- wiarygodność podmiotów w zakresie prawa żywnościowego,

- wyniki poprzednich kontroli,
- wszelkie informacje sugerujące niezgodność.

Kontrole urzędowe przeprowadzane są bez wcześniejszego uprzedzenia (wyjątek – audyt) na każdym etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji.

Podmioty działające na rynku spożywczym mają obowiązek:

- zapewnić dostęp do wszystkich budynków, nieruchomości, instalacji lub innych obiektów infrastruktury,
- udostępnić dokumentację i rejestry uznane za konieczne przez właściwy organ dla oceny sytuacji.

## **X. ZOBOWIĄZANIA PODATKOWE**

Zgodnie z art. 3 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2004 r., Nr 173, poz. 1807 ze zmianami) przepisów ustawy nie stosuje się do działalności wytwórczej w rolnictwie w zakresie upraw rolnych oraz chowu i hodowli zwierząt, ogrodnictwa, warzywnictwa, leśnictwa i rybactwa śródlądowego, a także wynajmowania przez rolników pokoi, sprzedaży posiłków domowych i świadczenia w gospodarstwach rolnych innych usług związanych z pobytem turystów. Wyłączenie ma charakter przedmiotowy w odniesieniu do działalności wytwórczej w rolnictwie i charakter podmiotowy w odniesieniu do świadczonych usług w zakresie agroturystyki. W praktyce oznacza zwolnienie tych działalności z obowiązku rejestracji w ewidencji działalności gospodarczej przez osoby fizyczne.

Ustawa o podatku dochodowym od osób fizycznych art. 2 ust.1, pkt 1-2 stanowi, że przepisów ustawy nie stosuje się do przychodów z działalności rolniczej, z wyjątkiem przychodów z działów specjalnych produkcji rolnej. Zgodnie z art. 2 ust. 2 tej ustawy, działalnością rolniczą jest działalność polegająca na wytwarzaniu produktów roślinnych lub zwierzęcych w stanie nieprzetworzonym z własnych upraw albo hodowli lub chowu, w tym również produkcja materiału siewnego, szkółkarskiego, hodowlanego oraz reprodukcyjnego, produkcja warzywnicza gruntowa, szklarniowa i pod folią, produkcja roślin ozdobnych, grzybów uprawnych i sadownicza, hodowla i produkcja materiału zarodkowego zwierząt, ptactwa i owadów użytkowych, produkcja zwierzęca typu przemysłowo-fermowego oraz hodowla ryb, a także działalność, w której minimalne okresy przetrzymywania zakupionych zwierząt i roślin, w trakcie

których następuje ich biologiczny wzrost, wynoszą co najmniej okres wskazany w przepisach.

Działami specjalnymi produkcji rolnej, w myśl ust.3 art.2 ww. ustawy, są: uprawy w szklarniach i ogrzewanych tunelach foliowych, uprawy grzybów i ich grzybni, uprawy roślin „in vitro”, fermowa hodowla i chów drobiu rzeźnego i nieśnego, wylęgarnie drobiu, hodowla i chów zwierząt futerkowych i laboratoryjnych, hodowla dżdżownic, hodowla entomofagów, hodowla jedwabników, prowadzenie pasiek oraz hodowla i chów innych zwierząt poza gospodarstwem rolnym.

Zgodnie z obowiązującymi przepisami rolnicy mogą sprzedawać bez rejestrowania działalności gospodarczej i płacenia podatku dochodowego nieprzetworzone produkty roślinne i zwierzęce, pochodzące z własnego gospodarstwa. Produkty nieprzetworzone to: zboża, owoce, warzywa, zioła, grzyby, mleko, jaja, miód, ryby, drób, zajęczaki jak również produkty roślinne w postaci kiszonej lub suszonej.

Wytwarzanie i sprzedaż produktów roślinnych lub zwierzęcych w stanie przetworzonym jest działalnością gospodarczą, z której dochód może korzystać ze zwolnienia od podatku, przy spełnieniu warunków art.21 ust. 1 pkt 71 ustawy o podatku dochodowym od osób fizycznych zgodnie z którym wolne od podatku dochodowego są dochody ze sprzedaży produktów roślinnych i zwierzęcych pochodzących z własnych upraw lub hodowli, nie stanowiących działów specjalnych produkcji rolnej, przerobionych sposobem przemysłowym, jeżeli przerób polega na kiszzeniu produktów roślinnych lub przetwórstwie mleka, uboju zwierząt rzeźnych i obróbce poubojowej, w tym również na rozbiórce, podziale i klasyfikacji mięsa.

Limity wynikające z Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej i Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych nie wpływają na klasyfikację wykonywanej działalności do działalności rolniczej czy gospodarczej w rozumieniu ustawy o podatku dochodowym od osób fizycznych.

Dostawy produktów rolnych pochodzących z własnej działalności rolniczej są zwolnione z podatku VAT, zgodnie z art. 43 ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. Nr 54, poz. 535 z późn. zm.). Zwolnienie obejmuje nieprzetworzone produkty żywnościowe oraz towary wytworzone z nich przez rolnika z produktów pochodzących z jego własnej działalności rolniczej przy użyciu środków zwykle używanych w gospodarstwie rolnym. Natomiast w przypadku sprzedaży artykułów żywnościowych

pochodzących od innych producentów, przetworzonych mamy do czynienia z działalnością handlową, która nie może korzystać z ww. zwolnienia, nawet jeśli jest prowadzona przez rolników. Osoby prowadzące taką sprzedaż mogą jednak korzystać ze zwolnienia od podatku VAT ze względu na wartość sprzedaży. Zwolnieniu podlegają podatnicy, u których wartość sprzedaży nie przekroczy kwoty określonej na dany rok obrachunkowy.

Rolnicy mogą także wybrać formę zryczałtowanego zwrotu podatku VAT polegającą na uproszczonym rozliczaniu podatku VAT od sprzedaży produktów rolnych. W tym przypadku są zwolnieni z wystawiania faktur, prowadzenia ewidencji sprzedaży, składania w urzędach skarbowych deklaracji VAT, dokonania zgłoszenia rejestracyjnego. Kwota ryczałtu jest wypłacana rolnikowi przez nabywcę produktów rolnych. Nabywca produktów rolnych - podatnik podatku VAT - wypłacony rolnikowi ryczałt podatkowy rozlicza z urzędem skarbowym jako podatek naliczony.

Rolnicy ryczałtowi mają prawo do wyboru rozliczania się według zasad ogólnych po spełnieniu następujących warunków:

- dokonania zgłoszenia rejestracyjnego w urzędzie skarbowym,
- prowadzenia ewidencji sprzedaży i zakupów umożliwiającej sporządzenie deklaracji dla podatku od towarów i usług.

Rolnicy, którzy wybiorą możliwość rozliczania się z podatku VAT według zasad ogólnych mogą powrócić do systemu ryczałtowego nie wcześniej niż po upływie 3 lat od daty rezygnacji z zasad ryczałtowych.

### **Ubezpieczenie społeczne**

Zgodnie z ustawą o ubezpieczeniu społecznym rolników rolnik lub domownik podejmując działalność uboczną może podlegać ubezpieczeniu w KRUS pod warunkiem że:

- podlegał temu ubezpieczeniu z mocy ustawy w pełnym zakresie przez okres 3 lat;
- prowadzi działalność rolniczą lub pracuje w gospodarstwie;
- złoży w KRUS oświadczenie o kontynuacji ubezpieczenia w terminie 14 dni od rozpoczęcia działalności;
- kwota podatku należnego za poprzedni rok nie przekroczy kwoty granicznej;
- złoży do 31 maja po rozliczeniu roku podatkowego zaświadczenie z Urzędu Skarbowego o wysokości podatku;
- opłaca składkę w podwójnej wysokości w stosunku do składki należnej.

## XI. PODSUMOWANIE

Sprzedaż bezpośrednia jest jedną z form dystrybucji produkowanej w gospodarstwie żywności. Wśród charakterystycznych jej cech należy podkreślić, że oprócz podstawowej funkcji zbytu łączy ona w sobie elementy promocji i oferty podmiotu.

Struktura produkcyjna rolnictwa w Polsce odznacza się dużą liczbą małych gospodarstw. Jednocześnie gospodarstwa te w większości prowadzą produkcję wielokierunkową. Z tego powodu nie są partnerami handlowymi dla odbiorców hurtowych. Pomimo tych ograniczeń mogą one uczestniczyć w lokalnym i regionalnym rynku żywnościowym, zbywając większe lub mniejsze partie towarów w formie sprzedaży bezpośredniej. Dla wielu z tych gospodarstw ta forma zbytu produkcji może stanowić znaczące źródło dochodu. Żywność zbywana w tej formie sprzedaży musi konkurować z masową produkcją żywności gospodarstw wielkoobszarowych jakością, ceną, walorami smakowymi jak też wyglądem zewnętrznym oraz sposobem przygotowania do sprzedaży. Produkty żywnościowe oferowane do sprzedaży przez podmioty muszą spełniać standardy higieniczne i wymagania w zakresie bezpieczeństwa co często wymaga modernizacji i prowadzenia inwestycji w gospodarstwie. Jeżeli je spełnią znajdują bez trudu swoje miejsce na rynku.

Charakterystyczną cechą sprzedaży bezpośredniej jest to, że oprócz podstawowej funkcji sprzedaży łączy ona w sobie elementy promocji oferowanych produktów. Bezpośredni kontakt z konsumentem przyczynia się do budowania trwałych więzi producenta z klientami, a przy tym do kreowania marki firmy. Umożliwia pełną kontrolę nad dystrybucją produktów, w tym również nad jakością usług sprzedażowych. Wykorzystanie zalet, jakie posiada sprzedaż bezpośrednia, w zakresie promocji jest bardzo istotne, ponieważ właściciele gospodarstw produkujących żywność często nie posiadają środków finansowych na prowadzenie profesjonalnej reklamy swoich produktów. Korzyści, jakie wynikają ze stosowania sprzedaży bezpośredniej są szczególnie istotne dla rozwoju i funkcjonowania małych i średnich przedsiębiorstw.

## Literatura:

1. Rozporządzenie WE nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r.).
2. Rozporządzenie WE nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r.).
3. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 grudnia 2006 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz. U. z 2007 r. nr 5, poz. 38.)
4. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. nr 112, poz.774).
5. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 czerwca 2010 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej.
6. Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 roku o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. nr 17, poz.127).
7. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. nr 171, poz. 1225, z późn. zm.).
8. Ustawa z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2004 r., Nr 173, poz. 1807 ze zmianami).
9. Ustawa z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. Nr 54, poz. 535 z późn. zm.)
10. „Status prawny osób prowadzących drobną działalność wytwórczą, handlową, usługową” - A. Kaczmarek, J. Lipski, 2009 rok.
11. „Marketing produktów rolniczych ze szczególnym uwzględnieniem sprzedaży bezpośredniej” - Materiały UP we Wrocławiu 2009 rok.
12. Bezpieczeństwo i higiena żywności – miesięczniki 2010, 2011 rok.