



Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie
Oddział w Radomiu

Barbara Sałata

**Sprzedaż bezpośrednia
nieprzetworzonych
produktów zwierzęcych
z gospodarstwa rolnego
- przepisy regulujące
zasady prowadzenia
działalności**

RADOM 2016



Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie
Oddział w Radomiu

**Sprzedaż bezpośrednia
nieprzetworzonych produktów
zwierzęcych z gospodarstwa rolnego
- *przepisy regulujące
zasady prowadzenia działalności***

RADOM 2016

CENTRUM DORADZTWA ROLNICZEGO W BRWINOWIE
ODDZIAŁ W RADOMIU
26-600 Radom, ul. Chorzowska 16/18
e-mail: radom@cdr.gov.pl

Autor:

Barbara Sałata, Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie
Oddział w Radomiu

Projekt okładki:

Danuta Guellard, CDR O/Radom

@ Copyright by Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie
Oddział w Radomiu 2016

ISBN 978-83-63411-56-5

Druk: Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Radomiu
ul. Chorzowska 16/18, tel. 48 365 69 00
Nakład: 500 egz.

Spis treści:

I. Wstęp.....	5
II. Podstawowe zasady i wymagania prawa żywnościowego obowiązujące producentów żywności	6
III. Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego.....	8
III. a. Wymagania weterynaryjne przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej.....	14
III. b. Wymagania weterynaryjne dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego	41
IV. Proces rejestracji działalności sprzedaży produktów zwierzęcych z gospodarstw rolnych.....	43
V. Funkcjonowanie gospodarstw z działalnością sprzedaży i dostaw bezpośrednich - zobowiązania podatkowe	44
VI. Podsumowanie	46

I. Wstęp

Polscy rolnicy są producentami żywności, którą sprzedają na rynku krajowym oraz eksportują na rynki europejskie oraz poza europejskie. Ten rynek zaopatrują głównie producenci zorganizowani w grupach, posiadający duże obszary gospodarstwa, duże partie jednolitego produktu spełniającego wymagania jakościowe. Część mniejszych gospodarstw, posiadających niewielkie ilości produktu, zróżnicowanego gatunkowo, produkuje żywność w celu jej sprzedaży konsumentom na rynkach lokalnych. Świadczy o tym stale wzrastająca liczba podmiotów rozpoczynających taką działalność. Pozytywnym zjawiskiem jest fakt, że rolnicy coraz częściej chcą prowadzić tę działalność zgodnie z wymaganiami i zasadami regulującymi jej prowadzenie w zakresie rejestracji i wymagań weterynaryjnych. Polscy konsumenci natomiast, są zainteresowani możliwością zakupu świeżej żywności, produkowanej w danym rejonie przez lokalnych rolników, gdzie nie ma długich łańcuchów dostaw i pośredników. W ostatnich latach wzrosła świadomość konsumentów w zakresie jakości i bezpieczeństwa żywności. Konsument oczekuje, że kupowana przez niego żywność w tym nieprzetworzona, nie spowoduje w jego organizmie żadnego uszczerbku zdrowotnego. Dlatego producenci żywności, w tym produkujący surowce rolnicze stoją przed coraz to wyższymi wymaganiami dotyczącymi jakości i bezpieczeństwa żywności.

Aby utrzymać standardy produktów o wysokiej jakości, zawierających składniki korzystne dla właściwego funkcjonowania organizmu, a jednocześnie wolnych od wszelkich szkodliwych substancji w postaci pozostałości pestycydów, pozostałości leków weterynaryjnych, nadmiaru azotanów czy metali ciężkich, producenci muszą przestrzegać zasad określonych prawem. Oprócz skażeń chemicznych ważne jest także zachowanie bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności, a więc zapobieganie zanieczyszczeniom produktów spożywczych mikroorganizmami, które mogą być chorobotwórcze dla człowieka na wszystkich etapach produkcji.

II. Podstawowe zasady i wymagania prawa żywnościowego obowiązujące producentów żywności

Prawo żywnościowe to normy europejskiego prawa wspólnotowego oraz prawa krajowego, których zasadniczym celem jest zapewnienie bezpieczeństwa żywności i kompleksowej ochrony jej konsumenta. Aby spełnić określone prawem wymagania, wdrożono szereg przepisów prawnych w zakresie kontroli higieny żywności, obowiązujących rolników, producentów, przetwórców i sprzedawców, ale również zasady prawidłowego etykietowania czy pakowania produktów żywnościowych. Wszystkie te przepisy mają zapewnić spełnienie zasady „od pola do stołu”, czyli gwarantować bezpieczeństwo produktów żywnościowych na każdym etapie łańcucha produkcji i dystrybucji.

Podstawowym aktem prawnym w zakresie bezpieczeństwa żywności, na poziomie Unii Europejskiej jest rozporządzenie (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności. Natomiast podstawowym krajowym aktem prawnym w tym obszarze jest ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, która określa wymagania i procedury niezbędne dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności w zakresie wymagań zdrowotnych żywności, wymagań dotyczących zasad higieny w przetwórstwie spożywczym oraz reguluje kwestie związane z urzędową kontrolą żywności w Polsce.

Główne zasady prawa żywnościowego w kontekście bezpieczeństwa żywności dotyczą:

- zakazu wprowadzania na rynek żywności niebezpiecznej, czyli takiej, która jest szkodliwa dla zdrowia konsumenta, nie nadaje się do spożycia przez ludzi,
- bezwzględnego zakazu wprowadzania do obrotu żywności, która nie nadaje się do spożycia przez ludzi ze względu na zanieczyszczenia chemiczne, biologiczne lub fizyczne;
- higienicznych warunków produkcji;

- identyfikowalności produktu.

Zakaz wprowadzania do obrotu żywności, która nie nadaje się do spożycia przez ludzi - zasada, której należy bezwzględnie przestrzegać w sytuacji, gdy producent posiada wiedzę, że wyprodukowany w gospodarstwie surowiec rolniczy jest zanieczyszczony lub przekracza dozwolone normy zanieczyszczeń chemicznych, biologicznych lub fizycznych. Podobna zasada obowiązuje, gdy producent nie jest w pełni pewien, jakości zdrowotnej lub żywieniowej produktu. Żywność, co do bezpieczeństwa, której producent ma wątpliwości może zostać wprowadzona na rynek dopiero po przeprowadzeniu odpowiednich badań laboratoryjnych potwierdzających jej bezpieczeństwo i brak negatywnego wpływu na zdrowie konsumenta.

Higieniczne warunki produkcji - to stworzenie na każdym etapie produkcji, transportu, magazynowania i dystrybucji warunków pozwalających, do minimum zredukować ryzyko zanieczyszczenia produktu.

Identyfikowalność produktu – rozumiana, jako możliwość:

- śledzenia pochodzenia,
- lokalizowania i rozpoznawania produktu lub partii produkcyjnej na wszystkich etapach produkcji, przetwórstwa i dystrybucji,
- prowadzenia i przechowywania dokumentacji lub innych danych umożliwiających identyfikację podmiotów, które dostarczyły i którym dostarczono: surowce lub inne komponenty do produkcji żywności lub gotowe środki spożywcze w celu wprowadzenia do obrotu (zasada: „jeden krok do tyłu i jeden krok do przodu”).

Identyfikacja pochodzenia żywności w szczególności ułatwia wycofywanie żywności z obrotu oraz umożliwia konsumentom otrzymanie określonej oraz dokładnej informacji dotyczącej produktów dotkniętych wadami, ma na celu zapewnić możliwość odtworzenia wszystkich informacji o żywności, aby sprawnie przeprowadzić:

- precyzyjne wycofanie lub odzyskanie żywności, dostarczenie właściwej informacji konsumentom jak i przedsiębiorstwom działającym na rynku spożywczym,
- ocenę ryzyka przez właściwe władze nadzorujące.

Możliwość identyfikowalności produktu, zapewnia prowadzenie dokumentacji obejmującej środki produkcji wchodzące do gospodarstwa (rodzaj, ilość, data, dostawca), oraz dokumentacji produktu opuszczającego gospodarstwo (rodzaj, ilość, data, odbiorca). Zapisów takich nie prowadzi się w odniesieniu do sprzedaży dokonywanej na rzecz klientów indywidualnych, jednakże istnieje obowiązek powiadomienia (np. ogłoszenie w miejscu sprzedaży, w prasie) o potencjalnym zagrożeniu występującym w danej żywności.

Wszystkie środki spożywcze produkowane i wprowadzane do obrotu muszą spełniać wymagania mikrobiologiczne oraz wymagania w zakresie najwyższych dopuszczalnych poziomów substancji zanieczyszczających czy pozostałości pestycydów. W przypadku niespełnienia choćby jednego z ww. wymagań żywność taka jest środkiem spożywczym szkodliwym dla zdrowia lub życia człowieka i nie może być wprowadzona do obrotu na polskim rynku. Całkowitą odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności, za szkody wyrządzone przez środki spożywcze, z tytułu naruszenia obowiązków wynikających z prawa żywnościowego, ponosi przedsiębiorca sektora spożywczego.

III. Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego

26 października 2015r. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi opublikowało rozporządzenie z dnia 30 września 2015r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej. Rozporządzenie to weszło w życie z dniem 1 stycznia 2016r. uchylając w tym dniu obowiązujące w tym zakresie przepisy rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 grudnia 2006r. Wchodzące w życie rozporządzenie podobnie jak poprzednie określa:

- wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej i przez te produkty;
- wielkość, zakres i obszar produkcji produktów,
- wymagania weterynaryjne dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej.

Co dopuszcza do sprzedaży bezpośredniej nowe prawo:

1. Tusze lub podroby, pozyskane z drobiu poddanego ubojowi w gospodarstwie rolnym, w przypadku, gdy roczna produkcja w tym gospodarstwie nie przekracza: 2500 sztuk indyków, 10000 sztuk innych gatunków drobiu.
 2. Tusze lub podroby z zajęczaków poddanych ubojowi w gospodarstwie rolnym, w przypadku, gdy roczna produkcja w gospodarstwie nie przekracza 5000 sztuk. Uboj w gospodarstwie w przypadku drobiu i zajęczaków należy przeprowadzić zgodnie z przepisami o ochronie oraz przepisami o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt.
 3. Tusze lub podroby, pozyskane przez koło łowieckie Polskiego Związku Łowieckiego będące dzierżawcą obwodu łowieckiego albo ośrodek hodowli zwierzyny prowadzony przez zarządcę obwodu łowieckiego z: grubej zwierzyny łownej skórowanej albo nieoskórowanej, z drobnej zwierzyny łownej patroszonej albo niewypatroszonej lub opierzonej albo nieopierzonej, lub oskórowanej albo nieoskórowanej - po odstrzale wykonanym zgodnie z przepisami prawa łowieckiego.
 4. Produkty rybołówstwa, pozyskane przez uprawnionego do rybactwa w rozumieniu przepisów o rybactwie śródlądowym lub przez wykonującego rybołówstwo morskie w rozumieniu przepisów o rybołówstwie:
 - żywe niepoddane czynnościom naruszającym ich pierwotną budowę anatomiczną lub
 - uśmiercone poddane czynnościom wykrwawiania, odgławiania, usuwania płetw lub patroszenia.
 5. Żywe ślimaki lądowe (gatunki: *Helix pomatia*, *Cornu aspersum aspersum*, *Cornu aspersum maxima*, *Helix lucorum*; gatunki z rodziny *Achatinidae*).
 6. Mleko surowe, siarę, surową śmietanę, pozyskane w gospodarstwie produkcji mleka.
 7. Jaja pozyskane od drobiu lub ptaków bezgrzebieniowych.
-

8. Produkty pszczele nieprzetworzone: miód, pyłek pszczeli, pierzgę, mleczko pszczele.

Do sprzedaży bezpośredniej dopuszcza się wyłącznie produkty wyprodukowane z własnych surowców przez podmiot prowadzący produkcję produktów pochodzenia zwierzęcego.

W jaki sposób można sprzedawać powyższe produkty?

1. Tusze lub podroby z drobiu; tusze lub podroby z zajęczaków oraz żywe ślimaki lądowe będzie można sprzedać konsumentowi końcowemu w miejscu produkcji, na targowiskach, z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, w tym ze specjalistycznych środków transportu, znajdujących się na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, na terenie targowisk lub poza nimi. Wymienione produkty można sprzedawać także sprzedawcom detalicznym, którzy sprzedadzą je tylko klientowi końcowemu.
2. Powyższe zasady stosuje się także wobec tusz lub podrobów, pozyskanych przez koło łowieckie Polskiego Związku Łowieckiego. Dodatkowo mogą być one sprzedawane na terenie obwodu łowieckiego dzierżawionego przez koło łowieckie Polskiego Związku Łowieckiego albo zarządzanego przez ośrodek hodowli zwierzyny.
3. Produkty rybołówstwa można sprzedawać konsumentowi końcowemu w miejscach, w których odbywa się produkcja tych produktów, w tym znajdujących się na terenie gospodarstwa rybackiego lub gospodarstwa rolnego, lub ze statków, z wyłączeniem statków zamrażalni i statków przetwórci, na targowiskach, lub z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, w tym ze specjalistycznych środków transportu, znajdujących się na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, na terenie targowisk lub poza nimi. Sprzedaż może być prowadzona także do zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego.
4. Mleko surowe, siarę, surową śmietanę rolnik może sprzedać konsumentowi końcowemu: na terenie gospodarstwa produkcji mleka, na targowiskach, lub z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, w tym ze specjalistycznych środków transportu, znajdujących się na terenie gospodarstwa produkcji mleka, na terenie targo-

wisk lub poza nimi, z urzędzeń dystrybucyjnych do sprzedaży żywności. Wymienione surowce można sprzedawać również do zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego.

5. Jaja od drobiu lub ptaków bezgrzebieniowych można sprzedać konsumentowi końcowemu: w miejscach, w których odbywa się produkcja tych produktów, w tym znajdujących się na terenie gospodarstwa rolnego, na targowiskach, lub z obiektów lub urzędzeń ruchomych, tymczasowych, w tym ze specjalistycznych środków transportu, znajdujących się na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, na terenie targowisk lub poza nimi, oraz z urzędzeń dystrybucyjnych do sprzedaży żywności, znajdujących na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, na terenie targowisk lub poza nimi. Jaja od drobiu lub ptaków bezgrzebieniowych rolnik może sprzedać także do zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego.
6. Produkty pszczele nieprzetworzone, mogą być sprzedawane konsumentowi końcowemu w miejscach, w których odbywa się produkcja tych produktów, w tym znajdujących się na terenie gospodarstwa rolnego lub pasieki, na targowiskach, z urzędzeń dystrybucyjnych do sprzedaży żywności oraz ze specjalistycznych środków transportu, obiektów lub urzędzeń ruchomych lub tymczasowych w miejscach, w których odbywa się produkcja tych produktów, w tym znajdujących się na terenie gospodarstwa rolnego, pasieki, na terenie targowisk lub poza nimi. Produkty pszczele nieprzetworzone można sprzedać do zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego.

Gdzie można prowadzić sprzedaż bezpośrednią

Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego, może być prowadzona na obszarze: województwa, w którym odbywa się produkcja tych produktów, lub na obszarze sąsiadujących z nim województw. Jeśli chcemy rozszerzyć sprzedaż na obszar innych województw, to taka sprzedaż będzie możliwa jedynie podczas imprez okolicznościowych, w szczególności wystaw, festynów, targów lub kiermaszy, organizowanych w celu promocji tych produktów. Tu warunkiem jest przekazanie powiatowemu lekarzowi weterynarii (właściwemu ze względu na miej-

sce sprzedaży), co najmniej na siedem dni przed dniem rozpoczęcia, pisemnej informacji zawierającej: imię i nazwisko/nazwę podmiotu oraz adres producenta, dane dotyczące miejsca i okresu, w których będzie prowadzona sprzedaż.

Sprzedaż surowców wyprodukowanych przez podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej może być dokonywana również przez inny podmiot prowadzący taką działalność, jeżeli zakłady prowadzone przez te podmioty zostały wpisane do rejestru zakładów nadzorowanych przez Inspekcję Weterynaryjną w tym samym powiecie. Podmiot prowadzący sprzedaż musi posiadać w miejscu sprzedaży:

- imienne upoważnienie do prowadzenia sprzedaży udzielone mu przez podmiot, który wyprodukował produkty pochodzenia zwierzęcego,
- kopię decyzji o wpisie podmiotu, który wyprodukował produkty pochodzenia zwierzęcego, do rejestru zakładów prowadzących sprzedaż bezpośrednią tych produktów.

Ile można sprzedać

Rozporządzenie określa szczegółowo ilości produktów dopuszczonych do sprzedaży bezpośredniej. Wielkość produkcji produktów przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej wynosi nie więcej niż:

- 50 sztuk tygodniowo - tusze indyków, wraz z podrobami z tych indyków;
- 500 sztuk tygodniowo - tusze gęsi, wraz z podrobami z tych gęsi;
- 200 sztuk tygodniowo - tusze innych gatunków drobiu wraz z podrobami z tego drobiu;
- 100 sztuk tygodniowo - tusze zajęczaków, wraz z podrobami z tych zajęczaków;
- 10000 kg rocznie - tusze grubej zwierzyny łownej, wraz z podrobami z tej zwierzyny;
- 10000 kg rocznie - tusze drobnej zwierzyny łownej, wraz z podrobami z tej zwierzyny;
- 1000 kg rocznie - żywe ślimaki lądowe;

- 1000 litrów tygodniowo - mleko surowe albo mleko surowe i siara;
- 200 litrów tygodniowo - surowa śmietana;
- 2450 sztuk tygodniowo - jaja od drobiu;
- 500 sztuk rocznie - jaja od ptaków bezgrzebieniowych.

Powiatowy lekarz weterynarii, na wniosek producenta, może wyrazić zgodę na przekroczenie w danym tygodniu wielkości produkcji tych produktów pod warunkiem zachowania rocznego limitu produkcji, który wynosi:

- 2500 sztuk - tusze indyków, wraz z podrobami;
- 10000 sztuk - tusze innych gatunków drobiu, wraz z podrobami;
- 5000 sztuk - tusze zajęczaków, wraz z podrobami;
- 52000 litrów - mleko surowe albo mleko surowe i siara;
- 10400 litrów - surowa śmietana;
- 127400 sztuk - jaja od drobiu.

Ewidencja ilości sprzedawanych produktów

Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji i sprzedaży bezpośredniej produktów nieprzetworzonych pochodzenia zwierzęcego jest zobowiązany do prowadzenia i przechowywania dokumentacji zawierającej informacje o ilości sprzedanych w danym miesiącu produktów. Dokumentację przechowuje się przez rok następujący po roku, w którym została sporządzona, i udostępnia się na żądanie właściwego powiatowego lekarza weterynarii. Dokumentacja dotycząca ilości sprzedawanych surowców, w zależności od rodzaju sprzedawanych produktów, powinna być prowadzona z dokładnością, co do dnia, tygodnia, miesiąca. Określenie tego wymogu ma na celu umożliwienie właściwego przeprowadzenia kontroli podmiotów przez organy Inspekcji Weterynaryjnej w związku z limitami maksymalnej wielkości produkcji produktów przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej określonymi w rozporządzeniu.

Podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią powinny w miejscu sprzedaży, np. poza gospodarstwem, na targowisku, dysponować kopią decyzji wydanej przez właściwego powiatowego lekarza weterynarii, w któ-

rej nadano im weterynaryjny numer identyfikacyjny, w tym celu, aby w razie kontroli organów Inspekcji Weterynaryjnej przedstawić dowód, że uzyskali zgodę na prowadzenie takiej działalności.

III. a. Wymagania weterynaryjne przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej

Wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji i sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego określono w rozporządzeniu odrębnie dla poszczególnych grup produktów.

❖ *Wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków*



1. Pomieszczenia, w których produkuje się tusze lub podroby pozyskane z drobiu i zajęczaków, lub w których prowadzi się sprzedaż bezpośrednią tych produktów, konstruuje się w sposób zapewniający uniknięcie ryzyka zanieczyszczenia produktów oraz przestrzeganie zasad higieny.

➤ Wyposaża się je w:

- a) sprzęt i urządzenia zapewniające ochronę przed gromadzeniem się zanieczyszczeń i przestrzeganie zasad higieny,
- b) wentylację wykluczającą powstawanie skroplin na ścianach i sufitach oraz na powierzchni urządzeń,
- c) naturalne lub sztuczne oświetlenie niepowodujące zmiany barw produktów pochodzenia zwierzęcego,
- d) urządzenia dostarczające bieżącą ciepłą i zimną wodę w ilości wystarczającej do celów produkcyjnych i sanitarnych.

➤ Pomieszczenia należy zabezpieczyć przed dostępem zwierząt, w szczególności owadów, ptaków i gryzoni.

➤ Ściany, posadzki, sufity, drzwi i okna pomieszczeń produkcyjnych muszą być utrzymane w dobrym stanie technicznym, o powierzchniach łatwych do czyszczenia i dezynfekcji, posiadać szczelne okna i drzwi.

2. W pomieszczeniach, zapewnia się:
- wyodrębnione miejsce na sprzęt i środki do czyszczenia i dezynfekcji;
 - wyodrębnione, zamykane miejsce do przechowywania materiałów opakowaniowych, chyba, że materiały te są przechowywane w zamykanych pojemnikach;
 - co najmniej jedną umywalkę przeznaczoną do mycia rąk, z ciepłą i zimną wodą, zaopatrzoną w środki do mycia rąk i ich higienicznego suszenia, usytuowaną w miejscu oddalonym od stanowisk do mycia lub przygotowywania produktów do sprzedaży bezpośredniej;
 - toaletę spłukiwaną wodą:
 - a) wyposażoną w naturalną lub mechaniczną wentylację, której drzwi wejściowe nie otwierają się bezpośrednio do pomieszczenia, w którym odbywa się produkcja lub znajdują się produkty pochodzenia zwierzęcego, lub
 - b) zlokalizowaną w pobliżu miejsca produkcji lub pomieszczenia, w którym znajdują się produkty pochodzenia zwierzęcego;
 - osobom wykonującym czynności związane z produkcją i sprzedażą bezpośrednią możliwość zmiany odzieży własnej na odzież roboczą lub ochronną, zmiany obuwia oraz oddzielnego przechowywania odzieży własnej.
3. Instalacje, urządzenia i sprzęt, stosowane przy produkcji lub sprzedaży bezpośredniej tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków, które mają kontakt z tymi produktami wykonuje się z materiałów wykluczających możliwość zanieczyszczenia tych produktów, utrzymuje się w czystości i dobrym stanie technicznym.
- Czyszczenie i dezynfekcję instalacji, urządzeń oraz sprzętu, w tym opakowań wielokrotnego użytku, mających kontakt z tuszami lub podrobami przeprowadza się z użyciem środków, które nie wpływają negatywnie na te produkty, gdy nastąpi ich kontakt z wyczyszczoną lub zdezynfekowaną powierzchnią.

- Dezynfekcję drobnego sprzętu, w tym noży, przeprowadza się w wodzie w temperaturze nie niższej niż 82°C lub z wykorzystaniem innej metody zapewniającej równoważny skutek.
 - Czyszczenie i dezynfekcję instalacji, urządzeń oraz sprzętu, w tym opakowań wielokrotnego użytku, przeprowadza się po zakończeniu cyklu produkcyjnego lub po każdym zakończeniu pracy, lub częściej – jeżeli jest to konieczne.
4. Pomieszczenia, w których produkuje się tusze lub podroby z drobiu i zajęczaków lub w których prowadzi się sprzedaż bezpośrednią tych produktów utrzymuje się w czystości, stosując czyszczenie i dezynfekcję, oraz zapewnia się w nich możliwość utrzymywania właściwej temperatury przechowywania produktów.
 5. Przy produkcji i sprzedaży bezpośredniej używa się wody spełniającej wymagania określone dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.
 6. Do produkcji lub przechowywania tusz lub podrobów z drobiu i zajęczaków używa się lodu pozyskanego wyłącznie z wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.
 7. Osoby mające kontakt z tuszami lub podrobami przy wykonywaniu czynności związanych ze sprzedażą bezpośrednią:
 - przestrzegają zasad higieny w procesie produkcji i sprzedaży;
 - posiadają orzeczenie lekarskie o zdolności do wykonywania prac przy wykonywaniu, których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby, wydane na podstawie przepisów o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi;
 - używają czystej, w jasnym kolorze, odzieży roboczej, nakrycia głowy zasłaniającego włosy oraz obuwia roboczego;
 - myją ręce przed każdym przystąpieniem do pracy oraz po każdym zabrudzeniu.
 8. Tusze lub podroby pozyskane z drobiu i zajęczaków przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej:
-

- powinny być świeże, o cechach organoleptycznych charakterystycznych dla takich produktów pochodzenia zwierzęcego;
- niezwłocznie po uboju i obróbce schładza się je albo zamraża;
- tusze przechowuje się, transportuje i sprzedaje w warunkach uniemożliwiających ich zanieczyszczenie, w szczególności namnażanie się chorobotwórczych mikroorganizmów lub tworzenie się toksyn oraz psucie się;
- temperatura przechowywanych lub transportowanych tusz lub podrobów nie może być wyższa niż 4°C.
- temperatura, o której mowa wyżej, może być wyższa o 2°C podczas transportu do:
 - a) miejsc, w których prowadzi się sprzedaż bezpośrednią konsumentom końcowym, lub zakładu prowadzącego handel detaliczny położonych poza miejscem produkcji,
 - b) jeżeli ten transport trwa nie dłużej niż 2 godziny, a po jego zakończeniu produkty pochodzenia zwierzęcego zostaną schłodzone do temperatury nie wyższej niż 4°C.

9. Powstające przy produkcji tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego, podmiot powinien przechowywać i zagospodarować zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009r. określającym przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi i uchylającym rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 (rozporządzenie o produktach ubocznych pochodzenia zwierzęcego) (Dz. Urz. UE L 300 z 14.11.2009, str. 1, z późn. zm). Przede wszystkim należy zapewnić warunki wykluczające możliwość zanieczyszczenia tych tusz lub podrobów produktami ubocznymi oraz odpowiednie warunki do przechowywania i usuwania powstałych odpadów stałych i płynnych, zgodnie z zasadami higieny oraz przepisami o odpadach.

10. W ramach prowadzonych czynności sprawdzających podmiot prowadzący działalność sprawdza:

- co najmniej raz w roku, czy woda spełnia wymagania określone dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, jeżeli pobiera wodę z własnego ujęcia w procesie produkcji lub sprzedaży bezpośredniej;
- czy osoby mające kontakt z tuszami lub podrobami pozyskanymi z drobiu i zajęczaków posiadają orzeczenie lekarskie o zdolności do wykonywania prac, przy wykonywaniu, których, istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby, wydane na podstawie przepisów o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi.

11. Dokumentacja, jaką powinien prowadzić i przechowywać podmiot w zakresie prowadzonej działalności dotyczy:

- ilości sprzedanych w danym tygodniu produktów;
- wyników czynności sprawdzających w zakresie jakości wody i posiadania orzeczenia lekarskiego przez osoby mające kontakt z tuszami lub podrobami pozyskanymi z drobiu i zajęczaków oraz przeprowadzonych badaniach,
- dokumentację przechowuje się przez rok następujący po roku, w którym została sporządzona, i udostępnia się na żądanie właściwego powiatowego lekarza weterynarii.

❖ ***Wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji tusz lub podrobów pozyskanych ze zwierząt łownych przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, oraz wymagania weterynaryjne dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej tych produktów***



1. Odstrzelone zwierzęta łowne, z których pozyskuje się tusze lub podroby przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, poddaje się:
 - oględzinom przez osobę przeszkoloną zgodnie z przepisami rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.; Dz.Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 14),

- wytrzewieniu na łowisku – w przypadku grubej zwierzyny łownej w sposób określony w załączniku III do rozporządzenia nr 853/2004 w sekcji IV, w rozdziale II i III.
2. Tusze lub podroby pozyskane ze zwierząt łownych mogą być przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, jeżeli w wyniku oględzin nie stwierdzono występowania nietypowych cech, które mogłyby mieć wpływ na zdrowie konsumenta końcowego, a zwierzęta łowne zostały odstrzelone w miejscu, co do którego nie ma podejrzeń o skażenie środowiska, oraz bezpośrednio przed odstrzałem nie wykazywały nietypowego zachowania.
 3. Tusze dzików poddaje się badaniu na włośnię przeprowadzanemu w sposób określony w załączniku I oraz w załączniku III do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2015/1375 z dnia 10 sierpnia 2015r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące urzędowych kontroli w odniesieniu do włośni (*Trichinella*) w mięsie (Dz.Urz. UE L 212 z 11.08.2015, str. 7). Mogą być one przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, jeżeli w wyniku badania nie stwierdzono obecności włośni.
 4. Tusze lub podroby pozyskane ze zwierząt łownych przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej:
 - powinny być świeże, o cechach organoleptycznych charakterystycznych dla takich produktów pochodzenia zwierzęcego;
 - niezwłocznie po uboju i obróbce schładza się je albo zamraża;
 - przechowuje się, transportuje i sprzedaje w warunkach uniemożliwiających ich zanieczyszczenie, w szczególności namnażanie się chorobotwórczych mikroorganizmów lub tworzenie się toksyn oraz psucie się.
 5. Temperatura przechowywanych lub transportowanych tusz i podrobów zwierząt łownych nie może być wyższa niż:
 - 4°C – w przypadku tusz i podrobów drobnej zwierzyny łownej;
 - 3°C – w przypadku podrobów grubej zwierzyny łownej;
 - 7°C – w przypadku tusz grubej zwierzyny łownej.
 6. Temperatury tusz mogą być wyższe o 2°C podczas transportu do:
-

- miejsc, w których prowadzi się sprzedaż bezpośrednią konsumentom końcowym, lub
 - zakładu prowadzącego handel detaliczny bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego
 - jeżeli ten transport trwa nie dłużej niż 2 godziny, a po jego zakończeniu produkty muszą być schłodzone do temperatury określonej wyżej.
7. Powstające przy produkcji tusz lub podrobów ze zwierząt łownych produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego podmiot powinien przechowywać i zagospodarować zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009r. określającym przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi i uchylającym rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 (rozporządzenie o produktach ubocznych pochodzenia zwierzęcego) (Dz. Urz. UE L 300 z 14.11.2009, str. 1, z późn. zm). Należy zapewnić warunki wykluczające możliwość zanieczyszczenia tych tusz lub podrobów produktami ubocznymi oraz odpowiednie warunki do przechowywania i usuwania powstałych odpadów stałych i płynnych, zgodnie z zasadami higieny oraz przepisami o odpadach.
8. Do produkcji i sprzedaży bezpośredniej tusz lub podrobów pozyskanych ze zwierząt łownych stosuje się wymagania weterynaryjne, które wymienione zostały w pkt. 1,2,3,4,5,6,7 przy określaniu wymagań dotyczących sprzedaży tusz drobiu i zajęczaków.
9. W ramach prowadzonych czynności sprawdzających, podmiot prowadzący działalność sprawdza:
- co najmniej raz w roku, czy woda spełnia wymagania określone dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, jeżeli pobiera wodę z własnego ujęcia w procesie produkcji lub sprzedaży bezpośredniej;
 - czy osoby mające kontakt z tuszami lub podrobami pozyskanymi z drobiu i zajęczaków posiadają orzeczenie lekarskie o zdolności do wykonywania prac, przy wykonywaniu, których, istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne oso-

by, wydane na podstawie przepisów o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi.

10. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji tusz lub podrobów pozyskanych ze zwierząt łownych prowadzi i przechowuje dokumentację, zawierającą informacje o:
 - ilości sprzedanych w danym miesiącu produktów,
 - wyników czynności sprawdzających w zakresie jakości wody i posiadania orzeczenia lekarskiego przez osoby mające kontakt z tuszami lub podrobami pozyskanymi z drobiu i zajęczaków oraz przeprowadzonych badaniach,
 - o wynikach przeprowadzonych badaniach na włośnię w sposób określony w załączniku I oraz w załączniku III do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2015/1375 z dnia 10 sierpnia 2015r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące urzędowych kontroli w odniesieniu do włośni (*Trichinella*) w mięsie (Dz. Urz. UE L 212 z 11.08.2015, str. 7),
 - dokumentację przechowuje się przez rok następujący po roku, w którym została sporządzona, i udostępnia się na żądanie właściwego powiatowego lekarza weterynarii.

❖ ***Wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów rybołówstwa przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, oraz wymagania weterynaryjne dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej tych produktów***



1. W zakresie wymagań weterynaryjnych do produkcji i sprzedaży bezpośredniej produktów rybołówstwa podmiot prowadzący tę działalność musi zapewnić warunki zapewniające standardy higieny obejmujące m.in. instalacje, urządzenia i sprzęt, mające kontakt z tymi produktami i stosowane przy produkcji lub sprzedaży bezpośredniej produktów.
2. Pomieszczenia, w których produkuje się lub sprzedaje produkty rybołówstwa oraz obiekty i urządzenia ruchome lub tymczasowe utrzymuje się w czystości, stosując czyszczenie i dezynfekcję, oraz zapewnia

się w nich możliwość utrzymywania właściwej temperatury przechowywania produktów.

3. Urządzenia i sprzęt wykonuje się z materiałów wykluczających możliwość zanieczyszczenia tych produktów, utrzymuje się w czystości i dobrym stanie technicznym.
4. Czyszczenie i dezynfekcję instalacji, urządzeń oraz sprzętu, w tym opakowań wielokrotnego użytku, mających kontakt z produktami, przeprowadza się z użyciem środków, które nie wpływają negatywnie na te produkty, gdy nastąpi ich kontakt z wyczyszczoną lub zdezynfekowaną powierzchnią.
 - Dezynfekcję drobnego sprzętu, w tym noży, przeprowadza się w wodzie w temperaturze nie niższej niż 82°C lub z wykorzystaniem innej metody zapewniającej równoważny skutek.
 - Czyszczenie i dezynfekcję instalacji, urządzeń oraz sprzętu, w tym opakowań wielokrotnego użytku, przeprowadza się po zakończeniu cyklu produkcyjnego lub po każdym zakończeniu pracy, lub częściej – jeżeli jest to konieczne.
5. Osobom wykonującym czynności związane z produkcją i sprzedażą bezpośrednią produktów rybołówstwa zapewnia się możliwość zmiany odzieży własnej na odzież roboczą lub ochronną, zmiany obuwia oraz warunki do oddzielnego przechowywania odzieży własnej.
6. Osoby mające kontakt z produktami przy wykonywaniu czynności związanych ze sprzedażą bezpośrednią:
 - przestrzegają zasad higieny w procesie produkcji i sprzedaży;
 - posiadają orzeczenie lekarskie o zdolności do wykonywania prac, przy wykonywaniu, których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby, wydane na podstawie przepisów o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi;
 - używają czystej, w jasnym kolorze, odzieży roboczej, nakrycia głowy zasłaniającego włosy oraz obuwia roboczego;
 - myją ręce przed każdym przystąpieniem do pracy oraz po każdym zabrudzeniu.

7. Produkty rybołówstwa przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej:
 - powinny być świeże, o cechach organoleptycznych charakterystycznych dla takich produktów pochodzenia zwierzęcego;
 - przechowuje się, transportuje i sprzedaje w warunkach uniemożliwiających ich zanieczyszczenie, w szczególności namnażanie się chorobotwórczych mikroorganizmów lub tworzenie się toksyn oraz psucie się.
 8. Powstające przy produkcji produktów rybołówstwa produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego podmiot powinien przechowywać i zagospodarować zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009r. określającym przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi i uchylającym rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 (rozporządzenie o produktach ubocznych pochodzenia zwierzęcego) (Dz.Urz. UE L 300 z 14.11.2009, str. 1, z późn. zm). Należy zapewnić warunki wykluczające możliwość zanieczyszczenia tych produktów produktami ubocznymi oraz odpowiednie warunki do przechowywania i usuwania powstałych odpadów stałych i płynnych, zgodnie z zasadami higieny oraz przepisami o odpadach.
 9. W przypadku produkcji i sprzedaży bezpośredniej produktów rybołówstwa, poddanych czynnościom wykrwawiania, odgławiania, usuwania płetw lub patroszenia, prowadzonych w pomieszczeniach, z wyjątkiem pomieszczeń znajdujących się na statkach, stosuje się dodatkowo wymagania weterynaryjne dotyczące tych pomieszczeń.
 - Pomieszczenia, w których produkuje się produkty rybołówstwa lub w których prowadzi się sprzedaż bezpośrednią tych produktów, z wyjątkiem sprzedaży bezpośredniej, z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, w tym ze specjalistycznych środków transportu, znajdujących się na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, na terenie targowisk lub poza nimi:
 - a) konstruuje się w sposób zapewniający uniknięcie ryzyka zanieczyszczenia produktów pochodzenia zwierzęcego oraz przestrzeganie zasad higieny;
-

- b) wyposaża się
- w sprzęt i urządzenia zapewniające ochronę przed gromadzeniem się zanieczyszczeń i przestrzeganie zasad higieny,
 - wentylację wykluczającą powstawanie skroplin na ścianach i sufitach oraz na powierzchni urządzeń,
 - naturalne lub sztuczne oświetlenie niepowodujące zmiany barw produktów pochodzenia zwierzęcego,
 - urządzenia dostarczające bieżącą ciepłą i zimną wodę w ilości wystarczającej do celów produkcyjnych i sanitarnych,
 - zabezpiecza się przed dostępem zwierząt, w szczególności owadów, ptaków i gryzoni.
- Pomieszczenia do produkcji i sprzedaży mają ściany, posadzki, sufity, drzwi i okna w dobrym stanie technicznym, o powierzchniach łatwych do czyszczenia i dezynfekcji. Okna i drzwi są szczelne.
- W pomieszczeniach należy zapewnić:
- a) wyodrębnione miejsce na sprzęt i środki do czyszczenia i dezynfekcji;
 - b) wyodrębnione, zamykane miejsce do przechowywania materiałów opakowaniowych, chyba że materiały te są przechowywane w zamykanych pojemnikach;
 - c) co najmniej jedną umywalkę przeznaczoną do mycia rąk, z ciepłą i zimną wodą, zaopatrzoną w środki do mycia rąk i ich higienicznego suszenia, usytuowaną w miejscu oddalonym od stanowisk do mycia lub przygotowywania produktów do sprzedaży bezpośredniej;
 - d) toaletę spłukiwaną wodą wyposażoną w naturalną lub mechaniczną wentylację, której drzwi wejściowe nie otwierają się bezpośrednio do pomieszczenia, w którym odbywa się produkcja lub znajdują się produkty pochodzenia zwierzęcego, lub zlokalizowaną w pobliżu miejsca produkcji lub pomieszczenia, w którym znajdują się produkty pochodzenia zwierzęcego;

10. Przy produkcji i sprzedaży bezpośredniej produktów rybołówstwa używa się wody spełniającej wymagania dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.
11. Przy produkcji i sprzedaży bezpośredniej produktów rybołówstwa może być używana również:
 - czysta woda morska lub słodka – w przypadku produktów rybołówstwa pozyskanych przez uprawnionego do rybactwa w rozumieniu przepisów o rybactwie śródlądowym lub przez wykonującego rybołówstwo morskie w rozumieniu przepisów o rybołówstwie morskim żywych lub uśmierconych i niepoddanych czynnościom naruszającym ich pierwotną budowę anatomiczną,
 - czysta woda morska – w przypadku produktów rybołówstwa poddanych czynnościom wykrwawiania, odgławiania, usuwania płetw lub patroszenia.
12. Do produkcji lub przechowywania produktów rybołówstwa przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej używa się lodu pozyskanego z wody spełniającej wymagania dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi lub z:
 - czystej wody morskiej lub słodkiej – w przypadku produktów rybołówstwa, niepoddanych czynnościom naruszającym ich pierwotną budowę anatomiczną, lub
 - czystej wody morskiej – w przypadku produktów rybołówstwa poddanych czynnościom wykrwawiania, odgławiania, usuwania płetw lub patroszenia.
13. Produkty rybołówstwa, z wyjątkiem żywych produktów rybołówstwa, niezwłocznie schładza się.
14. Temperatura przechowywanych lub transportowanych produktów przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, z wyjątkiem żywych produktów rybołówstwa nie może być wyższa niż 2°C.
15. W szczególnych przypadkach temperatura może być wyższa o 2°C. Odstępstwo dotyczy warunków transportu do:
 - miejsc, w których prowadzi się sprzedaż bezpośrednią konsumentom końcowym,

- zakładu prowadzącego handel detaliczny bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego,
 - jeżeli ten transport trwa nie dłużej niż 2 godziny, a po jego zakończeniu produkty zostaną schłodzone do temperatury wyższej niż 2°C.
16. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji produktów rybołówstwa przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej sprawdza:
- co najmniej raz w roku, czy woda spełnia wymagania określone dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, jeżeli pobiera wodę z własnego ujęcia w procesie produkcji lub sprzedaży bezpośredniej;
 - czy osoby mające kontakt z produktami rybołówstwa posiadają orzeczenie lekarskie, o zdolności do wykonywania prac, przy wykonywaniu, których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby, wydane na podstawie przepisów o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi.
17. Podmiot prowadzi i przechowuje dokumentację, zawierającą informacje o:
- ilości sprzedanych w danym miesiącu produktów;
 - wynikach czynności sprawdzających, o których mowa w pkt.16.
18. Dokumentację, o której mowa wyżej, przechowuje się przez rok następujący po roku, w którym została sporządzona, i udostępnia się na żądanie właściwego powiatowego lekarza weterynarii.

❖ ***Wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji żywych ślimaków lądowych przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, oraz wymagania weterynaryjne dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej tych produktów***



1. W zakresie wymagań weterynaryjnych do produkcji i sprzedaży bezpośredniej żywych ślimaków podmiot prowadzący tę działalność musi zapewnić warunki zapewniające standardy higieny obejmujące min. instalacje, urządzenia i sprzęt, mające kontakt z tymi produktami i stosowane przy produkcji lub sprzedaży bezpośredniej produktów.
 2. Pomieszczenia, w których produkuje się lub sprzedaje żywe ślimaki oraz obiekty i urządzenia ruchome lub tymczasowe utrzymuje się w czystości, stosując czyszczenie i dezynfekcję, oraz zapewnia się w nich możliwość utrzymywania właściwej temperatury przechowywania produktów.
 3. Urządzenia i sprzęt wykonuje się z materiałów wykluczających możliwość zanieczyszczenia tych produktów, utrzymuje się w czystości i dobrym stanie technicznym.
 4. Czyszczenie i dezynfekcję instalacji, urządzeń oraz sprzętu, w tym opakowań wielokrotnego użytku, mających kontakt z produktami, przeprowadza się z użyciem środków, które nie wpływają negatywnie na te produkty, gdy nastąpi ich kontakt z wyczyszczoną lub zdezynfekowaną powierzchnią.
 - Dezynfekcję drobnego sprzętu, w tym noży, przeprowadza się w wodzie w temperaturze nie niższej niż 82°C lub z wykorzystaniem innej metody zapewniającej równoważny skutek.
 - Czyszczenie i dezynfekcję instalacji, urządzeń oraz sprzętu, w tym opakowań wielokrotnego użytku, przeprowadza się po zakończeniu cyklu produkcyjnego lub po każdym zakończeniu pracy, lub częściej – jeżeli jest to konieczne.
 5. Przy produkcji i sprzedaży bezpośredniej produktów rybołówstwa używa się wody spełniającej wymagania dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.
 6. Osobom wykonującym czynności związane z produkcją i sprzedażą bezpośrednią żywych ślimaków zapewnia się możliwość zmiany odzieży własnej na odzież roboczą lub ochronną, zmiany obuwia oraz warunki do oddzielnego przechowywania odzieży własnej.
 7. Osoby mające kontakt z produktami przy wykonywaniu czynności związanych ze sprzedażą bezpośrednią:
-

- przestrzegają zasad higieny w procesie produkcji i sprzedaży;
 - posiadają orzeczenie lekarskie o zdolności do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby, wydane na podstawie przepisów o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi;
 - używają czystej, w jasnym kolorze, odzieży roboczej, nakrycia głowy zasłaniającego włosy oraz obuwia roboczego;
 - myją ręce przed każdym przystąpieniem do pracy oraz po każdym zabrudzeniu.
8. Żywe ślimaki przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej:
- powinny być świeże, o cechach organoleptycznych charakterystycznych dla takich produktów;
 - przechowuje się, transportuje i sprzedaje w warunkach uniemożliwiających ich zanieczyszczenie, w szczególności namnażanie się chorobotwórczych mikroorganizmów lub tworzenie się toksyn oraz psucie się.
9. Powstające przy produkcji ślimaków produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego podmiot powinien przechowywać i zagospodarować zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009r. określającym przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi i uchylającym rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 (rozporządzenie o produktach ubocznych pochodzenia zwierzęcego) (Dz.Urz. UE L 300 z 14.11.2009, str. 1, z późn. zm). Należy zapewnić warunki wykluczające możliwość zanieczyszczenia tych tusz lub podrobów produktami ubocznymi oraz odpowiednie warunki do przechowywania i usuwania powstałych odpadów stałych i płynnych, zgodnie z zasadami higieny oraz przepisami o odpadach.
10. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji żywych ślimaków lądowych przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej prowadzi i przechowuje dokumentację, zawierającą informacje o:
- ilości sprzedanych w danym miesiącu produktów;

- wynikach czynności sprawdzających, w zakresie jakości wody. Czy spełnia wymagania określone dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, jeżeli pobiera wodę z własnego ujęcia w procesie produkcji lub sprzedaży bezpośredniej;
- czy osoby mające kontakt z produktami posiadają orzeczenie lekarskie, o zdolności do wykonywania prac, przy wykonywaniu, których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby, wydane na podstawie przepisów o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi.

11. Dokumentację powyższą przechowuje się przez rok następujący po roku, w którym została sporządzona, i udostępnia się na żądanie właściwego powiatowego lekarza weterynarii.

❖ ***Wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji mleka surowego, siany i surowej śmietany przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, oraz wymagania weterynaryjne dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej tych produktów.***



Gospodarstwa rolne prowadzące produkcję mleka i wprowadzające do obrotu w ramach sprzedaży bezpośredniej surowe mleko lub śmietanę podlegają szczegółowym wymaganiom higienicznym Rozporządzenia WE nr 853/2004, załącznika III, sekcji IX w rozdziale I w podrozdziale I i II. 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 6°C. Umieszczenie 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 fizyczno-chemicznych. Mleko wykazujące nieprawidłowości nie może być wykorzystywane w celu spożycia przez ludzi. Niezwłocznie po udoju, mleko należy przenieść w czyste miejsce oraz schłodzić.

1. Do sprzedaży bezpośredniej może być przeznaczone mleko wyprodukowane w gospodarstwie, które poddaje się badaniu na oznaczenie liczby bakterii przeprowadzanemu, co najmniej raz w miesiącu przez akredytowane laboratorium, zgodnie z art. 25 ust. 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. o Inspekcji Weterynaryjnej (Dz.U. z 2010r. Nr 112, poz. 744, z 2011r. Nr 54, poz. 278 oraz z 2014r. poz. 29). Do momentu sprzedaży należy go przechowywać w oddzielnych zbiornikach. Nie może być zmieszane z mlekiem surowym wyprodukowanym w ramach produkcji podstawowej. Mleko surowe może być przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, jeżeli w pojedynczej próbie, losowo pobranej do badania, liczba bakterii przy 30°C wynosi nie więcej niż:
 - a) 300 000 jtk na ml – w przypadku mleka surowego i siary pozyskanych od krów;
 - b) 500 000 jtk na ml – w przypadku mleka surowego i siary pozyskanych od samic zwierząt z gatunków innych.
2. Jeżeli w gospodarstwie mleko surowe przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej przechowuje się w tym samym zbiorniku, co mleko surowe wyprodukowane w ramach produkcji podstawowej, wtedy całość wyprodukowanego surowca poddaje się badaniu na oznaczenie liczby bakterii i komórek somatycznych, zgodnie z wymaganiami określonymi w załączniku III do rozporządzenia nr 853/2004 w sekcji IX w rozdziale I w podrozdziale III w ust. Mleko surowe może być przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, jeżeli nie przekracza liczby drobnoustrojów w 30°C (na ml) \leq 100 000, liczby komórek somatycznych (na ml) \leq 400 000.
3. Mleko surowe przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej musi spełniać wymagania dotyczące pozostałości antybiotyków, limitów pozostałości substancji farmakologicznie czynnych w środkach spożyw-

czych pochodzenia zwierzęcego, które zostały określone w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 470/2009 z 6 maja 2009r., a ich wartości podano w rozporządzeniu Komisji(WE) nr 37/2010 z 22 grudnia 2009r.

4. Surowa śmietana może być przeznaczona do sprzedaży bezpośrednio, jeżeli została wyprodukowana z mleka surowego spełniającego wymagania mleka z produkcji podstawowej lub z mleka, którego parametry określono w pkt. 2, w zakresie liczby bakterii i komórek somatycznych. W każdym przypadku mleko, z którego produkuje się śmietanę spełnia wymagania dotyczące pozostałości antybiotyków i limitów pozostałości substancji farmakologicznie czynnych określonych w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 470/2009 z 6 maja 2009r.
5. Do momentu sprzedaży mleko surowe, siarę i surową śmietanę można przechowywać w czystych, zamkniętych pojemnikach umożliwiających sprzedaż bezpośrednią tych produktów w higienicznych warunkach konsumentom końcowym lub w czystych, zamkniętych opakowaniach jednostkowych.
6. Mleko surowe, siarę i surową śmietanę po pozyskaniu należy niezwłocznie schłodzić do temperatury 6°C. Temperatura może być wyższa o 2°C podczas transportu do:
 - miejsc, w których prowadzi się sprzedaż bezpośrednią konsumentom końcowym, lub
 - zakładu prowadzącego handel detaliczny bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego
 - jeżeli transport trwa nie dłużej niż 2 godziny, a po jego zakończeniu produkty zostaną schłodzone do temperatury wymaganej.
7. Mleko surowe lub siara, które jest sprzedawane w gospodarstwie produkującym ten surowiec przed upływem 2 godzin od udoju może mieć temperaturę wyższą niż 6°C.
8. Osoby wykonujące czynności związane z produkcją i sprzedażą bezpośrednio mleka surowego, siary i surowej śmietany powinny mieć zagwarantowaną możliwość: zmiany odzieży własnej na odzież roboczą lub ochronną, zmiany obuwia oraz oddzielnego przechowywania

odzieży własnej, przestrzegać podstawowych zasad higieny osobistej oraz higieny podczas sprzedaży, posiadać orzeczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy wymagającej kontaktu z żywnością. Przed każdym przystąpieniem do pracy oraz po każdym zabrudzeniu osoby uczestniczące w produkcji lub sprzedaży myją ręce.

9. Instalacje, urządzenia i sprzęty mające kontakt z produktami żywymi powinny być: wykonane z materiałów wykluczających możliwość zanieczyszczenia tych produktów, utrzymywane w dobrym stanie technicznym.
10. Miejsca prowadzenia sprzedaży bezpośredniej wymagają starannego czyszczenia i dezynfekcji. Dezynfekcja drobnego sprzętu powinna być przeprowadzana w wodzie, w temperaturze nie niższej niż 82°C lub przy użyciu innej metody zapewniającej podobny skutek. Czyszczenie i dezynfekcję instalacji, urządzeń oraz sprzętu, w tym opakowań wielokrotnego użytku, przeprowadza się po zakończeniu cyklu produkcyjnego lub po każdym zakończeniu pracy, lub częściej – jeżeli jest to konieczne. W pomieszczeniach, w których produkuje się, sprzedaje produkty, należy zapewnić możliwość utrzymywania właściwej temperatury przechowywania produktów.
11. Mleko surowe, siara, śmietana przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej powinny być świeże, o cechach organoleptycznych charakterystycznych dla produktu. Przechowywać je należy w warunkach uniemożliwiających ich zanieczyszczenie, psucie się czy namnażanie się chorobotwórczych mikroorganizmów, tworzenie się toksyn.
12. Przy produkcji i sprzedaży bezpośredniej mleka, siary i śmietany używa się wody spełniającej wymagania określone dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.
13. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji mleka surowego, siary i surowej śmietany przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej prowadzi i przechowuje dokumentację, zawierającą informacje o:
 - ilości sprzedanych w danym miesiącu produktów;
 - wynikach czynności sprawdzających, w zakresie jakości wody. Czy spełnia wymagania określone dla wody przeznaczonej do

spożycia przez ludzi, jeżeli pobiera wodę z własnego ujęcia w procesie produkcji lub sprzedaży bezpośredniej;

- czy osoby mające kontakt z produktami posiadają orzeczenie lekarskie, o zdolności do wykonywania prac, przy wykonywaniu, których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby, wydane na podstawie przepisów o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi.

Dokumentację przechowuje się przez rok następujący po roku, w którym została sporządzona, i udostępnia się na żądanie właściwego powiatowego lekarza weterynarii.

Popularną formą sprzedaży mleka surowego wyprodukowanego w gospodarstwie jest sprzedaż przy użyciu urządzeń dystrybucyjnych – mlekomatów.

W ramach sprzedaży bezpośredniej producenci mogą sprzedawać przy wykorzystaniu mlekomatów wyłącznie surowe mleko lub śmietanę pozyskane w ich gospodarstwie. Stosownie do rozporządzenia Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2015r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej obowiązują limity dotyczące wielkości oraz obszaru prowadzenia sprzedaży. Mlekomaty mogą być zlokalizowane na terenie gospodarstwa pozyskującego mleko, targowiska, zakładu detalicznego lub w innych miejscach, jednakże przy zapewnieniu odpowiedniej ochrony przed zanieczyszczeniem i niekorzystnymi warunkami atmosferycznymi.

W przypadku, kiedy rolnik dostarcza własne mleko lub śmietanę do mlekomatu, stanowiącego jego własność lub z którego korzysta pod innym tytułem prawnym, a zakład detaliczny używa tylko miejsce, w którym zlokalizowany jest mlekomat rolnik powinien być zarejestrowany przez powiatowego lekarza weterynarii, jako podmiot prowadzący sprzedaż bezpośrednią.

Surowe mleko lub śmietana mogą być również dostarczane przez rolnika w ramach sprzedaży bezpośredniej do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego. W przypadku rolnik podlega rejestracji przez powiatowego lekarza weterynarii, jako podmiot prowadzący sprzedaż bezpośrednią, natomiast podmiot

prowadzący zakład detaliczny, który chce sprzedawać mleko lub śmietanę za pośrednictwem mlekomatu powinien zwrócić się do państwowego powiatowego inspektora sanitarnego o rejestrację mlekomatu.

Przed rejestracją działalności związanej ze sprzedażą bezpośrednią surowego mleka lub śmietany za pomocą mlekomatów powiatowy lekarz weterynarii przeprowadza postępowanie administracyjne dotyczące:

- zatwierdzenia, w drodze decyzji administracyjnej projektu technologicznego zakładu,
- wpisu do rejestru, w drodze decyzji administracyjnej, zakładu prowadzącego działalność w ramach sprzedaży bezpośredniej.

Załączony do wniosku o rejestrację opisowy projekt technologiczny określa:

- rodzaj działalności, rodzaj surowców oraz ich przeznaczenie,
- wykaz pomieszczeń zakładu, ze wskazaniem ich przeznaczenia,
- wykaz urządzeń i narzędzi przeznaczonych do produkcji,
- sposób zaopatrzenia w wodę,
- stosowane zabiegi czyszczenia i odkażania oraz sposób zabezpieczenia przed dostępem zwierząt, w szczególności owadów, ptaków i gryzoni.

Z uwagi na specyfikę sprzedaży bezpośredniej surowego mleka lub śmietany za pomocą mlekomatów, powiatowy lekarz weterynarii przy ich kontroli zwraca szczególną uwagę na:

- lokalizację mlekomatu - otoczenie powinno umożliwiać wygodne dokonywanie operacji, np. uzupełniania i opróżniania pojemników, czyszczenia i dezynfekcji, jak również powinna być zapewniona odpowiednia ochrona przed zanieczyszczeniem i złymi warunkami atmosferycznymi;
- dostęp do wody stosowanej do czyszczenia i płukania mlekomatu, oraz energii do jego zasilania. Skontrolowanie dostępu do energii jest niezbędne do sprawdzenia, czy zachowany został wymóg przechowywania mleka w odpowiedniej temperaturze;

- procedury dotyczące częstotliwości, sposobu i miejsca napełniania pojemnika mlekomatu mlekiem lub śmietaną oraz jego opróżniania w gospodarstwie lub w miejscu lokalizacji mlekomatu oraz realizację tych procedur; postępowanie z mlekiem niesprzedanym;
- procedury mycia i dezynfekcji elementów mlekomatu, tj. zbiornika i instalacji dozujących, mających kontakt z surowym mlekiem lub śmietaną;
- zapewnienie właściwej temperatury oraz określenie sposobu jej kontrolowania podczas transportu i sprzedaży. W szczególności należy zwrócić uwagę na to, czy mlekomat posiada system sygnalizowania awarii lub blokowania dystrybucji. System ten powinien gwarantować zgłoszenie awarii w przypadku niezachowania właściwej temperatury;
- sposób przechowywania surowego mleka lub śmietany uniemożliwiający ich psucie się, namnażanie się chorobotwórczych mikroorganizmów lub tworzenie się toksyn, a w przypadku wystąpienia powyższego produkt taki powinien być zagospodarowany, jako uboczny produkt pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczony do spożycia przez ludzi;
- oznakowanie mlekomatów, które powinno umożliwiać identyfikację producenta mleka, w tym w szczególności zawierać informacje obejmujące imię i nazwisko albo nazwę producenta oraz adres miejsca prowadzenia działalności.

❖ ***Wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji jaj przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, oraz wymagania weterynaryjne dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej tych produktów.***



1. Jaja konsumpcyjne wyprodukowane we własnym gospodarstwie mogą być przedmiotem sprzedaży bezpośredniej konsumentowi końcowemu na targowiskach lub do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego z ograniczeniem ilościowym do 2450 sztuk tygodniowo.

2. Jaja przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej powinny być świeże, czyste, suche, pozbawione obcych zapachów, o cechach organoleptycznych charakterystycznych dla jaj. Należy je przechowywać w sposób skutecznie zabezpieczający przed wstrząsami i bezpośrednim działaniem promieni słonecznych oraz uniemożliwiający ich psucie się, namnażanie się chorobotwórczych mikroorganizmów lub tworzenie się toksyn. Sprzedaż musi odbywać się w warunkach uniemożliwiających ich zanieczyszczenie.
3. Osoby mające kontakt z jajami przy wykonywaniu czynności związanych ze sprzedażą bezpośrednią powinny przestrzegać zasad higieny w procesie produkcji i sprzedaży oraz posiadać orzeczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy wymagającej kontaktu z żywnością. W trakcie produkcji i sprzedaży należy używać czystej odzieży roboczej w jasnym kolorze, nakrycia głowy zasłaniającego włosy, obuwia roboczego i myć ręce przed każdym przystąpieniem do pracy lub po ich zabrudzeniu.
4. Urządzenia i sprzęt wykorzystywany przy produkcji i sprzedaży w tym opakowania wielokrotnego użytku należy utrzymywać w czystości i dobrym stanie technicznym. Powinny być one wykonane z materiałów niezanieczyszczających produktu, oraz czyszczone i dezynfekowane. Przy produkcji i sprzedaży producent musi używać wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.
5. Jaja sprzedawane bezpośrednio konsumentowi finalnemu w ramach sprzedaży bezpośredniej nie muszą być oznakowane oznaczeniem kodowym. W miejscu sprzedaży w sposób czytelny i widoczny umieszcza się imię i nazwisko albo nazwę producenta oraz adres gospodarstwa. W miejscach sprzedaży bezpośredniej jaja pakuje się w obecności kupującego. Dostarcza się je konsumentom końcowym nie później niż w terminie do 21 dni od dnia ich zniesienia.
6. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji jaj konsumpcyjnych przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej prowadzi i przechowuje dokumentację, zawierającą informacje o:
 - ilości sprzedanych produktów w danym:
 - tygodniu w przypadku jaj pozyskanych od drobiu;

- miesiącu w przypadku jaj pozyskanych od ptaków bezgrzebieniowych;
 - wynikach czynności sprawdzających, w zakresie jakości wody. Czy spełnia wymagania określone dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, jeżeli pobiera wodę z własnego ujęcia w procesie produkcji lub sprzedaży bezpośredniej;
 - czy osoby mające kontakt z produktami posiadają orzeczenie lekarskie, o zdolności do wykonywania prac, przy wykonywaniu, których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby, wydane na podstawie przepisów o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi.
7. Dokumentację przechowuje się przez rok następujący po roku, w którym została sporządzona, i udostępnia się na żądanie właściwego powiatowego lekarza weterynarii.
8. Wprowadzanie jaj konsumpcyjnych do handlu detalicznego wymaga prawidłowego oznakowania, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa wspólnotowego i krajowego tj.:
- ✓ ROZPORZĄDZENIA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006;
 - ✓ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015, poz. 29).

❖ ***Wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pszczelich nieprzetworzonych przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, oraz wymagania weterynaryjne dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej tych produktów***



1. Według obowiązujących przepisów prawnych pszczelarz produkujący i sprzedający konsumentowi nieprzetworzone produkty pszczele jest producentem żywności pochodzenia zwierzęcego. Z tego tytułu obowiązują go nie tylko przepisy dotyczące utrzymania pszczół i jakości samych produktów pszczelich, ale przede wszystkim przepisy regulujące warunki ich pozyskiwania. Każdy właściciel pszczół z tytułu posiadania i użytkowania zwierząt oraz wytwarzania produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego ma obowiązek zgłosić swoją pasiekę do rejestru prowadzonego przez powiatowego lekarza weterynarii właściwego terytorialnie ze względu na lokalizację danego gospodarstwa pasiecznego. Zgłoszenie swojej pasieki do rejestru prowadzonego przez Powiatowego Lekarza Weterynarii skutkuje nadaniem jej weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego, który jest niezbędny przy wystawianiu przez pszczelarza handlowego dokumentu identyfikacyjnego do każdej partii produktu pochodzącego z jego pasieki, który wprowadzany jest do obrotu (sprzedaż przedsiębiorcy prowadzącemu skup w celu przetwórstwa lub konfekcjonowania, sprzedaż bezpośrednia w pasiece albo na wystawie lub targowisku ze środka transportu, jak również w formie dostaw produktów do zakładów żywienia zbiorowego). Numer identyfikacyjny pszczelarz ma obowiązek umieścić na etykiecie każdego swojego produktu wprowadzanego do obrotu.
2. Po rejestracji pasieki, właściciel ma obowiązek zgłoszenia sprzedaży bezpośredniej do Powiatowego Lekarza Weterynarii na terenie, którego pozyskuje produkty pszczele. Najważniejsze w prowadzeniu tej działalności jest przestrzeganie podstawowych zasad higieny w miejscu produkcji, sprzedaży i podczas przechowywania, zapewniających odpowiednią jakość wytworzonej żywności. Miejsca prowadzenia sprzedaży bezpośredniej należy utrzymywać w czystości poprzez właściwe czyszczenie i dezynfekcję. Dlatego wskazane jest, aby podłoga, ściany, sufit miały gładką i nienasiąkliwą powierzchnię, a okna i drzwi zabezpieczyły przed dostępem zwierząt, w szczególności owadów, ptaków i gryzoni.
3. W pracowni pasiecznej pszczelarz powinien mieć możliwość zmiany odzieży własnej na odzież roboczą lub ochronną, zmiany obuwia oraz oddzielnego przechowywania odzieży własnej. Pomieszczenia produkcyjne powinny być wyposażone w oświetlenie niepowodujące

zmiany barwy produktów, a umożliwiającą ich prawidłową ocenę organoleptyczną.

4. Sprzęt używany przy pozyskiwaniu miodu musi być wykonany z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością i utrzymany w dobrym stanie technicznym. Czyszczenie i dezynfekcję urządzeń, sprzętu, opakowań wielokrotnego użytku oraz pojemników na odpady wykonuje się po zakończeniu cyklu produkcyjnego lub po każdym zakończeniu pracy, lub częściej, jeżeli jest to konieczne.
5. Do czyszczenia i dezynfekcji urządzeń, sprzętu produkcyjnego oraz opakowań wielokrotnego użytku, stosuje się środki przeznaczone do kontaktu z żywnością.
6. Z uwagi na bezpośredni kontakt z żywnością, pszczelarz i inne osoby pracujące w pracowni podczas pozyskiwania i konfekcjonowania miodu zobowiązane są do: przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji i sprzedaży, posiadania orzeczenia lekarskiego o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy wymagającej kontaktu z żywnością, wydanego na podstawie przepisów o chorobach zakaźnych i zakażeniach, używania czystego odzieży roboczej, nakrycia głowy zasłaniającego włosy oraz obuwia roboczego, mycia rąk przed każdym przystąpieniem do pracy lub po ich zabrudzeniu.
7. Woda wykorzystywana w pasiece i przy sprzedaży bezpośredniej powinna spełniać wymagania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Podczas przechowywania, transportowania, sprzedaży produktów należy zapewnić warunki uniemożliwiające zanieczyszczenie produktów oraz namnażanie chorobotwórczych mikroorganizmów.
8. Wprowadzanie miodu i innych produktów pszczelich do handlu detalicznego wymaga prawidłowego oznakowania opakowań jednostkowych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa wspólnotowego i krajowego tj.:
 - ✓ ROZPORZĄDZENIA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006,

- ✓ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015, poz. 29),
 - ✓ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3 października 2003 roku w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu.(Dz.U. 2003 nr 181 poz. 1773).
9. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji miodu przeznaczoną do sprzedaży bezpośredniej prowadzi i przechowuje dokumentację, zawierającą informacje o:
- ilości sprzedanych w danym miesiącu produktów;
 - wynikach czynności sprawdzających, w zakresie jakości wody. Czy spełnia wymagania określone dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, jeżeli pobiera wodę z własnego ujęcia w procesie produkcji lub sprzedaży bezpośredniej;
 - czy osoby mające kontakt z produktami posiadają orzeczenie lekarskie, o zdolności do wykonywania prac przy wykonywaniu, których, istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby, wydane na podstawie przepisów o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi.

Dokumentację przechowuje się przez rok następujący po roku, w którym została sporządzona, i udostępnia się na żądanie właściwego powiatowego lekarza weterynarii.

III. b. Wymagania weterynaryjne dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego

Sprzedaż bezpośrednią jaj, mleka surowego, surowej śmietany, miodu można prowadzić przy wykorzystaniu obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, w tym urządzeń dystrybucyjnych do sprzedaży żywności. W rozporządzeniu określono minimalne wymagania higieniczne, jakie musi spełnić podmiot,



który uruchomi sprzedaż żywności pochodzenia zwierzęcego z obiektów i urządzeń ruchomych lub tymczasowych, w tym specjalistycznych środków transportu. Obiekty te konstruuje się w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu produktów pochodzenia zwierzęcego i utrzymuje się w dobrym stanie technicznym. Pojemność i powierzchnia tych obiektów powinna umożliwić wygospodarowanie odrębnego, zamykanego miejsca albo umieszczenia pojemnika do przechowywania materiałów opakowaniowych, jeżeli produkty pochodzenia zwierzęcego są pakowane podczas sprzedaży. W przypadku sprzedaży lub transportu różnych rodzajów surowców pochodzenia zwierzęcego zapewnia się rozdzielenie, segregację tych produktów w sposób uniemożliwiający ich zanieczyszczenie. Urządzenia i sprzęt wykorzystywany przy sprzedaży żywności muszą być utrzymane w czystości, regularnie czyszczone i dezynfekowane. Instalacje i sprzęt posiadają stan techniczny gwarantujący utrzymanie higieny i odpowiedniej temperatury przechowywania produktów.

Surowce i produkty wprowadzane do obrotu w ramach sprzedaży bezpośredniej powinny być **pakowane w obecności konsumenta końcowego**, z wyjątkiem tuszek drobiowych i tuszek zajęczaków oraz produktów pszczelich, jeżeli zostały opakowane w opakowania jednostkowe w miejscu produkcji. Jeżeli producent prowadzi sprzedaż bezpośrednią poza terenem gospodarstwa rolnego lub miejscem przyległym do miejsca produkcji, jest zobowiązany:



- umieścić na opakowaniach zbiorczych lub transportowych informację zawierającą: jego imię i nazwisko (albo nazwę) oraz adres miejsca prowadzenia działalności,
- informacja ta powinna być umieszczona dodatkowo w miejscu sprzedaży w sposób czytelny i widoczny.

Materiały opakowaniowe przechowuje się w oddzielnych pomieszczeniach lub w wydzielonych miejscach, w zamknięciu, albo w zamykanych pojemnikach. Opakowania produktów przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej powinny spełniać wymagania określone w przepisach: ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

IV. Proces rejestracji działalności sprzedaży produktów zwierzęcych z gospodarstw rolnych

Działalność sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego właściciel gospodarstwa rejestruje w Powiatowym Inspektoracie Weterynarii właściwym ze względu na miejsce położenia gospodarstwa.

Rejestracja odbywa się na wniosek składany do powiatowego lekarza weterynarii, w terminie 30 dni przed rozpoczęciem działalności. Wniosek zawiera: imię, nazwisko, miejsce zamieszkania i adres albo nazwę, siedzibę i adres wnioskodawcy, określenie rodzaju i zakres działalności, która ma być prowadzona, w tym rodzaj produktów pochodzenia zwierzęcego, które mają być przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, określenie lokalizacji podmiotu, w którym ma być prowadzona działalność.

Do wniosku należy dołączyć projekt technologiczny (zgodny z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 18 marca 2013r. w sprawie wymagań, jakie powinien spełniać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. 2013 nr 0 poz. 434)), zawierający wyłącznie część opisową, a w szczególności:

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

Powiatowy lekarz weterynarii wydaje decyzję administracyjną o wpisie do rejestru zakładów i nadaje podmiotowi weterynaryjny numer identyfikacyjny.

V. Funkcjonowanie gospodarstw z działalnością sprzedaży i dostaw bezpośrednich - zobowiązania podatkowe

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

Zgodnie z ustawą z dnia 26 lipca 1991r. *o podatku dochodowym od osób fizycznych* (Dz. U. z 2012r., poz. 361 z późn. zm.) opodatkowaniu tymi podatkami nie podlegają dochody z działalności rolniczej, z wyjątkiem przychodów z działów specjalnych produkcji rolnej.

Działalnością rolniczą w rozumieniu ww. ustawy jest działalność polegająca na wytwarzaniu produktów roślinnych lub zwierzęcych w stanie nieprzetworzonym (naturalnym) 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 zarodowego 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, licząc od dnia nabycia, co najmniej:

- miesiąc - w przypadku roślin,
- 16 dni – w przypadku wysokointensywnego tuczu specjalizowanego gęsi i kaczek,
- 6 tygodni – w przypadku pozostałego drobiu rzeźnego,
- 2 miesiące – w przypadku pozostałych zwierząt.

Natomiast działami specjalnymi w rozumieniu 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, prowadzenia pasiek oraz hodowla i chów innych zwierząt poza gospodarstwem rolnym. Przy czym nie stanowią działów specjalnych produkcji rolnej uprawy, hodowla i chów zwierząt w rozmiarach nieprzekraczających wielkości określonych w załączniku do ustawy o podatku dochodowym od osób fizycznych (tabela w załączeniu).

Dochody z działów specjalnych produkcji rolnej dla celów podatku dochodowego od osób fizycznych ustalane są na podstawie norm szacunkowych dochodu z określonej powierzchni upraw lub jednostki produkcji zwierzęcej lub na podstawie podatkowej księgi przychodów i rozchodów albo na podstawie ksiąg rachunkowych, jeżeli podatnik zgłosił zamiar prowadzenia tych ksiąg.

Zgodnie z przepisami ww. ustawy o podatku dochodowym od osób fizycznych z tego podatku zwolnione są m.in.: dochody ze sprzedaży produktów roślinnych i zwierzęcych pochodzących z własnej uprawy lub hodowli, niestanowiących działów specjalnych produkcji rolnej, przerobionych sposobem przemysłowym, jeżeli przerób polega na kiszeniu produktów roślinnych lub przetwórstwie mleka albo na uboju zwierząt rzeźnych i obróbce poubojowej tych zwierząt, w tym również na rozbiórce, podziale i klasyfikacji mięsa.

Pod pojęciem „przerobionych sposobem przemysłowym” należy rozumieć przerabianie z wykorzystaniem metod mających zastosowanie w przemyśle.

Natomiast dla potrzeb podatku dochodowego od osób fizycznych działalnością rolniczą jest również wytwarzanie oraz sprzedaż produktów roślinnych lub zwierzęcych pochodzących z własnej uprawy lub hodowli, niestanowiących działów specjalnych produkcji rolnej, w stanie przetworzonym, o ile nie zostały one przerobione sposobem przemysłowym, jeżeli przerób polega na kiszeniu produktów roślinnych lub przetwórstwie mleka albo na uboju zwierząt rzeźnych i obróbce poubojowej tych zwierząt, w tym również na rozbiórce, podziale i klasyfikacji mięsa.

VI. Podsumowanie

Nowe rozporządzenie wprowadza kilka zmian w działalności prowadzonej przez rolników rejestrujących sprzedaż bezpośrednią. Wprowadzono w nim szereg ułatwień dla podmiotów prowadzących sprzedaż bezpośrednią produktów pochodzenia zwierzęcego. Ułatwienia te dotyczą wyrobów sprzedawanych konsumentom końcowym i zakładów prowadzących handel detaliczny, które bezpośrednio zaopatrują konsumenta końcowego.

Najważniejsze zmiany to:

- rozszerzenie katalogu produktów pochodzenia zwierzęcego dopuszczonych do sprzedaży bezpośredniej o siarę, mrożone tusze drobiu, zajęczaków i zwierząt łownych, skórowane tusze grubej zwierzyny łownej, patroszone tusze drobnej zwierzyny łownej, podroby drobiu, zajęczaków i zwierząt łownych, ślimaka lądowego z gatunku *Cornu aspersum maxima* (ślimaka wielkiego szarego);
- wprowadzenie możliwości sprzedaży bezpośredniej jaj z gospodarstwa;
- podwyższenie limitów sprzedaży dla tusz gęsi z 50 na 500 sztuk tygodniowo;
- określenie limitów dla produktów, dla których dotychczas ich nie ustanowiono (z wyłączeniem produktów pszczelich nieprzetworzonych, produktów rybołówstwa), tj. dla tusz zwierząt łownych i żywych ślimaków lądowych, określenie limitów dla nowododanych produktów pochodzenia zwierzęcego, tj. siary;
- wprowadzenie możliwości przekroczenia wielkości sprzedaży bezpośredniej przez podmiot w danym tygodniu, pod warunkiem uzyskania zgody właściwego powiatowego lekarza weterynarii oraz zachowania rocznego limitu sprzedaży;
- określenie minimalnych wymagań higienicznych dla sprzedaży żywności pochodzenia zwierzęcego z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, w tym urządzeń dystrybucyjnych do sprzedaży żywności (np. mlekomatów);
- zniesienie, pod pewnymi warunkami, ograniczenia dotyczącego obszaru sprzedaży bezpośredniej w przypadku sprzedaży podczas wy-

staw, festynów, targów oraz kiermaszy organizowanych w celu promocji tych produktów, tj. wprowadzenie możliwości sprzedaży podczas takich imprez na terytorium całego kraju;

- wprowadzenie możliwości tzw. „sprzedaży zbiorczej”, tj. sprzedaży przez podmiot prowadzący sprzedaż bezpośrednią produktów pochodzenia zwierzęcego wyprodukowanych przez inny podmiot prowadzący taką działalność w tym samym powiecie, podczas wystaw, festynów, targów oraz kiermaszy organizowanych w celu promocji tych produktów.

Literatura:

1. Rozporządzenie MRiRW z dnia 30 września 2015r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej.
2. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 931/2011 z dnia 19 września 2011r. w sprawie wymogów dotyczących możliwości śledzenia ustanowionych rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz.Urz. UE L 242 z 20.09.2011, str. 2).
3. Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych, (Dz.Urz. UE L 139 z 30.4.2004, str. 1-54, z późn. zm.; Dz.Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, z późn. zm.).
4. Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego, (Dz.Urz. UE L 139 z 30.4.2004, str. 55-205, z późn. zm.; Dz.Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, z późn. zm.).
5. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009r. określające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, i uchylające rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 (rozporządzenie o produktach ubocznych pochodzenia zwierzęcego), (Dz.U. L 300 z 14.11.2009, str. 1-33).
6. Ustawa z dnia 26 lipca 1991r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz.U. z 2012r. poz. 361, z późn. zm.).
7. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2015r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej Dz.U. poz. 1703).
8. Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 kwietnia 2013 roku w sprawie wymagań, jakie powinien spełniać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. poz. 434).