

SPRZEDAŻ BEZPOŚREDNIA PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO

Krajowe rozporządzenia wykonawcze:

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2015 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz.U. 2015 poz. 1703).

Rozporządzenie określa:

1. wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji i dla produktów pochodzenia zwierzęcego, przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej,
2. wielkość, zakres i obszar produktów,
3. wymagania weterynaryjne dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej.

Zakres sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego

Sprzedażą bezpośrednią mogą być objęte **wyłącznie produkty własne**, wyprodukowane przez podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (jaja, drób, miód itp.).

Wyjątkiem od tej reguły jest sprzedaż bezpośrednia prowadzona podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy organizowanych w celu promocji żywności. W takim przypadku podmiot prowadzący sprzedaż bezpośrednią konsumentom końcowym, może prowadzić również sprzedaż produktów pochodzenia zwierzęcego, wyprodukowanych przez inny podmiot prowadzący taką działalność, pod następującymi warunkami:

- podmioty te zostały wpisane do rejestru zakładów prowadzonego przez powiatowego lekarza weterynarii w tym samym powiecie,
- podmiot, który prowadzi sprzedaż podczas ww. imprez promocyjnych posiada w miejscu sprzedaży imienne upoważnienie do prowadzenia sprzedaży udzielone mu przez podmiot, który wyprodukował produkty pochodzenia zwierzęcego oraz kopię decyzji o wpisie podmiotu, który wyprodukował produkty pochodzenia zwierzęcego do rejestru zakładów prowadzących sprzedaż bezpośrednią takich produktów,
- przy transporcie i sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego zostały spełnione wymagania weterynaryjne określone w ww. rozporządzeniu.

W ramach sprzedaży bezpośredniej można prowadzić sprzedaż następujących rodzajów produktów pochodzenia zwierzęcego:

- **tusze lub podroby drobiowe**, pozyskane z drobiu poddanego ubojowi w gospodarstwie rolnym, którego roczna produkcja nie przekracza 2500 sztuk indyków lub 10 000 sztuk innego drobiu;
- **tusze lub podroby zajęczaków**, pozyskane z zajęczaków poddanych ubojowi w gospodarstwie rolnym, którego roczna produkcja nie przekracza 5 000 sztuk zajęczaków;

- **tusze lub podroby zwierzyny łownej**, pozyskane przez koło łowieckie Polskiego Związku Łowieckiego będące dzierzawcą obwodu łowieckiego albo ośrodek hodowli zwierzyny prowadzony przez zarządcę obwodu łowieckiego, tj. grubej zwierzyny łownej skórowanej albo nieoskórowanej lub drobnej zwierzyny łownej patroszonej albo niewypatroszonej lub opierzonej albo nieopierzonej lub skórowanej albo nieoskórowanej;
- **produkty rybołówstwa**, pozyskane przez uprawnionego do rybactwa w rozumieniu przepisów o rybactwie śródlądowym lub przez wykonującego rybołówstwo morskie w rozumieniu przepisów o rybołówstwie morskim, np. żywe lub uśmiercone i niepoddane czynnościom naruszającym ich pierwotną budowę anatomiczną lub poddane wykrwawianiu, odgławianiu, usunięciu płetw lub patroszeniu;
- **żywe ślimaki lądowe** z gatunków *Helix pomatia* (ślimak winniczek), *Cornu aspersum aspersum* (ślimak mały szary), *Cornu aspersum maxima* (ślimak duży szary, tzw. „ślimak afrykański”), *Helix lucorum* (tzw. „ślimak turecki”) oraz z gatunków z rodziny *Achatinidae*;
- **mleko surowe, siara lub surowa śmietana** pozyskane w gospodarstwie produkcji mleka, np. mleko krowie, kozie, owcze, bawole;
- **jaja od drobiu lub ptaków bezgrzebieniowych** (np. kur, przepiórek, strusi);
- **produkty pszczele nieprzetworzone** (tj. miód, pyłek pszczeli, pierzga, mleczko pszczele)

Limity i ograniczenia

Wielkość produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej jest ograniczona ilościowo dla większości produktów i wynosi nie więcej niż:

- 1) **50 sztuk tygodniowo** – w przypadku tusz indyków, wraz z podrobami pozyskanymi z tych indyków;
- 2) **500 sztuk tygodniowo** – w przypadku tusz gęsi, wraz z podrobami pozyskanymi z tych gęsi;
- 3) **200 sztuk tygodniowo** – w przypadku tusz innych gatunków drobiu niż wymienione w pkt 1 i 2, wraz z podrobami pozyskanymi z tego drobiu;
- 4) **100 sztuk tygodniowo** – w przypadku tusz zajęczaków, wraz z podrobami pozyskanymi z tych zajęczaków;
- 5) **10 000 kg rocznie** – w przypadku tusz grubej zwierzyny łownej, wraz z podrobami pozyskanymi z tej zwierzyny;
- 6) **10 000 kg rocznie** – w przypadku tusz drobnej zwierzyny łownej, wraz z podrobami pozyskanymi z tej zwierzyny;
- 7) **1 000 kg rocznie** – w przypadku żywych ślimaków lądowych;
- 8) **1 000 litrów tygodniowo** – w przypadku mleka surowego albo mleka surowego i siary;
- 9) **200 litrów tygodniowo** – w przypadku surowej śmietany;
- 10) **2 450 sztuk tygodniowo** – w przypadku jaj pozyskanych od drobiu;
- 11) **500 sztuk rocznie** – w przypadku jaj pozyskanych od ptaków bezgrzebieniowych.

Powiatowy lekarz weterynarii właściwy ze względu na miejsce prowadzenia działalności na wniosek podmiotu, może wyrazić zgodę na przekroczenie w danym tygodniu wielkości

produkcji ww. produktów pod warunkiem zachowania **rocznego limitu wielkości produkcji, który wynosi:**

1. **2 500 sztuk** – w przypadku tusz indyków wraz z podrobami;
2. **10 000 sztuk** – w przypadku tusz innych gatunków drobiu niż wymienionych w pkt 1, wraz z podrobami pozyskanymi z tego drobiu;
3. **5 000 szt.** – w przypadku tusz zajęczaków, wraz z podrobami pozyskanymi z tych zajęczaków;
4. **52 000 litrów** – w przypadku mleka surowego albo mleka surowego i siary;
5. **10 400 litrów** – w przypadku w przypadku surowej śmietany;
6. **127 400 szt.** – w przypadku jaj pozyskanych od drobiu.

W przypadku pozostałych produktów tj. produktów pszczelich, produktów rybołówstwa, maksymalne wielkości produkcji nie zostały określone, niemniej jednak produkty te powinny być sprzedawane jako produkty świeże.

Miejsca prowadzenia sprzedaży bezpośredniej

Sprzedaż nieprzetworzonych produktów pochodzenia zwierzęcego **konsumentowi końcowemu** może odbywać się:

1. w miejscach, w których odbywa się produkcja tych produktów, w tym znajdujących się, np. na terenie gospodarstwa rolnego, pasieki, gospodarstwa rybackiego czy na terenie obwodu łowieckiego dzierżawionego przez koło łowieckie PZŁ albo zarządzanego przez ośrodek hodowli zwierzyny, lub
2. na targowiskach, lub
3. ze statków, z wyłączeniem statków zamrażalni i statków przetwórci – w przypadku produktów rybackich, lub
4. 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, lub
5. z urządzeń dystrybucyjnych do sprzedaży żywności znajdujących się na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, na terenie targowisk lub poza nimi (dot. surowego mleka, siary, surowej śmietany, produktów pszczelich nieprzetworzonych, jaj), lub
6. do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego (sklepy, restauracje, stołówki, czy też zakłady prowadzące catering).

Sprzedaż bezpośrednia konsumentowi końcowemu może odbywać się **również wysyłkowo**, w tym przez Internet, np. z ww. miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów.

Podmioty zamierzające prowadzić działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej powiadamiają powiatowego lekarza weterynarii właściwego ze względu na miejsce planowanej produkcji

– o zakresie i wielkości produkcji

– oraz rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego,

które mają być produkowane w zakładzie, co najmniej na 30 dni przed dniem rozpoczęcia prowadzenia tej działalności.

Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego może być prowadzona na obszarze województwa, na terenie którego prowadzona jest produkcja lub na obszarze sąsiadujących z nim województw. Ponadto, sprzedaż bezpośrednia może być prowadzona również **poza obszarem ww. województw**, tj. na terytorium całej Polski – wyłącznie podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy, organizowanych w celu promocji produktów pochodzenia zwierzęcego.

Jeżeli podmiot zamierza prowadzić taką sprzedaż bezpośrednią **produktów pochodzenia zwierzęcego** podczas ww. imprez promocyjnych organizowanych poza obszarem ww. województw, jest zobowiązany do przekazania powiatowemu lekarzowi weterynarii właściwemu ze względu na miejsce, w którym zamierza prowadzić sprzedaż, co najmniej na 7 dni przed dniem jej rozpoczęcia, pisemną informację zawierającą:

– swoje imię i nazwisko albo nazwę swojego zakładu prowadzącego sprzedaż bezpośrednią oraz adres miejsca prowadzenia działalności,

– dane dotyczące miejsca i okresu, w których będzie prowadzona sprzedaż tych produktów.

Warunki sanitarne

- W miejscach prowadzenia sprzedaży bezpośredniej 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 zlokalizowaną w pobliżu miejsca produkcji lub miejsca prowadzenia sprzedaży bezpośredniej,

4) wyodrębnione, zamykane miejsce do przechowywania materiałów opakowaniowych, chyba że materiały te są przechowywane w zamykanych pojemnikach,

5) 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.

- Miejsca prowadzenia sprzedaży bezpośredniej muszą być utrzymane w czystości poprzez właściwe czyszczenie i dezynfekcję.
- Stanowiska do mycia i przygotowania produktów do sprzedaży powinny znajdować się w miejscu wydzielonym i oddalonym od umywarek do mycia rąk.

- 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.
- 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.
- 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.

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

1. przestrzegać zasad higieny w procesie produkcji i sprzedaży,
2. posiadać orzeczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy wymagającej kontaktu z żywnością, wydane na podstawie przepisów o chorobach zakaźnych i zakażeniach,
3. używać czystej odzieży roboczej w jasnym kolorze, nakrycia głowy zasłaniającego włosy i obuwia roboczego,
4. myć ręce przed każdym przystąpieniem do pracy lub po ich zabrudzeniu.

Produkty pochodzenia zwierzęcego przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej:

- powinny być świeże, o cechach organoleptycznych charakterystycznych dla danego produktu,
- przechowywane w sposób uniemożliwiający ich psucie się, namnażanie się chorobotwórczych mikroorganizmów lub tworzenie się toksyn.

Temperatura przechowywania lub transportu nie może być wyższa niż:

- 4 °C – dla tuszek i podrobów drobiowych, zajęczaków i drobnej zwierzyny łownej,
- 7 °C – dla tusz grubej zwierzyny łownej,
- 3 °C – dla podrobów grubej zwierzyny łownej,
- 6 °C – dla mleka surowego, siary i surowej śmietany,
- 2 °C – dla produktów rybołówstwa, z wyłączeniem żywych produktów rybołówstwa,

Ww. wartości temperatur mogą być wyższe o 2°C podczas transportu do miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej lub zakładu prowadzącego handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego, jeżeli transport ten nie trwa dłużej niż 2 godziny, a po jego zakończeniu produkty zostaną schłodzone do wymaganej temperatury.

Ponadto, temperatura surowego mleka i siary przeznaczonego do sprzedaży bezpośredniej w gospodarstwie rolnym producenta przed upływem 2 godzin od doju może być wyższa od temperatury 6°C.

Wymogi formalne

Produkcja i sprzedaż produktów pochodzenia zwierzęcego w formie MOL i sprzedaży bezpośredniej wymaga rejestracji zakładu u właściwego powiatowego lekarza weterynarii po uprzednim zatwierdzeniu projektu technologicznego zakładu.

Projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego, przeznaczonych **do sprzedaży bezpośredniej** zawiera wyłącznie część opisową.

- **Część opisowa, uwzględnia:**
 - 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.

Projekt technologiczny zakładu należy opracować zgodnie z wymaganiami

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 marca 2013 r. *w sprawie wymagań, jakie spełniać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego* (Dz.U. poz. 434), **a następnie przesłać wraz z wnioskiem o jego zatwierdzenie powiatowemu lekarzowi weterynarii** właściwemu ze względu na planowane miejsce prowadzenia działalności.

Producenci, którzy zamierzają wytwarzać takie produkty mają obowiązek powiadomienia powiatowego lekarza weterynarii o zakresie i wielkości produkcji oraz rodzaju produktów, które mają być produkowane w zakładzie.

Po uzyskaniu decyzji administracyjnej zatwierdzającej projekt technologiczny i zakończeniu inwestycji **należy złożyć w terminie co najmniej 30 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności pisemny wniosek do właściwego powiatowego lekarza weterynarii o wpis do rejestru zakładów.**

Rozpoczęcie działalności jest możliwe dopiero po uzyskaniu od powiatowego lekarza weterynarii decyzji nadania zakładowi weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego.

SPRZEDAŻ BEZPOŚREDNIA PRODUKTÓW INNYCH NIŻ ZWIERZĘCE

Krajowe rozporządzenie wykonawcze:

Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz.U.2007r. Nr 112, poz. 774).

Rozporządzenie określa:

– zakres działalności prowadzonej w ramach dostaw bezpośrednich środków spożywczych, w tym wielkość i obszar dostaw bezpośrednich,

– oraz wymagania higieniczne dla działalności prowadzonej w ramach dostaw bezpośrednich żywności.

Dostawcami bezpośrednimi są producenci małych ilości żywności nieprzetworzonej pochodzenia roślinnego, sprzedawanej konsumentowi finalnemu, tj. **osobom fizycznym, np. na targowiskach, placach targowych, w bramach własnych gospodarstw rolnych, handlu obwoźnym oraz lokalnym sklepom i zakładom gastronomicznym** (restauracje, bary, stołówki szkolne i inne).

Działalność dotyczy wyłącznie surowców wyprodukowanych we własnym gospodarstwie (pochodzących z własnych upraw i hodowli).

Wg § 2. 1. w ramach tej formy sprzedaży dostawa bezpośrednia może obejmować produkty produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego, takie, jak:

- zboża,
- owoce,
- warzywa,
- zioła,
- grzyby uprawne,
- produkty uprawne pochodzące wyłącznie z własnych upraw lub hodowli producentów produkcji pierwotnej, nie stanowiących działów specjalnych produkcji rolnej,
- pozostałe surowce pochodzące z dokonywanych osobiście zbiorów ziół i runa leśnego.

2.2. Dostawy bezpośrednie obejmują również środki spożywcze pochodzące z produktów lub surowców, o których mowa w ust. 1, w postaci kiszonej lub suszonej.

Limity i ograniczenia

Wielkości obrotu w ramach dostaw bezpośrednich nie mogą przekraczać:

1. wielkości plonów w skali roku poszczególnych surowców uzyskanych przez producentów produkcji pierwotnej z gospodarstw rolnych, których są oni właścicielami lub użytkownikami na podstawie innych niż własność tytułów prawnych użytkowania gruntów rolnych,
2. ilości surowców pochodzących z dokonywanych osobiście zbiorów ziół i runa leśnego osoby dostarczającej środki spożywcze w ramach dostaw bezpośrednich.

W ramach dostaw bezpośrednich **dopuszcza się stosowanie takich czynności, jak:**

1. mycie warzyw,
2. usuwanie liści,
3. suszenie ziół,
4. zabijanie, wykrawanie, patroszenie, usuwanie płetw, schładzanie i pakowanie ryb.

Do produkcji pierwotnej nie zalicza się takich czynności, jak: obieranie ziemniaków, krojenie marchewek, pakowanie sałaty w woreczki, stosowanie gazów konserwujących.

Działania te muszą spełniać wymagania określone w załączniku I część A do rozporządzenia nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych.

Dostawa bezpośrednia nie może być działalnością, w rozumieniu działalności gospodarczej, w systemie pośrednictwa i dalszej odsprzedaży.

Działalność może odbywać się bezpośrednio pomiędzy producentem surowców (płodów rolnych) i:

- konsumentem finalnym, lub
- lokalnym sklepem detalicznym lub lokalną restauracją bądź stołówką, nie w celu dalszej odsprzedaży innemu podmiotowi gospodarczemu, lecz w celu zaopatrzenia konsumentów finalnych.

Działalność w ramach dostaw bezpośrednich może być prowadzona na terenie województwa, w którym prowadzona jest produkcja pierwotna lub na terenie województw przyległych.

Jeżeli działalność w ramach dostaw bezpośrednich prowadzona jest na terenie kilku powiatów, państwowy powiatowy inspektor sanitarny właściwy dla miejsca prowadzenia produkcji pierwotnej, powiadamia państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych o wpisie do rejestru działalności w zakresie dostaw bezpośrednich.

Działalność w ramach dostaw bezpośrednich wymaga rejestracji u Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Producent zobowiązany jest co najmniej na 14 dni przed rozpoczęciem działalności złożyć do właściwego, ze względu na miejsce prowadzenia działalności, Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, wniosek o wpis do rejestru zakładów.

Na podstawie obowiązującego prawa krajowego i obowiązujących Rozporządzeń (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady opracowały:

Barbara Ditrich, Ewelina Szyc

Do pobrania:

- **Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego – wymagania z zakresu bezpieczeństwa żywności** (<http://www.minrol.gov.pl/Informacje-branzowe/Informacje-branzowe-aktualnosci/Sprzedaz-bezposrednia-produktow-pochodzenia-zwierzecego-wymagania-z-zakresu-bezpieczenstwa-zywnosci>)
- **Wytyczne Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej przy produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw oraz w ramach rolniczego handlu detalicznego, styczeń 2017 r.** (<https://gis.gov.pl/zywnosc/informacje-dla-przedsiębiorcy/poradniki-wytyczne-ulotki>)