

„Produkcja żywności pochodzenia roślinnego w warunkach domowych w ramach rolniczego handlu detalicznego”



CENTRUM DORADZTWA ROLNICZEGO W BRWINOWIE
Oddział w Radomiu

www.cdr.gov.pl

Radom 24.03.2022

AUTOR: Barbara Sałata

Sprzedaż żywności z gospodarstwa

- Sprzedaż wyprodukowanej żywności bezpośrednio konsumentowi przez rolnika jest jedną z możliwości zwiększenia dochodów rolników, którzy prowadzą niewielkie, tradycyjne gospodarstwa rolne.
- Działalność ta jest ważna również z perspektywy polskiej gospodarki – małe gospodarstwa rolne, często prowadzone rodzinie, w dużej mierze przyczyniają się do zapewnienia bezpieczeństwa żywnościowego kraju.
- Rolnicy gwarantują Polakom dostęp do regionalnej żywności wysokiej jakości, a przy tym w przystępnej cenie.



Sprzedaż żywności z gospodarstwa

Produkcja i sprzedaż żywności przez rolnika czy prowadzenie małego zakładu przetwórczego jest szczególnie na starcie problem złożonym.

Oprócz wymagań etycznych prowadzenia takiej działalności inne dotyczą m.in.

- ✓ zagadnień technologicznych produkcji,**
- ✓ certyfikacji,**
- ✓ promocji produktów,**
- ✓ wsparcia dla podmiotów prowadzących działalność lub modernizujących gospodarstwa w kierunku rozpoczęcia przetwórstwa rolno-spożywczego.**



Rolniczy handel detaliczny

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

Termin wejścia w życie: 1 stycznia 2017 r.



Rolniczy handel detaliczny



Możliwości sprzedaży żywności nieprzetworzonej i prowadzenia działalności przetwórstwa żywności z surowców **pochodzących w całości lub części z własnej uprawy, hodowli lub chowu.**



Definicja

1 stycznia 2017 r.

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (w art. 3 pkt 29b)

„rolniczy handel detaliczny – handel detaliczny w rozumieniu art. 3 ust. 7 rozporządzenia WE nr 178/2002, polegający na zbywaniu konsumentowi finalnemu, o którym mowa w art. 3 ust. 18 rozporządzenia nr 178/2002, żywności pochodzącej w całości lub części z własnej uprawy, hodowli lub chowu podmiotu działającego na rynku spożywczym”

- *Brak możliwości sprzedaży wyprodukowanej żywności do placówek handlu detalicznego*

Zmiany

Ustawa z dnia 9 listopada 2018r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników do sklepów i restauracji. (Dz. U z 2018r poz. 2242)

USTAWA z dnia 4 października 2018 r. o zmianie ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego oraz ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U z 2018r poz. 2136)

Obowiązywały od 1 stycznia 2019r.



Zmiany

Definicja rolniczego handlu detalicznego

**Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
(Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 i 1669)**

art. 3 w ust. 3 pkt 29b :

rolniczy handel detaliczny – handel detaliczny w rozumieniu art. 3 ust. 7 rozporządzenia nr 178/2002, polegający na produkcji żywności pochodzącej w całości lub części z własnej uprawy, hodowli lub chowu podmiotu działającego na rynku spożywczym i zbywaniu takiej żywności:

a) konsumentowi finalnemu, o którym mowa w art. 3 ust. 18 rozporządzenia nr 178/2002, lub

b) do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego;



Zmiany

Ustawa z dnia 15 grudnia 2021 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia prowadzenia przez rolników rolniczego handlu detalicznego (Dz. U z 2022 r. 0. 138)

Weszły w życie od 04 luty 2022r.



Rolniczy handel detaliczny

1. Zmiana definicji pojęcia „rolniczy handel detaliczny

art. 3 ust. 3 pkt 29 b rolniczy handel detaliczny – handel detaliczny w rozumieniu art. 3 ust. 7 rozporządzenia nr 178/2002, polegający na:

- produkcji żywności zawierającej co najmniej jeden składnik pochodzący w całości z własnej uprawy, hodowli lub chowu podmiotu działającego na rynku spożywczym oraz
- zbywaniu takiej żywności konsumentowi finalnemu, o którym mowa w art. 3 ust. 18 rozporządzenia nr 178/2002, lub do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego.

Zmiany

Cel - doprecyzowanie kwestii pochodzenia składników wykorzystywanych do produkcji żywności w ramach RHD; tj.

- w przypadku żywności jednoskładnikowej (np. świeże owoce i warzywa, świeże mięso, jaja, czy surowe mleko) - powinna ona w całości pochodzić z własnej uprawy, hodowli lub chowu danego podmiotu,
- w przypadku żywności zawierającej więcej niż jeden składnik (np. produkty mięsne, produkty mleczne, gotowe posiłki, pieczywo) - powinna ona zawierać co najmniej jeden składnik pochodzący w całości z własnej uprawy, hodowli lub chowu danego podmiotu.



Rolniczy handel detaliczny

2. Zmiana obszaru, na którym mogą być prowadzone dostawy żywności wyprodukowanej w ramach RHD do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego.

art. 44 a, ust. 2 Zbywanie żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego:

1) do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego:

- odbywa się wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej,
- z tym, że w przypadku żywności będącej produktem pochodzenia zwierzęcego oraz żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego - wyłącznie na obszarze województwa, w którym ma miejsce prowadzenie produkcji tej żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego lub na obszarach powiatów lub miast stanowiących siedzibę wojewody lub sejmiku województwa, sąsiadujących z tym województwem,

Rolniczy handel detaliczny

3. Zbywanie żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego: do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego:

- podlega limitom ilościowym, dostosowanym do potrzeb konsumentów finalnych,
- jest dokumentowane w sposób umożliwiający określenie ilości zbywanej żywności w ramach RHD.
- Limity sprzedaży do placówek handlu detalicznego dotyczą żywności:
 - nieprzetworzonej pochodzenia roślinnego i zwierzęcego,
 - przetworzonej pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.



Zmiany

Cel

- rozszerzenie obszaru, na którym mogą być prowadzone dostawy żywności nieprzetworzonej i przetworzonej pochodzenia roślinnego wyprodukowanej w ramach RHD do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego do terenu całego kraju,
- zniesienie obowiązku dokumentowania w sposób umożliwiający określenie ilości zbywanej żywności w ramach RHD konsumentowi końcowemu,



Sprzedaż konsumentom końcowym

Sprzedaż konsumentom końcowym:

- w miejscu produkcji,
- na targowisku, placach handlowych
- z urządzeń ruchomych i tymczasowych
- sprzedaż wysyłkowa, internetowa,
- automaty VENDINGOWE.

Bez ograniczeń terytorialnych bez limitów ilościowych.



Rolniczy handel detaliczny - nadzór

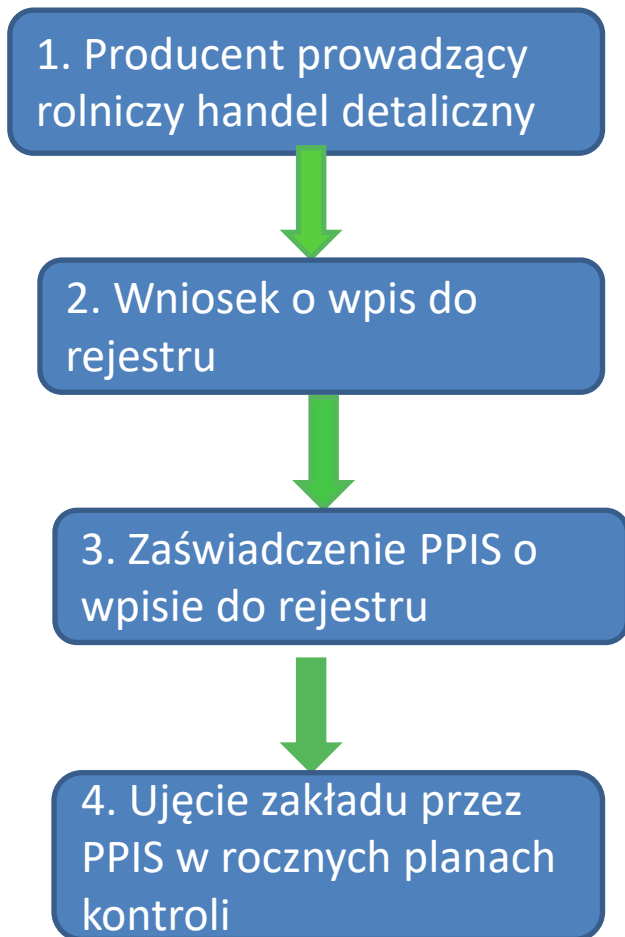


➤ nad właściwą jakością zdrowotną (bezpieczeństwem) żywności pochodzenia niezwierzęcego



➤ nad jakością handlową żywności znajdującej się w rolniczym handlu detalicznym

Rejestracja – inspekcja sanitarna



Producent **na minimum 14 dni przed** rozpoczęciem działalności składa wniosek o wpis do rejestru.

Wniosek składa się do właściwego miejscowo ze względu na siedzibę zakładu Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego *(jeżeli produkcja prowadzona jest w kilku miejscach na terenie województwa, wówczas złożyć należy odrębne wnioski)*.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydaje zaświadczenie o wpisie do rejestru wg. załącznika nr 6 do rozporządzenia *(kontrola na miejscu jest możliwa, lecz niekonieczna)*.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny:

- a) dokonuje oceny ryzyka zagrożenia bezpieczeństwa wytwarzanych produktów,
- b) ujmuje podmiot w rocznych planach kontroli i pobierania próbek.

R H D

**Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o
bezpieczeństwie żywności i żywienia – art.
103 ust. 1 pkt. 4**

brak rejestracji działalności R H D -

*kara pieniężna w wysokości do 5000 zł, nie mniej niż 1000 zpo
ocenie szkodliwości czynu.*



Wymagania

Zbywanie nie może być dokonywane z udziałem pośrednika, z wyjątkiem zbywania takiej żywności podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy, organizowanych w celu promocji żywności, jeżeli pośrednik zbywa konsumentom finalnym żywność:

- a) wyprodukowaną przez tego pośrednika w ramach rolniczego handlu detalicznego,
- a) wyprodukowaną przez inny podmiot prowadzący rolniczy handel detaliczny **na obszarze powiatu, w którym pośrednik ten prowadzi produkcję żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego, lub na obszarze powiatu sąsiadującego z tym powiatem.**



Oznakowanie miejsca sprzedaży żywności

Art. 44a. ust.2 W miejscu zbywania żywności konsumentowi finalnemu przez podmiot prowadzący rolniczy handel detaliczny, w tym przez pośrednika umieszcza się w sposób czytelny i widoczny dla konsumenta:

- **informację „rolniczy handel detaliczny”,**
- **wskazuje dane:**
 - ❖ imię i nazwisko albo nazwę i siedzibę podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny;
 - ❖ adres miejsca prowadzenia produkcji zbywanej żywności;
 - ❖ weterynaryjny numer identyfikacyjny podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny, o ile taki numer został nadany,



Rolniczy handel detaliczny - limity

Sprzedaż żywności jest limitowana

Maksymalne ilości żywności, którą rocznie będzie mógł zbywać podmiot prowadzący rolniczy handel detaliczny” określa :

Rozporządzenie MRiRW z 16 grudnia 2016r. w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania (Dz. U. poz. 2159).



Maksymalne ilości żywności zbywanej rocznie w ramach rolniczego handlu detalicznego określono oddzielnie dla:

ZAŁĄCZNIK Nr 1

MAKSYMALNEJ ILOŚĆ SUROWCÓW POCHODZENIA NIEZWIERZĘCEGO (jest ich 124 rodzaje),

ZAŁĄCZNIK Nr 2

MAKSYMALNEJ ILOŚĆ ŻYWNOSCI POCHODZENIA NIEZWIERZĘCEGO INNEJ NIŻ SUROWCE ORAZ ŻYWNOSCI ZAWIERAJĄCEJ JEDNOCZEŚNIE ŚRODKI SPOŻYWCZE POCHODZENIA NIEZWIERZĘCEGO I PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO (16 rodzajów),

ZAŁĄCZNIK Nr 3

MAKSYMALNEJ ILOŚĆ SUROWCÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO (7 rodzajów),

ZAŁĄCZNIK Nr 4

MAKSYMALNEJ ILOŚĆ PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO INNYCH NIŻ SUROWCE (8 rodzajów)

Rolniczy handel detaliczny - limity

Tab. 2. Maksymalna ilość żywności pochodzenia niezwierzęcego innej niż surowce oraz żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego zbywana rocznie w ramach RHD

Przetwory z owoców

soki owocowe	6 700 litr
dżemy	3 400 kilogram
owoce suszone	1 600 kilogram
inne	3 900 kilogram/litr



Przetwory z warzyw

kiszonki warzywne	5 000 kilogram
marynaty warzywne	3 400 kilogram
soki warzywne	10 000 litr
inne	6 200 kilogram/litr



Rolniczy handel detaliczny - limity

Przetwory z owoców i warzyw, w tym

soki	8 400 kilogram/litr
Przetwory z warzyw i grzybów	3 400 kilogram
Przetwory z grzybów	200 kilogram
Przetwory z orzechów	700 kilogram



Przetwory zbożowe

mąki	16 000 kilogram
kasze	7 300 kilogram
płatki	6 500 kilogram
otręby	5 800 kilogram
inne	8 900 kilogram



Pieczyno 15 400 kilogram

Pieczyno cukiernicze, ciasta i ciastka	2 500 kilogram
Wyroby cukiernicze	700 kilogram



Przyprawy 300 kilogram

Koncentraty spożywcze

koncentraty warzywne 2 500 litr
syropy owocowe 2 700 litr
inne 2 600 litr

Oleje 1 100 litr

Gotowe posiłki (potrawy) nie mięsne

pierogi 2 000 kilogram
kopytka i kluski śląskie 4 000 kilogram
knedle z owocami 2 900 kilogram
placki ziemniaczane 4 000 kilogram
inne 3 300 kilogram
Napoje bezalkoholowe 10 000 litr



Zmiany

Projekt

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾

z dnia 2021 r.

**w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu
detalicznego do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem
dla konsumenta finalnego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania**

Projekt na etapie notyfikacji UE.

Termin realizacji - Czerwiec 2022 r.

Zmiany

W projekcie rozporządzenia proponuje się:

- 1) aby maksymalne limity żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego odnosiły się wyłącznie do dostaw do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego, **nie zaś, tak jak dotychczas, do ilości żywności zbywanej zarówno konsumentom finalnym, jak i do ww. zakładów,**
- 2) zwiększyć maksymalny limit zbywania oleju oraz wstępnie przetworzonych lub przetworzonych produktów rybołówstwa.

Działalność produkcji żywności w małej skali

- Zgodnie z art. 6 Ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz.U. 2020 r. poz. 424, z póź. zm.) przepisów ustawy nie stosuje się do:
 - **działalności wytwórczej w rolnictwie** w zakresie upraw rolnych oraz chowu i hodowli zwierząt, ogrodnictwa, warzywnictwa, leśnictwa i rybactwa śródlądowego,
 - **wynajmowania przez rolników pokoi**, sprzedaży posiłków domowych i świadczenia w gospodarstwach rolnych innych usług związanych z pobytem turystów.
 - **wyrobu wina** przez producentów będących rolnikami wyrabiającymi do 100 hektolitrow wina z winogron wyprodukowanych w gospodarstwie w ciągu roku gospodarczego, o których mowa w art. 17 ust. 3 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina.
 - działalności rolników w zakresie sprzedaży, o której mowa w art. 20 ust. 1c ustawy z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz. U. z 2018 r. poz. 200, z późn. zm.).

Podatek dochodowy

Od 01.01.2016 r. do ustawy o podatku dochodowym *od osób fizycznych* (Dz.U. z 2019 r., poz. 1387) wprowadzono nowe przepisy dotyczące opodatkowania przychodów ze sprzedaży przetworzonych w sposób inny niż przemysłowy produktów roślinnych i zwierzęcych.

Przepisy weszły w życie od 01.01.2017 r.



Zmiany

Zgodnie ze znowelizowanymi 9 listopada roku 2018 przepisami ustawy z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz.U. z 2019 r., poz. 1387). :

•art. 20 ust.1c. **Za przychody z innych źródeł**, o których mowa w art. 10 ust. 1 pkt 9, uważa się również przychody ze sprzedaży przetworzonych w sposób inny niż przemysłowy produktów roślinnych i zwierzęcych, z wyjątkiem przetworzonych produktów roślinnych i zwierzęcych uzyskanych w ramach prowadzonych działów specjalnych produkcji rolnej oraz produktów opodatkowanych podatkiem akcyzowym na podstawie odrębnych przepisów

Zmiany- Zwolnienia przedmiotowe

➤ **Art. 2.** W ustawie z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1128, 1163 i 1243) w art. 21 w ust. 1 w pkt 71a liczbę „40 000” zastępuje się liczbą „100 000”.

Zmiany polegające na podwyższeniu kwoty przychodów zwolnionych z podatku dochodowego - z 40 tys. do 100 tys. zł - ze sprzedaży przetworzonych w sposób inny niż przemysłowy produktów roślinnych i zwierzęcych z wyjątkiem przetworzonych produktów roślinnych i zwierzęcych uzyskanych w ramach prowadzonych działów specjalnych produkcji rolnej oraz produktów opodatkowanych podatkiem akcyzowym na podstawie odrębnych przepisów zwolnionych z podatku dochodowego

Przepis zwiększający kwotę przychodów zwolnioną z podatku dochodowego ze sprzedaży przetworzonych w sposób inny niż przemysłowy produktów roślinnych i zwierzęcych będzie mieć zastosowanie z mocą wsteczną, tj. od dnia 1 stycznia 2022 r.

Ewidencja sprzedaży

art. 20 ust 1c, pkt 4 prowadzona jest ewidencja sprzedaży na potrzeby rozliczenia podatkowego.

Ewidencja sprzedaży przetworzonych produktów roślinnych i zwierzęcych prowadzona jest za każdy rok podatkowy.

Musi zawierać, co najmniej:

- numer kolejnego wpisu,
- datę uzyskania przychodu,
- kwotę przychodu,
- przychód narastająco od początku roku,
- ilość i rodzaj przetworzonych produktów.



Dzienne przychody ewidencjonowane są w dniu sprzedaży.

Ewidencja musi być dostępna w miejscu sprzedaży przetworzonych produktów roślinnych i zwierzęcych

Ewidencja obejmuje przychody ze sprzedaży produktów przetworzonych dla klienta końcowego i dostaw do placówek handlu detalicznego



Warunki prowadzenia sprzedaży:

- art. 20 ust. 1c pkt.5 Ilość produktów roślinnych lub zwierzęcych pochodzących z własnej uprawy, hodowli lub chowu, użytych do produkcji danego produktu stanowi co najmniej 50 % tego produktu, z wyłączeniem wody,



Identyfikowalność

- Ewidencja ilości surowca z własnych upraw oraz ewidencja produktów zakupionych, wykorzystanych w produkcji danej partii produktu końcowego.

PRZETWÓRSTWO LOKALNE W PRAKTYCE

NIE ma obowiązku sporządzania projektu technologicznego dla działalności RHD.

Warunki produkcji weryfikowane są przy pierwszej kontroli w ramach nadzoru właścicielskiego.

to dobrze, czy źle dla inwestora?

Produkcja i sprzedaż w działalności RHD jest ograniczona ilościowo.

- Która inwestycja jest / będzie opłacalna?

Obowiązek



- Produkty żywnościowe muszą być wytwarzane i wprowadzane na rynek zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Wszystkie podmioty prowadzące działalność polegającą na produkcji i obrocie żywnością, podlegają ogólnym zasadom prawa żywnościowego.
- Każdy działający w branży spożywczej przedsiębiorca, również rolnik ma obowiązek przestrzegania przepisów prawnych, regulujących wymagania w zakresie higieny i bezpieczeństwa żywności.



Przepisy unijne



Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002
ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa
żywnościowego, powołujące Europejski Urząd do Spraw Bezpieczeństwa
Żywności oraz ustanawiające procedury
w sprawie bezpieczeństwa żywności

Preambuła: W celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności, konieczne
jest uwzględnienie wszystkich **aspektów łańcucha produkcji**
żywności **począwszy od produkcji podstawowej** i produkcji
pasz, **aż do sprzedaży lub dostawy żywności do**
konsumenta, ponieważ każdy element może mieć potencjalny
wpływ na bezpieczeństwo żywności.

OD POLA DO STOŁU





BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSTI

Rozporządzenie (WE) nr 178/2002

W myśl art. 17 ww. aktu prawa obowiązkiem producenta wytwarzającego żywność jest zapewnienie,

- ✓ na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji **zgodności** tej żywności z wymogami prawa żywnościowego właściwymi dla zakresu prowadzonej działalności i **kontrolowanie** przestrzegania tych wymogów.

Powyższe ma na celu spełnienie wymogu zawartego w treści art. 14 rozporządzenia zgodnie z którym, **żaden niebezpieczny środek spożywczy nie może być wprowadzany na rynek.**



BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSTCI

WAŻNE

Obowiązki
producenta żywności

Bezpieczeństwo

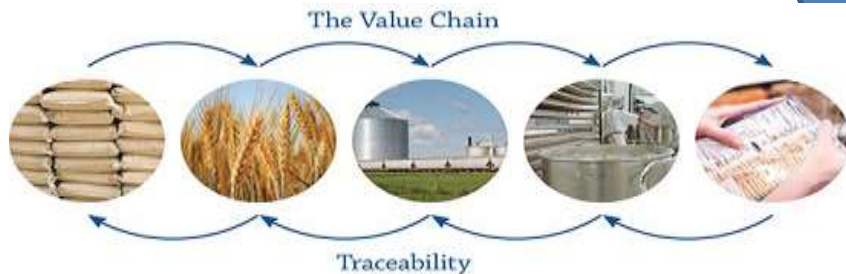
Nie wolno wprowadzać do obrotu żywności szkodliwej dla zdrowia i życia ludzi,

Odpowiedzialność

Producent ponosi odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności, którą produkuje, transportuje, przechowuje lub sprzedaje

Możliwość śledzenia produktu

Producenci powinni mieć możliwość natychmiastowego ustalenia danych każdego dostawcy bądź odbiorcy



CZYNNIKI WPŁYWAJĄCE NA JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI

Głównymi czynnikami wpływającymi na jakość i bezpieczeństwo produktów żywnościowych są:

- **jakość zdrowotna surowca – wynikająca ze sposobu uprawy i pozyskiwania produktów rolnych,**
- **przebieg procesu technologicznego – przestrzeganie wszystkich ważnych parametrów technologicznych na każdym etapie produkcji,**
- **warunki magazynowania - określone czasem i parametrami higrotermicznymi składowania,**
- **sposób dystrybucji - od momentu wyjścia produktu z magazynu do dostarczenia do konsumenta.**



ZANIECZYSZCZENIA ŻYWNOSCI

Żywność podczas wielu etapów **wytwarzania, pakowania, transportu, przechowywania, przygotowania do spożycia** prowadzących do tego, by trafić ostatecznie do konsumenta narażona jest na działanie wielu czynników:

- chemicznych,
- fizycznych,
- biologicznych.



Bezwzględny zakaz wprowadzania do obrotu żywności, która nie nadaje się do spożycia przez ludzi ze względu na zanieczyszczenia.

Zanieczyszczenie płodów rolnych

Mikotoksyny

Najbardziej niebezpiecznymi są produkty metabolizmu licznych gatunków grzybów pleśniowych z rodzaju *Aspergillus*, *Penicillium*, i *Fusarium*.

Zagrożenie zanieczyszczeniem mikotoksynami dotyczy przede wszystkim produktów roślinnych, takich jak zboża, orzechy, nasiona roślin oleistych, owoce, pasze.

Mikotoksyny pasz przedostają się do produktów zwierzęcych - mleka, mięsa, jaj.

Pasożyty

Do surowca rolniczego mogą dostać się **poprzez nawożenie świeżym obornikiem, fekaliami, osadami komunalnymi, zanieczyszczoną wodą** oraz mogą być przeniesione przez człowieka.

Azotany i azotyny

Problem nadmiernej zawartości azotanów dotyczy głównie roślin zebranych w okresie wegetacji, szczególnie warzyw chęsne kapusty, sałata, szpinak, buraki, rzodkiewka, marchew, pietruszka korzeniowa i pasz zielonych,

Zanieczyszczenie płodów rolnych

Metale ciężkie

Jednym z głównych ich źródłem jest gleba, m.in. **nieracjonalne stosowanie nawozów, zwłaszcza fosforowych, odpadów ściekowych i przemysłowych** stosowanych do nawożenia gleb, spływy z dróg.

Największą zdolność kumulowania metali ciężkich mają takie warzywa: sałata, kapusta, buraki, marchew, szpinak, pietruszka, ziemniaki.

Wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne (WWA) benzo- [a]piren, benzo[a]antracen, naftalen oraz chryzen.

Pochodzą z zanieczyszczonego środowiska oraz **w wyniku procesów przetwórczych, takich jak suszenie zbóż, rzepaku, kukurydzy, oraz wysokotemperaturowa obróbka technologiczna** – głównie produktów poddanych obróbce.

Produkcja pierwotna (podstawowa) żywności pochodzenia roślinnego – obowiązki

Rozporządzenie WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych

Wymagania higieniczne dla przedsiębiorców sektora spożywczego w zakresie produkcji pierwotnej/podstawowej w sposób ogólny reguluje ww rozporządzenie – w szczególności załącznik I.

Wsparciem we wdrażaniu tych wymagań są **Wytyczne dotyczące ograniczania ryzyka mikrobiologicznego w odniesieniu do świeżych owoców i warzyw na etapie produkcji podstawowej poprzez przestrzeganie zasad higieny (2017/C 163/01):**



Zawiadomienie Komisji w sprawie wytycznych dotyczących ograniczenia ryzyka mikrobiologicznego w odniesieniu do świeżych owoców i warzyw na etapie produkcji podstawowej poprzez przestrzeganie zasad higieny Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej (2017/C 163/01).

Cel - udzielenie producentom na poziomie produkcji podstawowej pomocy w poprawnym i jednolitym stosowaniu wymogów dotyczących higieny w odniesieniu do produkcji i obróbki świeżych owoców i warzyw.

Dokument zawiera wytyczne dla producentów dotyczące sposobów niwelowania zagrożeń dla bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności w produkcji podstawowej:

- ✓ **w okresie wzrostu, na etapie zbioru i po zbiorze świeżych owoców i warzyw sprzedawanych konsumentom w stanie surowym (nieprzetworzonych)**
- ✓ **w minimalnym stopniu przetworzonych (tzn. umytych, posortowanych, zapakowanych),**
- ✓ **w czasie transportu, pod warunkiem że działania te nie zmieniają znacznie ich charakteru.**



Zawiadomienie Komisji w sprawie wytycznych dotyczących ograniczenia ryzyka mikrobiologicznego w odniesieniu do świeżych owoców i warzyw na etapie produkcji podstawowej poprzez przestrzeganie zasad higieny Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej (2017/C 163/01).

W treści ww. zawiadomienia omówiono sposoby zminimalizowania zagrożeń mikrobiologicznych mogących pochodzić z najważniejszych obszarów istotnych dla prawidłowej jakości zdrowotnej owoców i warzyw, tj.:

- środowisko,**
- nawozy i środki ochrony roślin,**
- woda,**
- higiena i stan zdrowia personelu,**
- warunki higieniczne w pomieszczeniach gdzie pracuje się z żywnością.**

Podstawowe zasady zapobiegania zakażeniom mikrobiologicznym owoców i warzyw obejmują:

- **ściśle przestrzeganie zasad higieny** wśród osób zajmujących się pozyskiwaniem i przetwarzaniem owoców i warzyw;
- **zapewnienie wszystkim pracownikom produkcji i przetwórstwa owoców i warzyw dostępu do toalet** stałych lub przenośnych gwarantujących brak możliwości przeciekań do wód gruntowych w pobliżu plantacji;
- **stosowanie do uprawy, w tym nawadniania i rozcieńczania środków ochrony roślin oraz nawozów wyłącznie wody wolnej od patogennych mikroorganizmów** (nie może być zanieczyszczona fekaliami lub wymiotami
- **egzekwowanie obowiązku mycia rąk przed przystąpieniem do pracy,** zawsze po skorzystaniu z toalety oraz w innych sytuacjach, gdy mogło dojść do zanieczyszczenia rąk;

Podstawowe zasady zapobiegania zakażeniom mikrobiologicznym owoców i warzyw obejmują:

- stosowanie czystych rękawiczek jednorazowych oraz odzieży ochronnej ograniczających do minimum bezpośredni kontakt człowieka z produktem;
- bezwzględne przestrzeganie zakazu pracy osób z objawami chorobowymi takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura, kaszel, żółtaczka;
- zapewnienie czystości i odpowiedniej jakości stosowanych pojemników, naczyń do zbioru;
- opracowanie procedury dotyczącej mycia i dezynfekcji zanieczyszczonych powierzchni;
- przeprowadzanie systematycznych szkoleń dla pracowników w zakresie higieniczno-sanitarnym
- Przestrzegać zakazu wprowadzania do obrotu żywności zawierającej pozostałości pestycydów przekraczających najwyższe dopuszczalne poziomy w żywności (NDP) zał. II i III Roz. 396/2005

Produkcja żywności przetworzonej



Wymagania higieniczne



Produkcja produktów w ramach działalności rolniczego handlu detalicznego może odbywać się:

- ❖ **w odrębnym, specjalnie do tego celu wybudowanym budynku, lub**
- ❖ **w dostosowanym pomieszczeniu (gospodarczym, mieszkalnym, np. tzw. „letnia kuchnia”), używanym wyłącznie do tego celu, lub**
- ❖ **w pomieszczeniu używanym głównie jako prywatny dom mieszkalny, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzenia na rynek (np. kuchnia).**



Przy produkcji i zbywaniu żywności w ramach działalności przetwórczej należy spełnić wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

Wymagania rozporządzenia stosuje się do

- ✓ producentów żywności, jak również
- ✓ handlu detalicznego,
- ✓ podczas działalności polegającej na produkcji żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz w tzw. warunkach domowych.





Wymagania higieniczne

- **Przepisy rozporządzenia (WE) nr 852/2004 obowiązują wprost i nie wymagają wdrożenia do polskiego porządku prawnego,**
- **powinny być stosowane w sposób elastyczny biorąc pod uwagę zakres prowadzonej działalności, wielkość zakładu i jego specyfikę.**



Wymagania higieniczne

W przypadku gdy:

➤ produkcja prowadzona jest przy wykorzystaniu pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne (przy wykorzystaniu sprzętu i urządzeń gospodarstwa domowego w kuchni domowej), obowiązują wymogi określone w załączniku II w rozdziale III (uproszczone wymagania higieniczne) rozporządzenia nr 852/2004.

➤ produkcja prowadzona jest w pomieszczeniach innych niż używanych głównie jako prywatne domy obowiązuje rozdział I, II załącznika II, który ma zastosowanie do wszystkich pomieszczeń, gdzie przygotowuje się, poddaje obróbce lub przetwarza żywność, z wyjątkiem miejsc do których stosuje się rozdział III rozporządzenia nr 852/2004.



Produkcja żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw

UŁATWIENIA



*zostały opracowane „Wytyczne Dobrej Praktyki Higienicznej
i Produkcyjnej przy produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia
w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych
z własnych upraw”*

**„Poradnik 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” dla żywności o potencjalnie niskim ryzyku**

Wytyczne obejmują produkcję żywności z wykorzystaniem surowców roślinnych pochodzących z własnych upraw (pola, ogrodu). Dotyczą one procesu produkcji / przetwarzania żywności, który odbywa się przy wykorzystaniu sprzętu i urządzeń gospodarstwa domowego w kuchni domowej z przeznaczeniem do wprowadzenia do obrotu.

Wytyczne te nie stanowią prawa, a są jedynie materiałem pomocniczym we wdrożeniu podstawowych zasad higieny i bezpieczeństwa żywności w procesie produkcji żywności.



UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ HIGIENICZNYCH DLA produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw

Warunki domowe – możliwość wytworzenia takiej ilości żywności, którą można wyprodukować z zachowania zasad bezpieczeństwa żywności i higieny w kuchni domowej z wykorzystaniem sprzętu i artykułów gospodarstwa domowego

Dot. produkcji żywności, która stanowi potencjalnie niskie ryzyko zagrożenia dla zdrowia (tj. małe ryzyko rozwoju drobnoustrojów chorobotwórczych

- produkty poddane obróbce cieplej, tj., np. gotowaniu lub pasteryzacji bądź tyndalizacji).



UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ HIGIENICZNYCH DLA produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw

INDYWIDUALNE PODEJŚCIE

Kwestie wymagań higienicznych należy rozpatrywać indywidualnie biorąc pod uwagę istniejące warunki, mając na uwadze, że:

- nie każdy rodzaj żywności ze względu na ryzyko, jakie ze sobą niesie, może być wytwarzany w typowych warunkach domowych,
- nie każde warunki domowe pozwalają na wytworzenie każdego rodzaju środków spożywczych



Pamiętaj, że za produkt, który wytwarzasz i wprowadzasz do obrotu rynkowego ponosisz odpowiedzialność .

UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ HIGIENICZNYCH DLA produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw

O CZYM WARTO WIEDZIEĆ?

Żywność o potencjalnie niskim ryzyku zagrożeń mikrobiologicznych to np.:

- ▶ przetwory owocowe i warzywne poddawane obróbce termicznej (np. dżemy, marmolady, powidła, soki, syropy, przeciery),
- ▶ produkty marynowane (z wyłączeniem przetworów z grzybów leśnych),
- ▶ przetwory zbożowe, np. mąki, kasze, makarony bez dodatku jaj,
- ▶ chleb i bułki bez dodatku jaj, mleka i jego przetworów, mięsa i jego przetworów,
- ▶ cukierki.



UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ HIGIENICZNYCH DLA produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw

Przed rozpoczęciem produkcji należy:

- Zapewnić higienę planowanych czynności,**
- Przewidzieć zagrożenia i ewentualne nieprawidłowości,**
- Zaplanować sposoby zapobiegania zagrożeniom**



UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ HIGIENICZNYCH DLA produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw

Obowiązek opracowania receptury, która powinna zawierać:

- Wykaz składników** (*użytych do produkcji*),
- **Opis procesu** (*sposób przygotowania produktu, w tym czas i temperaturę obróbki cieplnej (np. etapu pasteryzacji soków), rodzaj opakowania, wskazanie „parametrów krytycznych”, które winny być monitorowane,*
- Warunki przechowywania surowców, gotowego wyrobu** (*np. wymagania dot. temperatury przechowywania gotowego wyrobu*),
- **Sposób znakowania gotowego produktu** - etykieta winna umożliwiać identyfikację środka spożywczego powinna być zgodna z obowiązującym prawem w tym zakresie,
- Sposób dostarczania środków spożywczych do odbiorcy**, czy zachowany jest „łańcuch chłodniczy” – dot. żywności nietrwałej mikrobiologicznie.

UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ HIGIENICZNYCH DLA produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

Zgodnie z przepisami to wytwórca jest odpowiedzialny za bezpieczeństwo żywności, którą produkuje, a następnie wprowadza do obrotu

IDENTYFIKOWALNOŚĆ - traceability

Konieczność identyfikowania dostawców (korzystanie z owoców lub Konieczność identyfikowania dostawców (korzystanie z owoców lub warzyw pozyskanych od innego producenta rolnego (np. sąsiada), zakupionych w sklepie: ocet, sól, cukier



UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ HIGIENICZNYCH DLA produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw

Osoba produkująca żywność w warunkach domowych i wprowadzająca ją do obrotu winna objąć dobrą praktyką higieniczną wszystkie obszary, w których mogą wystąpić potencjalne nieprawidłowości

-nie dopuszczamy do zbioru płodów rolnych, zwłaszcza owoców miękkich, czy produkcji żywności przez osoby z widocznymi objawami chorobowymi

- nie wykonujemy typowo „domowych” czynności porządkowych w obszarze produkcji środków spożywczych

(nie włączamy odkurzacza, nie przesadzamy kwiatów) kuchnia przed przystąpieniem do produkcji/przetwarzania surowców powinna być sprzątnięta i w razie potrzeby zdezynfekowana,



UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ HIGIENICZNYCH DLA produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw

- ✓ zapewniamy prawidłowy stan sanitarno - techniczny pomieszczeń produkcji
- ✓ zachowujemy właściwą higienę produkcji (*mycie rąk, tam gdzie konieczne dezynfekcja sprzętu i powierzchni kontaktujących się z żywnością – np. wyparzanie*)
- ✓ zapewniamy odpowiednią powierzchnię produkcyjną (*nie dopuszczamy do „krzyżowania się” dróg „czystych” i „brudnych”*)
- ✓ *nie dokonujemy czyszczenia surowca przyniesionego bezpośrednio z pola w kuchni*
- ✓ przestrzegamy zasady prawidłowej segregacji w urządzeniu chłodniczym
- ✓ **produkujemy odpowiednią ilość środków spożywczych, dostosowaną do warunków jakie posiadamy** (*dot. np. możliwości przechowywania żywności nietrwałej mikrobiologicznie w warunkach chłodniczych*)



UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ HIGIENICZNYCH DLA produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw

- ✓ Zapewniamy właściwy stan sanitarno – techniczny: powierzchnie kontaktujących się z żywnością (*blaty, stoły, deski, stolnice – wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, powierzchnie gładkie, nienasiąkliwe – nie wykorzystujemy sprzętu z uszkodzoną powierzchnią lub sprzętów zużytych*)
- ✓ stosujemy do produkcji środków spożywczych lub procesów czyszczenia surowców, procesów obróbki żywności, mycia rąk, sprzętu wodę, która **spełnia wymagania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi**

Kontrola i zabezpieczenie przed szkodnikami:



UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ HIGIENICZNYCH DLA produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw

Utylizacja odpadów:

- systematycznie opróżniamy kosze na odpady (*nie dopuszczamy do ich przepełniania*)
- kosze na odpady utrzymujemy w czystości (*staramy się nie myć tych pojemników w zlewozmywaku wykorzystywanym w trakcie produkcji środków spożywczych*)
- nie pozostawiamy „resztek, okruchów” żywności w miejscach produkcyjnych, ponieważ mogą one „wabić” szkodniki

Niewłaściwe przechowywanie i postępowanie z odpadami może być powodem obecności szkodników, które mogą zanieczyszczać żywność



UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ HIGIENICZNYCH DLA produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw

➤ **myjemy ręce tak często jak to możliwe**

- zapewniamy prawidłową segregację przechowywanej żywności,
- środki spożywcze przetrzymujemy zgodnie z zaleceniami producenta (*parametry: temperatura, wilgotność*)
- monitorujemy warunki przechowywania żywności
- Zachowujemy właściwe parametry procesów termicznych (temperatura, czas)
- nie zamrażamy ponownie żywności raz rozmrożonej,



UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ HIGIENICZNYCH DLA produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw

- **Wyprodukowane środki spożywcze przechowujemy w sposób gwarantujący zabezpieczenie przed zanieczyszczeniem wtórnym**
- **Środki spożywcze wyprodukowane w warunkach domowych muszą być oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.**
- **Wyprodukowane środki spożywcze transportujemy w warunkach higienicznych, z zachowaniem parametrów temperatury właściwych dla rodzaju przewożonej żywności**



UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ HIGIENICZNYCH DLA produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw

**Dokumentacja – proporcjonalna do charakteru i rozmiaru przedsiębiorstwa, np.:
- receptura**

- receptura produkcji,
- plan i zapisy dot. sprzątania i dezynfekcji, instrukcja myci rąk, mycia sprzętu produkcyjnego,
- karty/ zapisy dot. kontroli przebiegu procesu produkcyjnego w zależności od jego specyfiki, np. kontrola zawartości cukru, kontrola czasu pasteryzacji,
- rejestr kontroli temperatury w urządzeniu chłodniczym wykorzystywanym do przetrzymywania gotowego wyrobu,
- kształcenie personelu – zaświadczenia o przebytych szkoleniach,
- orzeczenia lekarskie,
- ilości wykorzystanego surowca z własnych upraw w produkcji danej partii produktu finalnego,
- etykieta wyrobu gotowego

Sprawny ale „zdroworozsądkowy” zbiór zapisów w zakresie GHP, GMP pozwala na udowodnienie, iż wszystkie niezbędne wymagania są odpowiednio realizowane

PRODUKCJA W WARUNKACH DOMOWYCH

Prowadzenie działalności wymaga ponadto wdrożenia przepisów powyższego rozporządzenia zawartych również w załączniku II w rozdziałach:

Rozdział IV – transport,

Rozdział V – sprzęt,

Rozdział VI – odpady,

Rozdział VII – woda,

Rozdział VIII – higiena osobista,

Rozdział IX – środki spożywcze,

Rozdział X – odpady,

Rozdział XI – obróbka cieplna,

Rozdział XII – szkolenie



z uwzględnieniem elastycznego podejścia.

Wymagania higieniczne Rozporządzenie nr 852/2004.

Produkcja w pomieszczeniach odrębnych, wybudowanych, adaptowanych przystosowanych do prowadzenia produkcji żywności.



ZAŁĄCZNIK II

Rozdział I

OGÓLNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE POMIESZCZEŃ ŻYWNOŚCIOWYCH

Rozdział II

SZCZEGÓLNE WYMAGANIA DLA POMIESZCZEŃ, W KTÓRYCH SIĘ PRZYGOTOWUJE, PODDAJE OBRÓBCE LUB PRZETWARZA ŚRODKI SPOŻYWCZE

Produkcja w pomieszczeniach innych niż używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne

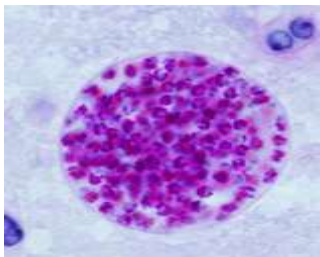
Wymagania załącznika II do Rozporządzenia WE 852/2004.

Grupy wymagań:

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



Jakość zdrowotna i mikrobiologiczna



- Żywność produkowana i wprowadzana do obrotu rynkowego w ramach rolniczego handlu detalicznego objęta będzie monitoringiem w zakresie **obecności substancji niedozwolonych, pozostałości chemicznych, biologicznych produktów leczniczych i skażeń promieniotwórczych.**
- Producent ma również obowiązek kontroli żywności w zakresie oceny jakości **mikrobiologicznej.**
- Częstotliwość badań determinuje skala produkcji oraz analiza ryzyka przy produkcji żywności.
- Ustalana ze służbami nadzorującymi indywidualnie w zależności od specyfiki działalności podmiotu.

SYSTEM HACCP USTALENIA WYNIKAJĄCE Z REGULACJI PRAWNYCH:

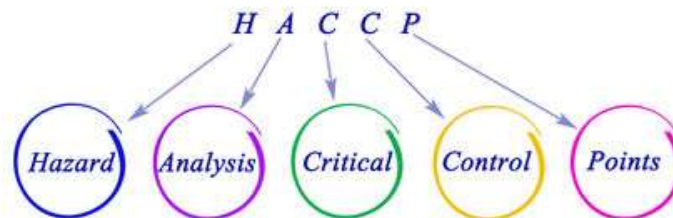
- System **HACCP jest obligatoryjny** we wszystkich obszarach produkcji i przetwórstwa żywności, a także obrotu żywnością, bez względu na wielkość przedsiębiorstwa i rodzaj prowadzonej działalności.
- Jest to system działań zapewniający **bezpieczeństwo zdrowotne żywności** poprzez identyfikację i szacowanie skali zagrożeń oraz ryzyka ich wystąpienia podczas wszystkich etapów produkcji i dystrybucji żywności.
- Jest to także system, który ma na celu określenie metod ograniczania tych zagrożeń oraz ustalenie działań naprawczych.

Nie istnieje żaden formalny obowiązek certyfikacji systemu HACCP przez jakiegokolwiek instytucje.



ZASADY DOKUMENTOWANIA

- Prowadzenie dokumentacji w małych zakładach stanowi często poważne utrudnienie. Dlatego też dopuszcza się, aby była ona możliwie najbardziej uproszczona.
- Dokumentacja może odnosić się jedynie do obszarów szczególnie istotnych z punktu widzenia bezpieczeństwa żywności.
- Należy pamiętać, że nie może być rozbieżności pomiędzy tym, co jest zapisane w dokumentacji, a tym, co jest realizowane faktycznie.



PROWADZENIE DOKUMENTACJI W MAŁYCH ZAKŁADACH

Ułatwienia dotyczące dokumentacji w małych zakładach wynikające z Rozporządzenia 852/2004 to:

- Generalną zasadą prowadzenia dokumentacji w małych zakładach jest ta, że **nie zapisujemy wykonania czynności, szczególnie w aspekcie GHP/GMP, które realizowane są systematycznie i rutynowo**, i które określone są szczegółowo w instrukcjach lub procedurach.
- **Zapisy powinny dotyczyć monitorowania CCP** oraz podejmowanych działań korygujących w przypadkach odchylenia od przyjętych ustaleń.

Krótkie Łańcuchy Dostaw Żywności

- ❖ Rozwój sprzedaży produktów żywnościowych bezpośrednio z gospodarstwa idzie w parze ze wzrostem świadomości konsumentów.
- ❖ Coraz szybciej przybywa osób, które chętnie czytają składy, patrzą na certyfikaty i sięgają po produkty prosto od rolnika.
- ❖ Cena przestaje być barierą.
- ❖ Wyższy koszt produkcji w sposób tradycyjny podraża towar, ale klienci chcą płacić za jakość.
- ❖ Pandemia tylko przyspiesza ten trend.
- ❖ W 2020 roku sprzedaż produktów z gospodarstw lub małych zakładów w Polsce wzrosła o około 20%



Sprzedaż bezpośrednia nie jest łatwa !

**Producent żywności jest jednocześnie
dystributorem, sprzedawcą oraz menadżerem
ds. relacji z klientem.**

**Taka rola wymaga wsparcia doradczego i
szkoleń.**

Dziękuję za uwagę



CENTRUM DORADZTWA ROLNICZEGO W BRWINOWIE

www.cdr.gov.pl

ul. Pszczelińska 99, 05-840 Brwinów • tel. 22 729 66 34 do 38, fax 22 729 72 91 • e-mail: sekretariat@cdr.gov.pl

ODDZIAŁ W KRAKOWIE

ul. Meiselsa 1, 31-063 Kraków
tel. 12 424 05 00
fax 12 424 05 05
e-mail: krakow@cdr.gov.pl

ODDZIAŁ W POZNANIU

ul. Winogrody 63, 61-659 Poznań
tel. 61 823 20 81
fax 61 820 19 71
e-mail: poznan@cdr.gov.pl

ODDZIAŁ W RADOMIU

ul. Chorzowska 16/18, 26-600 Radom
tel. 48 365 69 00
fax 48 365 49 70
e-mail: radom@cdr.gov.pl

ODDZIAŁ W WARSZAWIE

ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa
tel. 22 623 28 49
tel. 22 623 28 50
e-mail: warszawa@cdr.gov.pl

----- **Doskonalimy kadrę doradztwa rolniczego** -----