



Rolniczy Handel Detaliczny w praktyce

Zapewnienie bezpieczeństwa żywności i higieny produktów pochodzenia zwierzęcego przetwarzanych w gospodarstwie

Katarzyna Balaweneder
Wojewódzki Inspektorat Weterynarii
w Gdańsku

Stare Pole, 24.03.2022r.

Inspekcja Weterynaryjna



- Żywność pochodzenia zwierzęcego np. jaja, miód, wędliny, mięso drobiowe...
- Żywność złożona np. pierogi, sernik, bigos, drożdżówka... w Rolniczym Handlu Detalicznym.

Bezpieczeństwo żywności – cel

- Odpowiedzialność producentów i dostawców
- Identyfikowalność
- Wdrożenie prawa do praktyki
- Otwartość i przejrzystość działania

Zakład
Zatwierdzony

Potrzeby
własne

Produkcja
pierwotna

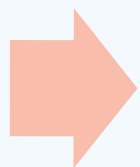
Sprzedaż
bezpośrednia

Działalność
marginalna,
lokalna
i ograniczona

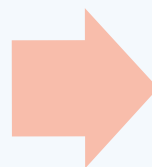
Rolniczy
Handel
Detaliczny

Krótkie tańcuchy dostaw

Sprzedaż
bezpośrednia



RHD



MLO

Surowiec: mleko, miód, jaja,
mięso...

Produkty po wstępnej
obróbce: mięso z rozbioru;
Produkty przetworzone: ser,
kietbasa, bigos, pierogi z
mięsem

Podstawowe akty prawne

- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych;
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- 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

*obowiązują wprost i nie wymagają wdrożenia do polskiego porządku prawnego

Podstawowe akty prawne cd.

- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania (Dz.U. z 2016r. poz. 2159);
- Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z 25 sierpnia 2006r. (Dz. U. z 2020r. poz. 2021, z 2022r. poz. 24, 138).
- Ustawa z dnia 30 listopada 2018r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników do sklepów i restauracji (Dz.U. z 2018r. poz. 2242);

Zasięg oddziaływania

- konieczność wdrożenia wymagań prawa żywnościowego



Domownicy



Klienci (powiat, województwo)

Powiatowy Lekarz Weterynarii – organ kontroli urzędowej producentów żywności pochodzenia zwierzęcego

RHD – działalność podlegająca wpisowi do rejestru podmiotów nadzorowanych.

- Wniosek – 30 dni przed planowaną produkcją;
- Decyzja – wpis do rejestru i nadanie WNI

Wniosek

Opłata skarbową za decyzję

Powiatowy
Lekarz
weterynarii

Kontrola

Decyzja

Wniosek o wpis do rejestru podmiotów nadzorowanych i nadanie WNI

.....dn.....
(miejscowość) (data)

.....

.....

.....

(Imię, nazwisko, adres zamieszkania /lub nazwa, siedziba i adres wnioskodawcy)

.....

(numer KRS/CEIDG)

.....

(nr tel kontaktowego, adres mailowy)

Powiatowy Lekarz Weterynarii
W

Zwracam się z prośbą o wpis do rejestru podmiotów nadzorowanych, oraz nadanie weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego w zakresie działalności

.....

.....

.....

.....(rodzaj i zakres działalności, rodzaj produktów).¹

Miejsce prowadzenia działalności.....

.....(lokalizacja-adres)

.....

(podpis wnioskodawcy-uprawnionej osoby reprezentującej zakład)

WNIOSEK O WPIS ZAKŁADU PROWADZĄCEGO ROLNICZY HANDEL DETALICZNY PRODUKTAMI POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO I ŻYWNOŚCIĄ ZŁOŻONĄ DO REJESTRU ZAKŁADÓW PROWADZONEGO PRZEZ POWIATOWEGO LEKARZA WETERYNARII

.....
(miejscowość, data)

Pan/Pani

.....
(imię, nazwisko)

Powiatowy Lekarz Weterynarii

W.....
(miejscowość)

Na podstawie art. 21 ust.1 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2017 r., poz. 242 z późn.zm.) :

.....
(imię, nazwisko, nazwa wnioskodawcy)

.....
(adres siedziba wnioskodawcy)

.....
(numer identyfikacyjny w ewidencji gospodarstw rolnych)¹⁾

Wnosi o wpis do rejestru zakładów

Lokalizacja zakładu, w którym ma być prowadzona produkcja:

.....
(adres)

Rodzaj i zakres działalności, która ma być prowadzona²⁾:

- ☐ Prowadzenie rolniczego handlu detalicznego
- ☐ Prowadzenie pośrednictwa w zbywaniu żywności wyprodukowanej przez inny podmiot prowadzący RHD podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszów

Rodzaj żywności będącej przedmiotem produkcji lub obrotu²⁾:

☐ Mleko surowe albo mleko surowe i siara	☐ Produkty jajeczne
☐ Surowa śmietana	☐ Gotowe posiłki (potrawy) z produktów pochodzenia zwierzęcego
☐ Jaja od drobiu	☐ Produkty mleczne lub produkty na bazie siary łącznie
☐ Jaja od ptaków bezgrzebieniowych	☐ Produkty mięsne
☐ Produkty pszczele nieprzetworzone, w tym miód, pyłek pszczeli, pierzga, mleczko pszczele	☐ Wstępnie przetworzone lub przetworzone produkty rybactwa
☐ Produkty rybactwa żywe lub uśmiercone i niepoddane czynnościom naruszającym ich pierwotną budowę anatomiczną lub poddane czynnościom wykrwawiania, odgławiania, usuwania pletw lub patroszenia	☐ Świeże mięso zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych lub produkowane z tego mięsa surowe wyroby mięsne lub mięso mielone
☐ Żywe ślimaki lądowe z gatunków <i>Helix pomatia</i> , <i>Cornuasperum aspersum</i> , <i>Cornuasperum maxima</i> , <i>Helix lucorum</i> oraz z rodziny <i>Achatinidae</i>	☐ Świeże mięso wołowe, wieprzowe, baranie, kozie, końskie, lub produkowane z tego mięsa surowe wyroby mięsne lub mięso mielone
☐ Żywność, w tym gotowe posiłki (potrawy), zawierająca jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego	☐ Świeże mięso drobiowe lub zajączaków, lub produkowane z tego mięsa surowe wyroby mięsne lub mięso mielone
☐ Pieczywo cukiernicze, ciasta, ciastka ³⁾	☐ Wyroby cukiernicze ³⁾
☐ Gotowe posiłki (potrawy) niemięsne ³⁾	

Załączniki do wniosku:

- Nr w rejestrze przedsiębiorców w Krajowym Rejestrze Sądowym albo w Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej/
- Nr identyfikacyjny w ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności, z wyłączeniem gospodarstw rolnych, o ile taki nr posiada/
- Oświadczenie podmiotu potwierdzające posiadanie pszczół;
- Potwierdzenie uiszczenia opłaty skarbowej – UM, UG.

Weterynaryjny Numer Identyfikacyjny

Rolniczy Handel Detaliczny:

22 00 35 00

Przepisy prawa żywnościowego UE- zakłady o małej zdolności produkcyjnej

- Elastyczność przepisów dotyczących struktury i wyposażenia:
 - „w miarę potrzeby”,
 - „tam, gdzie to konieczne”,
 - „odpowiednia liczba...”,
 - „chyba, że inne użyte materiały są odpowiednie”.

Zasady ogólne dla przedsiębiorstw z rozporządzenia (WE) nr 852/2004

Wymagania odnośnie struktury i higieny:

- Rozdz. I – ogólne wymagania dla pomieszczeń;
- Rozdz. II – szczególne wymagania dla pomieszczeń, w których przygotowuje się, poddaje obróbce lub przetwarza żywność;
- Rozdz. III – wymagania dla pomieszczeń mieszkalnych, ruchomych punktów sprzedaży, straganów, automatów ulicznych;

Rozdział III – wymagania dla pomieszczeń mieszkalnych, ruchomych punktów sprzedaży, straganów, automatów ulicznych

- W miarę potrzeby:
 - Urządzenia, aby utrzymywać właściwą higienę personelu,
 - Powierzchnie w kontakcie z żywnością (dobry stan, łatwe do czyszczenia i dezynfekcji),
 - Warunki do mycia i dezynfekcji sprzętu,
 - Odpowiednia ilość ciepłej/ zimnej wody,

Rozdział III – wymagania dla pomieszczeń mieszkalnych, ruchomych punktów sprzedaży, straganów, automatów ulicznych (cd.)

- W miarę potrzeby:
 - Warunki do higienicznego składowania i usuwania odpadów/ substancji niejadalnych,
 - Warunki do utrzymywania i monitorowania wymagań termicznych żywności,
 - Przechowywanie środków spożywczych uniemożliwiające zanieczyszczenie.

Wykorzystanie kuchni domowej

- Rozdział czasowy produkcji na potrzebę dystrybucji i przygotowywania posiłków dla domowników;
- Odzież robocza;
- Przygotowanie sprzętu i powierzchni do produkcji;
- Zakaz wstępu zwierząt.

Zasady ogólne dla przedsiębiorstw z rozporządzenia (WE) nr 852/2004 załącznik II

Rozdział:

- IV – transport – higiena, temperatura,
- V – sprzęt – stan i czystość – listy kontrolne,
- VI – odpady żywnościowe – zagospodarowanie ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego,
- VII – zaopatrzenie w wodę – woda zdatna do spożycia przez ludzi,
- VIII – higiena osobista,
 - osoby biorące udział w produkcji żywności – orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych
 - używanie odzieży ochronnej.

Zasady ogólne dla przedsiębiorstw z rozporządzenia (WE) nr 852/2004 załącznik II

Rozdział:

- IX – środki spożywcze (surowce, składniki – pasożyty, mikroorganizmy, świeżość, identyfikowalność, warunki przechowywania)
- X – opakowania jednostkowe i zbiorcze – materiały do kontaktu z żywnością,
- XI – obróbka cieplna – parametry czas/ temperatura,
- XII – szkolenia (ODR, poradniki, literatura branżowa)

Zasady ogólne dla przedsiębiorstw z rozporządzenia (WE) nr 178/2002

art. 18 Identyfikowalność (krok w przód, krok w tył)

- Możliwość śledzenia żywności oraz wszelkich substancji przeznaczonych do dodania do żywności na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji.
- Informacje umożliwiające identyfikację innych przedsiębiorstw, którym dostarczano produkty.

Uproszczony HACCP/ Instrukcje Higieniczne

Artykuł 5 ust. 1 Rozporządzenia 852/2004

– podmioty opracowują, wykonują i utrzymują stałą procedurę lub procedury na podstawie zasad HACCP.

– Elastyczność:

identyfikowanie i kontrola zagrożeń za pomocą równoważnych środków (PWW, GHP, GMP)=

brak CCP=

uproszczona procedura HACCP=

analiza zagrożeń

Uproszczony HACCP/Instrukcje Higieniczne

Zasada elastyczności- kryteria pozwalające na zastosowanie elastyczności w odniesieniu do procedur opartych na zasadach HACCP:

1) Charakter produkcji:

- Surowce/ obróbka/ przetwórstwo,
- Etap eliminacji zagrożeń na końcu produkcji (pasteryzacja, pieczenie vs. wędzenie na zimno),
- Żywność pochodzenia zwierzęcego/ roślinnego/ złożona,
- Surowce/ składniki- pochodzenie;
- Wymagania temperaturowe (produkcja, przechowywanie)

2) Wielkość produkcji (proporcjonalność obciążenia administracyjnego).

Uproszczony HACCP

ZAWIADOMIENIE KOMISJI w sprawie wytycznych dotyczących wdrażania systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności obejmujących programy warunków wstępnych i procedury oparte na zasadach HACCP, uwzględniając ułatwienia/elastyczność w zakresie wdrażania w niektórych przedsiębiorstwach spożywczych (2016/C 278/01)

- Dostosowanie procedur do wielkości przedsiębiorstwa – identyfikacja i kontrolowanie istotnych zagrożeń.
- Prowadzona dokumentacja nie obciąża producenta.

Zasady HACCP

Program warunków wstępnych – GHP (dobra praktyka higieniczna) – wymagania higieny produkcji z 852/2004 (pomieszczenia, sprzęt, woda, pracownicy itd.)

- Dokumentacja dot. GHP (przykłady):
 - dokumenty potwierdzające właściwą jakość wody,
 - orzeczenia do celów sanitarno – epidemiologicznych pracowników,
 - opis mycia i dezynfekcji powierzchni produkcyjnych i sprzętu (stosowane środki),
 - instrukcje higieny pracowników,
 - instrukcja pozyskania i usuwania odpadów
 - kontrola obecności szkodników
 - itp..

Zasady HACCP

Program warunków wstępnych – GMP (dobra praktyka produkcyjna) – kwestie procesu produkcji np. czas i temperatury obróbki, przechowywania, stosowanie dodatków do żywności.

- Dokumentacja GMP (przykłady):
 - źródło surowca (dokumenty zakupu/ dostawy),
 - receptury (składniki, warunki przetwarzania),
 - opakowania (materiały do kontaktu z żywnością),
 - Instrukcja przechowywania/dystrybucji (warunki),
 - itp...

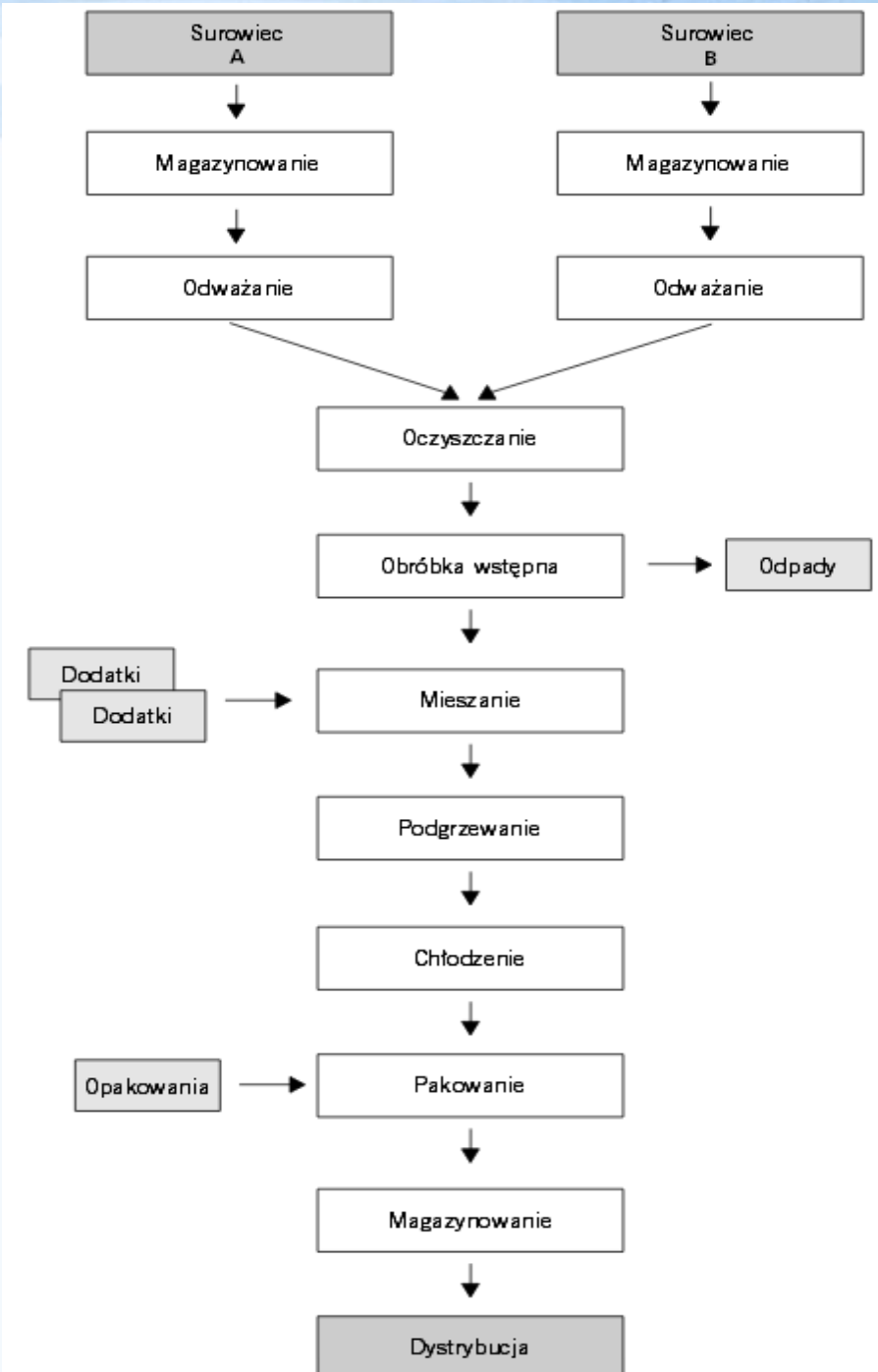
Uproszczony HACCP

Elastyczność:

- Zespół HACCP – jedna osoba (wsparcie zewnętrzne);
- Opis produktu (grupa asortymentowa, etykieta, warunki przygotowania ...)
- Grupa docelowa konsumentów (ogół społeczeństwa/ wykluczenie dzieci do lat 3, alergicy),
- Diagram przepływu produkcji.

Uproszczony HACCP

SCHEMAT TECHNOLOGICZNY PRODUKCJI (diagram przepływu) – kolejne etapy produkcji od surowca do produktu gotowego (grupy asortymentowej).



Zasady HACCP (7) / Instrukcje Higieniczne

1. ETAP – Analiza zagrożeń:

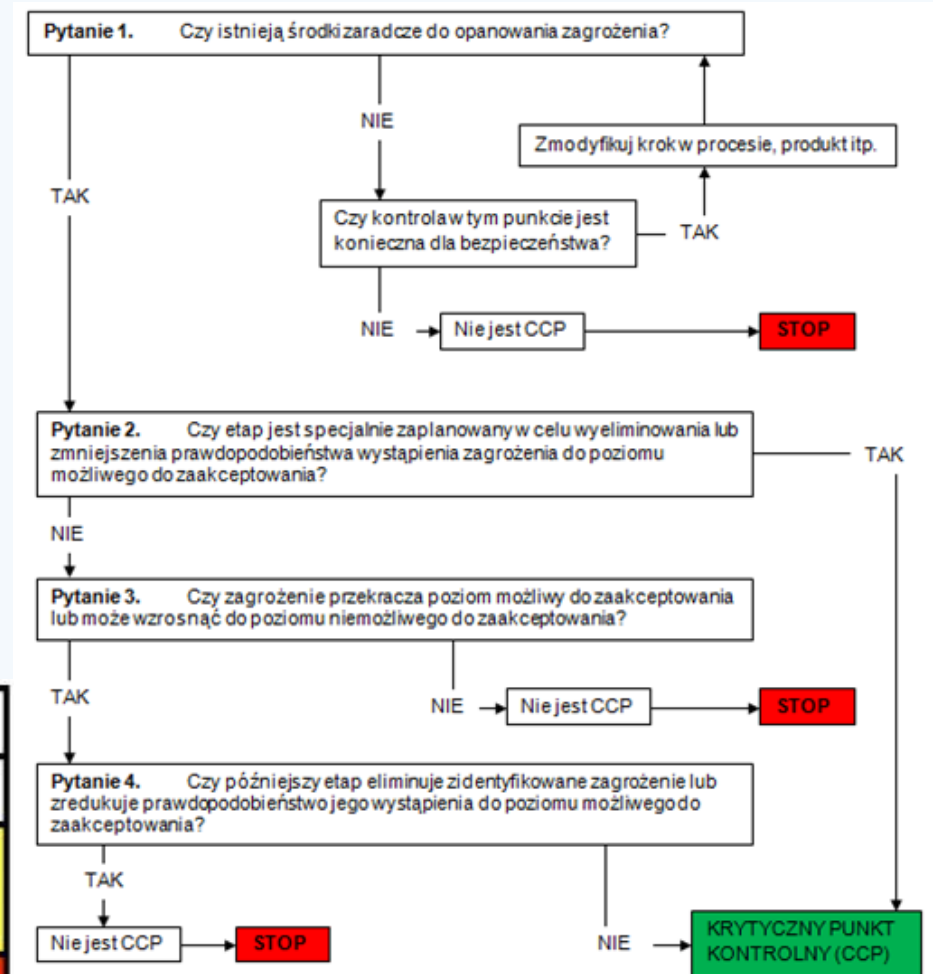
- biologiczne: *Salmonella* sp., *Listeria monocytogenes*, *E.coli*...
- chemiczne: pozostałości leków, substancji niedozwolonych, środków myjących ...,
- fizyczne: ciała obce...,
- alergen.

Uproszczony HACCP

1. Analiza zagrożeń:

IDENTYFIKACJA ZAGROŻEŃ			CZYNNOŚCI ZAPOBIEGAWCZE		
ETAP PROCESU	OPIS ZAGROŻENIA	KATEGORIA ZAGROŻENIA	MOŻLIWE PRZYCZYNY	PROCEDURY OGÓLNE	ŚRODKI KONTROLI

Prawdopodobieństwo	Ciężkość następstw		
	mała	średnia	duża
Mało prawdopodobne	Małe 1	Małe 1	Średnie 2
Prawdopodobne	Małe 1	Średnie 2	Duże 3
Wysoce prawdopodobne	Średnie 2	Duże 3	Duże 3



Kryteria mikrobiologiczne- Rozporządzenie 2073/2005

Elastyczność: częstotliwość/ ilość próbek

Załącznik I Kryteria bezpieczeństwa żywności (produkt) – obligatoryjne, jako minimum;

- *L. monocytogenes* – RTE gotowe do spożycia (ryby, sery, wędliny...)
- *Salmonella* sp. – mięso mielone, surowe wyroby mięsne, wyroby z mięsa przeznaczone do spożycia po obróbce, sery, masło, śmietana z mleka niepasteryzowanego,
- Enterotoksyny gronkowcowe – sery,
- Histamina – produkty rybne z ryb określonych gatunków,

Kryteria mikrobiologiczne- Rozporządzenie 2073/2005

Załącznik II- Kryteria higieny procesu (produkt)- powtarzalność procesu;

- Bakterie tlenowe- mięso mielone,
- E. coli- wyroby mięsne, sery, masło, śmietana,
- Enterobacteriaceae- mleko pasteryzowane
- Gronkowce koagulazododatnie- sery.

Wymazy stanów sanitarnych (badania z wymazów z powierzchni)-
powtarzalność procesu;

Kryteria mikrobiologiczne- Rozporządzenie 2073/2005

Wymazy stanów sanitarnych (badania z wymazów z powierzchni) – powtarzalność procesu;

Kierunki badań przy produkcji RHD/elastyczność*/dowody na spełnianie wymagań:

- kryteria bezpieczeństwa żywności;
- kierunki z wyników analizy zagrożeń.

*ograniczenie częstotliwości i liczby badanych próbek

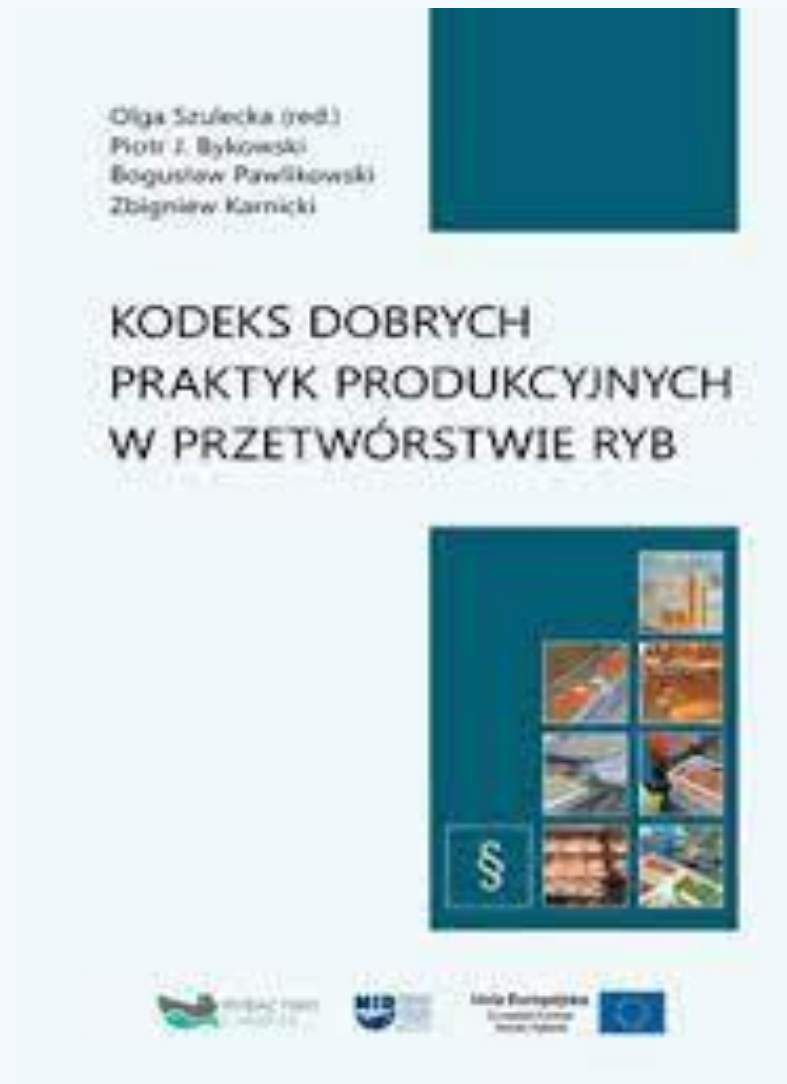
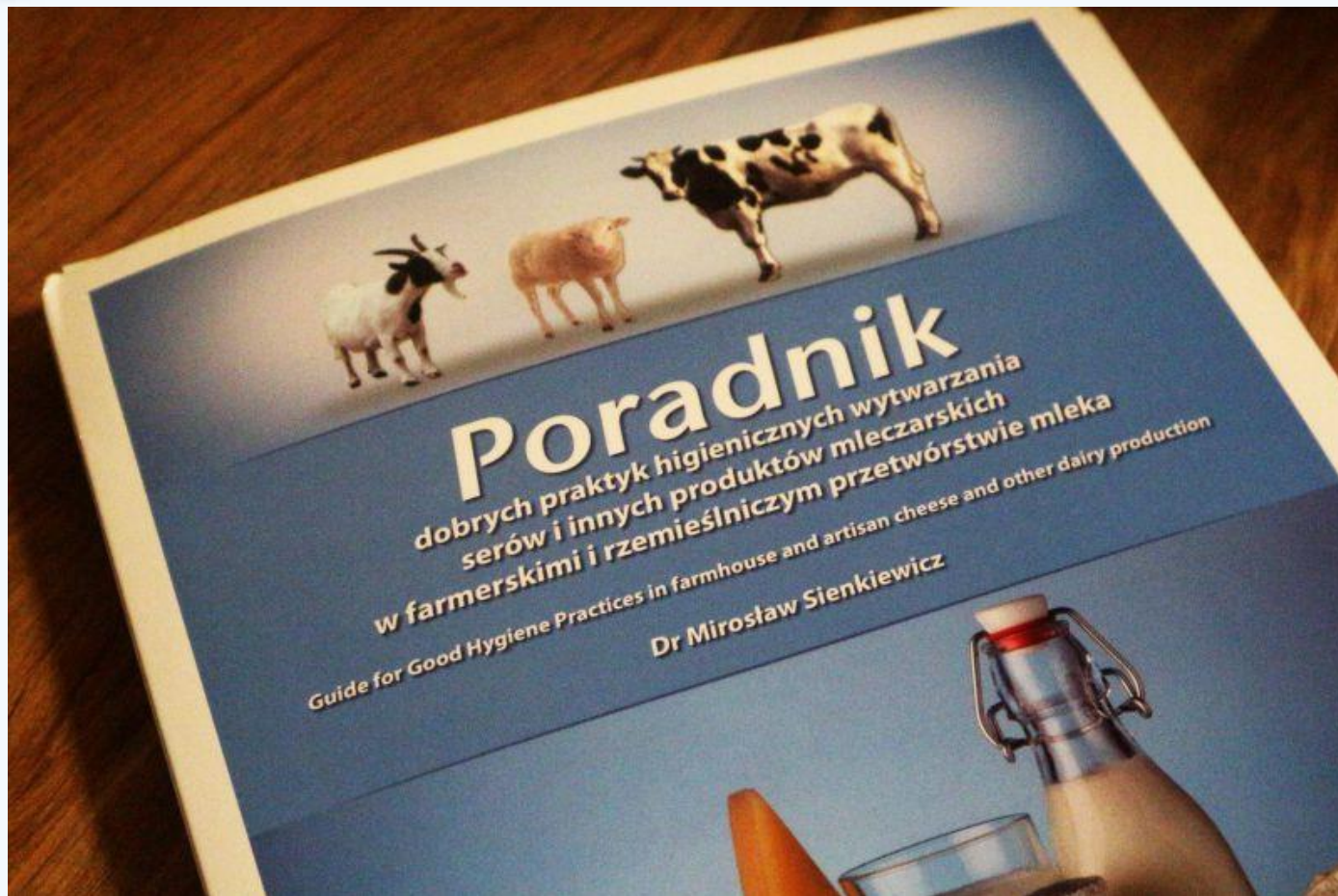
Ustalenie terminu przydatności do spożycia (etapy).

- 1) Specyfikacja produktu np. pH, aw, zawartość soli/ śr. konserwujących, sposób pakowania, przewidywany okres przydatności.
- 2) Informacje literatury i badań naukowych dotyczących rozwoju i przeżywalności mikroorganizmów w danym asortymencie.

Inne, w sytuacji gdy wskazane powyżej niewystarczające:

- matematyczne modelowanie predyktywne - program komputerowy,
- badania oceniające zdolność wzrostu, rozwoju i przeżywalności mikroorganizmów w określonych warunkach przechowywania, dystrybucji i użytkowania.

Wytyczne/ przewodniki dobrej praktyki higienicznej/produkcyjnej



Wytyczne/przewodniki dobrej praktyki higienicznej/produkcyjnej

Poradnik Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej

przy produkcji żywności niezwykłego pochodzenia
w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców
roślinnych z własnych upraw oraz w ramach rolniczego
handlu detalicznego



Główny Inspektorat Sanitarny
we współpracy z Panią dr hab. inż. Joanną Trafiałek – adiunkt i kierownik
studiów podyplomowych na Wydziale Nauk o Żywności Człowieka
i Konsumpcji SGGW

Warszawa, grudzień 2017 r.

2017

*PYTANIA I ODPOWIEDZI DO REGULACJI
PRAWNYCH DOTYCZĄCYCH ROLNICZEGO
HANDLU DETALICZNEGO (RHD)*



Zaktualizowano w marcu 2019 r.



Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie
Oddział w Radomiu

**Poradnik wdrażania
Dobrej Praktyki Produkcyjnej (ang. GMP)
i Dobrej Praktyki Higienicznej (ang. GHP)
oraz systemu HACCP w małych zakładach
przetwórstwa mięsa na poziomie
gospodarstwa**

Radom 2012

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich:
Europa inwestująca w obszary wiejskie.”
Projekt opracowany przez Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie O/Radom we współpracy z KSOW
Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach
Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich
na lata 2007-2013 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Warunki uznania działalności- RHD



żywność w całości lub
części z własnej uprawy,
hodowli lub chowu



określone limity



zbywanie żywności na
rzecz konsumenta
finalnego

Rodzaje produktów i roczne limity ilościowe:

Nazwa żywności	Maksymalna ilość	Jednostka
Żywność złożona/ gotowe posiłki poch.zw. i roślinnego	2400	kg
Gotowe posiłki (potrawy) z prod. poch. zw.	1400	kg
Świeże mięso, surowe wyroby mięsne, mięso mielone wołowe, wieprzowe, baranie, kozie i końskie.	2300	kg
Świeże mięso, surowe wyroby mięsne, mięso mielone z drobiu i zajęczaków.	2100	kg
Świeże mięso, surowe wyroby mięsne, mięso mielone ze zw. dzikich utrzymywanych w <u>warunkach fermowych</u> .	1100	kg
Produkty mięsne	1400	kg
Przetworzone produkty rybołówstwa	1400	kg
Produkty mleczne i na bazie siary	2600	kg

Rodzaje produktów i roczne limity ilościowe cd.

Nazwa żywności	Maksymalna ilość	Jednostka
Produkty jajeczne	1 400	kg
Mleko surowe i siara	52 000	litr
Surowa śmietana	10 400	litr
Jaja od drobiu	148 200	szt.
Jaja od ptaków bezgrzebieniowych	800	szt.
Produkty pszczele nieprzetworzone	5-80 rodzin pszczelich/ 150-2400	kg
Produkty rybołówstwa żywe/ uśmiercone	1 800	kg
Żywe ślimaki lądowe	1 000	kg

Obszar dostaw z RHD do innych detalistów



- obszar województwa producenta,
- obszar powiatów i miast stanowiących siedzibę wojewody/ sejmiku wojewódzkiego sąsiadujących województw.

Zasięg dostaw do innych detalistów z RHD – województwo pomorskie



Przepisy podatkowe



Kryteria:

- Produkcja/sprzedaż nie może się odbywać przy zatrudnieniu osób (umowa o pracę/umowa zlecenie/umowa o dzieło itp.);
- wskazane m-ca sprzedaży (gospodarstwo, targowisko, sklep);
- część składnika żywności pochodząca z własnego chowu, hodowli uprawy wynosi minimum 50%, z wyłączeniem wody;
- ewidencja sprzedaży, z dziennym przychodem.

Oznakowanie miejsca zbywania żywności w ramach RHD

- czytelne i widoczne;
- napis „rolniczy handel detaliczny”;
- dane;
 - imię i nazwisko albo nazwę i siedzibę podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny;
 - adres miejsca prowadzenia produkcji zbywanej żywności;
 - WNI – weterynaryjny numer identyfikacyjny.

RHD- dokumentacja

Podmiot RHD:

a) prowadzi dokumentację odrębnie za każdy rok kalendarzowy, która zawiera:

- numer kolejnego wpisu,
- datę zbycia żywności,
- ilość i rodzaj zbytej żywności;

b) zamieszcza ww. informacje w prowadzonej dokumentacji niezwłocznie po każdorazowym zbyciu żywności;

c) przechowuje prowadzoną dokumentację przez dwa lata od końca roku kalendarzowego, za który została sporządzona

RHD- dokumentacja

- Pośrednik:

- a) dokumentacja zbywania własnej żywności;

- b) dokumentacja sprzedaży jako pośrednik:

- datę zbycia żywności,
 - ilość i rodzaj zbytej żywności,
 - miejsce zbycia żywności,
 - imię, nazwisko oraz adres albo nazwę, siedzibę oraz adres pośrednika

- c) po zakończeniu wystawy, festynu, targu lub kiermaszu przekazanie list sprzedaży producentowi

RHD- dokumentacja

- Dokument potwierdzający zdolność do spożycia przez ludzi wody wykorzystywanej w produkcji;
- Orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych;
- Wyniki badań surowca, produktu gotowego (Rozporządzenie 2073/2005);
- Procedury jakościowe/ instrukcje higieniczne/ dokumentacja programu warunków wstępnych oraz zapisy.

Znakowanie żywności opakowanej

- a) nazwa żywności,
- b) wykaz składników (alergie, nietolerancje pokarmowe) z procentową zawartością najważniejszych składników,
- c) ilość **netto** żywności,
- d) data trwałości,
- e) warunki przechowywania lub warunki użycia,
- f) imię i nazwisko oraz adres producenta,
- g) instrukcja użycia, w przypadku gdy w razie braku takiej instrukcji odpowiednie użycie danego środka spożywczego byłoby utrudnione,
- h) numer partii produkcyjnej.

Ewentualnym możliwym zanieczyszczeniu **ALERGENNYMI SUBSTANCJAMI**.

Znakowanie żywności nieopakowanej- wywieszka, inny nośnik

- a) nazwa środka spożywczego,
- b) imię i nazwisko producenta (rolnika),
- c) wykaz składników zaprezentowany w ten sam sposób jak w przypadku żywności opakowanej,

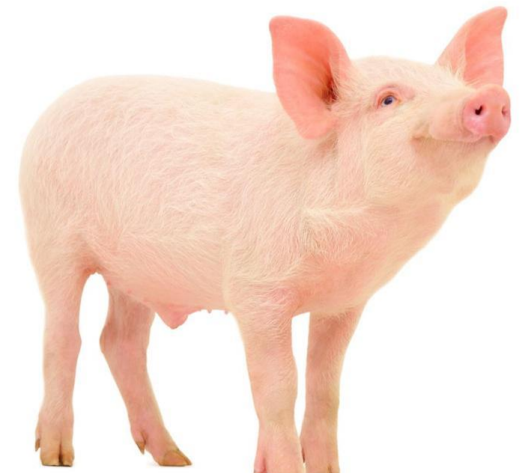
Zbywanie żywności do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego-
informacje o produkcie muszą być przez rolnika przekazane odbiorcy w postaci dokumentów towarzyszących produktowi.

Znakowanie-odpowiedzialność

- Podmiotem odpowiedzialnym za dostarczanie informacji na temat żywności jest podmiot, który pod swoją nazwą lub firmą wprowadza do obrotu dany środek spożywczy.
- Nawet mała produkcja jak RHD nie zwalnia z tego obowiązku.

Mięso do produkcji w ramach RHD

- Nie z uboju na użytek własny,
- Drób, zajęczaki (zaktad zatwierdzony, ubój w ramach Sprzedaży Bezpośredniej);
- Zwierzęta kopytne (ubój w rzeźni- zaktad zatwierdzony).



Mleko surowe/ do produkcji:

- od zwierząt zdrowych, oznakowanych,
- niezwłocznie po udoju schłodzone do temp. 6°C ,
- Kryteria:
 - liczba bakterii w $30^{\circ}\text{C} \leq 100.000/\text{ml}$;
 - liczba komórek somatycznych $\leq 400.000/\text{ml}$.
 - substancje hamujące – NB



Jaja od drobiu

- wolne od zanieczyszczeń,
- 21 dni od zniesienia;



Ryby surowe/ do obróbki, przetwórstwa

- świeże (organoleptycznie),
- bez pasożytów,
- przechowywane pod lodem,
lub w temperaturze zbliżonej
do topniejącego lodu.



Odpowiedzialność – Kary pieniężne

Wysokość kar według rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14 czerwca 2017 roku w sprawie wysokości kar pieniężnych za naruszenie przepisów o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. z 2017, poz. 1182) wynoszą:

- od **200 zł** do **5000 zł** - za prowadzenie produkcji w zakładzie który podlega rejestracji zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia nr 852/2004, w tym prowadzącym działalność MLO lub RHD, bez uzyskania wpisu do rejestru zakładów, lub w którym jest prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, bez uzyskania wpisu do rejestru zakładów.

Odpowiedzialność – Mandat karny

Art. 110. Kto zatrudnia przy pracy, przy wykonywaniu której istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby, osobę, która ze względu na stan zdrowia potwierdzony aktualnymi badaniami dla celów sanitarno-epidemiologicznych, w rozumieniu przepisów o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi, nie może być zatrudniona przy tego rodzaju pracy lub której stan zdrowia utrudnia utrzymanie higieny osobistej, podlega karze grzywny.

Art. 111. § 1. Kto nie dopełnia obowiązku zapewnienia należytego stanu sanitarnego, zwłaszcza w zakresie utrzymania czystości oraz używania przez pracowników wymaganego ubioru:

- 1) w zakładzie produkującym lub wprowadzającym do obrotu środki spożywcze,
- 2) w miejscu uzyskiwania mleka, podlega karze grzywny.

§ 2. Tej samej karze podlega, kto nie zachowuje należytej czystości w produkcji lub w obrocie środkami spożywczymi.

Chcę legalnie produkować = nie mam nic do ukrycia



- Wojewódzki Inspektorat Weterynarii w Gdańsku
- 16 Powiatowych Inspektoratów Weterynarii

Pomorskie 22.03.2022r.

- Rolniczy Handel Detaliczny: 710
 - (ml) 49
 - (jd) 229
 - (npp) 417
 - (Md) 47
 - (Mg) 43
 - Pr. m 45
 - Pr. ml 54

Zasady ogólne dla przedsiębiorstw z rozporządzenia (WE) nr 852/2004

- zapewnienie bezpieczeństwa żywności w ramach całego łańcucha produkcji;
- wdrożenie procedur opartych o zasady HACCP/ instrukcje higieniczne – prowadzenie zapisów;
- korzystanie z krajowych lub unijnych wytycznych dobrej praktyki higieny;
- zapewnienie zgodności żywności z kryteriami mikrobiologicznymi oraz wymogami kontroli temperatury (łańcuch chłodniczy).

- Odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności ponosi przedsiębiorstwo sektora spożywczego w zakresie prowadzonej działalności;
- Sposoby osiągnięcia nadrzędnego celu (bezpieczeństwa żywności) powinny być dostosowane do charakteru przedsiębiorstwa;

Podsumowanie

CEL:

- BEZPIECZEŃSTWO
- JAKOŚĆ
- OPŁACALNOŚĆ

Informacje: www.wetgiw.gov.pl

<https://www.wetgiw.gov.pl/nadzor-weterynaryjny/zywnosc-pochodzenia-zwierzecego>

**GŁÓWNY INSPEKTORAT
WETERYNARII**

**INSPEKCJA
WETERYNARYJNA**

**HANDEL IMPORT
EKSPORT**

**NADZÓR
WETERYNARYJNY**

**SYSTEMY
INFORMATYCZNE**

**PRAWO PUBLIKACJE
RAPORTY**

Strona główna | NADZÓR WETERYNARYJNY | Żywność pochodzenia zwierzęcego

☰ menu działu

Nadzór Weterynaryjny

- **Żywność pochodzenia zwierzęcego**
- Badania kontrolne (monitoring)

Niejadalne produkty pochodzenia zwierzęcego

Pasze

Uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego i produkty pochodne

Zwierzęta gospodarskie

Zwierzęta domowe

Akwakultura

Zdrowie zwierząt

Żywność pochodzenia zwierzęcego

Listy zakładów

- [Listy zakładów zatwierdzonych do handlu wewnętrznego](#)
- [Zakłady uprawnione do wprowadzania produktów pochodzenia zwierzęcego na rynek krajowy](#)
- [Listy zakładów uprawnionych do wywozu \(eksportu\) produktów pochodzenia zwierzęcego na rynki państw trzecich](#)
- [Lista zakładów umożliwiających odbywanie stażu absolwenckiego oraz szkolenia lekarzy weterynarii i personelu pomocniczego](#)

[Badania kontrolne \(monitoring\)](#)

Informacje dodatkowe i dokumenty do pobrania

- [Działalność marginalna, lokalna i ograniczona](#)
- [Rolniczy handel detaliczny](#)
- [Sprzedaż bezpośrednia](#)
- [Wybrane wytyczne i instrukcje Głównego Lekarza Weterynarii](#)

Dziękuję.





Jedzenie
trzeba szanować

www.demotywatory.pl