

Temat: „Aktualne rozwiązania prawne i wymagania w zakresie prowadzenia działalności rolniczego handlu detalicznego”



CENTRUM DORADZTWA ROLNICZEGO W BRWINOWIE
Oddział w Radomiu

www.cdr.gov.pl

PODR Lubań 23.03.2023 rok

AUTOR: Barbara Sałata

Tel. 607296659

Krótki łańcuch dostaw żywności

Produkcja, przetwórstwo i dystrybucja żywności na rynkach lokalnych tworzą systemy, których ideą jest skrócenie dystansu między producentem żywności a konsumentem.



„Krótki łańcuch dostaw żywności” oznacza z reguły szybki transfer produktów od producenta do konsumenta końcowego, z wyeliminowaniem pośredników.



W Polsce rośnie zainteresowanie ze strony producentów rolnych możliwością sprzedaży wytworzonej przez nich w gospodarstwach żywności. Aktualny stan legislacyjny ułatwia im to w ramach różnych form, w tym rolniczego handlu detalicznego (RHD).



Konsumenci także, są zainteresowani lokalną żywnością, którą Identyfikują z elementami jakości, takimi jak smakowitość, świeżość, naturalność, identyfikowalność i bezpieczeństwo.

Obrót rynkowy żywnością

Łańcuch dostaw żywności łączy trzy istotne sektory gospodarki:

- rolnictwo,
 - przetwórstwo spożywcze oraz
 - dystrybucję.
-
- Pozycja rolnika - producenta surowców jest w tym łańcuchu najslabsza.



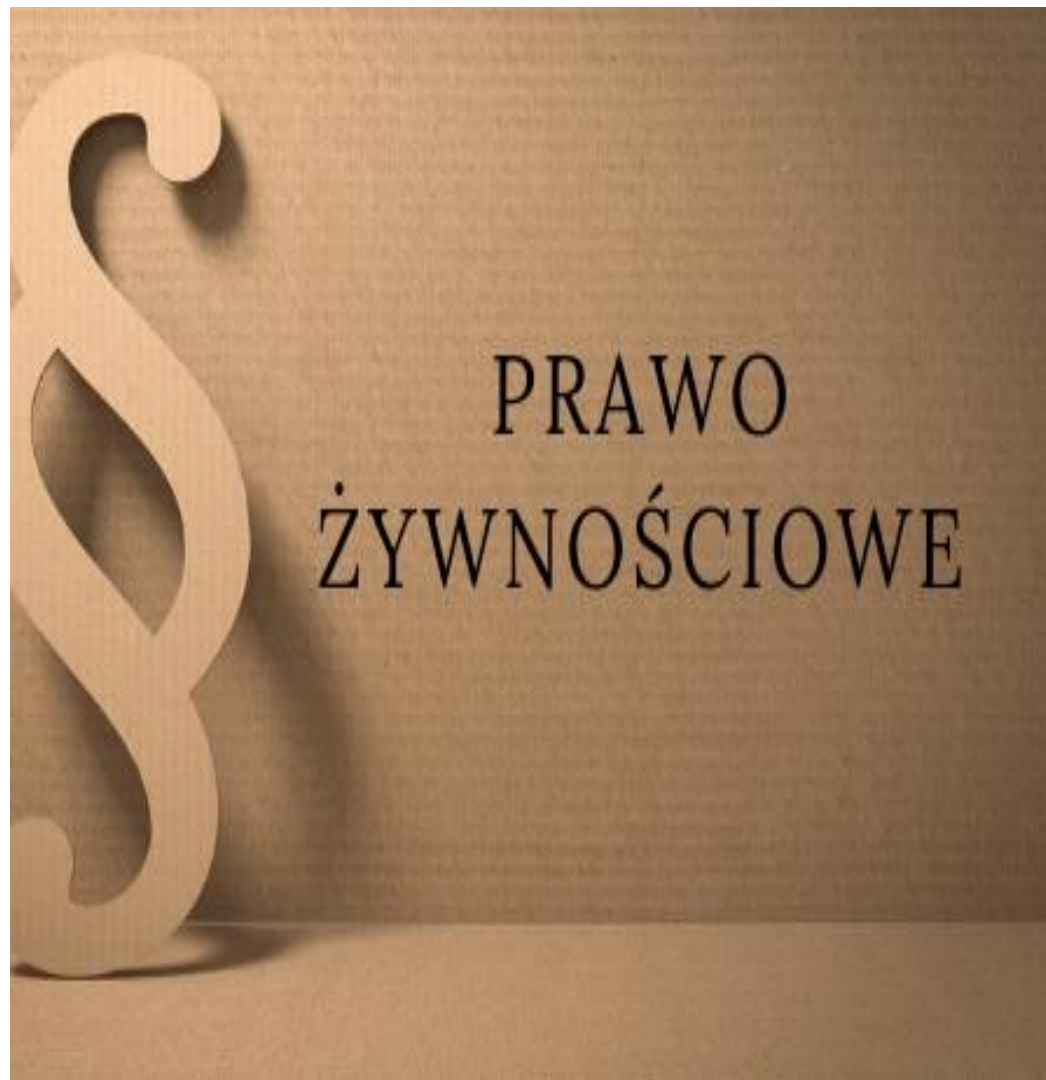
Obowiązek

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



Obowiązki podmiotów działających na rynku spożywczym – gwarantowanie bezpieczeństwa żywności

- Prowadzenie działalności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego, w tym:
 - -rozporządzenia (WE) nr 178/2002 ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
 - - rozporządzenia (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych
 - rozporządzenia (WE) nr 853/2004: konkretyzujące zasady higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.
 - - ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (wraz z aktami wykonawczymi)
 - ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2017 r., poz. 242, z późn. zm.) (wraz z aktami wykonawczymi)





Wyłączenia

Rozporządzenie: (WE) nr 852/2004 nie ma zastosowania m.in do :

- produkcji podstawowej **na własny domowy użytek;**
- domowego przygotowywania, przetwarzania lub składowania żywności **na własny domowy użytek;**

❖ **dostaw bezpośrednich**, dokonywanych przez producenta, **małych ilości surowców** do konsumenta końcowego lub do lokalnego zakładu handlu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego ale

Państwa członkowskie mają obowiązek ustanowić przepisy krajowe w tym zakresie

Wyłączenia



Rozporządzenie 853/2004 nie ma zastosowania do

- a) *produkcji podstawowej na własny domowy użytek;*
- b) *domowego przygotowywania, przetwarzania lub przechowywania żywności na własny domowy użytek;*
- c) *bezpośrednich dostaw*, dokonywanych przez producenta, małych ilości surowców do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego;
- d) *bezpośrednich dostaw*, dokonywanych przez producenta, małych ilości mięsa z drobiu lub zajęczaków poddanych ubojowi w gospodarstwie rolnym, do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego, bezpośrednio dostarczającego przedmiotowe mięso w formie mięsa świeżego konsumentowi końcowemu;
- e) *myśliwych, którzy dostarczają małe ilości zwierzyny łownej lub mięsa zwierząt łownych bezpośrednio do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego.*

Państwa członkowskie mają obowiązek ustanowić przepisy krajowe w tym zakresie, które mają zapewniać osiągnięcie celów niniejszego rozporządzenia.

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.



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

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.



Powyższa forma sprzedaży przeznaczona jest dla rolnika indywidualnego-producenta, wprowadzającego żywność do obrotu. Powiązane działalności produkcja domowa i agroturystyka.

Rolniczy handel detaliczny

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.

Rolniczy handel detaliczny



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 zakres terytorialny

Zbywanie żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego do zakładów prowadzących handel detaliczny

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

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.



Sprzedaż w RHD konsumentom końcowym

Sprzedaż konsumentom końcowym:

- w miejscu produkcji,
- na targowisku, placach handlowych
- z urządzeń dystrybucyjnych
- z urządzeń ruchomych i tymczasowych
- wysyłkowo, w tym przez Internet.

Bez ograniczeń terytorialnych na terenie kraju bez limitów ilościowych.



**Rolniczy
Handel Detaliczny**



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,
- przy jednoczesnym zachowaniu ogólnych zasad prawa żywnościowego i spełnieniu wymogów z zakresu bezpieczeństwa żywności dotyczących identyfikowalności.



Wymagania

Art. 44a. ust. 1. Produkcja i zbywanie żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego:

- mogą być dokonywane w ilościach dostosowanych do potrzeb konsumentów,
- nie mogą stanowić zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności i wpływać niekorzystnie na ochronę zdrowia publicznego
- podlegają nadzorowi organów odpowiednio Państwowej Inspekcji Sanitarnej albo Inspekcji Weterynaryjnej.



Wymagania

- Zbywanie żywności w działalności RHD 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:
- wyprodukowaną przez tego pośrednika w ramach rolniczego handlu detalicznego,
- 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.



- kary grzywny za brak umieszczenia w miejscu zbywania żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego oznaczenia lub podawanie w tym oznaczeniu informacji niepełnych lub nieprawidłowych.



Rolniczy handel detaliczny - nadzór



➤ nad właściwą jakością zdrowotną (bezpieczeństwem) produktów pochodzenia zwierzęcego i żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego



➤ nad właściwą jakością zdrowotną (bezpieczeństwem) żywności pochodzenia niezwierzęcego



➤ nad jakością handlową żywności znajdującej się w rolniczym handlu detalicznym

Rejestracja – inspekcja sanitarna

1. Podmiot prowadzący rolniczy handel detaliczny

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

Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Nr 106, poz. 730)

2. 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*).

3. Zaświadczenie PPIS o wpisie do rejestru

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

4. Ujęcie zakładu przez PPIS w rocznych planach kontroli

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny:

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

Jeśli podmiot będzie sprzedawać swoje produkty za pośrednictwem Internetu, należy:

- zgłosić to na wniosku,
- na stronie internetowej umieścić zapis, że działa w ramach RHD,
- w przypadku produktów nietrwałych mikrobiologicznie ważne są warunki transportu, i ryzyko z tym związane.

Procedura rejestracji PIW

Wniosek o wpis zakładu prowadzącego rolniczy handel detaliczny do rejestru PLW należy złożyć pisemnie w terminie na 30 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności do właściwego terytorialnie PLW



Informacje, które powinien zawierać wniosek oraz ewentualne dodatkowe dokumenty, które należy dołączyć do wniosku określa art. 21 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego, m.in.:

- imię, nazwisko/nazwa i adres wnioskodawcy
- numer identyfikacyjny w ewidencji gospodarstw rolnych, o ile wnioskodawca taki nr posiada,
- określenie rodzaju i zakresu działalności,
- określenie lokalizacji zakładu



nie jest wymagane sporządzanie projektu technologicznego ani kontrola na miejscu przed rejestracją zakładu



PLW wydaje decyzję administracyjną o wpisie zakładu do rejestru i nadaje weterynaryjny numer identyfikacyjny takiemu zakładowi

Zakład może rozpocząć działalność w zakresie rolniczego handlu detalicznego po uzyskaniu decyzji administracyjnej o wpisie do rejestru PLW i nadaniu zakładowi WNI



Rejestracja – inspekcja weterynaryjna

- **Wzór wniosku o wpis zakładu do rejestru powiatowego lekarza weterynarii w zakresie prowadzenia rolniczego handlu detalicznego (nie jest obowiązkowy, stosowanie dobrowolne) udostępniony na stronie internetowej Głównego Inspektoratu Weterynarii pod adresem www.wetgiw.gov.pl**



WNIOSEK

O WPIS ZAKŁADU PROWADZĄCEGO ROLNICZY HANDEL DETALICZNY PRODUKTAMI POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO I ŻYWNOSCIĄ ZŁOŻONĄ DO REJESTRU ZAKŁADÓW PROWADZONEGO PRZEZ POWIATOWEGO LEKARZA WETERYNARIII

(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. 2014 poz. 1577 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 obrotu³⁾:

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

Załączniki do wniosku³⁾

- ☐ Oświadczenie podmiotu potwierdzające utrzymywanie pszczół
- ☐ Kopia zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE udzielonego przez inne państwo członkowskie UE

.....
(podpis wnioskodawcy lub osoby reprezentującej wnioskodawcę)

Wyjaśnienia:

¹⁾ Wypełniają producenci rolni objęci ewidencją gospodarstw rolnych w rozumieniu przepisów o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności, którzy posiadają numer identyfikacyjny nadany przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa.

²⁾ Wpisać X tam gdzie to właściwe

³⁾ Wpisać X tam gdzie to właściwe. Jako załączniki do wniosku, zgodnie z art.22 ust.3 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. 2014 poz. 1577 z późn.zm.), należy dołączyć:

- Kopię zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE udzielonego przez inne państwo członkowskie Unii Europejskiej w przypadku, gdy wnioskodawca będący cudzoziemcem, w rozumieniu ustawy z dnia 12 grudnia 2013 r. o cudzoziemcach (Dz.U.poz. 1650 oraz z 2014 r. poz. 463 i 1004), zamierza prowadzić działalność gospodarczą na podstawie obowiązujących w tym zakresie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, albo
- oświadczenie podmiotu potwierdzające utrzymywanie pszczół, jeżeli wniosek jest składany przez podmiot niepodlegający obowiązkowi: wpisu do Krajowego Rejestru Sądowego, wpisu do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, uzyskania zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE udzielonego przez inne państwo członkowskie UE.

R H D

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

Wpis zakładu do rejestru nie podlega opłacie.

Natomiast brak rejestracji może skutkować nałożeniem kary pieniężnej
**- kara pieniężna w wysokości do 5000 zł, nie mniej niż 1000 zł po
ocenie szkodliwości czynu.**



Rolniczy handel detaliczny - limity

Zmiany

R O Z P O R ZĄ D Z E N I E

MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

z dnia 12 września 2022 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**

Weszły w życie 26.09.2022 roku



Rolniczy handel detaliczny - limity

Zmiany

- 1) maksymalne limity żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego odnoszą 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) zwiększenie maksymalnych limitów zbywania oleju oraz wstępnie przetworzonych lub przetworzonych produktów rybołówstwa;

Rolniczy handel detaliczny - limity

➤ Limity sprzedaży do placówek handlu detalicznego dotyczą żywności:

- nieprzetworzonej pochodzenia roślinnego i zwierzęcego,
- przetworzonej pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, „złożonej”.

Każdy podmiot zobowiązany jest do prowadzenia dokumentacji umożliwiającej określenie ilości zbywanej żywności do zakładów prowadzących handel detaliczny:

➤ zawiera ona:

- a) numer kolejnego wpisu,
- b) datę zbycia żywności,
- c) ilość i rodzaj zbytej żywności;

➤ odrębnie za każdy rok kalendarzowy,

➤ prowadzoną dokumentację przechowuje się przez dwa lata od końca roku kalendarzowego, za który została sporządzona.



Rolniczy handel detaliczny - limity

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

ZAŁĄCZNIK Nr 1

MAKSYMALNEJ ILOŚĆ SUROWCÓW POCHODZENIA NIEZWIERZĘCEGO (**jest ich 127 rodzaje**),

ZAŁĄCZNIK Nr 2

MAKSYMALNEJ ILOŚĆ ŻYWNOŚCI POCHODZENIA NIEZWIERZĘCEGO INNEJ NIŻ SUROWCE ORAZ ŻYWNOŚCI 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

L.p.	Nazwa surowców	Max ilość
1.	Mleko surowe lub mleko surowe i siara	52.000 l
2.	Surowa śmietana	10.400 l
3.	Jaja od drobiu	148.200 szt.
4.	Jaja od ptaków bezgrzebieniowych	800 szt.
5.	Produkty pszczele nieprzetworzone (miód, pyłek pszczeli, pierzga, mleczko pszczele)	do 5 rodzin – 150 kg
		do 40 rodzin – 1.200 kg
		do 80 rodzin – 2.400 kg
6.	Produkty rybołówstwa żywe lub uśmiercone	1.800 kg
7.	Żywe ślimaki lądowe	1.000 kg



Rolniczy handel detaliczny - limity

L.p.	Nazwa produktów	Max ilość
1.	Świeże mięso wołowe, wieprzowe, baranie, kozie, końskie, lub surowe wyroby mięsne, mięso mielone	2.300 kg
2.	Świeże mięso drobiowe lub zajęczaków, lub surowe wyroby mięsne, mięso mielone	2.100 kg
3.	Świeże mięso zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych, lub surowe wyroby mięsne, mięso mielone	1.100 kg
4.	Produkty mięsne	1.400 kg
5.	Wstępnie przetworzone lub przetworzone produkty rybołówstwa	1.400 kg
6.	Produkty mleczne lub produkty na bazie siary łącznie	2.600 kg
7.	Produkty jajeczne	1.300 kg
8.	Gotowe posiłki z produktów poch. zwierzęcego	1.400 kg

Zwiększe
nie do
3000 kg

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



W ramach RHD nie można produkować napojów alkoholowych !!!

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



Pieczywo 15 400 kilogram

Pieczywo cukiernicze, ciasta i ciastka 2 500 kilogram

Wyroby cukiernicze 700 kilogram



Rolniczy handel detaliczny - limity

Przyprawy 300 kilogram

Koncentraty spożywcze

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

Oleje 10 000litr

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

Żywność, gotowe posiłki zawierające środki spożywcze
pochodzenia niezwierzęcego i zwierzęcego 2400 kg



Formy organizacyjne prowadzenia działalności na obszarach wiejskich:



GOSPODARSTWO ROLNE

GOSPODARSTWO ROLNE



PRZEDSIĘBIORSTWO ROLNE



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 wina** w rozumieniu art. 2 pkt 23 ustawy z dnia 2 grudnia 2021 r. o wyrobach winiarskich (Dz. U. z 2022 r. poz. 24) będących rolnikami wyrabiającymi mniej niż 100 hektolitrów wina w roku winiarskim wyłącznie z winogron pochodzących z własnych upraw winorośli;
- **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 2020 r. poz. 1426, z późn. zm.2)**

Podatek dochodowy

Ustawa z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz.U.2022.0.2647) :

Działalność rolnicza

Art.2 ust.1pkt1ustawy o podatku dochodowym od osób fizycznych wskazuje, że **przepisów ustawy nie stosuje się do przychodów z działalności rolniczej, z wyjątkiem przychodów z działów specjalnych produkcji rolnej.**

Podatek dochodowy

W myśl art.2 ust.2 dla celów podatku dochodowego od osób fizycznych przez **działalność rolniczą** należy rozumieć działalność polegającą **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 co najmniej:

- 1) miesiąc - w przypadku roślin,
 - 2) 16 dni - w przypadku wysokointensywnego tuczu specjalizowanego gęsi lub kaczek,
 - 3) 6 tygodni - w przypadku pozostałego drobiu rzeźnego,
 - 4) 2 miesiące - w przypadku pozostałych zwierząt
- licząc od dnia nabycia.

Podatek dochodowy

Działami specjalnymi produkcji rolnej są:

uprawy w szklarniach i ogrzewanych tunelach foliowych, uprawy grzybów i ich grzybni, uprawy roślin "in vitro", fermowa hodowla i chów drobiu rzeźnego i nieśnego, wylęgarnie drobiu, hodowla i chów zwierząt futerkowych i laboratoryjnych, hodowla dżdżownic, hodowla entomofagów, hodowla jedwabników, prowadzenie pasiek oraz hodowla i chów innych zwierząt poza gospodarstwem rolnym.

Nie stanowią działów specjalnych produkcji rolnej uprawy, hodowla i chów zwierząt w rozmiarach nieprzekraczających wielkości określonych w załączniku nr 2 do ustawy.

Podatek dochodowy

Ilekcroć w ustawie jest mowa o gospodarstwie rolnym, oznacza to gospodarstwo rolne w rozumieniu przepisów ustawy o podatku rolnym.

Art. 2. [Pojęcie gospodarstwa rolnego i działalności rolniczej]

1. Za gospodarstwo rolne uważa się **obszar gruntów, o których mowa w art. 1, o łącznej powierzchni przekraczającej 1 ha lub 1 ha przeliczeniowy, stanowiących własność lub znajdujących się w posiadaniu osoby fizycznej, osoby prawnej albo jednostki organizacyjnej, w tym spółki, nieposiadającej osobowości prawnej.**
2. Za działalność rolniczą uważa się produkcję roślinną i zwierzęcą, w tym również produkcję materiału siewnego, szkółkarskiego, hodowlanego oraz reprodukcyjnego, produkcję warzywniczą, roślin ozdobnych, grzybów uprawnych, sadownictwa, hodowlę i produkcję materiału zarodowego zwierząt, ptactwa i owadów użytkowych, produkcję zwierzęcą typu przemysłowego fermowego oraz chów i hodowlę ryb.

Przetwórstwo nie jest objęte zwolnieniem z podatku dochodowego na podstawie ogólnego wyłączenia określonego w ustawie o PIT zawartego w art. 2 ust. 1 pkt 1.

Wyjątkiem jest zwolnienie przedmiotowe zakresu przetwórstwa na podstawie art. 21 ust.1pkt 71. – zwolnienia przedmiotowe

Artykuł ten zwalnia z podatku dochody ze sprzedaży produktów roślinnych i zwierzęcych pochodzących z własnych upraw lub hodowli, nie stanowiących działów specjalnych produkcji rolnej, przerobionych sposobem przemysłowym, jeżeli przerób polega na

- **kiszeniu produktów roślinnych lub**
 - **przetwórstwie mleka,**
 - **uboju zwierząt rzeźnych i**
 - **obróbce poubojowej, w tym również na rozbiorze, podziale i klasyfikacji mięsa.**
- **Pkt 72) dochody ze sprzedaży surowców roślin zielarskich i ziół dziko rosnących leśnych, jagód, owoców leśnych i grzybów leśnych (PKWiU ex 02.30.40.0) – ze zbioru dokonywanego osobiście albo z udziałem członków najbliższej rodziny;**

Produkty przetworzone w tym Rolniczy handel detaliczny

Inne źródła przychodów –
sprzedaż produktów wytworzonych we własnym
zakresie

Od 01.01.2016 r. do ustawy o podatku dochodowym 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.



Produkty przetworzone w tym Rolniczy handel detaliczny

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 jeżeli:

Produkty przetworzone w tym Rolniczy handel detaliczny

– pkt 2 otrzymuje brzmienie:

2) przetwarzanie produktów roślinnych i zwierzęcych i ich sprzedaż nie odbywa się przy zatrudnieniu osób na podstawie umów o pracę, umów zlecenia, umów o dzieło oraz innych umów o podobnym charakterze, z wyłączeniem uboju zwierząt rzeźnych i obróbki poubojowej tych zwierząt, w tym również rozbioru, podziału i klasyfikacji mięsa, przemiału zbóż, wytłoczenia oleju lub soku oraz sprzedaży podczas wystaw, festynów, targów i kiermaszy;” ~~przez rolnika prowadzącego działalność w ramach rolniczego handlu detalicznego.~~

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.

Kwestie dowodów regulują przepisy ustawy. – Ordynacja podatkowa, zgodnie z którymi m.in. jako dowód należy dopuścić wszystko, co może przyczynić się do wyjaśnienia sprawy, a nie jest sprzeczne z prawem.

Warunki prowadzenia sprzedaży:

Art. 20 ust. 1d

Za produkt roślinny pochodzący z własnej uprawy uważa się również mąkę, kaszę, płatki, otręby, oleje i soki wytworzone z surowców pochodzących w własnej uprawy.



Nie można do produkcji tych produktów używać surowców od innych producentów i korzystać z preferencji prawa podatkowego

Zwolnienie z podatku dochodowego

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”.

art. 21 w ust. 1 pkt 71a otrzymuje brzmienie:

„71a) przychody, o których mowa w art. 20 ust. 1c, tj. 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 **do kwoty 100 000 zł rocznie;**”.

• Art. 21 ust. 15a

Uzyskany w roku podatkowym przychód powyżej limitów, o których mowa w ust. 1 pkt 71a, podatnik może opodatkować ryczałtem od przychodów ewidencjonowanych na zasadach określonych w ustawie o zryczałtowanym podatku dochodowym.

Ryczałt

USTAWA z dnia 20 listopada 1998 r. o zryczałtowanym podatku dochodowym od niektórych przychodów osiągniętych przez osoby fizyczne

Dz.U.2022.0.2540

Art.6, ust. 1d. Opodatkowaniu ryczałtem od przychodów ewidencjonowanych podlegają również przychody, o których mowa w art.20 ust.1c ustawy o podatku dochodowym.

Ryczałt wynosi 2% ewidencjonowanych przychodów i obowiązuje przy przychodach przekraczających 100 000 zł i nie więcej niż równowartość w złotych 2 mln. euro.

Dokonanie stosownego oświadczenia do urzędu skarbowego.



- **najpóźniej do 20. dnia miesiąca** następującego po miesiącu, w którym uzyskasz pierwszy przychód w danym roku podatkowym, albo
- do końca roku podatkowego, jeżeli pierwszy taki przychód miał miejsce w grudniu.

Gospodarstwo z działalnością sprzedaży żywności - VAT

- Dostawy produktów rolnych pochodzących z własnej działalności rolniczej dokonywane przez rolnika ryczałtowego są zwolnione z podatku VAT, zgodnie z art. 43 ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz.U.2022.0.931).

Do 1 listopada 2019 r.

- Zwolnienie obejmuje produkty rolne – rozumie się przez to towary wymienione w załączniku nr 2 do ustawy oraz towary wytworzone z nich przez rolnika ryczałtowego z produktów pochodzących z jego własnej działalności rolniczej przy użyciu środków zwykle używanych w gospodarstwie rolnym, leśnym i rybackim;

Gospodarstwo z działalnością sprzedaży żywności - VAT

Wybór form opodatkowania VAT;

Produkty nieprzetworzone

- ✓ Rolnik ryczałtowy
- ✓ podatnik wg ogólnej zasady – dobrowolny wybór,

Produkty przetworzone

- ✓ podatnik wg ogólnej zasady. Mały podatnik VAT (1 200 000 euro)



Gospodarstwo z działalnością przetwórstwa żywności - VAT



USTAWA z dnia 9 sierpnia 2019 r. o zmianie ustawy o podatku od towarów i usług oraz niektórych innych ustaw

Zmiana definicji produktu rolnego

art. 2, pkt 20 otrzymuje brzmienie:

produkty rolne – rozumie się przez to towary pochodzące z własnej działalności rolniczej rolnika ryczałtowego oraz towary, o których mowa w *art. 20 ust. 1c i 1d ustawy z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1387, z późn. zm.)*;

Ustawa weszła w życie z dniem 1 listopada 2019 r.

DZIAŁALNOŚĆ ROLNICZA

- **ROLNIK RYCZAŁTOWY**

- **DOSTAWA BEZPOŚREDNIA**
- **SPRZEDAŻ BEZPOŚREDNIA**
- **MOL –MARGINALNA, OGRANICZONA, LOKALNA**
- **AGROTURYSTYKA**
- **RHD –ROLNICZY HANDEL DETALICZNY**

Faktura VAT RR - nabywca



- **ROLNIK VAT'OWIEC**

- DOSTAWA BEZPOŚREDNIA
- SPRZEDAŻ BEZPOŚREDNIA
- MOL –MARGINALNA, OGRANICZONA, LOKALNA
- AGROTURYSTYKA
- RHD –ROLNICZY HANDEL DETALICZNY

Faktura VAT - sprzedawca



Kasy rejestrujące

Rozporządzenie Ministra Finansów z dnia z dnia 22 grudnia 2021 r. w sprawie zwolnień z obowiązku prowadzenia ewidencji przy zastosowaniu kas rejestrujących (Dz.U.2021.2442).

- Obowiązek posiadania kasy fiskalnej ma każdy podatnik dokonujący sprzedaży na rzecz osób fizycznych nieprowadzących działalności gospodarczej oraz rolników ryczałtowych.
- Jeżeli rolnik jest czynnym podatnikiem VAT i dokonuje sprzedaży na rzecz osób prywatnych, wówczas ma obowiązek rejestrowania tej sprzedaży za pomocą kasy rejestrującej.

Kasy rejestrujące

Zwolnienie podmiotowe z kasy fiskalnej to zwolnienie ze względu na wysokość osiągniętych obrotów z tytułu sprzedaży na rzecz osób fizycznych nieprowadzących działalności gospodarczej oraz rolników ryczałtowych.

Wysokość limitu uprawniającego do zwolnienia w roku bieżącym wynosi 20 000 zł.

Ważne!

Osoby rozpoczynające sprzedaż na rzecz osób fizycznych nieprowadzących działalności gospodarczej oraz rolników ryczałtowych powinny obliczyć limit zwolnienia w proporcji do okresu dokonywania sprzedaży dla osób fizycznych w danym roku podatkowym.



Uruchamianie działalności produkcji i sprzedaży żywności

Uruchamianie działalności produkcji i sprzedaży żywności bezpośrednio z gospodarstwa konsumentowi końcowemu lub do zakładów handlu detalicznego, bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego oparte jest na obowiązujących przepisach prawa żywnościowego unijnego oraz prawa krajowego.



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.**

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



KLUCZOWE OBOWIĄZKI PRZEDSIĘBIORCÓW W ZAKRESIE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSTCI

To ogół warunków koniecznych, aby żywność wpływała korzystnie na zdrowie, rozwój i życie człowieka.

Bezpieczeństwo

Producenci nie powinni wprowadzać do obrotu szkodliwej żywności

Odpowiedzialność

Producenci są odpowiedzialni za bezpieczeństwo żywności, którą produkują, transportują, przechowują lub sprzedają

Możliwość śledzenia produktu

Producenci powinni mieć możliwość natychmiastowego ustalenia danych każdego dostawcy bądź odbiorcy

Wymagania higieniczne- przetwórstwo

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



Produkcja produktów żywnościowych w ramach, rolniczego handlu detalicznego oraz ich sprzedaż może odbywać się:

- ❖ **w odrębnym, specjalnie do tego celu wybudowanym budynku, lub**
- ❖ **w dostosowanym pomieszczeniu (gospodarczym lub 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).**



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.

Wymagania ogólne dostosowanych pomieszczeń oraz pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzenia na rynek:

- projekt i konstrukcja zapewnia utrzymywanie pomieszczeń w czystości, dobrym stanie i kondycji technicznej, tak aby było możliwe uniknięcie ryzyka zanieczyszczenia żywności,
- w szczególności przez zwierzęta i szkodniki,
- dostęp do urządzeń, aby utrzymać właściwą higienę personelu (sprzęt do higienicznego mycia i suszenia rąk, urządzenia sanitarne i przebieralnie),
- powierzchnie pozostające w kontakcie z żywnością muszą być w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji; wymaga to stosowania gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję i nietoksycznych materiałów,
- zapewnić warunki do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji narzędzi do pracy i sprzętu;
- zapewnić odpowiednią ilość gorącej lub zimnej wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi;
- zapewnić odpowiednie warunki dla higienicznego składowania i usuwania niebezpiecznych lub niejadalnych substancji i odpadów (zarówno płynnych, jak i stałych);
- zapewnić odpowiednie warunki dla utrzymania i monitorowania właściwych warunków temperaturowych żywności;
- Przechowywanie żywności powinno zapewnić zachowanie łańcucha chłodniczego, jeśli to wymagane.

Warunki domowe – najistotniejsze zagrożenia

Przyczyny zanieczyszczenia środków spożywczych:

- **Typowe czynności domowe**
- **Niewłaściwa higiena**
- **Obecność niepożądanych osób, zwierząt lub szkodników w obszarach produkcyjnych**
- **Zbyt mała powierzchnia produkcyjna do wielkości produkcji**
- **Zbiór, przetwórstwo i/lub obróbka żywności przez osoby chore na choroby zakaźne lub manifestujące takie objawy**
- **Przewijanie/karmienie dzieci w obrębie powierzchni produkcyjnych**
- **Niewłaściwe stosowanie środków chemicznych**



Wymagania ogólne dostosowanych pomieszczeń oraz pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzenia na rynek:

Obszary kontroli:

- kontrola dostaw,
- czyszczenie urządzeń oraz sprzętu (dotyczy to również dezynfekcji) a także urządzeń sanitarnych oraz zaplecza produkcyjnego,
- czyszczenie obszaru produkcji, magazynowania, przechowywania,
- higiena procesu produkcji, w tym rozdzielnie czynności w celu zabezpieczenia przed przeniesieniem zanieczyszczania na żywność,
- higiena osobista i stan zdrowia osób produkujących żywność,
- jakość stosowanej wody,
- kontrola i zabezpieczenie przed szkodnikami,
- postępowanie z odpadami żywnościowymi,
- przechowywanie, dystrybucja i transport.



Wymagania ogólne dostosowanych pomieszczeń oraz pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzenia na rynek:

Dokumentacja – proporcjonalna do charakteru i rozmiaru produkcji, np.:

- plan i zapisy dot. sprzątania i dezynfekcji,
- receptury,
- karty/ zapisy dot. kontroli przebiegu procesu produkcyjnego w zależności od jego specyfiki,
- szkolenia personelu,
- orzeczenia lekarskie,
- ilości surowca z własnych upraw **oraz ewidencja produktów zakupionych**, wykorzystanych w produkcji danej partii produktu końcowego.

Planując prowadzenie produkcji żywności w kuchni domowej w celu sprzedaży należy zapewnić możliwości oddzielenia planowanych czynności produkcyjnych od codziennego przebiegu życia rodzinnego.



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.

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

UŁATWIENIA



**„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

- **Produkcja żywności w domu musi odbywać się na podstawie obowiązujących przepisów prawa żywnościowego.**



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**



Sposoby zapobiegania nieprawidłowościom związanym z warunkami domowymi

Miejsca, w których żywność jest przygotowywana lub produkowana

- ✓ Nie są wykorzystywane jako powierzchnie sypialniane dla osób lub zwierząt
- ✓ Nie mają do nich wstępu zwierzęta
- ✓ Zostały należycie oczyszczone przez rozpoczęciem przygotowywania lub produkcji żywności
- ✓ Nie są w czasie produkcji żywności wykorzystywane do typowych czynności domowych

Sprzęt oraz powierzchnie mające kontakt z żywnością

- ✓ Należy oczyścić i zdezynfekować przed ich zastosowaniem (zwłaszcza te które mają kontakt z żywnością gotowaną lub gotową do spożycia)
- ✓ Do czyszczenia i osuszania wolno stosować wyłącznie czyste ręczniki materiałowe i ręczniki papierowe

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

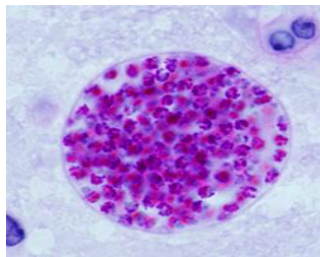
Wymagania załącznika II do Rozporządzenia WE 852/2004.

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 żywnościovymi,
- 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



Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dla środków spożywczych.

Rozporządzenie WE nr 1441/2007 z 5 grudnia 2007 roku zmieniające rozporządzenie nr 2073/2005



- Żywność produkowana i wprowadzana do obrotu rynkowego objęta jest monitoringiem w zakresie obecności substancji niedozwolonych, pozostałości chemicznych, biologicznych produktów leczniczych i skażeń promieniotwórczych.



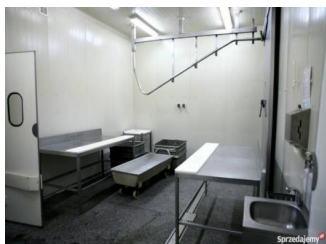
- Ustalana ze służbami nadzorującymi indywidualnie w zależności od specyfiki działalności podmiotu.

Bezpieczeństwo mikrobiologiczne żywności

Podmioty prowadzące produkcję żywności w zakładach o małej zdolności produkcyjnej posiadają:

- obowiązek prowadzenia badań laboratoryjnych żywności w zakresie oceny jakości zdrowotnej, mikrobiologicznej i przechowalniczej.
- częstotliwość badań determinuje skala produkcji oraz analiza ryzyka ustalana ze służbami nadzorującymi, indywidualnie w zależności od specyfiki działalności podmiotu,
- producenci żywności zgodnie z obowiązującymi w UE przepisami muszą ponosić koszty badań mikrobiologicznych
- producenci żywności decydują o częstotliwości przeprowadzania badań pod warunkiem, że nie stworzy to zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności”.

Obowiązki podmiotów działających w działalności RHD



- *Brak konieczności sporządzania projektu technologicznego przez podmioty zamierzające prowadzić działalność w zakresie rolniczego handlu detalicznego produktami pochodzenia zwierzęcego lub żywnością złożoną.*

Zmiana w art. 3 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego

Art. 3. Postępowania w sprawie zatwierdzenia:

1) projektu technologicznego zakładu, w którym ma być prowadzona działalność:

- *Od 2019 roku z obowiązku sporządzania projektu technologicznego i zatwierdzenia przez lekarza weterynarii zostały zwolnione podmioty rozpoczynające prowadzenie działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej i sprzedaży bezpośredniej.*

PRZETWÓRSTWO LOKALNE W PRAKTYCE

Prace przygotowawcze i realizacja inwestycji

1. Założenia produkcyjne

W nowobudowanym obiekcie ilość i wielkość pomieszczeń determinują planowany rodzaj, technologie, zakres produkcji oraz zakładana zdolność produkcyjna zakładu

Odwrotna sytuacja ma miejsce w adaptowanym obiekcie, gdzie założenia te trzeba dopasować do istniejącej powierzchni zabudowy i układu pomieszczeń.

2. Projekt koncepcyjny zakładu

Zagadnieniem centralnym w projektowaniu zakładu (...) jest technologia.”

„(...) budynek jest traktowany jako konieczna obudowa dla maszyn, ludzi i strumieni materiałowych uczestniczących w procesie produkcji.”

PRZETWÓRSTWO LOKALNE W PRAKTYCE

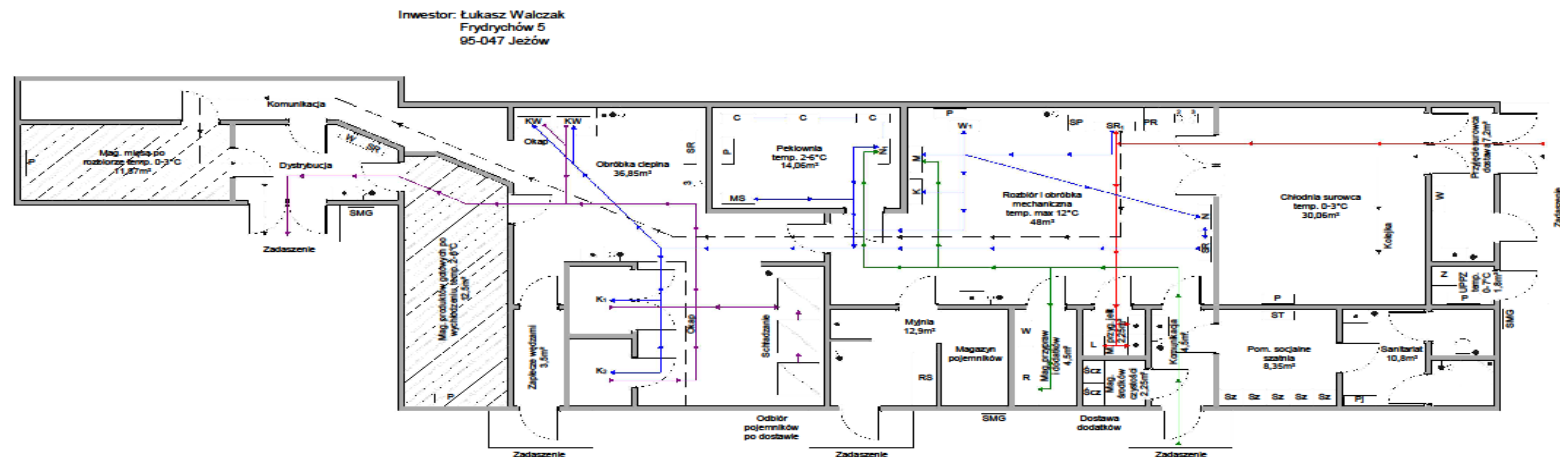
3. Projekt technologiczny zakładu

Projekt koncepcyjny zawiera rzuty kondygnacji zakładu (ilość, układ i wielkość pomieszczeń), szerokości i rodzaj drzwi, wyposażenie – maszyny i urządzenia, drogi surowca i produktu itp.

4. Projekt budowlany

Projekt budowlany opracowuje się (jeśli jest taka konieczność) na podstawie projektu technologicznego.

5. Budowa, adaptacja, odbiór obiektu



Skala 1:100

Legenda

1. Rzuty poziome kondygnacji zakładu z zaznaczeniem poszczególnych pomieszczeń i ich funkcji, miejsc, w których odbywają się poszczególne etapy produkcji oraz wyposażenia pomieszczeń produkcyjnych z wydzieleniem stref o różnym stopniu ryzyka mikrobiologicznego, z uwzględnieniem punktów poboru wody oraz z zaznaczeniem dróg przemieszczania produkowanej żywności od przyjęcia surowca do wysyłki produktów gotowych.

- strefa wysokiego ryzyka
- strefa niskiego ryzyka

- ## 2. Utklad drög

- surowce pochodzenia zwierzęcego
- surowce i dodatki technologiczne
- półprodukty
- produkty gotowe
- elementy mięsa po rozbiórce / mięso kulturalne
- pojemniki na odpady
- umywalka
- przyłącze wody
- przyłącze ciepłej i zimnej wody
- wózek wędzarniczy

3. SMO - stacja monitoringu gęstości i
W - waga
PJ - pomiar na oddziel brudną
S - szalki na oddziel pracowników
R - regał
Ms - miska
N - nadziewarka
N₁ - naszyjnik/lewant
SR - stół roboczy
SR₁ - stół roboczy
SP - sterylizator do piły roboczej
P - parownik
ST - stół
ST - regał na sprzęt
Ścz - środki czystości
Z - zamrażarka
L - lodówka
W₁ - wózek
M - mieszalnia
K - kuter
KW - kocioł wężowy
K - komora wędzarnicza
K - komora ATMOG
C - cymbał
PR - piła robocza

PRZETWÓRSTWO LOKALNE W PRAKTYCE

✓ Ile pomieszczeń potrzeba w zakładzie?

Wyposażenie, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń żywnościowych zapewni odpowiednią przestrzeń roboczą, bezpieczną i sprawną obsługę maszyn i urządzeń.

✓ Żywność musi być chroniona przed zanieczyszczeniem, które może spowodować, iż stanie się niezdatna do spożycia przez ludzi lub szkodliwa dla zdrowia.

- Czy w tym samym pomieszczeniu można prowadzić rozbiór i produkcję?
- Co to jest „krzyżowanie dróg”?

✓ Surowce, składniki, półprodukty i wyroby gotowe, które mogłyby sprzyjać wzrostowi chorobotwórczych mikroorganizmów lub tworzeniu się toksyn, muszą być przechowywane w temperaturach, które nie powodowałyby ryzyka dla zdrowia. Istotne jest utrzymanie łańcucha chłodniczego – chłodzenie, mrożenie.

- Czy to znaczy, że musi być chłodnia dla surowca i produktu gotowego?

PRZETWÓRSTWO LOKALNE W PRAKTYCE

- ✓ Musi być dostępna odpowiednia liczba umywalek, właściwie usytuowanych i przeznaczonych do mycia rąk.
 - **to znaczy ile?**
- ✓ W miarę potrzeby, muszą być zapewnione odpowiednie warunki do przebierania się przez personel.
 - **czy w szatni musi być prysznic?**
- ✓ Należy zapewnić odpowiednią ilość ubikacji posiadających wentylację.
 - **to znaczy ile?**
- ✓ Powierzchnie podłóg i ścian muszą być łatwe do czyszczenia, oraz w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania nieprzepuszczalnych, zmywalnych oraz nietoksycznych materiałów.
 - **jakich?**

PRZETWÓRSTWO LOKALNE W PRAKTYCE

- ✓ W miarę potrzeby, muszą być stosowane odpowiednie urządzenia do czyszczenia oraz dezynfekcji narzędzi roboczych oraz wyposażenia.
 - **Jakie rozwiązania dopuszczone i akceptowane?**
- ✓ Gdzie sytuacja tego wymaga, podłogi muszą zapewniać odpowiednie odwadnianie podłogowe.
 - **Czy tylko do celów produkcyjnych, czy także do celów porządkowych?**
- ✓ Wyposażenie pomieszczeń musi być dostosowane do rodzaju i wielkości produkcji.
 - **Jakie urządzenia będą potrzebne, o jakich parametrach?**
 - **Czy planujemy wzrost produkcji i rozwój zakładu?**
- ✓ Produkcja i sprzedaż w działalnościach RHD jest ograniczona ilościowo.
 - **Która inwestycja jest będzie opłacalna?**

PRZETWÓRSTWO LOKALNE W PRAKTYCE

Prawo żywnościowe jest ogólne – to dobrze, czy źle?

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?

Produkty regionalne i tradycyjne - odstępstwa

Zakłady produkujące **żywność tradycyjną** pochodzenia zwierzęcego mogą skorzystać z odstępstw od niektórych wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu nr 852/2004 powiatowy lekarz weterynarii, zgodnie z w art. 69 ust. 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (Dz. U. 2010, Nr 136,, poz. 914, z późn. zm.) może wydać decyzję przyznającą indywidualne odstępstwa od wymagań higienicznych określonych w załączniku II rozdziale II pkt 1 i rozdziale V pkt 1 rozporządzenia nr 852/2004.

W ramach przyznanych odstępstw można zrezygnować z wymogów dotyczących zapewnienia aby ściany, powierzchnie były skonstruowane z materiałów gładkich, nieprzepuszczalnych, niepochłaniających lub odpornych na korozję.

Zastosowanie ww. odstępstw w praktyce oznacza m.in. umożliwienie zastosowania w danym zakładzie i wykorzystywania w procesie produkcji tradycyjnych drewnianych pieców wędzarniczych.

O odstępstwa od wymogów podmiot powinien wystąpić do Powiatowego Lekarza Weterynarii w celu uzyskania zgody na odstępstwo w danym zakresie.

Produkty regionalne i tradycyjne - odstępstwa

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 7 lipca 2010 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów mlecznych o tradycyjnym charakterze (Dz. U. Nr 135, poz. 1024).

Obwieszczenie **Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi** z dnia 6 marca 2015 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie ogólnych odstępstw od wymagań higienicznych w zakładach produkujących żywność tradycyjną pochodzenia zwierzęcego. (Dz.U 2015, poz. 394)



Produkty regionalne i tradycyjne - odstępstwa

Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 18 lutego 2009r. w sprawie ogólnych odstępstw od wymagań higienicznych w zakładach produkujących żywność tradycyjną niezwierzęcego pochodzenia (Dz. U. Nr 37, poz.294). Odstępstwa, stosownie do w/w rozporządzenia mogą zostać przyznane zakładom w zakresie:

- pomieszczeń, w których produkty są poddane działaniu otoczenia koniecznego w pewnym stopniu dla wytworzenia ich cech. Pomieszczenia mogą w szczególności posiadać ściany, sufity i drzwi, które nie są gładkie, nieprzepuszczalne, niepochłaniające lub odporne na korozję, oraz naturalne geologiczne ściany, sufity i podłogi;
- rodzaju materiałów, z których wykonane są przyrządy i sprzęt wykorzystywany do przygotowywania oraz pakowania zbiorczego i jednostkowego tych produktów;
- rodzaju środków wykorzystywanych do czyszczenia i dezynfekcji pomieszczeń w szczególności środki te mają być dostosowane dodanej działalności w celu uwzględnienia charakterystycznej flory znajdującej się w otoczeniu tych pomieszczeń.



Odstępstwa indywidualne od wymagań higienicznych przyznawane są przez właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego.

Wniosek do Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego

Możliwości odstępstw

- ❖ braku oświetlenia naturalnego na stanowisku pracy
- ❖ zaniżenia wysokości pomieszczenia gdzie znajdują się stanowiska pracy do nie mniejszej niż 2,50 m
- ❖ usytuowanie poziomu podłogi pomieszczenia usługowego i produkcyjnego poniżej poziomu terenu przyległego do budynku
- ❖ usytuowania poziomu podłogi pomieszczeń pracy stałej, w garażu, w suterenie.

Przepisy prawne

Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12.IV.2002 r. w sprawie warunków technicznych , jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. 2002 Nr 75 poz. 690 z późn.zm.)

Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 roku w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz.U.2003.169poz.1650 z późn.zm.)

Realizacja inwestycji

Zakłady prowadzące przetwórstwo produktów pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego przed uzyskaniem pozwolenia na budowę zakładu lub przed rozpoczęciem dostosowania istniejących budynków, pomieszczeń, objęte są również obowiązkiem spełnienia wymagań w zakresie prawa

U S T AWA z dnia 27 marca 2003 r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym, Dz. U. z 2020 r. poz. 293, z póź. Zm.

Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 10 września 2019 roku w sprawie przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko (Dz. U. z 2019 r. poz. 1839). Weszło w życie 11 października 2019 roku.

U S T AWA z dnia 7 lipca 1994 r. Prawo budowlane, Dz. U. z 2020 r. poz. 1333

Uzgodnienia

**Uzgodnienie lokalizacji obiektu produkcyjnego
Czy posiadamy prawo do dysponowania nieruchomością**



Urząd Miasta / Urząd Gminy

**Plan zagospodarowania
przestrzennego- wypis i wyrys z
planu**

**Brak planu zagospodarowania
przestrzennego – decyzja o
warunkach zabudowy
lub lokalizacji inwestycji**

Decyzja środowiskowa – jeżeli podlega(wójt, burmistrz)

Decyzja o środowiskowych uwarunkowaniach dla przedsięwzięcia

ROZPORZĄDZENIE RADY MINISTRÓW z dnia 10 września 2019r. w sprawie przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko .

§3. 1. Do przedsięwzięć mogących **potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko** zalicza się następujące rodzaje przedsięwzięć:

- instalacje do produkcji i przetwórstwa tłuszczów roślinnych lub zwierzęcych
- instalacje do przetwórstwa owoców, warzyw, ryb lub produktów pochodzenia zwierzęcego, z wyłączeniem tłuszczów zwierzęcych, o zdolności produkcyjnej nie mniejszej niż 50 t na rok;
- instalacje do produkcji mleka lub wyrobów mleczarskich o zdolności produkcyjnej nie mniejszej niż 50 t na rok;
- instalacje do uboju zwierząt;

Po przekroczeniu zdolności produkcyjnej 50 ton na rok w przypadku przetwórstwa określonych produktów żywnościowych należy opracować stosowną dokumentację oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko.

Uzgodnienia

W przypadku nowego obiektu:

Pozwolenie na budowę – Starostwo Powiatowe

- ✓ Oświadczenie o prawie do dysponowania nieruchomością
- ✓ Decyzja Gminy o warunkach zabudowy, lub plan lokalizacji zaakceptowany przez Gminę
- ✓ Projekt budowlany z uzgodnieniami odpowiednich rzeczoznawców,
- ✓ Wypis z rejestru gruntów dla działki swojej i sąsiednich
- ✓ Warunki techniczne dostawy mediów

Zgłoszenie lub pozwolenie w przypadku adaptacji, przebudowy, remontu

Zgłoszenie robót budowlanych nie wymagających pozwolenia na budowę

- ✓ Pozwolenie - Wydziału Budownictwa i Architektury na zmianę sposobu użytkowania.
- ✓ Pozwolenie - Wydziału Budownictwa i Architektury na przebudowę, (jeżeli narusza się strukturę budynku, dołączyć wszystkie projekty).
- ✓ Projekt budowlany z uzgodnieniami.

Zgłoszenie zmiany sposobu użytkowania obiektu

Realizacja inwestycji

- Należy wykonać budowę/adaptację pomieszczeń zgodnie z projektem budowlanym posiadającym uzgodnienie pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych i przepisami prawnymi.
- Oświadczenie kierownika nadzoru budowy lub firmy budowlanej, decyzja z urzędu gminy/dzielnicy o braku sprzeciwu , co do dopuszczenia do użytkowania zakładu
- **Odbiór obiektu zgodnie z wymogami prawa budowlanego**
- **Wniosek o rejestrację zakładu do Powiatowego Lekarza Weterynarii lub Powiatowego Inspektora Sanitarnego**



Jakość handlowa

To cechy artykułu rolno-spożywczego dotyczące jego właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych w zakresie technologii produkcji, wielkości lub masy oraz wymagania wynikające ze sposobu produkcji, opakowania, prezentacji, oznakowania, nieobjęte wymaganiami sanitarnymi, weterynaryjnymi lub fitosanitarnymi.



Jakość handlowa



Zgodnie z nowym brzmieniem art. 12 ustawy z 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych ten kto prowadzi działalność w zakresie:

produkcji,
składowania,
konfekcjonowania i obrotu artykułami rolno-spożywczymi zobowiązany jest zgłosić tego rodzaju działalność do wojewódzkiego inspektora jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, właściwego ze względu na miejsce zamieszkania (w przypadku osób fizycznych) lub siedzibę zgłaszającego.

Wyjątkiem jest RHD, w którym nadzór nad jakością powierzony został IJHARS bez obowiązku zgłoszenia działalności

Znakowanie

Podmioty działające na rynku spożywczym zapewniają na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji !!! zgodność tej żywności z wymogami prawa żywnościowego

ŻADEN Z PODMIOTÓW DZIAŁAJĄCYCH NA RYNKU SPOŻYWCZYM
NIE JEST ZWOLNIONY Z ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA PRZEKAZYWANIE INFORMACJI
NA TEMAT ŻYWNOSTCI

Jednym z podstawowych wymagań jest odpowiednie oznakowanie żywności
wprowadzanej do obrotu.



**RÓWNIEŻ podmiot prowadzący rolniczy handel
detaliczny !!!!**



Znakowanie

Wymagania w zakresie znakowania wynikają z przepisów o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych

Żywność opakowana sprzedawana musi być oznakowana zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Wymagania określone rozporządzeniem obowiązują wprost w stosunku do wszystkich grup producentów dostarczających wyroby konsumentom i nie przewiduje się w tym zakresie wyłączeń dla działalności rolniczego handlu detalicznego.

Alternatywny jest tylko obowiązek znakowania wartością odżywczą w rolniczym handlu detalicznym.

Wartość odżywcza w 100 g produktu	
Wartość energetyczna	821 kJ / 197 kcal
Tłuszcz	12,0 g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	5,0 g
Węglowodany	0,2 g
W tym cukry	0,2 g
Białko	22,0 g
Sól	1,7 g

Producenci lokalni- bezpieczeństwo żywności

Krajowe przepisy dla małych producentów żywności, opracowane na podstawie „pakietu higienicznego” Unii Europejskiej, pozwalają obniżyć wymagania dla mikro przedsiębiorców, przy zachowaniu standardów gwarantujących bezpieczeństwo produkowanej żywności.



Obowiązkiem lokalnego przedsiębiorcy jest wdrożenie Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP.



Łącznie stanowią one system zarządzania bezpieczeństwem żywności, który opiera się o działania związane z samokontrolą zapobieganiem i gotowością (podjęcia działań) w przypadku wystąpienia zagrożenia.

Systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności

Dobra Praktyka Higieniczna –GHP

(ang. Good Hygienic Practice)



Dobra Praktyka Produkcyjna –GMP

(ang. Good Manufacturing Practice)



To dwa podstawowe systemy mające na celu utrzymanie odpowiedniej kontroli higieny środowiska pracy i procesów technologicznych jakie zachodzą w firmie branży żywnościowej.

Zasady GMP i GHP powinny zostać indywidualnie dopasowane do konkretnego zakładu. Wdrażanie Dobrych Praktyk według jakiegoś szablonu, może doprowadzić do sytuacji, kiedy to wdrożenie w życie przyjętych zasad GMP i GHP w zakładzie będzie niemożliwe.

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.

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



HACCP W MAŁYCH ZAKŁADACH

Codex Alimentarius - „Zalecany Międzynarodowy Kodeks Dobrej Praktyki – Ogólne Zasady Higieny Żywności” podkreśla, że, w odniesieniu do małych przedsiębiorstw przy wdrażaniu systemu HACCP zaleca m.in. skoncentrowanie się przede wszystkim na następujących działaniach:

- **Zidentyfikować wszystkie elementy procesu technologicznego**, które są istotne dla bezpieczeństwa żywności oraz wszystkie potencjalne zagrożenia;
- **Wdrożyć i realizować skuteczne procedury kontroli zagrożeń**;
- **Monitorować istotne parametry procesów** i zapewnić ich prawidłowość;
- **Dokonywać przeglądu procedur kontroli** okresowo i za każdym razem kiedy zmiane ulegają istotne elementy procesu.

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.**

Zawiadomienie Komisji Europejskiej w sprawie wytycznych dotyczących wdrażania systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności obejmujących programy warunków wstępnych i procedur opartych na zasadach HACCP, uwzględniających ułatwienia/elastyczność w zakresie wdrażania w niektórych przedsiębiorstwach spożywczych (2016/C 278/01).

PROWADZENIE DOKUMENTACJI W MAŁYCH ZAKŁADACH

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

- 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 ora podejmowanych działań korygujących w przypadkach odchyleń od przyjętych ustaleń.



ZALECENIA PRZY WDRAŻANIU SYSTEMU HACCP



HACCP jest specyficznym systemem, którego nie można kupić ani ściągnąć.

- **Przedsiębiorca powinien to zrobić samodzielnie lub, w razie gdy to niezbędne, z pomocą dobrych konsultantów, gdyż tylko on zna realia funkcjonowania swojego przedsiębiorstwa.**
- **Nie można całkowicie zlecić opracowania dokumentacji osobie z zewnątrz.**

Rolnik- producent żywności

- Sprzedaż bezpośrednia nie jest łatwa !
- Producent żywności jest jednocześnie dystrybutorem, sprzedawcą oraz menadżerem ds. relacji z klientem.
- Taka rola wymaga wsparcia doradczego i szkoleń.



Badania przeprowadzone przez CDR Oddział Radom wspólnie z ekspertami ze Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie 2020 rok

Informacje dotyczące możliwości prowadzenia produkcji żywności w małej skali i jej sprzedaży bezpośrednio z gospodarstwa oraz wymagań dotyczących dostosowania produkcji i kanałów dystrybucji żywności do oczekiwań i zmian w postawach i zachowaniach konsumentów.

Najbardziej pożądanym z perspektywy producentów kierunkiem rozwoju sprzedaży są:

- sklepy w gospodarstwach,
- lokalne targowiska i bazary oraz
- dostarczanie konsumentom paczek z produktami w ramach systemu abonamentów.

- Producenci działający w krótkich łańcuchach dostaw podejmują próby wspólnego organizowania sprzedaży i promocji.



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

----- **Dziękuję za uwagę** -----