

Aktualne wymagania weterynaryjne w rolniczym handlu detalicznym i podstawy zagrożeń żywności

Katarzyna Balawender

Wojewódzki Inspektorat Weterynarii
w Gdańsku

21.03.2024r.

Inspekcja Weterynaryjna



- Żywność pochodzenia zwierzęcego np. jaja, mleko, 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

Produkcja pierwotna- hodowla zwierząt/łowiectwo

**Potrzeby własne/
użytek własny**

Sprzedaż bezpośrednia

Rolniczy Handel Detaliczny

**Działalność marginalna,
lokalna i ograniczona**

Zakład zatwierdzony

Krótkie łańcuchy dostaw

**Sprzedaż
bezpośrednia**



RHD



MLO

Surowiec: mleko, miód, jaja,
mięso...

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

Podstawowe akty prawa żywnościowego

- 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 prawa krajowego

- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi 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 (Dz.U. z 2022 r. poz. 1971)
- Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z 25 sierpnia 2006r. (Dz.U. z 2023 r. poz. 1448 t.j.).
- 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);

Powiatowy Lekarz Weterynarii – organ kontroli urzędowej producentów żywności pochodzenia zwierzęcego

WNIOSEK (30 DNI)

POWIATOWY
LEKARZ
WETERYNARII

DECYZJA:
- wpis do rejestru
- nadanie WNI

KONTROLA

OPŁATA SKARBOWA
ZA DECYJĘ ORGANU

RHD – działalność
podlegająca
wpisowi do rejestru
podmiotów
nadzorowanych.

.....dn.....
(miejscowość) (data)

(nr tel kontaktowego, adres mailowy)

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)

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. z 2017 r., poz. 242 z późn.zm.):

(imię, nazwisko naczelnego 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:

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 pszczele, 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 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>Helixpomatia</i> , <i>Cornuaspersumaspersum</i> , <i>Cornuaspersummaxima</i> , <i>Helixlucorum</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 zajęczaków, lub produkowane z tego mięsa surowe wyroby mięsne lub mięso mielone
☐	Pieczyczo cukiernicze, ciasta, ciastka ¹⁾	☐	Wyroby cukiernicze ¹⁾
☐	Gotowe posiłki (potrawy) niemięsne ¹⁾		

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 (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...

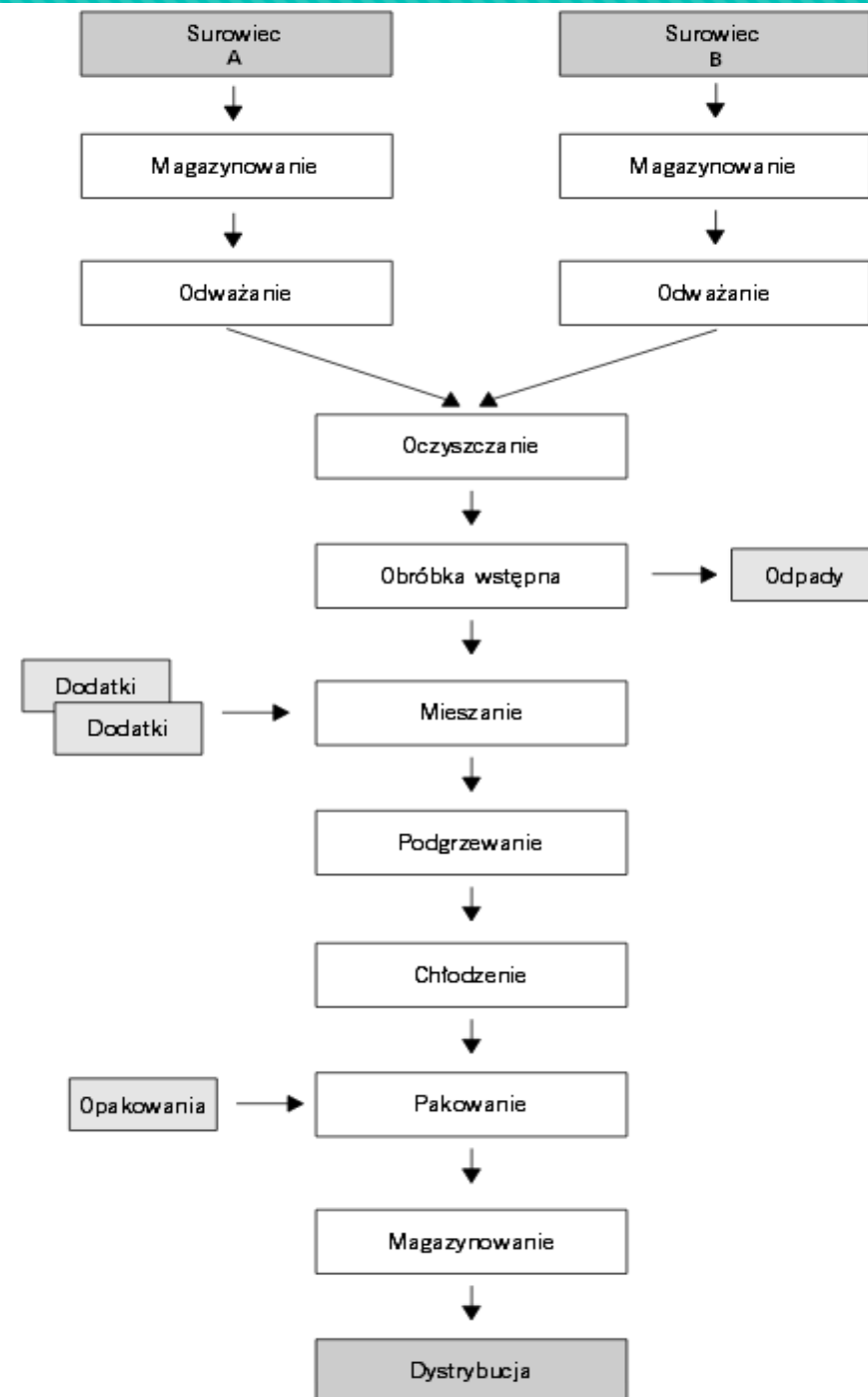
Uproszczony HACCP

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:

ZAGROŻENIA ŻYWNOŚCI:

a) biologiczne:

Bakterie:

- Salmonella sp. (S. Enteritidis, S. Typhimurium)
- Listeria monocytogenes,
- E. coli STEC,
- Clostridium botulinum

Wirusy: WZW, Norowirusy

Pasożyty: włośnica.

Zasady HACCP (7) / Instrukcje Higieniczne

1. ETAP- Analiza zagrożeń:

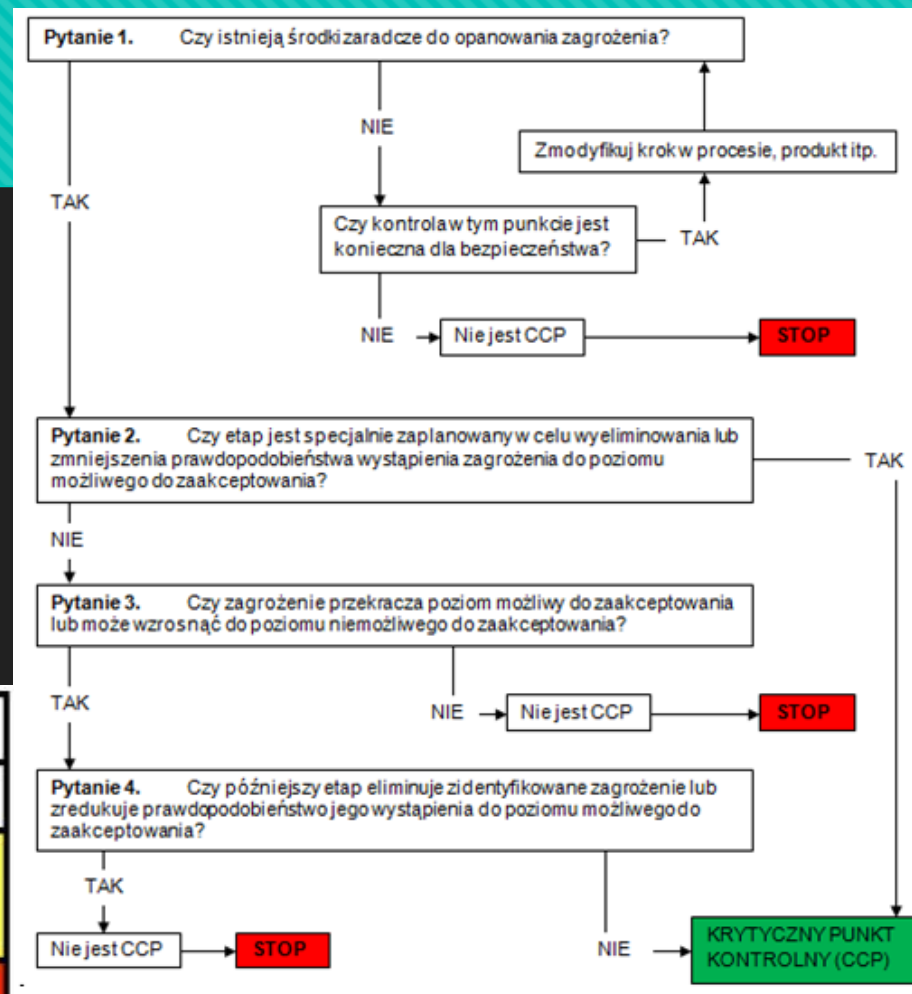
Zagrożenia żywności:

- chemiczne:
 - pozostałości leków, substancji niedozwolonych,
 - pozostałości środków myjących,
 - niewłaściwe użycie dodatków do żywności...,
- fizyczne: ciała obce (szkło, folia, ziemia),
- alergen.

Uproszczony HACCP

IDENTYFIKACJA ZAGROZEŃ			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.

Kryteria mikrobiologiczne- Rozporządzenie 2073/2005

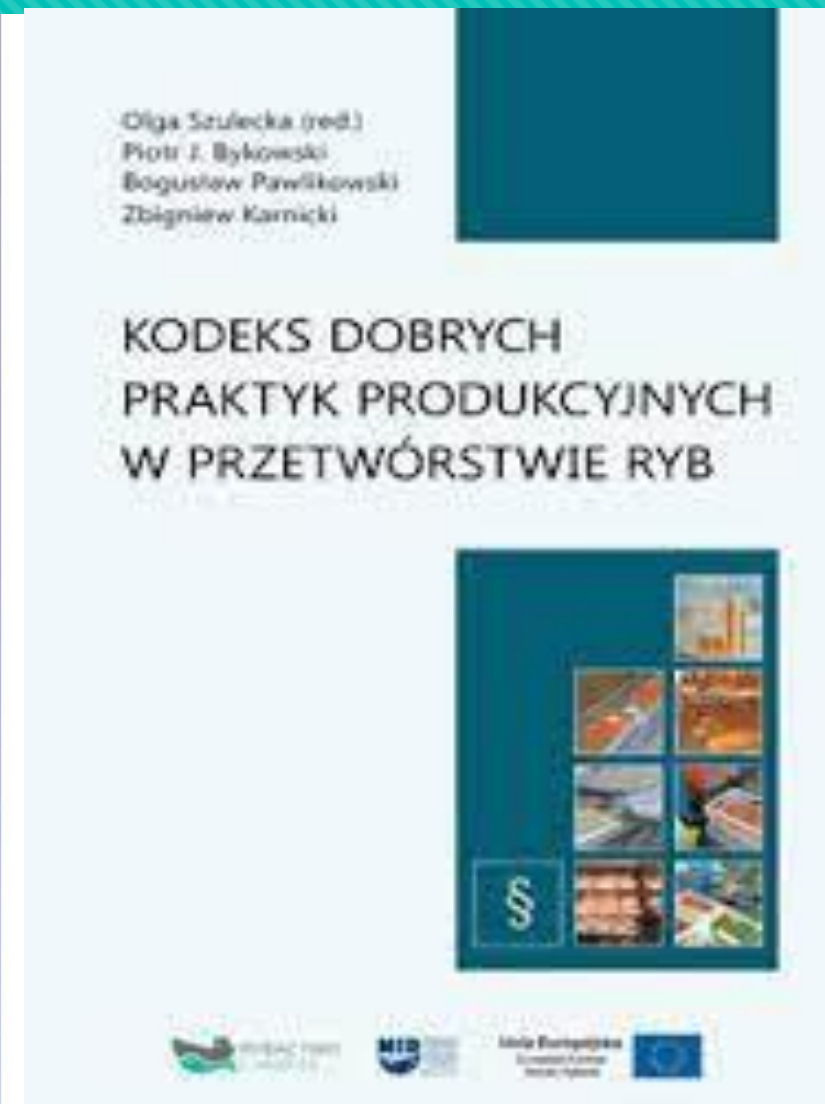
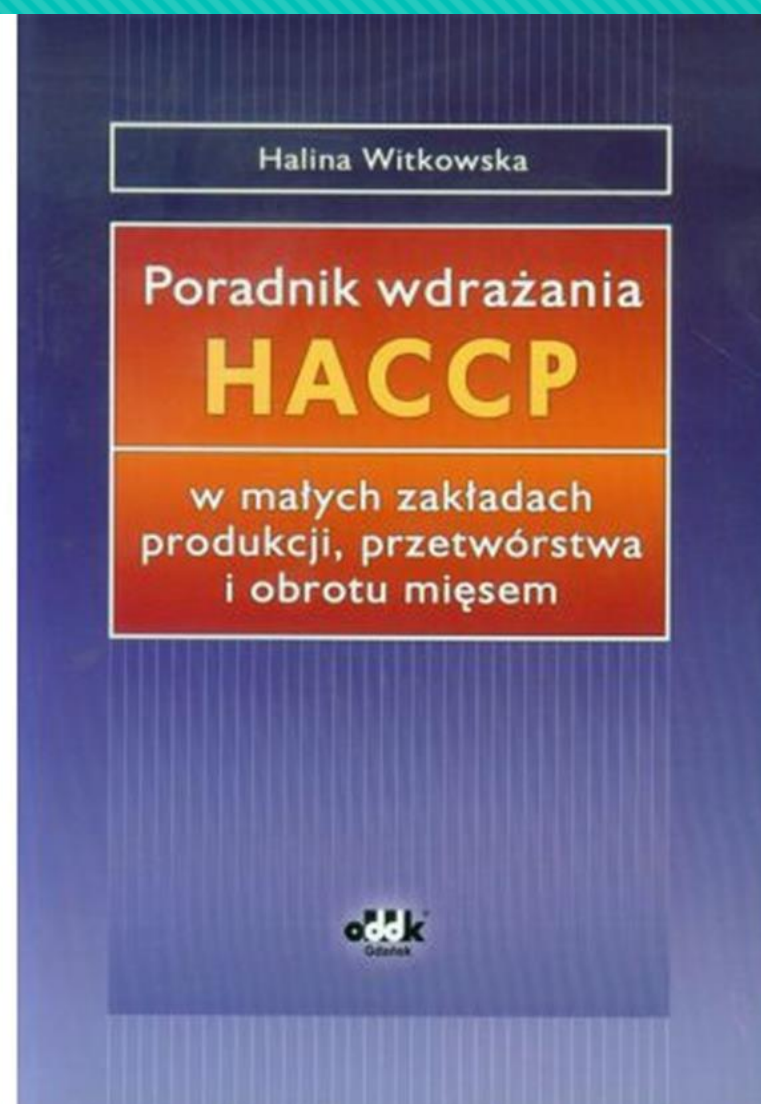
Wymazy stanów sanitarnych (badania z wymazów z powierzchni);

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

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

*ograniczenie częstotliwości i liczby badanych próbek

Wytyczne/ przewodniki dobrej praktyki higienicznej/produkcyjnej



Wytyczne/przewodniki dobrej praktyki higienicznej/produkcyjnej

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



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.



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



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

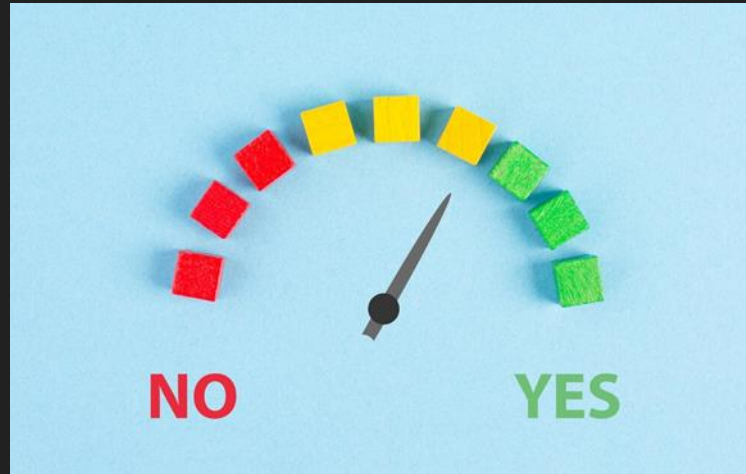
Radom 2012

„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 dostaw do innych detalistów na ograniczonym obszarze



z zasady produkcja celem dostarczenia konsumentowi finalnemu

Rodzaje produktów i roczne limity ilościowe dostaw:

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 dostaw 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.);
- część składnika żywności pochodząca z własnego chowu, hodowli uprawy wynosi minimum 50%, z wyłączeniem wody;
- ewidencja sprzedaży, z dziennym przychodem (kwoty z całości przychodu: sprzedaż detalistom i konsumentom).

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 obrotu z innymi detalistami odrębnie za każdy rok kalendarzowy, która zawiera:

- numer kolejnego wpisu,
- datę zbycia żywności,
- ilość i rodzaj zbytej żywności (limity z Rozp.);

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

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



RHD- dokumentacja

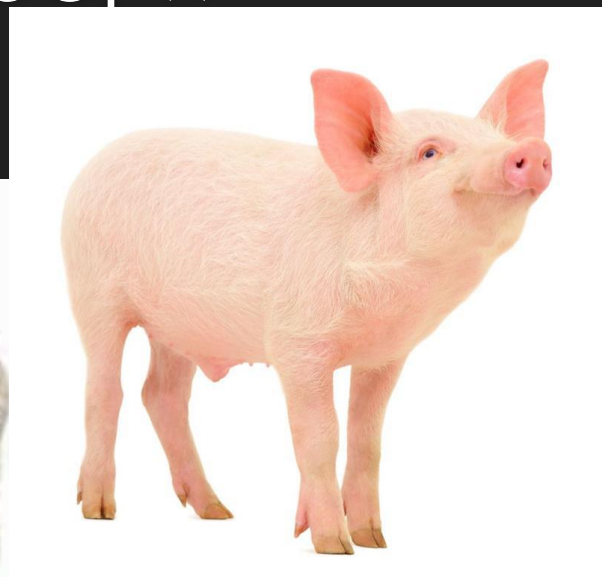
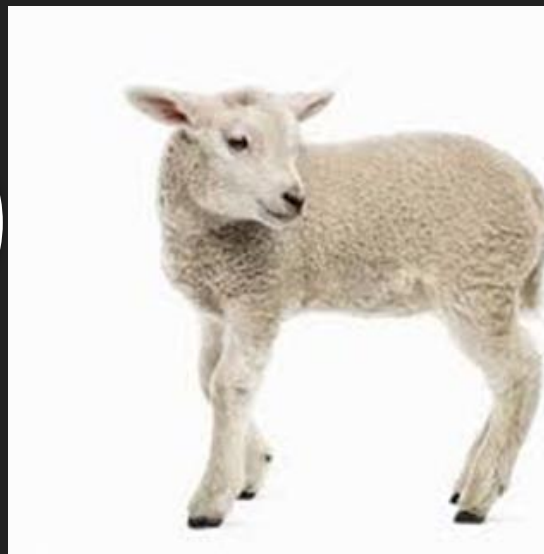
- Dokument potwierdzający zdolność do spożycia przez ludzi **wody** wykorzystywanej w produkcji;
- **Orzeczenia** do celów sanitarno- epidemiologicznych;
- **Wyniki badań** surowca, produktu gotowego (Rozporządzenie 2073/2005);
- **Procedury** jakościowe/ instrukcje higieniczne/ dokumentacja programu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

Znakowanie-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 (zakład zatwierdzony, ubój w ramach Sprzedaży Bezpośredniej);
- Zwierzęta kopytne (ubój w rzeźni- zakład zatwierdzony)



Mleko surowe/ do produkcji:

- od zwierząt zdrowych, oznakowanych,
- niezwłocznie po udoju schłodzone do temp. 6°C,
- Kryteria:
 - liczba bakterii w 30 °C $\leq$ 100.000/ml:
 - liczba komórek somatycznych $\leq$ 400.000/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 art. 26 Ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. z 2023 r. poz. 872) wynoszą:

- od **200 zł** do **5000 zł** - za prowadzenie produkcji w zakładzie bez uzyskania wpisu do rejestru zakładów w trybie i na zasadach określonych w art. 6 ust. 2 rozporządzenia nr 852/2004.
- od **1000zł** do **66000zł** – za wprowadzanie na rynek żywność pochodzącą z zakładu, bez uzyskania przez ten zakład 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 15.03.2024r.

Rolniczy Handel Detaliczny: 959

- mleko surowe 52
- jaja od drobiu 253
- nieprzetworzone produkty pszczele 417
- mięso drobiowe 44
- mięso zwierząt kopytnych 45
- produkty mięsne 48
- produkty mleczne 62

Kontrole działalności RHD

- **Zgodnie z wynikami analizy ryzyka:** niskie ryzyko- 1 raz/ 3 lata
- Niezapowiedziane
- Opłaty za czas trwania kontroli:
 - nie dłużej niż 2h: 42,30 zł
 - każdy kwadrans po 2h: 3,53 zł.

Zasady ogólne dla przedsiębiorstw zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 853/2004

- 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).

CEL:

- BEZPIECZEŃSTWO**
- JAKOŚĆ**
- OPŁACALNOŚĆ**

**Odpowiedzialność za
bezpieczeństwo żywności
ponosi przedsiębiorstwo
sektora spożywczego w
zakresie prowadzonej
działalności;**

**Sposoby osiągnięcia
nadrzędnego celu
(bezpieczeństwa żywności)
powinny być dostosowane do
charakteru przedsiębiorstwa**



☰ 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 wewnątrznunijnego](#)
- [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](#)
- [Przewodniki Komisji Europejskiej do przepisów Unii Europejskiej dotyczących bezpieczeństwa żywności](#)
- [Wybrane wytyczne i instrukcje Głównego Lekarza Weterynarii](#)

Dziękuję.