

Konferencja: Rolniczy handel detaliczny- regulacje prawne i dobre praktyki

**Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego
w Lubaniu**

Lubań, 11.03.2025r.

**„Aktualne wymagania weterynaryjne
w Rolniczym Handlu Detalicznym
i
Działalności marginalnej, lokalnej
i ograniczonej”**

Katarzyna Balawender
Wojewódzki Inspektorat
Weterynarii w Gdańsku

Inspekcja Weterynaryjna



Nadzór IW

Żywność pochodzenia zwierzęcego
np. jaja, mleko, miód, wędliny,
mięso drobiowe, ryby...

Żywność złożona
np. pierogi, sernik, bigos,
drożdżówka...
w Rolniczym Handlu Detalicznym

Główne cele producenta żywności:

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

Główne cele producenta żywności: Bezpieczeństwo żywności

- **Odpowiedzialność producentów i dostawców**
- **Identyfikowalność surowców i produktów**
- **Wdrożenie prawa do praktyki**

Główne cele producenta żywności: Bezpieczeństwo żywności

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

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, kielbasa,
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 - RHD

- 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);

Podstawowe akty prawa krajowego - MLO

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 marca 2016 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (Dz.U. 2016 poz. 451).

Powiatowy Lekarz Weterynarii – organ kontroli urzędowej producentów żywności pochodzenia zwierzęcego

RHD, MLO –
działalności
podlegające
wpisowi do rejestru
podmiotów
nadzorowanych



Wniosek o wpis do rejestru podmiotów nadzorowanych i nadanie WNI

.....dn.....
 (miejscowość) (data)

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

.....
 (numer KRS/CEIDG)

.....
 (nr tel kontaktowego, adres mailowy)

Powiatowy Lekarz Weterynarii
 W

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

.....

 (rodzaj i zakres działalności, rodzaj produktów).¹

Miejsce prowadzenia działalności.....
 (lokalizacja-adres)

.....
 (podpis wnioskodawcy-uprawnionej osoby reprezentującej zakład)

WNIOSEK

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

.....
 (miejscowość, data)
 Pan/Pani

 (imię, nazwisko)
 Powiatowy Lekarz Weterynarii
 W.....
 (miejscowość)

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

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

.....
 (adres siedziba wnioskodawcy)

.....
 (numer identyfikacyjny w ewidencji gospodarstw rolnych)³⁾

Wnosi o wpis do rejestru zakładów

Lokalizacja zakładu, w którym ma być prowadzona produkcja:

.....
 (adres)

Rodzaj i zakres działalności, która ma być prowadzona²⁾:

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

Rodzaj żywności będącej przedmiotem produkcji lub obrotu²⁾:

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

Załączniki do wniosku:

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

Weterynaryjny Numer Identyfikacyjny

Rolniczy Handel Detaliczny:

22 00 35 00

Działalność marginalna, lokalna i ograniczona:

22 00 72 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 uniemożliwiająca 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, dodatków (dokumenty zakupu/ dostawy),
- receptury (składniki, warunki przetwarzania),
- opakowania (materiały do kontaktu z żywnością),
- Instrukcja przechowywania/dystrybucji (warunki),
- itp...

Uproszczony HACCP

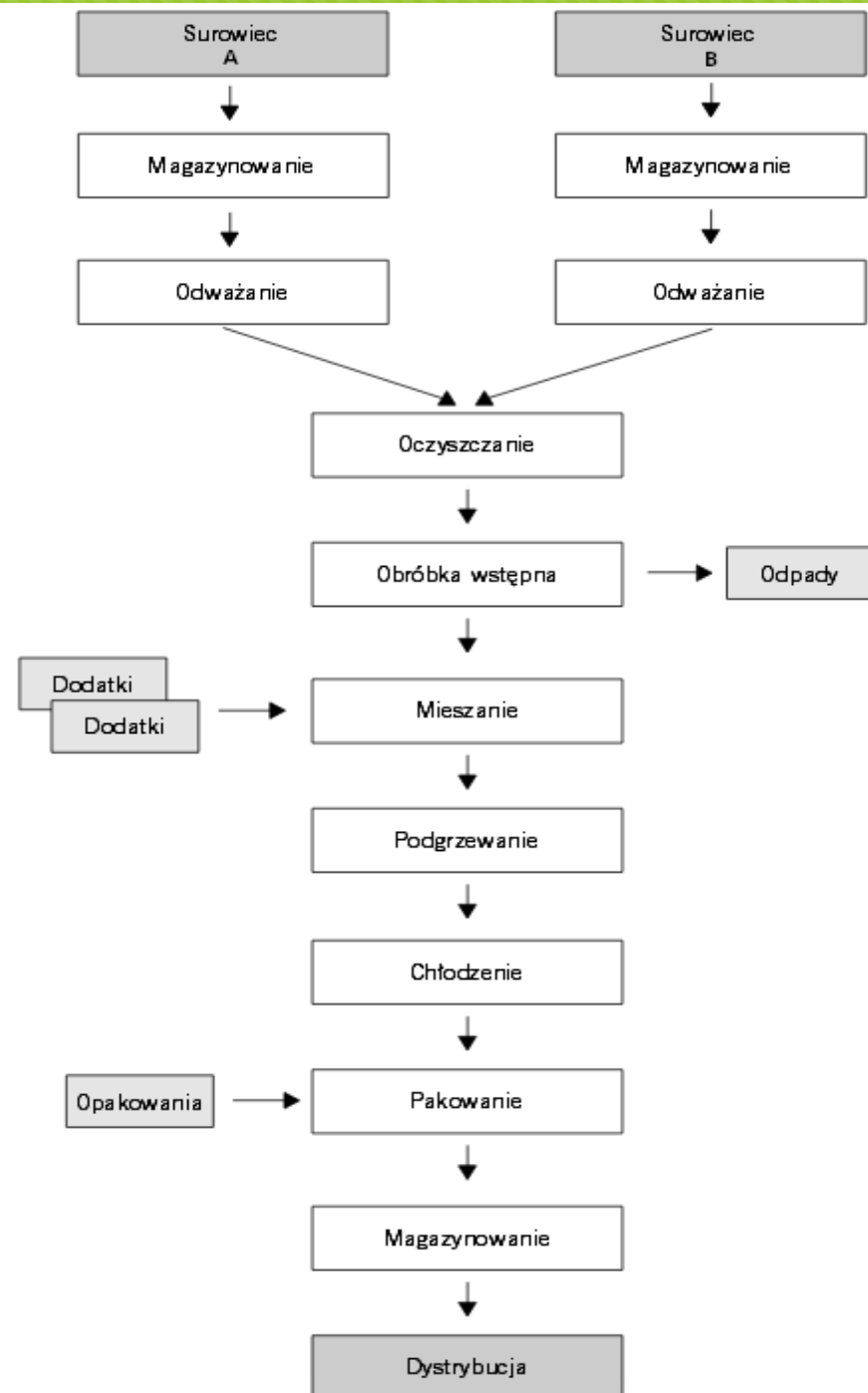
Elastyczność:

- 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:

b) **chemiczne**:

- pozostałości leków, substancji niedozwolonych,
- pozostałości środków myjących,
- niewłaściwe użycie dodatków do żywności...

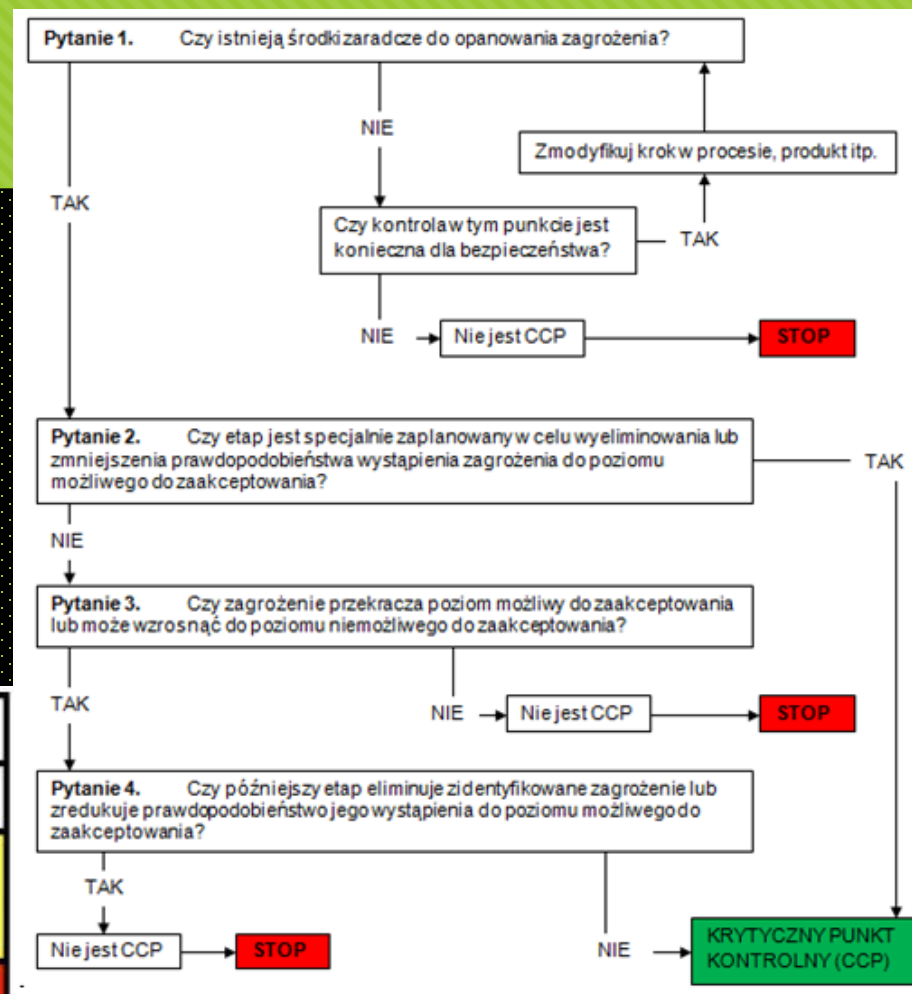
c) **fizyczne**: ciała obce (szkło, folia, ziemia),

d) **alergeny**.

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.

Wymazy stanów sanitarnych (badania z wymazów z powierzchni);

Kryteria mikrobiologiczne- Rozporządzenie 2073/2005

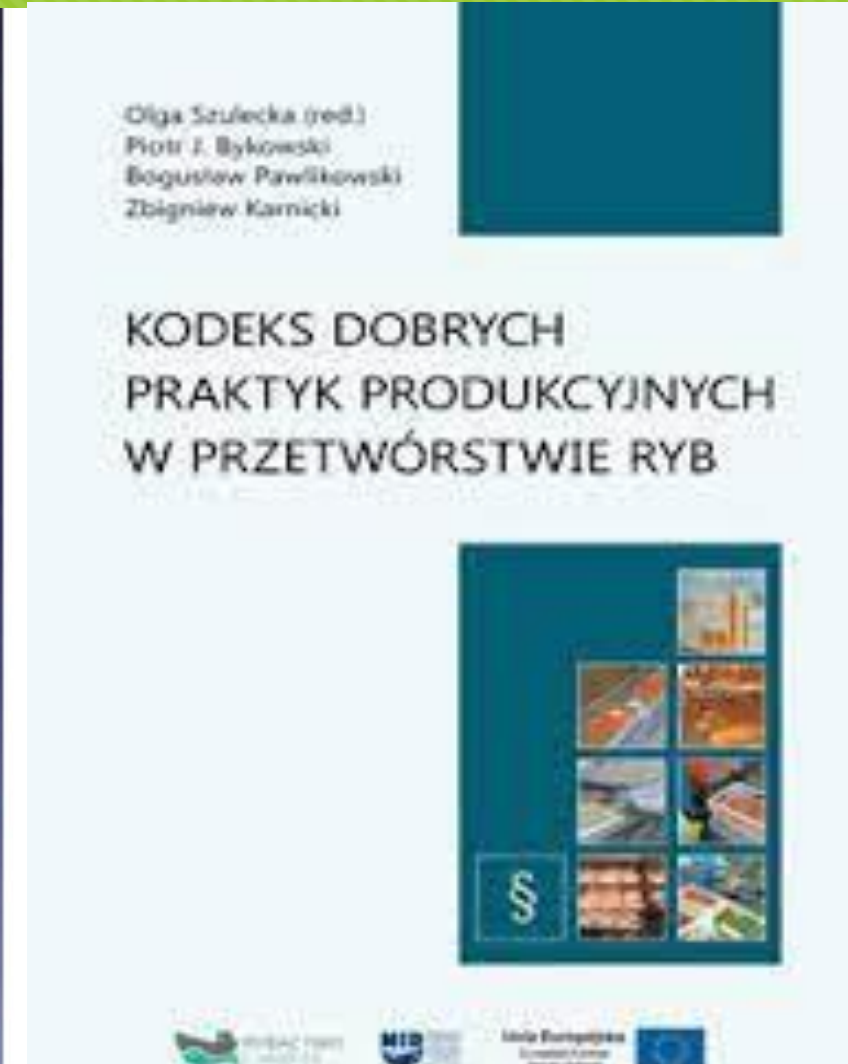
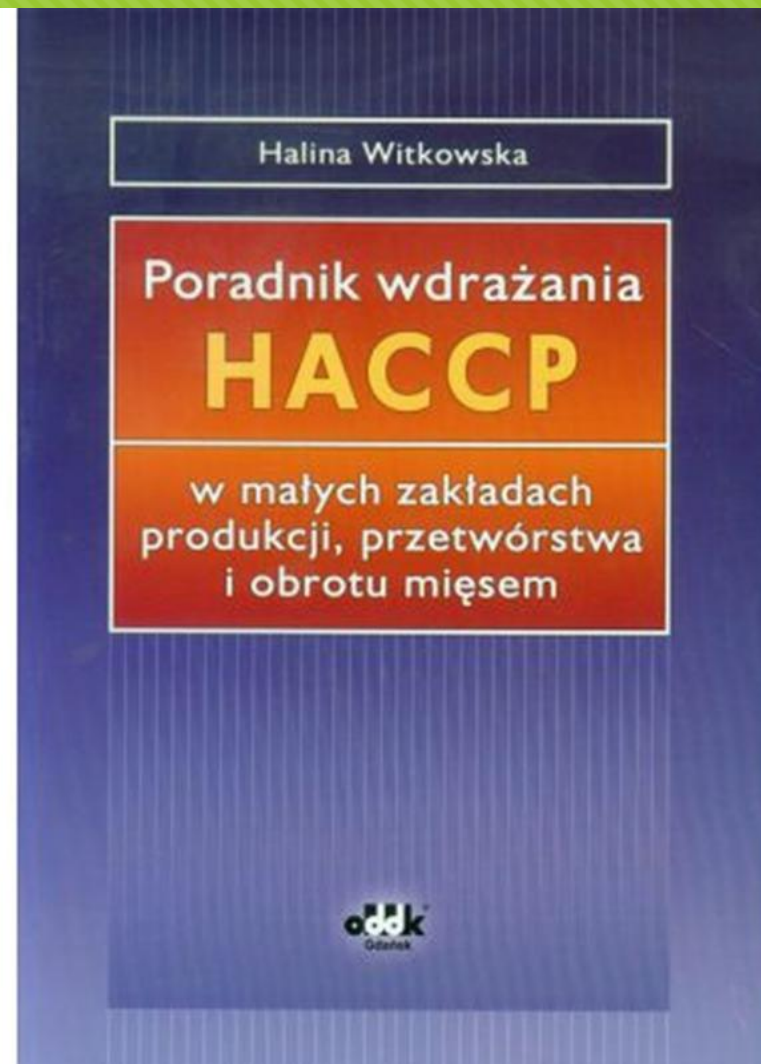
Kierunki badań przy produkcji RHD

/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.

dr inż. HALINA TURLEJSKA • MARCIN MUSZYC

P O R A D N I K

Pracownia do pozyskiwania miodu
w krótkim łańcuchu dystrybucji



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Instytucja odpowiedzialna za treść: Urząd Marszałkowski Województwa Podlaskiego w Białymstoku.
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.



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

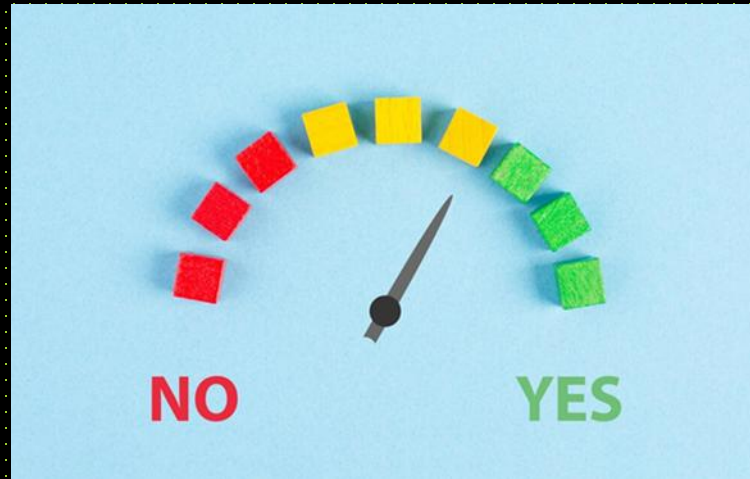
Radom 2012

„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 hodowli, chowu lub uprawy



Określone limity dostaw do innych detalistów na określonym obszarze

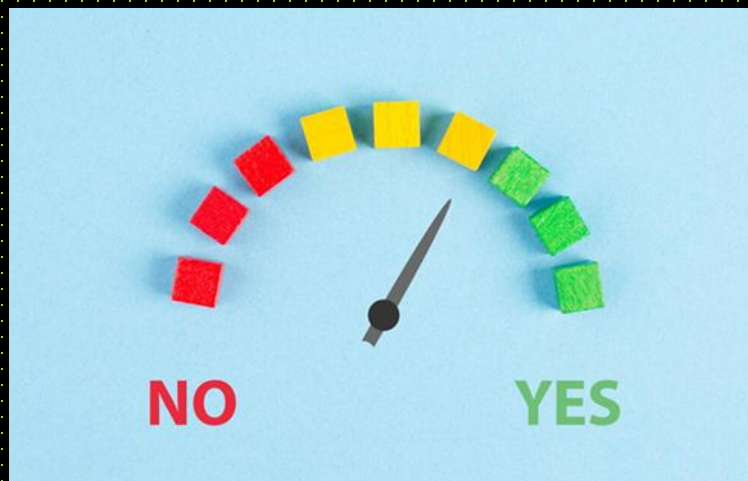


Z zasady produkcja celem dostarczenia żywności konsumentom końcowym

Warunki uznania działalności MLO



Obowiązkowe dostawy do innych podmiotów detalicznych, poza dystrybucją w miejscu produkcji .



Określone limity dostaw do innych detalistów na określonym obszarze



Z zasady produkcja celem dostarczenia żywności konsumentom końcowym

Obszar dostaw z RHD i MLO do innych detalistów

RHD	MLO
obszar województwa producenta	
obszar powiatów i miast stanowiących siedzibę wojewody/ sejmiku wojewódzkiego sąsiadujących województw	
-	powiaty sąsiadujące z województwem producenta

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.

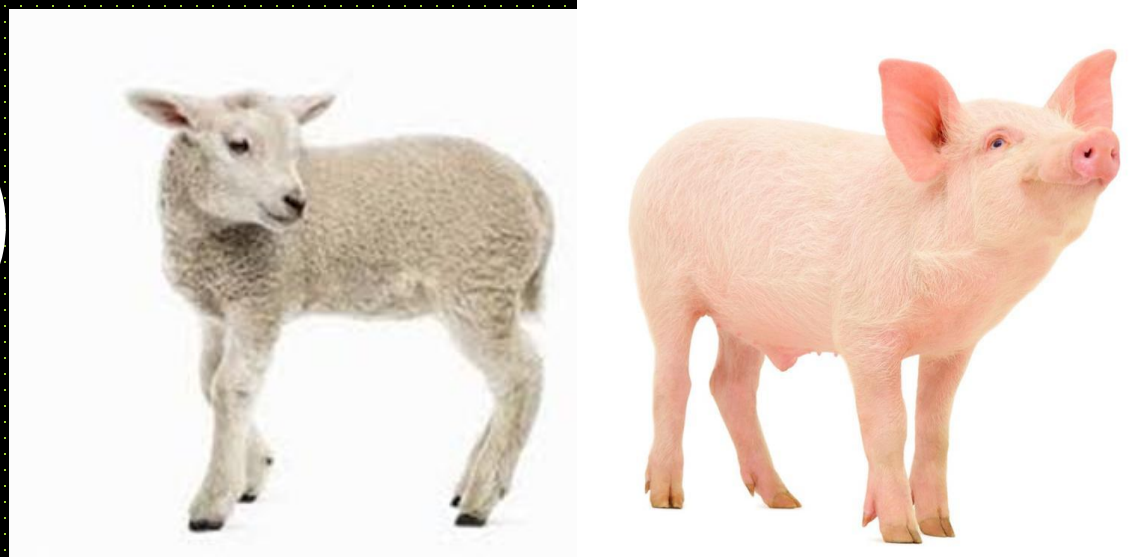


RHD, MLO- dokumentacja

- Dokument potwierdzający zdatność 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**.

Mięso do produkcji w ramach RHD/ MLO

- Nie z uboju na użytek własny,
- Drób, zajęczaki (zakład zatwierdzony (MLO), ubój w ramach Sprzedaży Bezpośredniej (RHD);
- 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.**



Dziczyzna (MLO)

- po oględzinach przez myśliwego, który dokonał odstrzału i badaniu przez urzędowego lekarza weterynarii (zakład zatwierdzony).



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.

RHD Q&A

Czy jest możliwa sprzedaż przez internetowa produktów pochodzenia zwierzęcego z podmiotów nadzorowanych przez Inspekcję Weterynaryjną?

Sprzedaż internetowa to jedna z form sprzedaży detalicznej, w związku z tym z podmiotów nadzorowanych przez IW, gdzie występuje tego rodzaju forma dystrybucji nie ma przeszkód aby prowadzić sprzedaż internetową. Wiąże się to z koniecznością zapewnienia **odpowiednich warunków transportu** oraz gdzie wymagane **ograniczonym obszarem dystrybucji**.

RHD Q&A

Prowadząc działalność w gospodarstwie rolnym np. RHD jaka jest możliwość zbycia lub zużycia **ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego** (uppz) powstałych podczas produkcji środków spożywczych? Czy konieczna jest umowa i zbywanie do wyspecjalizowanych firm utylizacyjnych?

Uppz to nie odpady komunalne(!), muszą być zagospodarowane zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia 1069/2009.

Klasyczna forma: odbiór przez podmioty uprawnione sektora utylizacyjnego;

Odstępstwa:

- skarmianie zwierząt domowych (art. 16 g),
- jako materiał paszowy/ materiał nawozowy (serwatka, mleko)(art.2 ust.2 lit. e)

RHD Q&A

Czy w ramach działalności rolniczego handlu detalicznego jest możliwa produkcja i dystrybucja suplementów diety w postaci jaj ślimaka (kawior) i śluzu ze ślimaka?

Tego rodzaju środek spożywczy pochodzenia zwierzęcego należy zaklasyfikować do produktów poch. Zwierzęcego gotowych do spożycia ujętych w punkcie 8 zał. 4 do Rozp. MRiRW.

8	Pozostałe produkty pochodzenia zwierzęcego inne niż surowce, niewymienione w lp. 1–7, w tym gotowe posiłki (potrawy) z produktów pochodzenia zwierzęcego ¹⁾	1400	kilogram
---	--	------	----------

W tym zakresie działalność podlega nadzorowi IW, niemniej ze względu na produkcję suplementów diety taka działalność podlega również nadzorowi Państwowej Inspekcji Sanitarnej

RHD Q&A

Co oznacza stwierdzenie pochodzenie surowców w całości lub części z własnego chowu, hodowli i uprawy w produkcji RHD? Czy mając jedną świnie mogą dokupić wieprzowiny i zrobić wędliny? Czy mając schab mogą dystrybuować dania obiadowe z ziemniakami i surówkami?

W przypadku **żywności jednoskładnikowej** całość surowca z własnego chowu, hodowli- tylko swoja trzoda, ryba itp.

8	Pozostałe produkty pochodzenia zwierzęcego inne niż surowce, niewymienione w lp. 1-7, w tym gotowe posiłki (potrawy) z produktów pochodzenia zwierzęcego ¹⁾	1400	kilogram
---	--	------	----------

W przypadku **żywności złożonej** jak gotowe

posiłki np. bigos, ryba w galarecie, mieszanina miodu z mleczkiem i pyłkiem pszczelim, pasta z ryby twarogu i jaja tylko jeden element musi być własnego pozyskania.

W przypadku dań obiadowych każda ze składowych dania jest traktowana jako oddzielny posiłek: np. kotlet, ziemniaki, surówka czyli wymagany udział części własnej w każdym elemencie dania np. mięso, ziemniaki, marchew itp.

RHD Q&A

**Czy dopuszczona jest sprzedaż w ramach RHD z tzw. automatów wendingowych?
Czy obowiązują limity sprzedaży w takiej formie?**

Sprzedaż bezpośrednio konsumentowi końcowemu nie podlega limitom.

Sprzedaż konsumentom finalnym może odbywać się:

- w m-cu produkcji,
- na targowisku,
- z obiektów ruchomych lub tymczasowych (automatów wendingowych)

Zasada: automat jako integralna część danej działalności (1 DO 1) brak ograniczeń, tylko wymagane oznaczenie miejsca sprzedaży.

Gdy w automacie asortymenty kilku producentów, wówczas traktowane jako dostawy i obowiązują limity.

RHD Q&A

Jak traktować produkcję miodu pszczelego w różnych miodobrań lub pozyskanego z różnych od odmian kwiatów?

W ramach RHD można produkować nieprzetworzone produkty pszczele:

- Jednoskładnikowy: miód, pyłek, mleczko pszczele- w całości z własnej hodowli. (niezależnie z ilu pasiek).
- Produkt zawierający dwa lub więcej składników jak np. miód z pierzgą, miód z owocami, miód z orzechami co najmniej jeden składnik własny, inne mogą być dokupione.

RHD Q&A

Czy jest możliwa produkcja i sprzedaż w ramach RHD miodu zawierającego dodatek produktów roślinnych lub innych produktów pszczelich?

- Każda mieszanina surowców pochodzenia zwierzęcego produkowana w ramach RHD np. miód z pyłkiem pszczelim, pierzgą lub mleczkiem powinna być zaklasyfikowana do kategorii gotowe posiłki (potrawy) z produktów pochodzenia zwierzęcego (poz. 8 zał. 4)

8	Pozostałe produkty pochodzenia zwierzęcego inne niż surowce, niewymienione w lp. 1-7, w tym gotowe posiłki (potrawy) z produktów pochodzenia zwierzęcego ¹⁾	1400	kilogram
---	--	------	----------

- Mieszanina miodu z dodatkami owoców, kakao, ziołami, orzechami itp. powinna być zaklasyfikowana do żywności w tym posiłków zawierającej jednocześnie składniki pochodzenia zwierzęcego i pochodzenia roślinnego (poz. 15 zał. 2)

15	Żywność, w tym gotowe posiłki (potrawy), zawierająca jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego ¹⁾	2400	kilogram
----	--	------	----------

Pomorskie 20.02.2025r.

Rolniczy Handel Detaliczny 959	Działalność marginalna, lokalna i ograniczona 112
mleko surowe 53	Świeże mięso zwierząt kopytnych i drobiu 32
jaja od drobiu 239	Produkty mięsne 68
nieprzetworzone produkty pszczele 625	Wstępnie przetworzone/ przetworzone prod. rybołówstwa 32
mięso drobiowe 42	Produkty mleczne 7
mięso zwierząt kopytnych 46	Gotowe posiłki (potrawy) z produktów pochodzenia zwierzęcego 21
produkty mięsne 51	
produkty mleczne 53	

Kontrole działalności RHD, MLO

- **Zgodnie z wynikami analizy ryzyka:** niskie ryzyko- 1 raz/ 3 lata (rhd), 1 raz/ 2 lata (mlo)
- 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).



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