

# Konferencja

## Rolniczy handel detaliczny- aspekty prawne, podatkowe i organizacyjne

Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego  
w Lubaniu

Lubań, 24.02.2026r.



# **Aktualne wymagania weterynaryjne:**

- Rolniczy handel detaliczny**
- Działalność marginalna, lokalna i ograniczona**
- Sprzedaż bezpośrednia**

**Katarzyna Balawender**  
Wojewódzki Inspektorat  
Weterynarii w Gdańsku



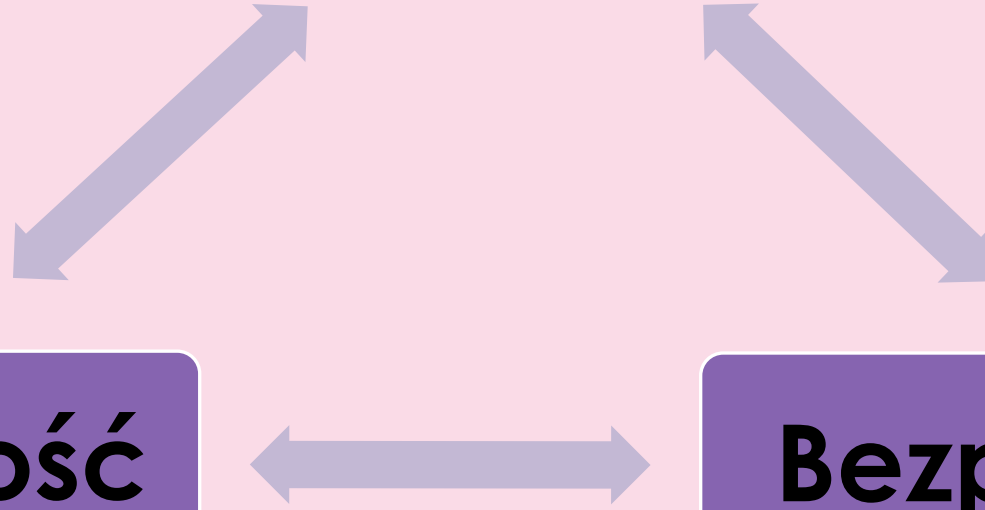
WOJEWÓDZKI INSPEKTORAT  
WETERYNARII

# Główne cele producenta żywności:

**Jakość**

**Opłacalność**

**Bezpieczeństwo**



# Bezpieczeństwo żywności

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

# Kontrola urzędowa żywności

<b>Żywność</b>	<b>Etap łańcucha</b>	<b>Służby</b>
<b>Żywność pochodzenia niezwierzęcego („roślinnego”)</b>	produkcja	<b>Państwowa Inspekcja Sanitarna</b>
	sprzedaż detaliczna	
<b>Żywność złożona</b> (składniki pochodzenia roślinnego i pochodzenia zwierzęcego)	produkcja	<b>Państwowa Inspekcja Sanitarna</b> * IW -żywność złożona w Rolniczym Handlu Detalicznym
	sprzedaż detaliczna	
<b>Żywność pochodzenia zwierzęcego</b>	produkcja	<b>Inspekcja Weterynaryjna</b>
	sprzedaż detaliczna	<b>Państwowa Inspekcja Sanitarna</b>

**Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS)-  
oznakowanie, zafałszowanie, zgodność z normami...**

# Produkcja pierwotna - hodowla zwierząt/łowiectwo



**Potrzeby własne/  
użytek własny**

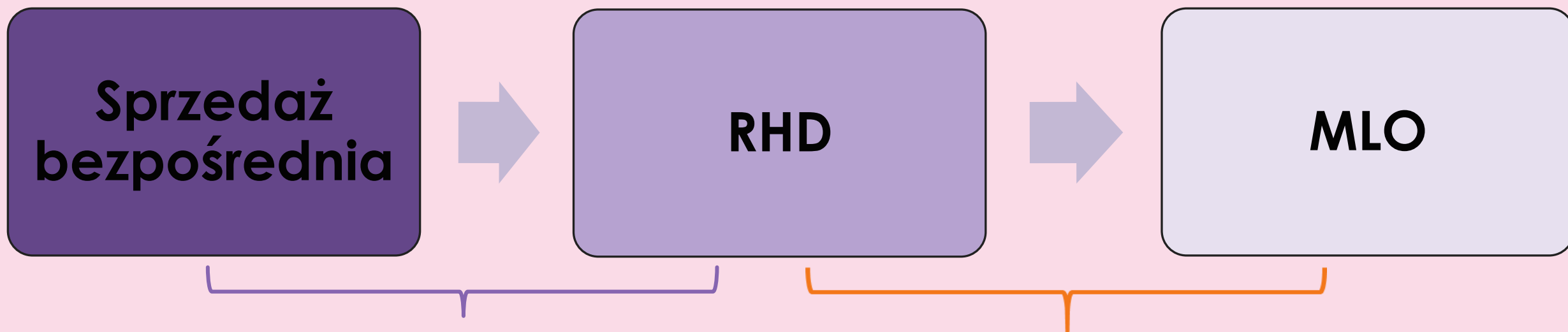
**Sprzedaż bezpośrednia**

**Rolniczy Handel Detaliczny**

**Działalność marginalna,  
lokalna i ograniczona**

**Zakład zatwierdzony**

# Krótkie łańcuchy dostaw

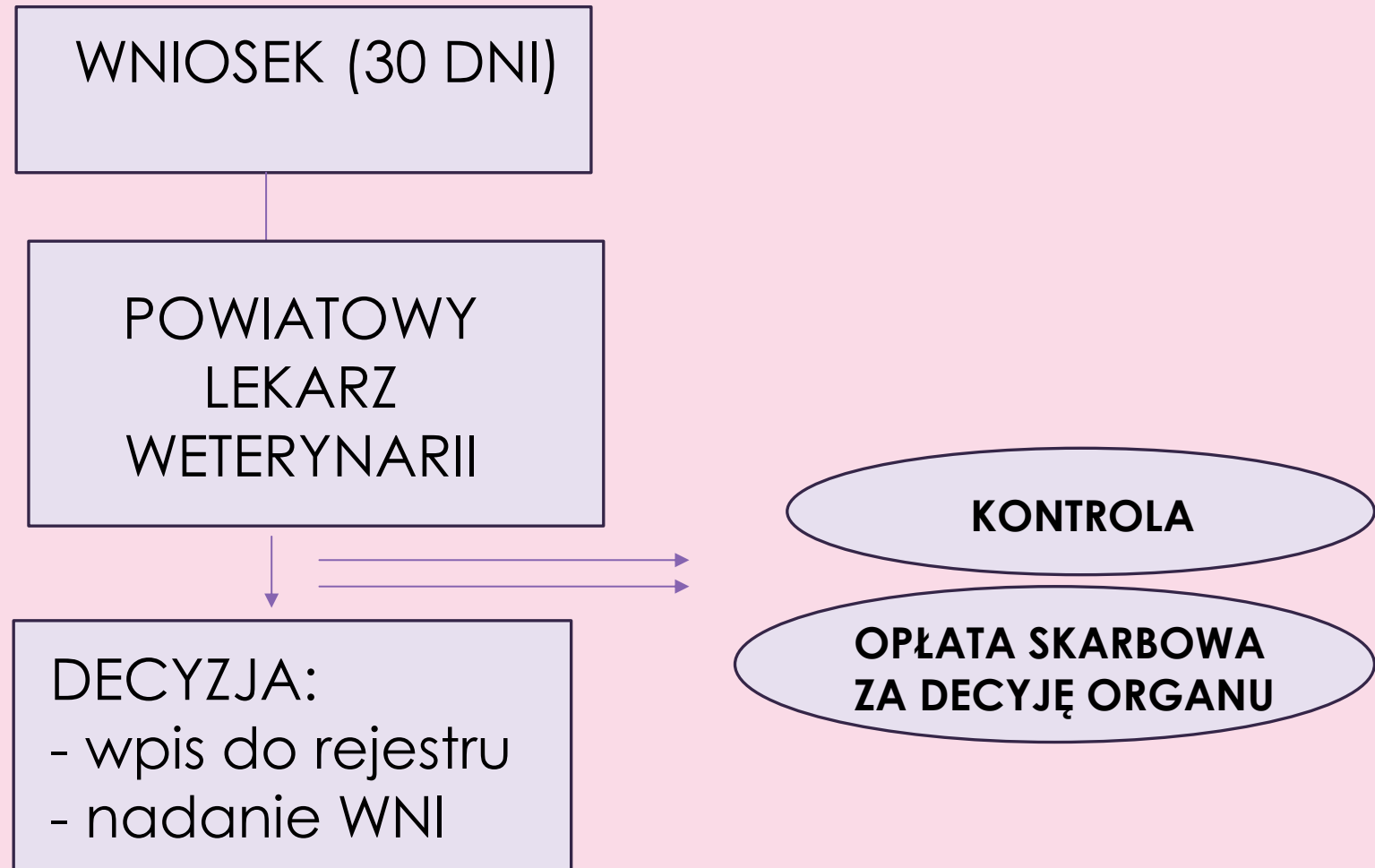


Surowiec: mleko, miód, jaja, mięso...

- Produkty po wstępnej obróbce: mięso z rozbioru;
- Produkty przetworzone: ser, kielbasa, bigos, pierogi z mięsem.

# Powiatowy Lekarz Weterynarii – organ kontroli urzędowej producentów żywności pochodzenia zwierzęcego

RHD, MLO, SB –  
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).<sup>1</sup>

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)<sup>1)</sup>

**Wnosi o wpis do rejestru zakładów**

Lokalizacja zakładu, w którym ma być prowadzona produkcja:  
.....  
(adres)

Rodzaj i zakres działalności, która ma być prowadzona<sup>2)</sup>:

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 obrotu<sup>2)</sup>:

<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>Helix pomatia</i> , <i>Cornuaspersum aspersum</i> , <i>Cornuaspersum maxima</i> , <i>Helix lucorum</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 <sup>3)</sup>	<input type="checkbox"/> Wyroby cukiernicze <sup>3)</sup>
<input type="checkbox"/> Gotowe posiłki (potrawy) niemięsne <sup>3)</sup>	

# Załączniki do wniosku:

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

# Weterynaryjny Numer Identyfikacyjny

**Sprzedaż bezpośrednia:**

**22 00 56 00**

**Rolniczy Handel Detaliczny:**

**22 00 35 00**

**Działalność marginalna, lokalna i ograniczona:**

**22 00 72 00**

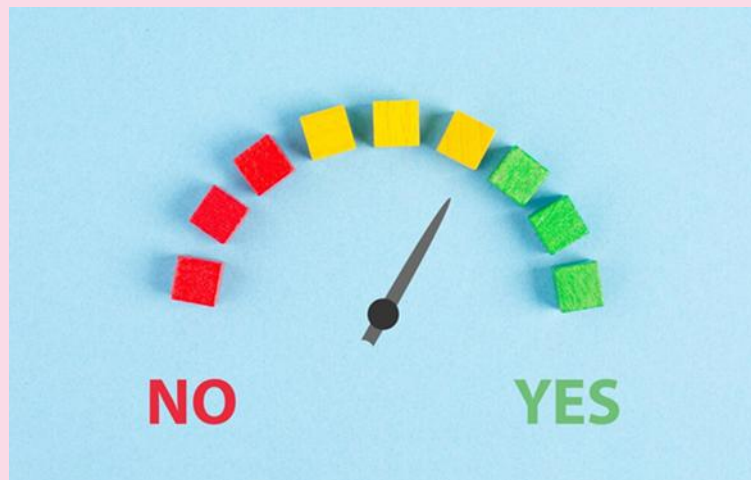
# Podstawowe akty prawa krajowego - SB

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz.U. z 2015 r. poz. 1703),

# Warunki uznania działalności SB



**Żywność (surowce)  
własne (chów/ hodowla/  
połów/ polowanie)**



**Określone limity  
produkcyjne i  
dystrybucja na  
ograniczonym obszarze**

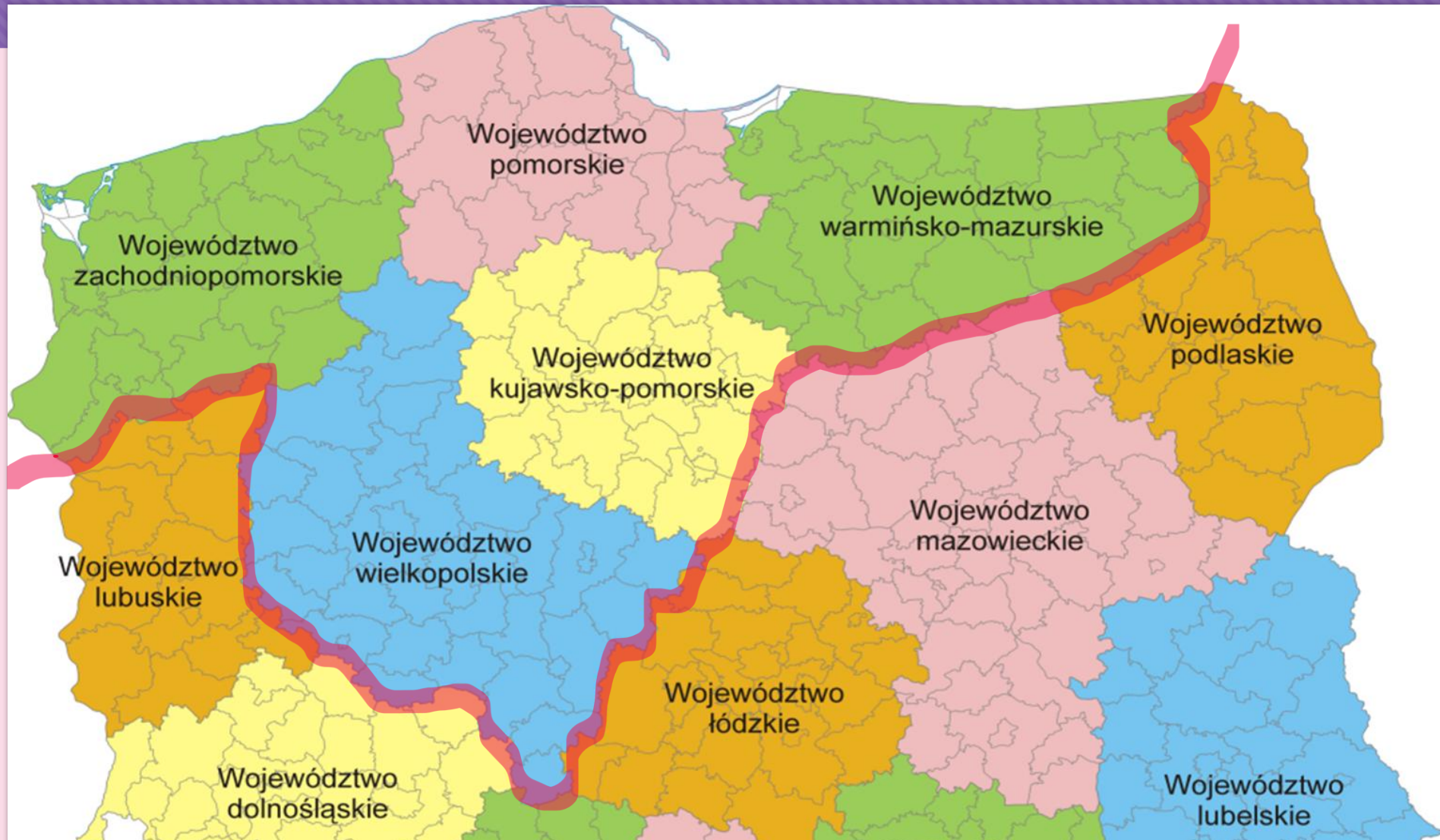


**Z zasady pozyskanie  
surowców celem  
dostarczania  
konsumentom końcowym**

# Sprzedaż bezpośrednia- zasięg sprzedaży

- województwo, w którym odbywa się produkcja tych produktów, lub na obszarze sąsiadujących z nim województw
- inne województwa (wystawy, festyny, targi lub kiermasze, organizowane w celu promocji)

# Sprzedaż bezpośrednia- zasięg sprzedaży



# Sprzedaż bezpośrednia- miejsca sprzedaży



- Miejsca produkcji: gospodarstwo, m-ce hodowli, gospodarstwo rybackie, kuter, miejsca na terenie obwodu łowieckiego dzierzawionego przez koło łowieckie PZŁ albo zarządzanego przez ośrodek hodowli zwierzyny.
- Targowiska;
- Obiekty, urządzenia tymczasowe, specjalistyczne środki transportu;
- Urządzenia dystrybucyjne (automaty);
- Podmioty bezpośrednio zaopatrujące konsumenta końcowego



# Sprzedaz bezpośrednia- limity

1.	tuszki: indyki gęsi drób- inne	50 szt./tyg. 500 szt./tyg. 200 szt./tyg.
2.	zajęczaki	100 szt./tyg.
3.	gruba zw. łowna	10000 kg/rok
4.	drobna zw. łowna	10000 kg/rok
5.	ślimaki lądowe	1000 kg/rok
6.	mleko surowe	1000 l/tyg.
7.	śmietana surowa	200 l/tyg.
8.	jaja od drobiu	2450/tyg.



# Sprzedaż bezpośrednia

## - wymagania weterynaryjne

- Pomieszczenia i sprzęt- zasady higieny;
- Warunki umożliwiające dezynfekcję drobnego sprzętu-82°C;
- Oświetlenie, wentylacja;
- Woda ciepła i zimna (produkcja, mycie)- wymagania dla wody pitnej;
- Zabezpieczenie przed szkodnikami;
- Miejsce: środki czystości, materiał opakowaniowy, zmiana odzieży;
- Pracownik: zasady higieny, orzeczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

# Mięso pozyskane w ramach Sprzedaży Bezpośredniej

- Ubój drobiu, królików na terenie gospodarstwa.
- Osoba dokonująca uboju-  
Zaświadczenie od PLW o  
odbyciu bezpłatnego szkolenia.



# Sprzedaz bezpośrednia- dokumentacja

- Zapisy z ilościowej sprzedaży danego asortymentu w każdym tygodniu;
- Wyniki badania na włóśnie (zw. łowne);
- Dokument potwierdzający zdatność do spożycia przez ludzi wody wykorzystywanej w produkcji;
- Orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych.

# 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



# 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/ ochronnej;
- 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

**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...

# 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

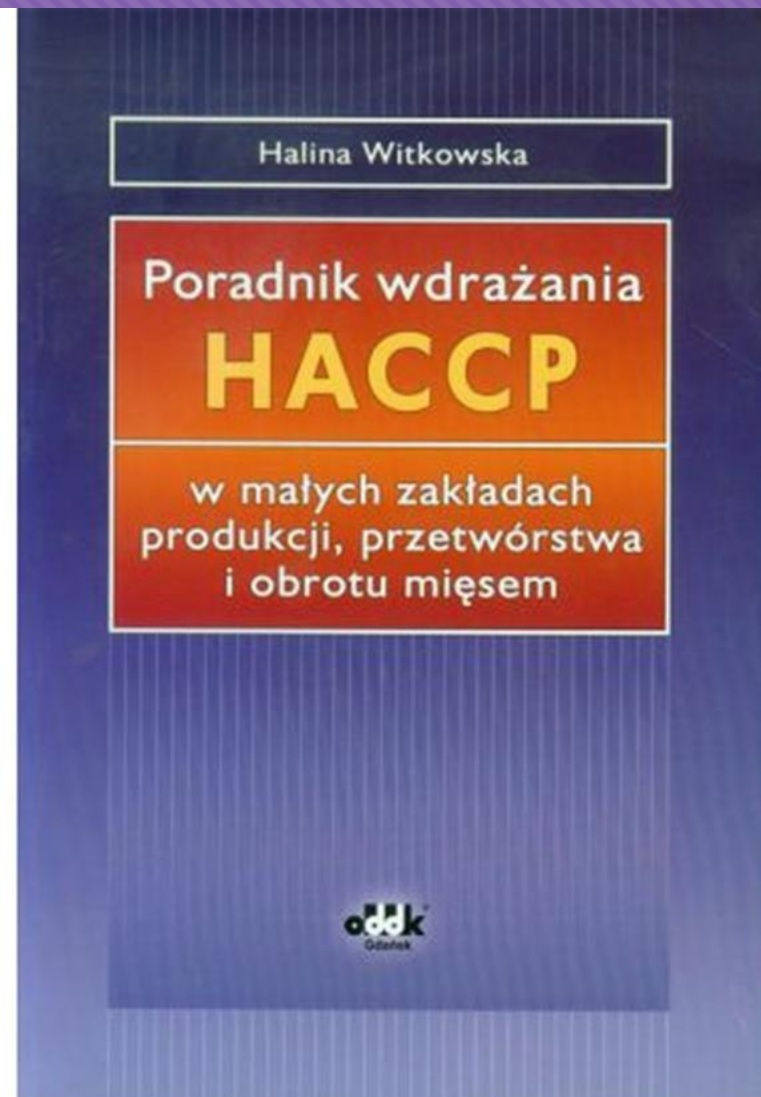
## Kierunki badań przy produkcji RHD/MLO

**/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

## PORADNIK

Pracownia do pozyskiwania miodu  
w krótkim łańcuchu dystrybucji

Logo of the European Union (LIPA EUROPEJSKA)

Logo of Podlaskie Voivodeship

Logo of Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich

Logo of the Rural Development Program (Program Rozwoju Obszarów Wiejskich) with the text "do lata 2014-2020"

„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

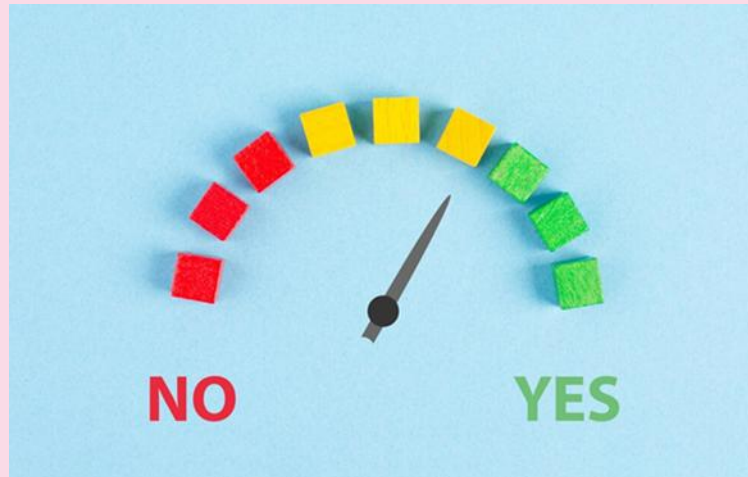
# Podstawowe akty prawa krajowego - RHD

- Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z 25 sierpnia 2006r. (Dz.U. z 2023 r. poz. 1448 t.j.).
- 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 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);

# Warunki uznania działalności RHD



**Żywność w całości lub części z własnej hodowli, chowu lub uprawy**



**Określone limity dostaw do podmiotów detalicznych na określonym obszarze**



**Z zasady produkcja celem dostarczenia żywności konsumentom końcowym**

# Roczne limity ilościowe dostaw do innych podmiotów

<b>Nazwa żywności</b>	<b>Maksymalna ilość</b>	<b>Jednostka</b>
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

# Roczne limity ilościowe dostaw do innych podmiotów

<b>Nazwa żywności</b>	<b>Maksymalna ilość</b>	<b>Jednostka</b>
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.

# Obszar dostaw z RHD do innych detalistów



# RHD- oznakowanie miejsca zbywania żywności



# Pochodzenie surowca w całości, części z własnego chowu, hodowli, uprawy



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

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.

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

W przypadku dań obiadowych, cateringowych 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- 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.

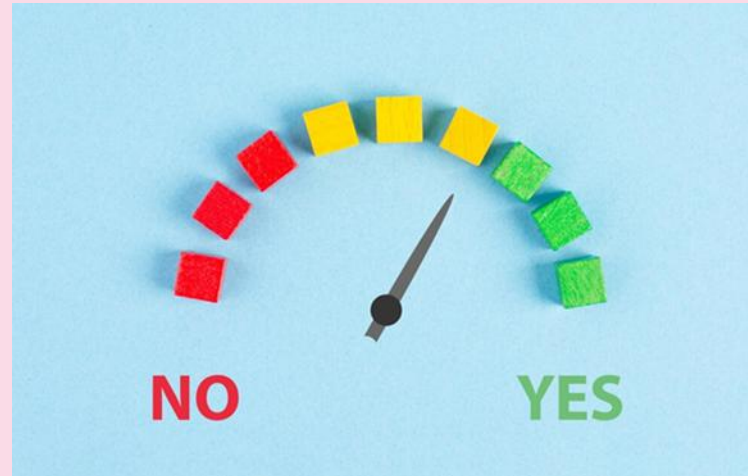
# Podstawowe wymagania w prawie krajowym- MLO

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).

# Warunki uznania działalności MLO



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



**Określone limity dostaw do innych detalistów na ograniczonym obszarze**



**Z zasady produkcja celem dostarczenia żywności konsumentom końcowym**

# Limity dostaw do innych detalistów z MLO

- mięso wołowe, wieprzowe, baranie, kozie, końskie/surowe wyroby mięsne, mięso mielone – **1** tona tygodniowo;
- mięso drobiowe lub zajęczaków/surowe wyroby mięsne lub mięso mielone – **0,5** tony tygodniowo;
- mięso zwierząt łownych lub zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych/surowe wyroby mięsne, mięso mielone – **0,5** tony miesięcznie;
- produkty mięsne – **1,5** tony tygodniowo;
- produkty mleczne,
- produkty rybołówstwa – **0,5** tony tygodniowo;
- produkty jajeczne – **0,15** tony tygodniowo;
- gotowe posiłki – **1,5** tony tygodniowo.



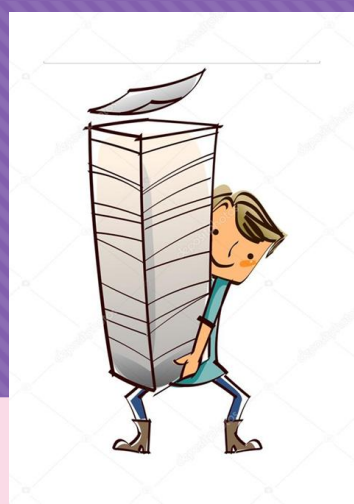
# Obszar dostaw z MLO do innych detalistów

- obszar województwa producenta,
- obszar powiatów graniczących sąsiadujących województw,
- obszar miast stanowiących siedzibę wojewody/ sejmiku wojewódzkiego sąsiadujących województw,
- województw innych (wystawy, festyny, targi lub kiermasze, organizowane w celu promocji)

# Obszar dostaw z MLO do innych detalistów



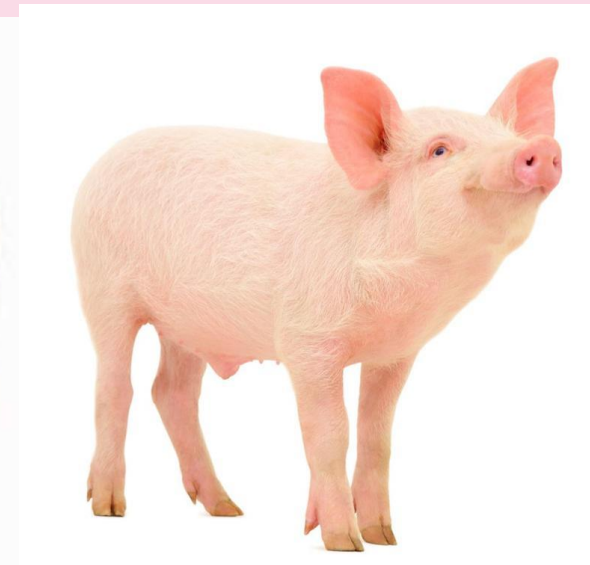
# RHD, MLO- dokumentacja



- 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, 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.**



# Zwierzęta łowne (SB, MLO)



- po oględzinach przez myśliwego, który dokonał odstrzału;
- badanie w kierunku włośni (dziki);
- badaniu przez urzędowego lekarza weterynarii (zakład zatwierdzony).

# SB czy RHD

## -nieprzetworzone produkty pszczele

**SB, RHD:** produkcja nieprzetworzonych produktów pszczelich:

Jednoskładnikowe: miód, pyłek, mleczko pszczele- w całości z własnej hodowli. (niezależnie z ilu pasiek i rodzajów pożytku)

**RHD:**

Produkt zawierający dwa lub więcej składników, w tym pochodzenia roślinnego jak np. miód z pierzgą, miód z owocami, miód z orzechami.

Co najmniej jeden składnik własny, inne mogą być dokupione.

# Miód z dodatkami w RHD

- Mieszanina surowców pochodzenia zwierzęcego np. miód z pyłkiem pszczelim, pierzgą lub mleczkiem- kategoria 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 <sup>1)</sup>	1400	kilogram
---	--	------	----------

- Mieszanina miodu z dodatkami owoców, kakao, ziołami, orzechami itp.- żywność w tym posiłki zawierające 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 <sup>1)</sup>	2400	kilogram
----	--	------	----------

# Działalność nielegalna - 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.

# Obszar dystrybucji z SB i dostaw z RHD i MLO do innych detalistów

SB	RHD	MLO
obszar województwa producenta		
	obszar powiatów i miast stanowiących siedzibę wojewody/ sejmiku wojewódzkiego sąsiadujących województw	
województwa sąsiadujące z woj. producenta, Inne woj.*- festyny, kiermasze	-	powiaty sąsiadujące z województwem producenta, Inne woj.*- festyny, kiermasze



# Woj. pomorskie 20.02.2026r.

Sprzedaż bezpośrednia 715	Rolniczy Handel Detaliczny 982	Działalność marginalna, lokalna i ograniczona 100
tuszki drobiowe 50	mleko surowe 53	świeże mięso zwierząt kopytnych i drobiu 27
tusze zwierząt łownych 27	jaja od drobiu <b>215</b>	produkty mięsne <b>62</b>
mleko i śmietana 15	nieprzetworzone produkty pszczele <b>656</b>	wstępnie przetworzone/ przetworzone prod. rybołówstwa 24
jaja od drobiu <b>117</b>	mięso drobiowe 25	produkty mleczne 7
nieprzetworzone produkty pszczele <b>426</b>	mięso zwierząt kopytnych 40	gotowe posiłki (potrawy) z produktów pochodzenia zwierzęcego 16
Produkty rybołówstwa 129	produkty mięsne 42	
	produkty mleczne 53	

# Kontrole działalności SB, RHD, MLO

- **Zgodnie z wynikami analizy ryzyka:** niskie ryzyko- 1 raz/ 3 lata (sb, 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.

# Obowiązki dla producentów zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004

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

# 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.**



☰ menu działu

Nadzór Weterynaryjny

• Żywność pochodzenia zwierzęcego

• Badania kontrolne (monitoring)

• Rzeźnie rolnicze

• Ubój na własny użytek

• Wykaz zakładów rejestrowanych

Niejadalne produkty pochodzenia zwierzęcego

Pasze

Uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego i produkty pochodne

Zwierzęta gospodarskie

Zwierzęta domowe


Akwakultura

Zdrowie zwierząt

Strona główna | NADZÓR WETERYNARYJNY | Żywność pochodzenia zwierzęcego


# Żywność pochodzenia zwierzęcego

## Wykazy zakładów zatwierdzonych do handlu w UE

- [Listy zakładów zatwierdzonych do handlu wewnątrzunijnego](#)
- [Listy zakładów umożliwiających odbywanie stażu absolwenckiego oraz szkolenia lekarzy weterynarii i personelu pomocniczego](#) 
- [Wykaz zakładów rejestrowanych](#)

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

## Informacje dodatkowe i dokumenty do pobrania

- [Działalność marginalna, lokalna i ograniczona](#)
- [Rolniczy handel detaliczny](#)
- [Sprzedaż bezpośrednia](#)
- [Przewodniki Komisji Europejskiej i wytyczne referencyjne UE do przepisów Unii Europejskiej dotyczących bezpieczeństwa żywności](#)
- [Wybrane wytyczne i instrukcje Głównego Lekarza Weterynarii](#)
- [Produkty pochodzenia zwierzęcego z logo „Produkt polski”](#) 
- [Rzeźnie rolnicze](#)
- [Ubój na użytek własny](#)