

Streszczenie prezentacji:

**„Wymagania formalno-prawne dla produktów pochodzenia roślinnego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej”**

Przedsiębiorcy branży spożywczej podlegają przepisom prawa żywnościowego UE i prawa krajowego:

- rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 01.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463),
- rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str.1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319),
- ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015, poz. 594 ze zm.) i rozporządzeń wykonawczych wydanych na podstawie tej ustawy.

Podstawowym wymaganiem prawnym jest **rejestracja dostaw bezpośrednich** wynikająca z przepisów krajowego prawa żywnościowego tj. ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz rozporządzenia (UE) nr 852/2004. Procedura rejestracji tego typu działalności wymaga złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów prowadzonego przez właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego 14 dni przed rozpoczęciem działalności. Wzór formularza jest załącznikiem do Rozporządzenia 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.

Nie złożenie wniosku o wpis do rejestru zakładów i prowadzenie takiej działalności skutkuje nałożeniem kary pieniężnej przez Pomorskiego Państwowego Inspektora Sanitarnego. Wysokość kary wynosi max. 5000 zł nie mniej niż 1000zł.

Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych, dostawy bezpośrednie dotyczą:

- małych ilości surowców czyli takich, które rolnik może wyprodukować we własnym gospodarstwie, a więc pochodzących z własnych upraw lub hodowli.
- obejmują nieprzetworzone produkty produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego np. ziarna, owoce, warzywa, zioła, grzyby,
- **wyjątkiem są produkty kiszone i suszone** otrzymane z produktów produkcji pierwotnej pochodzących z własnych upraw, które także mogą być wprowadzane w ramach dostaw bezpośrednich
- działalność może być prowadzona na terenie danego województwa lub na terenie województw przyległych.

Działalność ta może odbywać się tylko bezpośrednio pomiędzy rolnikiem a konsumentem (sprzedaż w gospodarstwie lub na targowisku) lub lokalnym sklepem detalicznym, lokalną restauracją, stołówką szkolną...)

Wymagania higieniczne dla dostaw bezpośrednich w zakresie produkowanych surowców określa zał. I część A rozporządzenia (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków

spożywczych. Wymagania szczegółowe znajdują się w rozporządzeniu w sprawie dostaw bezpośrednich:

stosowane urządzenia, sprzęt, wyposażenie i narzędzia, które są lub mogą znaleźć się w bezpośrednim kontakcie z żywnością, powinny być:

- czyszczone i dezynfekowane, z częstotliwością niezbędną dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności,
- w dobrym stanie technicznym i higienicznym niewpływającym negatywnie na jakość żywności.

Podmioty działające na rynku spożywczym prowadzące działalność w ramach dostaw bezpośrednich są obowiązane udostępniać organowi urzędowej kontroli żywności lub zakładom detalicznym, na ich żądanie, pisemnych oświadczeń o stosowanych środkach ochrony roślin, występowaniu szkodników lub chorób, które mogą zagrozić bezpieczeństwu produktów pochodzenia roślinnego, oraz innych informacji istotnych ze względu na zdrowie człowieka.

Zmiana ustawy o podatku dochodowym od osób fizycznych daje nową możliwość produkcji nie przemysłowej przetworzonych produktów roślinnych wytworzonych w gospodarstwie bez zakładania działalności gospodarczej. Sprzedaż następuje wyłącznie do konsumenta końcowego:

- a) w miejscach, w których produkty te zostały wytworzone,
- b) na targowiskach, przez które rozumie się wszelkie miejsca przeznaczone do prowadzenia handlu, z wyjątkiem sprzedaży dokonywanej w budynkach lub w ich częściach; **Nie obejmuje sprzedaży do lokalnych placówek handlowych czy restauracji jak ma to miejsce przy sprzedaży bezpośredniej wynikających z rozporządzenia Ministra Zdrowia z 6 czerwca 2007 r.**

Produkcja żywności odbywa się na bazie kuchni domowej i wymaga zatwierdzenia przez PPIS. Działalność podlega wymaganiom higienicznym rozdziału III zał. II rozporządzenia nr 852/2004.

**Nieobowiązkową pomocą w tym zakresie może służyć poradnik GIS:**

**„Wytyczne Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej przy produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw”.**