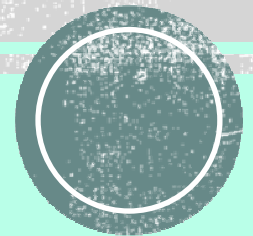


**Wymogi formalno- prawne dla produktów
pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do
sprzedaży bezpośredniej**

lek. wet. Katarzyna Balawender

Wojewódzki Inspektorat Weterynarii w Gdańsku



Sprzedaż bezpośrednia

Bezpośrednie dostawy dokonywane przez **producenta małych ilości surowców do konsumenta końcowego** lub lokalnego zakładu detalicznego, bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego.

Produkty wyprodukowane z **własnych surowców** przez podmiot prowadzący działalność i zarejestrowany jako sprzedaż bezpośrednia.

Prowadzenie działalności w zakresie sprzedaży bezpośredniej jest to działalność nadzorowana- podmiot musi posiadać weterynaryjny numer identyfikacyjny

(WNI):

00	00	56	00
woj.	powiat	Kod działalności	Kolejny numer w powiecie

Podstawa prawna:

- Ustawa z dnia 16 grudnia 2005r. o produktach pochodzenia zwierzęcego.
(Dz. U. nr 17, poz. 127)
- Rozporządzenie Min. Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 marca 2013r. w sprawie wymagań, jakie powinien spełniać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego.
(Dz. U. z 2013r. poz. 434)
- Rozporządzenie Min. Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2015r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej. (Dz. U. z 2015r. poz. 1703)



- Podmiot zamierzający prowadzić działalność w zakresie SB jeszcze przed rozpoczęciem prowadzenia planowanej działalności, musi sporządzić **projekt technologiczny zakładu**.
- Wg art. 19 ust. 1 i 2 Ustawy przedstawić projekt wraz z wnioskiem o jego zatwierdzenie Powiatowemu Lekarzowi Weterynarii. Wymagania jakie powinien spełniać projekt technologiczny zakładu zostały określone w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań, jakie powinien spełniać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego z dnia 18 marca 2013 r. (Dz.U. z 2013 r. poz. 434)

W przypadku działalności SB wymagana jest jedynie część opisowa projektu technologicznego zawierająca:

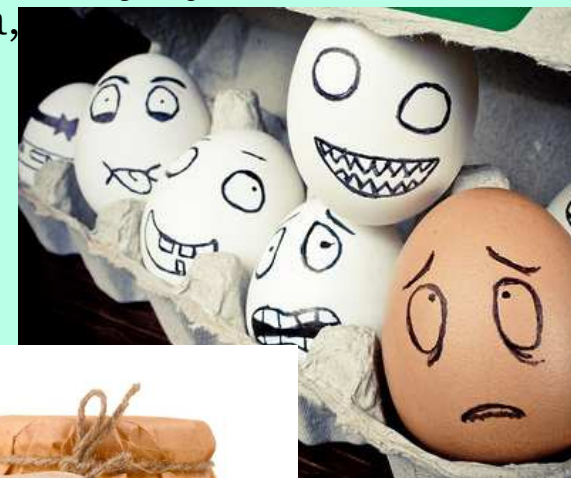
- Określenie rodzaju **działalności**, z uwzględnieniem rodzajów **surowców** oraz rodzaju **produktów** pochodzenia zwierzęcego, które będą produkowane w zakładzie
- Dane dotyczące **maksymalnej** tygodniowej **zdolności produkcyjnej** zakładu, a w przypadku produkcji produktów pszczelich nieprzetworzonych – dane o maksymalnej rocznej zdolności produkcyjnej.
- Określenie systemu dostaw **wody**.
- Opis sposobu przechowywania **odpadów i ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego**
- Wskazanie planowanej **lokalizacji** zakładu.

- Wg art. 21 wnioski o wpis do rejestru zakładów oraz wnioski o zatwierdzenie zakładu składa się w formie pisemnej, w terminie co najmniej 30 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności:
- ✓ Imię, nazwisko, miejsce zamieszkania i adres albo nazwę, siedzibę i adres wnioskodawcy
- ✓ Określenie rodzaju i zakresu działalności, która ma być prowadzona, w tym rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego, które mają być produkowane w tym zakładzie
- ✓ Określenie lokalizacji zakładu, w którym ma być prowadzona działalność

Załącznik do wniosku: aktualny odpis z Krajowego Rejestru Sądowego/
zaświadczenie z ewidencji działalności gospodarczej/kopię zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE udzielonego przez inne państwo członkowskie Unii Europejskiej/ zaświadczenie o wpisie do ewidencji gospodarstw rolnych w rozumieniu przepisów o krajowym systemie ewidencji producentów , ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności zawierające numer identyfikacyjny- w przypadku pomieszczeń gospodarstwa, z wyłączeniem gospodarstw rybackich.

Asortyment dopuszczony do sprzedaży w ramach SB:

- Tusze drobiowe/ **podroby pozyskane z drobiu**.
- Tusze zajęczaków/ **podroby pozyskane z zajęczaków**.
- Tusze lub **podroby** grubej zwierzyny łownej **skórowanej** i nieoskórowanej
- Tusze lub podroby drobnej zwierzyny łownej **patroszonej** albo niewypatroszonej/ opierzonej lub **nieopierzonej/ oskórowanej** lub nieoskórowanej.
- Produkty rybołówstwa: żywe/uśmiercone niepoddane czynnościom naruszającym pierwotną budowę/ poddane czynnościom wykrwawiania, odgławiania, usuwania płetw lub patroszenia.
- Żywe ślimaki lądowe z gat. *Helix pomatia*, *Cornu aspersum aspersum*, *Cornu aspersum maxima*, *Helix lucorum* i gatunki z rodziny Achatinidae.
- Mleko surowe, **siara**, surowa śmietana.
- Jaja od drobiu i **ptaków bezgrzebieniowych**.
- Produkty pszczele nieprzetworzone: miód, pyłek pszczeli, pierzga, mleczo pszczele.



Limity ilościowe dla poszczególnych asortymentów:

Lp.	asortyment	Rozp. z 29 grudnia 2006r.		Rozp. z 30 września 2015r.	
1.	drób: indyki gęsi drób- inne	50szt./tyg. 50szt./tyg. 200szt./tyg.	2500 szt./rok 2500 szt./rok 10000szt./rok	50 szt./tyg. 500 szt./tyg. 200 szt./tyg.	2500 szt./rok 10000-? 10000 szt./rok
2.	zajęczaki	100 szt./tyg.	-	100 szt./tyg.	5000 szt./rok
3.	gruba zwierzyna łowna	-	-	-	10000 kg/rok
4.	drobna zwierzyna łowna	-	-	-	10000 kg/rok
5.	ślimaki lądowe	-	-	-	1000 kg/rok
6.	mleko surowe	1000 l/tyg.	-	1000 l/tyg.	52000 l/rok
7.	siara	-	-	1000 l/tyg. (razem z mlekiem surowym)	52000 l/rok (razem z mlekiem surowym)
8.	śmietana surowa	500 l/tyg.	-	200 l/tyg.	10400 l/rok
9.	jaja konsumpcyjne	drób: 350-2450 szt./tyg.	-	drób: 2450/tyg. bezgrzeb.: -	127400 szt./rok 500 szt./rok

Wprowadzono możliwość przekroczenia wielkości produkcji dla wybranych produktów przez podmiot prowadzący sprzedaż bezpośrednią w danym tygodniu, pod warunkiem uzyskania zgody właściwego Powiatowego Lekarza Weterynarii, wyrażonej na wniosek podmiotu oraz pod warunkiem zachowania rocznego limitu wielkości produkcji.

Miejsca prowadzenia dostaw w ramach sprzedaży bezpośredniej:

- **miejsca, w których odbywa się produkcja :**

- m-ca wytwarzania, hodowli/ gosp. rolne: drób, zajęczaki, ślimaki, mleko surowe, surowa śmietana, siara, jaja, produkty pszczele.

- gosp. rybackie, prosto ze statków: produkty rybołówstwa

- miejsca na terenie obwodu łowieckiego dzierżawionego przez koło łowieckie PZŁ albo zarządzanego przez ośrodek hodowli zwierzyny.

- **targowiska** (wszystko)



Miejsca prowadzenia dostaw w ramach sprzedaży bezpośredniej c.d.:

z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, w tym ze specjalistycznych środków transportu, znajdujących się na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, na terenie targowisk lub poza nimi (wszystko).

z urządzeń dystrybucyjnych do sprzedaży żywności, znajdujących się na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, na terenie targowisk lub poza nimi (mlekomaty, miodomaty, jajomaty).

do zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego (wszystko).



Zasięg sprzedaży bezpośredniej:

- Województwo prowadzonej działalności i obszar sąsiadujących województw.
- Województwa inne niż powyżej podczas festynów, wystaw, targów, kiermaszy organizowanych w celu promocji tych produktów (planowaną sprzedaż należy zgłosić do właściwego PLW w miejscu, w którym podmiot zamierza prowadzić sprzedaż, co najmniej 7 dni przed jej rozpoczęciem).



Wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, oraz wymagania weterynaryjne dla miejsc prowadzenia tej sprzedaży:

Pomieszczenia:

a) skonstruowane w sposób zapewniający przestrzeganie zasad higieny i uniknięcie zanieczyszczenia produktów, strukturalnie i technicznie w dobrym stanie o powierzchniach łatwych do czyszczenia i dezynfekcji

b) wyposażenie w:

- odpowiedni sprzęt i urządzenia, wentylację wykluczającą powstawanie skroplin na ścianach i sufitach, powierzchni urządzeń
- sprzęt umożliwiający dezynfekcję drobnych narzędzi w tym noży w temperaturze nie niższej niż 82°C lub inną metodą o równoważnym skutku
- naturalne lub sztuczne oświetlenie niepowodujące zmiany barw produktów
- bieżącą ciepłą i zimną wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi, w ilości wystarczającej do celów produkcyjnych i sanitarnych,

Pomieszczenia c.d.:

c) zabezpieczone przed dostępem zwierząt, w szczególności owadów, ptaków i gryzoni,

d) wyodrębnione miejsce na sprzęt i środki do czyszczenia i dezynfekcji

e) wyodrębnione miejsce do przechowywania materiałów opakowaniowych

d) co najmniej jedna umywalka do mycia rąk z ciepłą i zimną wodą (oddalona od stanowiska do mycia produktów do sprzedaży bezpośredniej)

e) toaleta spłukiwana wodą

f) wyodrębnione miejsce umożliwiające zmianę odzieży własnej na odzież roboczą/ochronną, zmianę obuwia i oddzielnego przechowywania odzieży własnej,

Wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej:

Woda:

- Wymagane jest używanie wody/lodu spełniającego wymagania określone dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Rozp. Min. Zdrowia z dnia 13 listopada 2015r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi Dz. U. z 2015. poz.1989)



Woda c.d.

- Przy produkcji i sprzedaży bezpośredniej produktów rybołówstwa morskiego/rybactwa śródlądowego może być używana również:
 - a) czysta **woda morską** lub **słodka** i pozyskany z niej **lód** - ryby żywe i ryby uśmiercone, niepodane czynnościom naruszającym pierwotną budowę anatomiczną
 - b) Czysta **woda morską** i **lód** z niej pozyskany-ryby uśmiercone poddane czynnościom wykrwawiania, odgławiania, usuwania płetw lub patroszenia



Wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej

Osoby mające kontakt z produktami pochodzenia zwierzęcego powinny:

- przestrzegać podstawowych zasad higieny osobistej oraz higieny procesu produkcji i podczas sprzedaży,
- posiadać orzeczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy wymagającej kontaktu z żywnością,
- myć ręce przed każdym przystąpieniem do pracy lub po ich zabrudzeniu;
- używać czystej odzieży roboczej i nakrycia głowy zasłaniającego włosy oraz obuwia roboczego;
- przy widocznych objawach choroby (takich jak podczas przeziębienia) nie powinny w danym dniu uczestniczyć w produkcji żywności!

Produkty pochodzenia zwierzęcego przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej:

powinny być **świeże**, o cechach organoleptycznych właściwych dla konkretnego rodzaju żywności (charakterystycznych dla danego produktu).

Przechowywanie tych produktów powinno odbywać się w warunkach uniemożliwiających ich zanieczyszczenie a tym samym psucie się czy namnażanie się chorobotwórczych mikroorganizmów/ tworzenie się toksyn.



Wymagania temperaturowe, jakie powinny być spełnione przy produkcji środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej:

- 4°C- tuszki i podroby drobiowe, zajęczaków i drobnej zwierzyny łownej,
- 3°C- podroby grubej zwierzyny łownej,
- 7°C- tusze grubej zwierzyny łownej,
- 6°C- mleka surowego, siary i surowej śmietany,
- 2°C- produktów rybołówstwa, z wyłączeniem żywych produktów rybołówstwa
- temperatury określone w rozporządzeniu mogą być wyższe o 2°C podczas transportu do miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej lub zakładu prowadzącego handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego, jeżeli transport ten nie trwa dłużej niż **2 godziny**, a po jego zakończeniu produkty zostaną schłodzone do wymaganej temperatury. Ponadto, temperatura surowego mleka przeznaczonego do sprzedaży bezpośredniej w gospodarstwie rolnym producenta przed upływem 2 godzin od doju może być wyższa od temperatury 6°C

Produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego (PUPZ):

- Postępowanie zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1069/2009 z dnia 21 października 2009r. określającym przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, powstających przy produkcji środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej.
- Należy zapewnić odpowiednie warunki do **przechowywania i usuwania** powstałych odpadów stałych i płynnych, zgodnie z zasadami higieny oraz przepisami o odpadach.
- Za zgodą właściwego organu (PLW), można odpady kat. 3 wykorzystywać do skarmiania **zwierząt domowych** (kot, pies).



Dokumentacja

- Ilość sprzedanych produktów w danym tygodniu (mleko śmietana surowa, tuszki i podroby zajęczaków i drobiu, jaja drobiu).
- Ilość sprzedanych produktów w danym miesiącu (reszta).
- Orzeczenia o przydatności do spożycia wykorzystywanej w produkcji wody/ lodu.
- Orzeczenia lekarskie o zdolności do wykonywania prac związanych z kontaktem z żywnością.
- Wyniki badań na włośnie tuszek pozyskanych z nutrii, tuszy z dzików
- Wyniki badan sprawdzających odnośnie mleka surowego (ogólna liczba bakterii: 300,500,100 tys. jtk/ml, liczba komórek somatycznych:400 tys./ml)



Identyfikowalność

- Podstawowa zasada prawa żywnościowego;
178/2002, art. 18

Podmioty działające na rynku spożywczym i pasz powinny móc zidentyfikować każdą osobę, która dostarczyła im **środek spożywczy**, paszę, zwierzę hodowlane lub substancję przeznaczoną do dodania do żywności lub pasz, bądź którą można do nich dodać.



Odpowiedzialność- Kary pieniężne

- Wysokość kar według rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 26 maja 2010 roku w sprawie wysokości kar pieniężnych za naruszenie przepisów o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. Nr 93, poz. 600) wynoszą:
 - od **200 zł** do **5000 zł** - za prowadzenie produkcji w zakładzie: który podlega rejestracji zgodnie z art. 4 ust. 1 lit. B rozporządzenia nr 853/2004, bez uzyskania wpisu do rejestru zakładów, lub w którym jest prowadzona działalność:
w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, bez uzyskania wpisu do rejestru zakładów.

Odpowiedzialność- Mandaty karne

- 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.

Zasady ogólne- podsumowanie

- Odpowiedzialność za **bezpieczeństwo żywności** ponosi przedsiębiorstwo sektora spożywczego w zakresie prowadzonej działalności;
- Organizacja produkcji w oparciu o zasadę „**od pola do stołu**”
- Zapewnienie zgodności z wymogami kontroli **temperatury** dla środków spożywczych oraz łańcucha chłodniczego;
- Wytyczne dobrych praktyk;
- Sposoby osiągnięcia nadrzędnego celu (bezpieczeństwa żywności) powinny być dostosowane do **charakteru przedsiębiorstwa**;

Zasady ogólne- podsumowanie

• Czego **NIE można** sprzedawać w ramach sprzedaży bezpośredniej ?

a) Mięsa takich gatunków zwierząt jak:

- świnie,
- bydło, w tym cielęta,
- kozy,
- owce,
- konie,

Nie można dokonywać **uboju** tych gatunków zwierząt i sprzedawać pochodzącego z nich mięsa (w ramach sprzedaży bezpośredniej).

Zasady ogólne- podsumowanie

czego **NIE można** sprzedawać w ramach sprzedaży bezpośredniej ?

Produktów przetworzonych:

wędlin (kielbas, pasztetów, wędzonek, smalcu itp.)

wędzonych ryb,

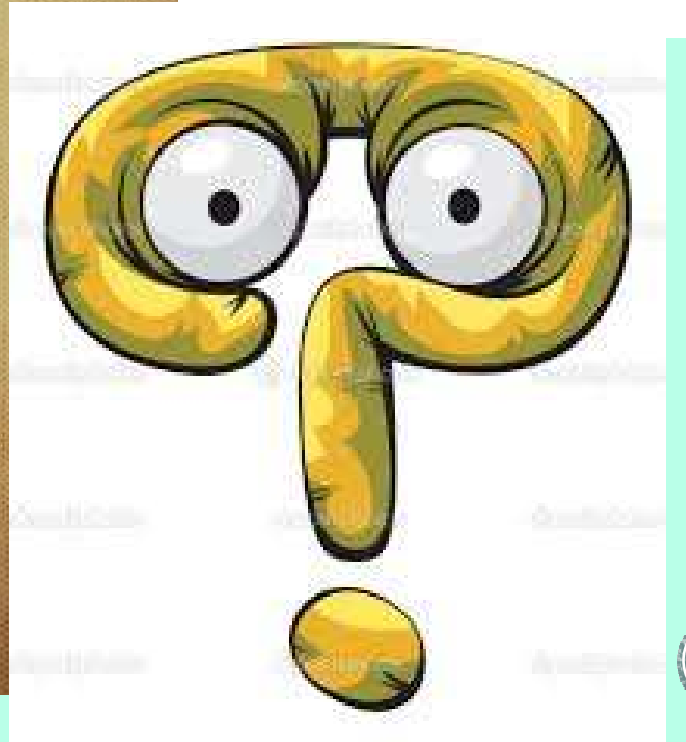
mleka pasteryzowanego,

serów, itp.

nie można prowadzić przetwórstwa żywności w ramach sprzedaży bezpośredniej



Pytania?



Dziękuję

