

Wymagania weterynaryjne
przy pozyskiwaniu
i wprowadzaniu do obrotu
produktów pszczelich

Lek. wet. Katarzyna Balawender

Wojewódzki Inspektorat Weterynarii w Gdańsku

Pszczoła- *Apis mellifera*

- **Zwierzę gospodarskie**
- Zgłaszanie do właściwego PLW miejsc utrzymywania zwierząt gospodarskich –
Chów pszczół i pozyskiwanie produktów pszczelarskich/ gospodarstwo pasieczne
(kod: inne 71)



Pszczoły

Choroba zwalczana z urzędu:

- Zgnilec amerykański (American foulbrood)

Choroby podlegające rejestracji:

- zgnilec europejski (European foulbrood);
- warroza (Varroosis);
- choroba roztoczowa (Acariosis of bees);
- mały chrząszcz ulowy (Aethina tumida);
- roztocze Tropilaelaps.

Krajowy program badań obecności substancji niedozwolonych i pozostałości chemicznych, biologicznych i produktów leczniczych

- Substancje p/bakteryjne;
- Substancje p/pasożytnicze;
- Pestycydy chloro-, fosforoorganiczne;
- PCB;
- Metale toksyczne

	Polska	pomorskie
2017	370	12
2018	400	11

Produkcja podstawowa- 178/2002

- **produkcję, uprawę lub hodowlę** produktów podstawowych, w tym zbiory, dojenie, hodowlę zwierząt gospodarskich przed ubojem, łowiectwo i rybołówstwo zbieranie runa leśnego





Pasieka

Własne
potrzeby

Zakłady
konfekcjonowania
miodu

Sprzedaż
bezpośrednia

Rolniczy
Handel
Detaliczny

Sprzedaż bezpośrednia

- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2015 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz.U. z 2015 poz. 1703).

Sprzedaż bezpośrednia

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

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

Wniosek o zatwierdzenie
projektu technologicznego
planowanej działalności



Zatwierdzenie projektu
technologicznego (właściwy
organ- PLW)

Wniosek o wpis do podmiotów
nadzorowanych oraz nadanie
weterynaryjnego numeru
identyfikacyjnego



Zarejestrowanie
działalności nadzorowanej
(właściwy organ – PLW)



Projekt technologiczny – Sprzedaż bezpośrednia

Wyłącznie część opisowa:

- Rodzaj działalności (rodzaj surowców, rodzaj produktów);
- Maksymalna, roczna zdolność produkcyjna;
- System dostawy wody;
- Sposób przechowywania odpadów i uppz;
- Lokalizacja zakładu.

Projekt technologiczny sprzedaży bezpośredniej produktów pszczelich:

1. Sprzedaż bezpośrednia miodu, pyłku i wosku pszczelego.
2. Surowce pszczele pozyskane z własnej pasieki.
3. Xkg miodu, y kg pyłku, z kg wosku/rok
4. Woda wodociągowa.
5. Odpady gromadzone w oznakowanym pojemniku, zbywane....
6. adres: Borowina 24, 00-111 Pszczółkowo, pasieka:
Jaworzyna 42, 00-111 Pszczółkowo.

Sprzedaż bezpośrednia- wniosek o wpis do rejestru PLW i nadanie WNI

- w formie pisemnej,
- w terminie co najmniej 30 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności;
- Informacje:
 - Imię, nazwisko, miejsce zamieszkania i adres albo nazwę, siedzibę i adres wnioskodawcy;
 - Nr w KRS/NIP/NR w ewidencji gospodarstw rolnych - o ile wnioskodawca takie numery posiada;
 - Rodzaj i zakresu działalności, która ma być prowadzona, w tym rodzaj produktów pochodzenia zwierzęcego, które mają być produkowane w tym zakładzie;
 - Określenie lokalizacji zakładu,
 - Załącznik: oświadczenie podmiotu potwierdzające utrzymywanie pszczół- podmiot niepodlegający obowiązkowi (wpis KRS/ CEIDG).

Sprzedaż bezpośrednia

- Asortyment: produkty pszczele nieprzetworzone, w tym **miód, pyłek pszczeli, pierzęę i mleczko pszczele**
- Brak limitów ilościowych produkcji i dystrybucji
- działalność nadzorowana- podmiot musi posiadać weterynaryjny numer identyfikacyjny (WNI):

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

Sprzedaż bezpośrednia – miejsca prowadzenia sprzedaży



- Miejsca produkcji: gospodarstwo,
- Miejsca wyznaczone do prowadzenia sprzedaży- targowiska, bazy;
- z obiektów ruchomych lub tymczasowych, w tym ze specjalistycznych środków transportu, znajdujących się na terenie miejsc produkcji, na terenie targowisk lub poza nimi,
- z urządzeń dystrybucyjnych do sprzedaży żywności, znajdujących się na terenie miejsc produkcji, na terenie targowisk lub poza nimi - **miodomaty**,
- do zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego.

Sprzedaż bezpośrednia - zasięg

- Województwo prowadzonej działalności i obszar sąsiadujących województw.
- Województwa inne niż powyżej podczas festynów, wystaw, targów, kiermaszy organizowanych w celu promocji tych produktów (zgłoszenie 7 dni przed do właściwego PLW)



Wymagania: produkcja i dystrybucja produktów pszczelich

Pomieszczenia:

- a) konstrukcja - przestrzeganie zasad higieny i uniknięcie zanieczyszczenia produktów,
- b) powierzchnie łatwe do czyszczenia i dezynfekcji
- c) wentylacja – wykluczenie skroplin
- d) sprzęt umożliwiający dezynfekcję drobnych narzędzi
- e) naturalne lub sztuczne oświetlenie
- f) bieżąca ciepła i zimna woda – produkcja , zabiegi sanitarne



Wymagania: produkcja i dystrybucja produktów pszczelich

- g) zabezpieczenie przed dostępem zwierząt: owadów, ptaków i gryzoni,
- h) miejsce na sprzęt i środki do czyszczenia i dezynfekcji,
- i) miejsce do przechowywania materiałów opakowaniowych,
- j) miejsce umożliwiające zmianę odzieży własnej na odzież roboczą/ochronną, zmianę obuwia,
- k) mycie sprzętu, opakowań wielokrotnego użytku środkami obojętnymi na produkt.

Wymagania: produkcja i dystrybucja produktów pszczelich

1) właściwa temperatura

Osoby zaangażowane w produkcję i dystrybucję miodu

- zasady higieny produkcji
- orzeczenia sanitarno-epidemiologiczne
- odzież robocza

Przechowywanie i transport :

- Zabezpieczenie przed zanieczyszczeniem, zafałszowaniem i psuciem,

Gromadzenie i zbywanie odpadów

Woda przeznaczona do spożycia przez ludzi



Sprzedaż bezpośrednia - dokumentacja

- Ilość sprzedanych produktów w danym miesiącu;
- Orzeczenie o przydatności wody do spożycia (własne ujęcie);
- Orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Przechowywanie przez rok następujący po roku, w którym została sporządzona!



Rolniczy Handel Detaliczny



- Ustawa z dnia 16 listopada 2016 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników (Dz. U. poz. 1961).
- Termin wejścia w życie: **1 stycznia 2017 r.**
- **Produkcja w całości/ części z własnego chowu, hodowli uprawy**
- **Uregulowania z zakresu bezpieczeństwa żywności i rozliczeń podatkowych**

Rolniczy Handel Detaliczny

- **rolniczy handel detaliczny** w rozumieniu art. 3 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 178/2002, polegający na zbywaniu konsumentowi finalnemu, żywności pochodzącej w **całości** lub **części** z własnej uprawy, hodowli lub chowu podmiotu działającego na rynku spożywczym
- **konsument** finalny zgodnie z art. 3 pkt. 18 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 oznacza ostatecznego konsumenta środka spożywczego, który nie wykorzystuje żywności w ramach działalności przedsiębiorstwa spożywczego;

Rolniczy Handel Detaliczny



Konsument końcowy



Sklep, restauracja, stołówka...



Przepisy podatkowe

- Określone preferencje podatkowe - zwolnienia przychodów z rolniczego handlu detalicznego od podatku do kwoty **20 tys./ rok**

Kryteria zwolnienia podatkowego

- produkcja i sprzedaż nie może się odbywać przy zatrudnieniu osób (umowa o pracę/umowa zlecenie/umowa o dzieło itp.)
- wskazane m-ca sprzedaży
- część składnika żywności pochodząca z własnego chowu, hodowli uprawy wynosi **minimum 50%**, z wyłączeniem wody
- ewidencja sprzedaży, z dziennym przychodem.

RHD- procedura rejestracji

Wniosek o wpis do rejestru podmiotów nadzorowanych oraz nadanie weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego

(30 dni przed planowanym rozpoczęciem działalności)



Zarejestrowanie działalności nadzorowanej

Brak konieczności sporządzania i akceptacji przez PLW projektu technologicznego.

22	00	35	00
woj.	powiat	Kod działalności	Kolejny numer w powiecie

Wniosek

 [wniosek_rhd.pdf](#)

Podmiot SB może rozszerzyć działalność o RHD/ nowa działalność.



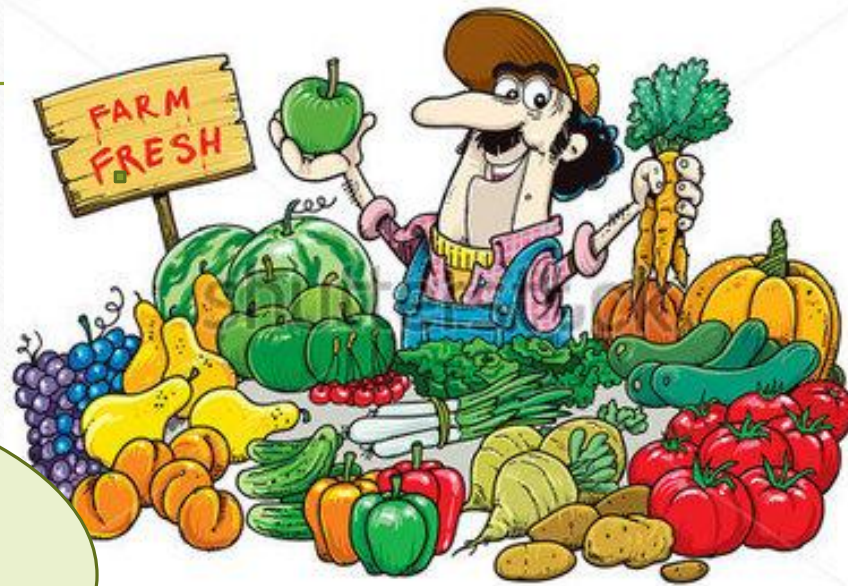
RHD - rola pośrednika:

- Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia:

Art.44a. 1. Produkcja i zbywanie żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego:

a) nie mogą być dokonywane z udziałem pośrednika, z wyjątkiem zbywania tej żywności podczas wystaw, festynów, targów i kiermaszy, organizowanych w celu promocji żywności (brak konieczności zgłaszania do właściwego PLW)

RHD - rola pośrednika:



żywność
wyprodukowana
przez pośrednika

żywność
wyprodukowana
przez **inny** podmiot
rhd (ten sam powiat
lub sąsiadujący)

Limity produkowanej/zbywanej żywności:

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania:

- Limity ilościowe
- Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji (producent/
pośrednik)

Roczne limity ilościowe:

Nazwa surowców pochodzenia zwierzęcego	Maksymalna ilość	Jednostka
Produkty pszczele nieprzetworzone, w tym miód, pyłek pszczeli, pierzga, mleczko pszczele.	Do 5 rodzin pszczelich- 150	Kilogram
	Do 10 rodzin pszczelich- 300	
	Do 20 rodzin pszczelich- 600	
	Do 30 rodzin pszczelich- 900	
	Do 40 rodzin pszczelich- 1200	
	Do 50 rodzin pszczelich- 1500	
	Do 60 rodzin pszczelich- 1800	
	Do 70 rodzin pszczelich- 2100	
	Do 80 rodzin pszczelich- 2400	

Miejsca sprzedaży

Sprzedaż może następować wyłącznie w miejscach:

- w których produkty zostały wytworzone (np. w gospodarstwie, internet)
- przeznaczonych do prowadzenia handlu (np. targowisko);

Oznakowanie miejsca zbywania żywności w ramach RHD

- czytelne i widoczne dla konsumenta;
- napis „rolniczy handel detaliczny”;
- wskazywać dane obejmujące;
 - imię i nazwisko albo nazwę i siedzibę podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny;
 - adres miejsca prowadzenia produkcji zbywanej żywności;
 - WNI - weterynaryjny numer identyfikacyjny podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny



**ROLNICZY HANDEL
DETALICZNY**

Jan Rolnik, Sady 2, 00-000 Maki

Ogrody 1, 00-001 Działki

WNI: 22003500

RHD- dokumentacja

Podmiot RHD:

a) prowadzi dokumentację odrębnie za każdy rok kalendarzowy, która zawiera:

- numer kolejnego wpisu,
- datę zbycia żywności,
- ilość i rodzaj zbytej żywności;

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

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

RHD- dokumentacja

Pośrednik:

- a) dokumentację dotyczącą własnej żywności;
- b) prowadzi dokumentację dotyczącą podmiotów, których żywność zbywa podczas wystawy, festynu, targu lub kiermaszu odrębnie **dla każdego** takiego podmiotu, która zawiera:
 - numer kolejnego wpisu,
 - datę zbycia żywności,
 - ilość i rodzaj zbytej żywności,
 - miejsce zbycia żywności,
 - imię, nazwisko oraz adres albo nazwę, siedzibę oraz adres pośrednika
- c) przekazuje dokumentację, o której mowa w pkt b podmiotowi, którego żywność zbywał niezwłocznie po zakończeniu wystawy, festynu, targu lub kiermaszu.

Wymagania RHD- pomieszczenia, sprzęt 852/2004

- Przepisy rozporządzenia (WE) nr 852/2004 powinny być stosowane w sposób elastyczny biorąc pod uwagę zakres prowadzonej działalności, wielkość zakładu i jego specyfikę produkcji
- Kryteria które muszą być spełnione, aby osiągnąć cel- bezpieczeństwo produktu.
- „w miarę potrzeby”, „gdzie właściwe”, „odpowiednie”, „wystarczające”

Wymagania RHD - pomieszczenia, sprzęt 852/2004

- ROZDZIAŁ I OGÓLNE WYMAGANIA POMIESZCZEŃ ŻYWNOŚCIOWYCH
- 1. Pomieszczenia żywnościowe muszą być utrzymywane w czystości i zachowane w dobrym stanie i kondycji technicznej.
- 2. Wyposażenie, wystrój, konstrukcja, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń żywnościowych:
 - utrzymanie,
 - czyszczenie i/lub dezynfekcja,
 - zapobieganie lub minimalizowanie dostawania się zanieczyszczeń pochodzących z powietrza,
 - przestrzeń robocza;
 - ochrona przed gromadzeniem się brudu, materiałami toksycznymi, kondensacją, pleśnią, szkodnikami;

Wymagania RHD- pomieszczenia, sprzęt 852/2004

ROZDZIAŁ I OGÓLNE WYMAGANIA POMIESZCZEŃ ŻYWNOŚCIOWYCH

- wykonywanie czynności zgodnie z dobrą praktyką higieniczną,
- utrzymanie temperatury, możliwość monitorowania i zapisów.
- toalety, umywalki z zaopatrzeniem (woda, środki myjąco- dezynfekujące);
- systemy naturalnej lub mechanicznej wentylacji;
- naturalne i/lub sztuczne oświetlenie.
- warunki do przebierania się przez personel.
- środki czyszczące i dezynfekujące nie mogą być przechowywane w obszarach, gdzie pracuje się z żywnością.

Uproszczone wymagania higieniczne:

- **produkcja** - wykorzystanie pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne np. przy wykorzystaniu sprzętu i urządzeń gospodarstwa domowego w kuchni domowej),
- **sprzedaż** w obiektach stałych, tymczasowych, środkach transportu



Uproszczone wymagania higieniczne:

- Urządzenia pozwalające utrzymać właściwą higienę personelu (mycie rąk, urządzenia sanitarne, miejsca zmiany odzieży);
- Powierzchnie w kontakcie z żywnością z gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję i nietoksycznych materiałów;
- Warunki do mycia i dezynfekcji sprzętu, pojemników;
- Dostęp do gorącej i/lub zimnej wody pitnej;
- Warunki do składowania i usuwania uppz;
- Warunki utrzymywania i monitorowania warunków termicznych;
- Przechowywanie środków spożywczych w sposób uniemożliwiający ich zanieczyszczenie.

Systemy zapewnienia jakości:

- System HACCP stanowi model określenia i kontrolowania zagrożeń.
- Jeżeli cel (tj. bezpieczeństwo produktu) można osiągnąć prostszymi i skutecznymi sposobami, np. **prawidłowy przebieg instrukcji higienicznych**, to można uznać, że wymóg został spełniony.

Uznaje się, że podstawą jest:

- określenie wszelkich etapów, które mają znaczenie dla bezpieczeństwa żywności,
- wdrożenie skutecznych procedur kontroli na tych etapach,
- monitorowanie procedur kontroli w celu zapewnienia ich ciągłej skuteczności,

Badania - higiena

- zaopatrzenie w **wodę** pitną, spełniającą wymagania określone dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Rozp. Min. Zdrowia. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi).
- orzeczenie lekarskie dla celów **sanitarno-epidemiologicznych** o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.

Odpady

Rozporządzenie 1069/2009 określającym przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, powstających przy produkcji środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego.

- Materiał ze względów technologicznych lub handlowych nieprzeznaczony do spożycia przez ludzi.
- Odpowiednie warunki do przechowywania i usuwania odpadów.
- Odpady po produkcji miodu- materiał paszowy, o ile nie stanowi ryzyka rozprzestrzenienia choroby zakaźnej.

Kompetencje nadzoru

- **INSPEKCJA WETERYNARYJNA**- jakość zdrowotna (bezpieczeństwo) produktów pszczelich nieprzetworzonych;
- **INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO- SPOŻYWCZYCH**- jakość handlowa żywności. (cechy organoleptyczne- barwa, smak, wygląd; parametry fizykochemicz



Rozporządzenie MRiRW w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu.



WOJEWÓDZTWO POMORSKIE



- Wojewódzki Inspektorat Weterynarii w Gdańsku
- 16 Powiatowych Inspektoratów Weterynarii

Znakowanie 1169 / 2011

- Nazwa produktu
- Wykaz składników (środki spożywcze zawierające jeden składnik, gdy: nazwa środka spożywczego jest identyczna z nazwą składnika)
- Substancje powodujące alergie lub reakcje nietolerancji
- Zawartość ilościowa składników
- Masa netto
- Termin przydatności do spożycia/ data minimalnej trwałości
- Warunki przechowywania/ warunki użycia
- Kraj lub miejsce pochodzenia
- Dane podmiotu działającego na rynku spożywczym
- Wartość odżywcza



Znakowanie- Rozp. MRiRW ws. znakownia poszczególnych rodzajów środków spożywczych

Oznakowanie miodu- **obowiązkowe**

- pełna nazwa rodzaju i odmiany miodu (może być zastąpiona wyrazem „miód”)
- wyrazy „miód wyłącznie do dalszego przerobu”, w przypadku miodu piekarniczego (przemysłowego), które umieszcza się obok nazwy
- nazwę państwa pochodzenia

Oznakowanie miodu - **nieobowiązkowe**

- określona roślina
- określony region, terytorium
- specyficzne właściwości jakościowe miodu

Znakowanie 1169/ 2011

- Informacje na temat żywności nie mogą wprowadzać w błąd:
- co do właściwości środka spożywczego (charakteru, tożsamości, właściwości, składu, ilości, trwałości, kraju lub miejsca pochodzenia, metod wytwarzania lub produkcji);
- przez przypisywanie środkowi spożywczemu działania lub właściwości, których on nie posiada;
- przez sugerowanie, że środek spożywczy ma szczególne właściwości, gdy w rzeczywistości wszystkie podobne środki spożywcze mają takie właściwości,
- przez sugerowanie poprzez wygląd, opis lub prezentacje graficzne, że chodzi o określony środek spożywczy lub składnik, mimo że w rzeczywistości komponent lub składnik naturalnie obecny lub zwykle stosowany w danym środku spożywczym został zastąpiony innym komponentem lub innym składnikiem.



Znakowanie – zakres odpowiedzialności

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 SB i RHD nie zwalnia z tego obowiązku.

Sankcje

Grzywna- 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. Tej samej karze podlega, kto nie zachowuje należytej **czystości w produkcji** lub w **obrocie** środkami spożywczymi.

Kara pieniężna- cennik określony rozporządzeniem

- Działalność nielegalna- brak zgłoszenia,
- Uchylenie od zakazu wprowadzania do obrotu żywności potencjalnie niebezpiecznej

Województwo pomorskie, 19.10.2018r.

Nieprzetworzone produkty pszczele:

- Sprzedaż bezpośrednia: 248 działalności;
- Rolniczy Handel Detaliczny: 49 szt.

* ok. 2800 pasiek

SB, RHD- podsumowanie

- Odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności ponosi przedsiębiorstwo sektora spożywczego w zakresie prowadzonej działalności;
- Organizacja produkcji w oparciu o zasadę „od pola do stołu”
- Sposoby osiągnięcia nadrzędnego celu (bezpieczeństwa żywności) powinny być dostosowane do charakteru przedsiębiorstwa;

Informacje, poradniki: www.wetgiw.gov.pl

https://www.wetgiw.gov.pl/nadzor-weterynaryjny/zywnosc-pochodzenia-zwierzecego



GŁÓWNY INSPEKTORAT
WETERYNARII

INSPEKCJA
WETERYNARYJNA

HANDEL IMPORT
EKSPORT

NADZÓR
WETERYNARYJNY

SYSTEMY
INFORMATYCZNE

PRAWO PUBLIKACJE
RAPORTY

Strona główna | NADZÓR WETERYNARYJNY | Żywność pochodzenia zwierzęcego

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](#)
- [Sprzedaż bezpośrednia](#)
- [Przewodniki Komisji Europejskiej do przepisów Unii Europejskiej dotyczących bezpieczeństwa żywności](#)
- [Wybrane wytyczne i instrukcje Głównego Lekarza weterynarii](#)

I JAK TEN NOWY
WIELOKWIATOWY?

NIE MA
LIPY...



Dziękuję