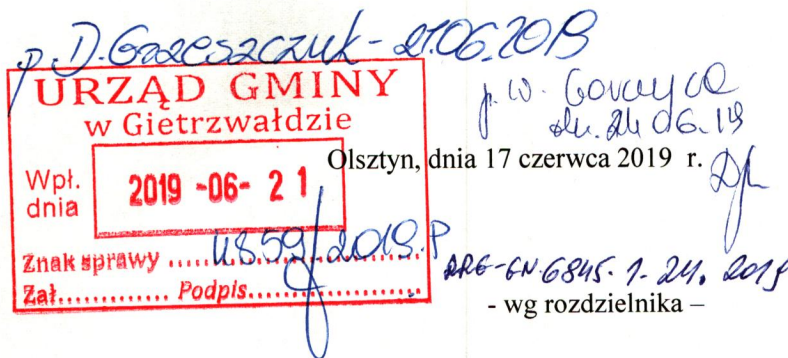


PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W OLSZTYNIE
10-561 Olsztyn, ul. Żołnierska 16
89 / 52 48 300
HŻŻiPU.4011.3.14.2019



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Olsztynie zwraca się z prośbą o umieszczenie na tablicy ogłoszeń w Państwa urzędzie informacji o obowiązku rejestracji podmiotu działającego na rynku spożywczym, prowadzącego:

- produkcję pierwotną żywności pochodzenia roślinnego,
- działalność w zakresie dostaw bezpośrednich,
- rolniczy handel detaliczny

u właściwych terenowo Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych oraz/lub przekazanie jej sołtysom.

Obowiązek wynika z przepisów art. 63 ust. 1 i 2, pkt. 1 i 12 oraz art. 64 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r., poz.1541 z późn.zm).

Istotne informacje znajdują się na stronie internetowej:

<http://psseolsztyn.bip.visacom.pl/1194-menu/oddzial-nadzoru/sekcja-higieny-zywnosci-zywienia-i-przedmiotow-uzytu/strefa-przedsiobiorcy/informacje-dla-rolnikow.html>

W załączeniu komunikat dla rolników dotyczący obowiązku rejestracji oraz podstawowe obowiązki producentów żywności na etapie produkcji podstawowej.

Otrzymują:

1. Urząd Miasta Olsztyna
2. Urząd Miejski w Barczewie
3. Urząd Miejski w Biskupcu
4. Urząd Miejski w Dobrym Mieście
5. Urząd Miejski w Jezioranach
6. Urząd Miejski w Olsztynku
7. Urząd Gminy Dywity
8. Urząd Gminy Giętrzwald
9. Urząd Gminy Jonkowo
10. Urząd Gminy Kolno
11. Urząd Gminy Purda
12. Urząd Gminy Stawiguda
13. Urząd Gminy Świątki
14. Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa w Olsztynie
15. Wojewódzki Zespół Doradztwa Rolniczego w Olsztynie

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W OLSZTYNIE

lek. wet. Teresa Parys
specjalista higieny

Obowiązki producentów żywności na etapie produkcji podstawowej

Gospodarstwa działające na rynku spożywczym prowadzące produkcję pierwotną roślinną, a także działające w ramach dostaw bezpośrednich podlegają nadzorowi Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Nadzór obejmuje m.in. obowiązek rejestracji działalności, proporcjonalnie do zagrożeń i skali dokumentowania produkcji, przestrzegania zasad higieny, poświadczenia stanu zdrowia personelu i jakości używanej wody.

Wszystkie podmioty działające na rynku spożywczym, prowadzące produkcję pierwotną żywności pochodzenia roślinnego, zobowiązane są do przestrzegania przepisów:

 Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, w szczególności Załącznika I dotyczącego produkcji podstawowej,

 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 i ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności ,) w szczególności art.17 - 19, w których zapisany jest obowiązek identyfikowalności i śledzenia produktów i surowców, zgodnie z zasadą „krok w przód i krok w tył”.



Rolniczy Handel Detaliczny

Rolniczy Handel Detaliczny (RHD) to handel detaliczny polegający na produkcji żywności pochodzącej w całości lub części z własnej uprawy, hodowli lub chowu podmiotu działającego na rynku spożywczymi zbywaniu takiej żywności:

- **bezpośrednio konsumentowi finalnemu lub**
- **do zakładów¹ prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego.**

Cel RHD:

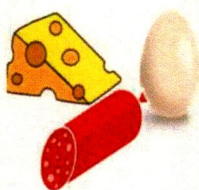
stworzenie rolnikom możliwości produkcji i sprzedaży żywności wyprodukowanej w całości lub części z własnej uprawy, chowu lub hodowli poprzez uregulowanie kwestii prowadzenia rolniczego handlu detalicznego z punktu widzenia bezpieczeństwa żywności i prawa podatkowego.

Rodzaj żywności, która może być przedmiotem produkcji lub obrotu w ramach RHD



żywność pochodzenia zwierzęcego

np. warzywa, owoce, przetwory z warzyw, (kiszonki warzywne, soki warzywne, inne), przetwory z owoców (soki owocowe, dżemy, inne), przetwory zbożowe (mąki, kasze, otręby, inne), oleje



żywność pochodzenia zwierzęcego

np. mleko, śmietana, masło, jaja, sery, szynki, kielbasy, pasztety, produkty pszczele nieprzetworzone, produkty rybactwa

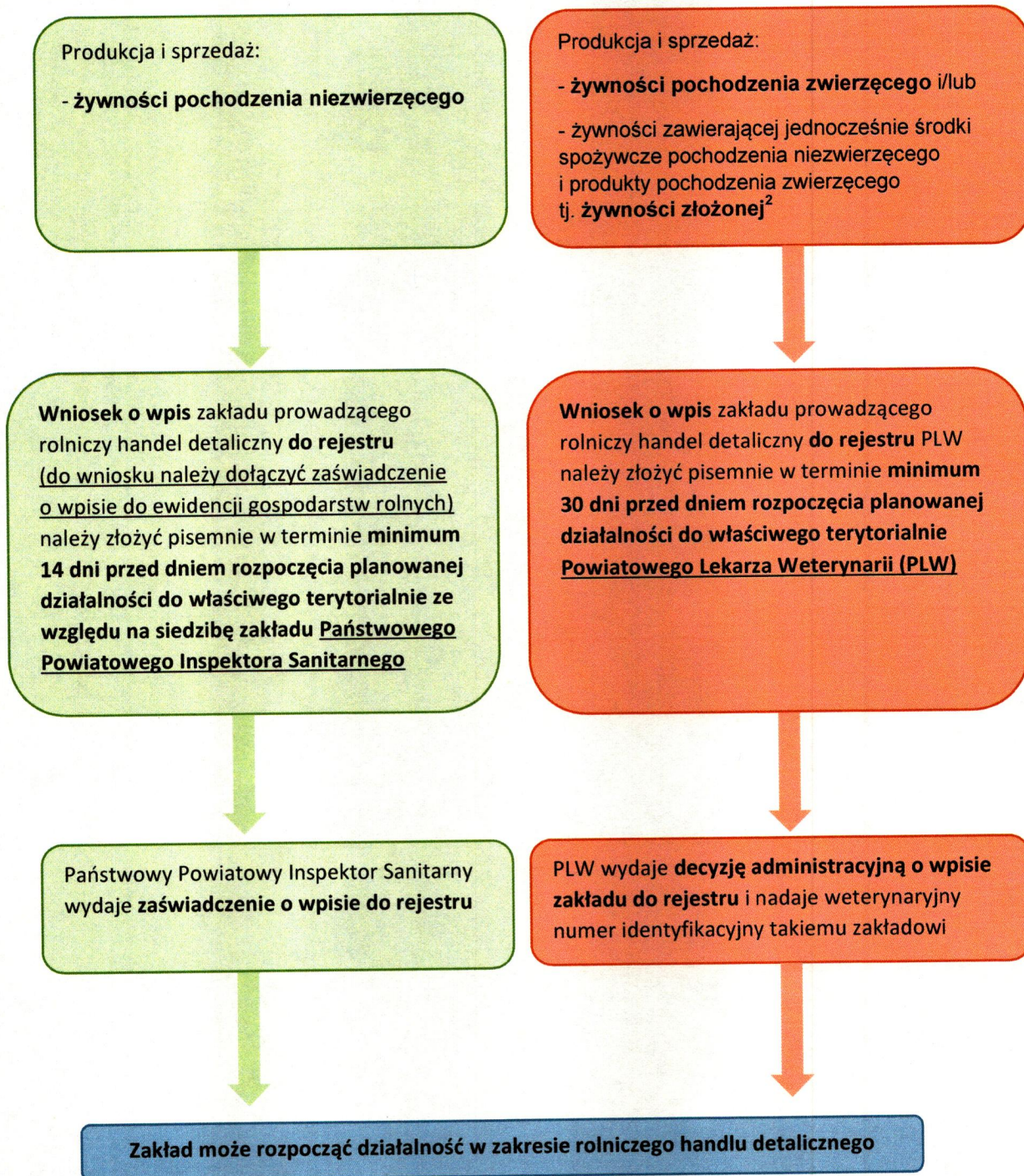


żywność zawierająca środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego

np. pieczywo cukiernicze, ciasta i ciastka (z dodatkiem produktów pochodzenia zwierzęcego np. jaj, mleka itp.), pierogi z ziemniakami i serem

¹Zakłady powinny być zlokalizowane na obszarze województwa, w którym ma miejsce prowadzenie produkcji tej żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego lub na obszarach powiatów lub miast stanowiących siedzibę wojewody lub sejmiku województwa, sąsiadujących z tym województwem.

Rejestracja – krok po kroku



Rejestracja w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego jest obowiązkowa i bezpłatna

² Niezależnie od tego, czy taka żywność złożona zawiera przetworzone czy też nieprzetworzone produkty pochodzenia zwierzęcego oraz niezależnie od udziału ilościowego produktów pochodzenia zwierzęcego w składzie produktu złożonego.

Warunki prowadzenia RHD

1. Żywność musi pochodzić w całości lub części z własnej uprawy, hodowli lub chowu.

W przypadku korzystania ze zwolnień podatkowych **ilość produktów roślinnych lub zwierzęcych** pochodzących z własnej uprawy, hodowli lub chowu, użytych do produkcji danego produktu musi stanowić **co najmniej 50%** tego produktu (z wyłączeniem wody) to oznacza, że dozwolone jest korzystanie z części surowców pochodzących z obrotu detalicznego lub hurtowego.

2. Sprzedaż odbywa się z zachowaniem limitów wskazanych w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania (oraz limitu przychodów z takiej sprzedaży **do kwoty 40.000 zł**, o ile producent chce korzystać z preferencji podatkowych).

3. Należy przestrzegać obowiązku dokumentowania ilości zbywanej żywności.
Ewidencja sprzedaży przetworzonych produktów roślinnych i zwierzęcych musi zawierać, co najmniej:

- numer kolejnego wpisu,
- datę uzyskania przychodu,
- kwotę przychodu,
- przychód narastająco od początku roku,
- rodzaj i ilość przetworzonych produktów.

4. Jeśli rolnik chce korzystać z ulg podatkowych jako RHD, musi sprzedawać swoje produkty wyłącznie: w miejscu produkcji (np. w gospodarstwie) lub przeznaczonych do handlu miejscach (targowiska, bazary, kiermasze, itp.).
5. Produkcja i zbywanie żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego nie mogą być, co do zasady, dokonywane z udziałem pośrednika. Wyjątek stanowi tutaj możliwość udziału pośrednika w zbywaniu żywności pochodzącej z RHD podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy, organizowanych w celu promocji żywności.

Wymagania dotyczące bezpieczeństwa żywności (RHD)

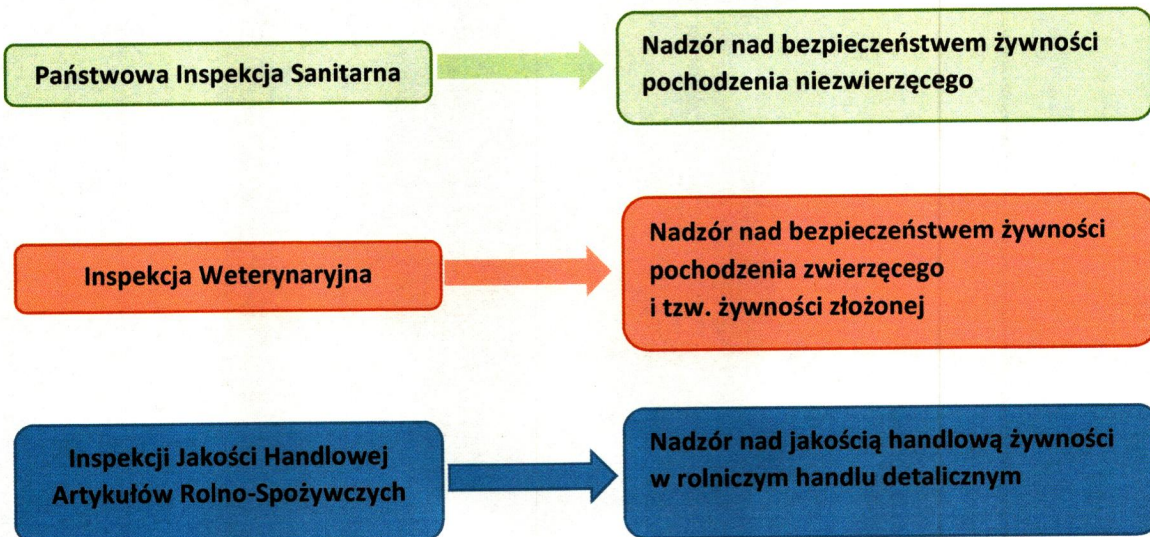
Podstawą zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanej żywności jest stosowanie:

- ❖ **Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP)**
- ❖ **Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP)**

W celu zapewnienia warunków bezpieczeństwa żywności oraz wymagań higienicznych należy również opracować i wdrożyć **procedury kontroli wewnętrznej wykorzystując zasady systemu HACCP**.

Produkcja i zbywanie żywności nie może stanowić zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności i wpływać niekorzystnie na zdrowie publiczne. Zgodnie z prawem żywnościowym, **za bezpieczeństwo żywności odpowiada producent**.

Nadzór nad prowadzeniem działalności rolniczego handlu detalicznego



Oznakowanie żywności

Żywność sprzedawana w ramach rolniczego handlu detalicznego musi spełniać wymagania w zakresie oznakowania, stosownie do przepisów określonych w:

- **dla produktów opakowanych** należy uwzględnić wymagania zawarte m. in. w art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011;
- **dla produktów bez opakowania** (sprzedawanych luzem lub pakowanych w momencie sprzedaży po przygotowaniu porcji na życzenie klienta) należy uwzględnić wymagania zawarte m. in. w § 19 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych.

Miejsce zbywania żywności musi być oznakowane w sposób czytelny i widoczny dla konsumenta.

Oznakowanie zawiera ściśle określone informacje:

- napis „rolniczy handel detaliczny”,
- dane obejmujące:
 - imię i nazwisko albo nazwę i siedzibę podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny,
 - adres miejsca prowadzenia produkcji tej żywności,
 - weterynaryjny numer identyfikacyjny podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny, w przypadku żywności pochodzenia zwierzęcego i żywności złożonej.

Przepisy prawne:

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 16 listopada 2016 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników (Dz. U. z 2016 r. poz. 1961).
- Ustawa z dnia 9 listopada 2018 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników do sklepów i restauracji (Dz. U. z 2018 r. poz. 2242).
- Ustawa z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1509, z późn. zm.).
- Rozporządzenie (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, z późn. zm. – Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319).
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazania konsumentom informacji na temat żywności.
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. (Dz.U. z 2015 r. poz. 29 z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania (Dz. U. z 2016 r. poz. 2159).

Podstawowe zasady zapobiegania zakażeniom mikrobiologicznym



-  ściśle przestrzeganie zasad higieny wśród osób zajmujących się pozyskiwaniem i przetwarzaniem owoców i warzyw;
-  zapewnienie wszystkim pracownikom produkcji i przetwórstwa owoców i warzyw dostępu do toalet stałych lub przenośnych odpowiednio zaprojektowanych w celu zapewnienia higienicznego usuwania odpadów i zanieczyszczeń, gwarantujących brak możliwości przecieków do wód gruntowych w pobliżu plantacji;
-  stosowanie do uprawy, w tym nawadniania i rozcieńczania środków ochrony roślin (pestycydów) oraz nawozów wyłącznie wody wolnej od patogennych mikroorganizmów (nie może być zanieczyszczona fekaliami lub wymiotami). Należy zwrócić uwagę na źródło pochodzenia wody oraz sposoby i warunki jej dostarczania. Woda do upraw powinna spełniać kryteria mikrobiologiczne wody przeznaczonej do spożycia dla ludzi tj: *Escherichia coli* – 0 jednostek/100ml, enterokoki – 0 jednostek/100ml;
-  egzekwowanie obowiązku mycia rąk przed przystąpieniem do pracy, zawsze po skorzystaniu z toalety oraz w innych sytuacjach, gdy mogło dojść do zanieczyszczenia rąk;
-  zalecane jest stosowanie czystych rękawiczek jednorazowych oraz odzieży ochronnej ograniczających do minimum bezpośredni kontakt człowieka z produktem;
-  bezwzględne przestrzeganie zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura, kaszel, żółtaczka;
-  zapewnienie czystości i odpowiedniej jakości stosowanych pojemników, naczyń do zbioru;
-  opracowanie procedury dotyczącej mycia i dezynfekcji zanieczyszczonych powierzchni;
-  przeprowadzanie systematycznych szkoleń dla pracowników w zakresie higieniczno-sanitarnym.

Ponadto, należy pamiętać, że każdy pomiot działający na rynku spożywczym jest zobowiązany do identyfikacji odbiorców swoich produktów, a także dostawców, od których otrzymał środek spożywczy. Istotne jest zachowanie dokumentów, na podstawie których ww. identyfikacja będzie możliwa.