

Bożena Pruszyńska

**Przetwórstwo rolno-spożywcze  
w formie działalności marginalnej, ograniczonej, lokalnej (MOL)**

Szepietowo, 2014

Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Szepletowie  
18-210 Szepletowo,  
tel. 86 275 89 00, fax 86 275 89 20  
e-mail: [wpodr@zetobi.com.pl](mailto:wpodr@zetobi.com.pl),  
[www.odr.pl](http://www.odr.pl)

Korekta:

Skład komputerowy: Robert Korczak

Projekt okładki: Wioletta Cieszkowska

Wydanie I

Nakład: 500 egz.

Druk: Drukarnia TOP Druk w Łomży

## Wstęp

Sektor rolno-spożywczy jest ważnym źródłem dochodów dla obszarów wiejskich. Lokalna produkcja żywności od wielu lat jest elementem struktury obszarów wiejskich, a w ostatnich latach obserwuje się jej stały rozkwit we wszystkich państwach członkowskich Unii Europejskiej. Dostrzega się coraz częściej strategiczne znaczenie promowania lokalnej żywności i krótkich łańcuchów dostaw na poziomie unijnym, krajowym i regionalnym. W nowych projektach dotyczących polityki rozwoju obszarów wiejskich po 2013 r., przetwórstwo produktów rolnych i krótkie łańcuchy dostaw wskazuje się jako jeden z kilku specjalnych obszarów, w których państwa członkowskie mogą prowadzić programy i oferować skuteczną pomoc, służącą rozwojowi tej polityki i wspieraniu jej. Takie ukierunkowane wsparcie może prowadzić do tego, że przetwórstwo rolno-spożywcze oraz krótkie łańcuchy dostaw przestaną być jedynie marginalną działalnością, a staną się jedynym z głównych elementów produkcji rolnej i konsumpcji żywności w kraju i za granicą. Dzięki takiemu rozwiązaniu rolnicy otrzymują możliwość prowadzenia sprzedaży bezpośredniej płodów rolnych ze swojego gospodarstwa, a także wyrobów z mięsa i mleka na lokalnym rynku dla odbiorców detalicznych, pod warunkiem spełnienia określonych warunków co do techniki i technologii oraz ilości i jakości wytwarzanych surowców i żywności.

W ostatnich latach odnotowano znaczne wahania cen w ramach łańcucha dostaw żywności. Łańcuch dostaw żywności obejmuje rolnika (często producenta surowca), przetwórcę, hurtownika, detalistę. Na rynku mamy dużą liczbę pośredników i dlatego konsumenci płacą wyższe ceny i nie są sprawiedliwie traktowani. Większe i silniejsze podmioty narzucają bardziej atrakcyjne dla nich warunki w postaci niskich cen zakupu surowców oraz korzystniejszych sposobów dostaw. Ponadto często spotykanymi praktykami są opóźnienia płatności, jednostronne i doraźne zmiany w umowach. Rolnicy najczęściej zawierają umowy z dużymi przetwórcami, hurtownikami lub detalistami, którzy są jedynymi kanałami dostępu na rynku.

Sieć lokalnej żywności i krótki łańcuch dostaw to jak najmniejsza odległość między miejscem produkcji a punktem sprzedaży produktu i jak najmniejsza liczba powiązań w łańcuchu dostaw żywności. „Krótki łańcuch dostaw” oznacza zmniejszenie liczby pośredników niezbędnych do dostarczenia konsumentowi produktu końcowego. Im krótszy jest łańcuch dostaw, tym łatwiej jest zachować i przekazać autentyczność oraz oryginalność żywności, jeśli chodzi o jej przynależność kulturową, tradycyjne metody produkcji i pochodzenie składników.

W ramach działalności określanej mianem marginalnej, lokalnej i ograniczonej producenci mogą wytwarzać produkty pochodzenia zwierzęcego, w tym o tradycyjnym charakterze, na małą skalę. Zachowanie tradycyjnych metod produkcji oraz wyjątkowego charakteru dziedzictwa kulinarnego na poziomie regionalnym związane jest z wprowadzaniem ułatwień dla przedsiębiorstw o ograniczonej zdolności

produkcyjnej przy jednoczesnym zachowaniu najwyższej jakości żywności oraz bezpieczeństwa konsumentów. W tym celu prawo żywnościowe ogranicza obszar prowadzenia dostaw wyprodukowanych produktów do zakładów prowadzących handel detaliczny takich jak, np. sklepy lub restauracje, do sprzedaży na obszarze województwa, w którym prowadzona jest produkcja lub na obszarze sąsiadujących z nim powiatów. Możliwość prowadzenia działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (MLO) jest odpowiedzią na oczekiwania mikro- i małych przedsiębiorców, którzy najczęściej prowadząc rodzinne zakłady wytwarzają produkty, na które istnieje zapotrzebowanie głównie na rynku lokalnym.

Niniejsza broszura może być pomocna przy podejmowaniu decyzji o rozpoczęciu działalności w branży rolno-spożywczej w zakresie działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej. W opracowaniu zamieszczono liczne wyjaśnienia do aktów z zakresu prawa żywnościowego i innych dokumentów mających znacznie dla produkcji prowadzonej w gospodarstwach rolnych i małych zakładach przetwórczych. Opracowanie wskazuje warunki jakie muszą być spełnione i działania jakie należy podjąć w związku z podjęciem i prowadzeniem działalności w zakresie produkcji i sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego w zakładzie o statusie mikroprzedsiębiorstwa i małego przedsiębiorstwa.

## **Uwarunkowania prowadzenia działalności MOL**

Działalność marginalna, lokalna i ograniczona (MOL) zajmuje się przetwórstwem i sprzedażą produktów pochodzenia zwierzęcego. W ramach działalności MOL można prowadzić produkcję i sprzedaż następujących produktów pochodzenia zwierzęcego: produkty mleczne, produkty mięsne, w tym gotowe potrawy wyprodukowane z mięsa, surowe wyroby mięsne, mięso mielone, obrobione lub przetworzone produkty rybołówstwa. Działalność ta przewiduje również rozbiór i sprzedaż świeżego mięsa wołowego, wieprzowego, baraniego, koziego, końskiego, drobiowego lub zajęczaków, zwierząt łownych oraz zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych.

Zasady takiej działalności określa Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 czerwca 2010 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (Dz. U. Nr 113, poz. 753). Wymienione rozporządzenie określa zakres i obszar produkcji, a także wielkość dostaw produktów pochodzenia zwierzęcego do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem do konsumenta końcowego. Wskazuje również wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy prowadzeniu tego rodzaju działalności.

W ramach prowadzonej działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej można prowadzić sprzedaż ustalonych produktów pochodzenia zwierzęcego kon-

sumentowi końcowemu oraz dostawy tych produktów do innych zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego (np. stołówek). Prowadzenie dostaw w przypadku tego rodzaju działalności ma charakter obligatoryjny.

W ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej zniesiony został limit w odniesieniu do produktów produkowanych i sprzedawanych konsumentom końcowym na miejscu. Jako limit wprowadzono ograniczenia jedynie w odniesieniu do dostaw do innych zakładów detalicznych (w tym należących do tego samego podmiotu), zaopatrujących konsumentów końcowych.

Wymogi higieniczne i weterynaryjne dla zakładów zajmujących się produkcją produktów pochodzenia zwierzęcego zostały sformułowane w sposób elastyczny. Zastosowana w nich terminologia: „w miarę potrzeby”, „odpowiednie”, „wystarczające” daje możliwość ich spełnienia zarówno przez zakłady prowadzące produkcję na dużą skalę, jak i małe „rodzinne zakłady”, produkujące na rynek lokalny, aby były one spełnione w sposób odpowiedni i wystarczający dla zapewnienia wysokiego poziomu ochrony zdrowia konsumenta. Odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności należy do zakładu produkującego i sprzedającego produkty pochodzenia zwierzęcego. Nadzór nad przestrzeganiem spełniania wymagań, o których mowa powyżej, należy do zadań organów urzędowej kontroli, którymi w tym przypadku są powiatowi lekarze weterynarii. Organem powołanym do urzędowej kontroli żywności jest Minister Zdrowia. W zakresie kontroli żywności pochodzenia zwierzęcego, działania Ministra Zdrowia muszą być wprowadzone w porozumieniu z Ministrem Rolnictwa. Obaj ministrowie działają poprzez wyspecjalizowane organy administracji, którymi są: Państwowa Inspekcja Sanitarna (IS), podlegająca bezpośrednio Ministrowi Zdrowia i Inspekcja Weterynaryjna (IW), podlegająca Ministrowi Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Resort rolnictwa działa poprzez Głównego Lekarza Weterynarii (GLW), a ten poprzez Wojewódzką Inspekcję Weterynaryjną (WIW) w poszczególnych województwach i Powiatową Inspekcję Weterynaryjną (PIW) w powiatach.

## **Limity sprzedaży i obszar produkcji**

Wspomniane na wstępie Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 czerwca 2010 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (Dz. U. Nr 113, poz. 753), reguluje również wielkość produkcji i zasięg terytorialny działalności. Limity są dość wysokie, jednak nie można ich przekroczyć w przypadku rozbioru lub produkowanych z tego mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego:

- rozbiór świeżego mięsa wołowego, wieprzowego, baraniego, koziego, końskiego lub produkcję z tego mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego. Dostawy tego rodzaju produktów nie mogą przekraczać wagowo tony tygodniowo;
- rozbiór świeżego mięsa drobiowego lub zajęczaków, lub produkcję z tego mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego. Dostawy tego rodzaju produktów nie mogą przekraczać wagowo 0,5 tony tygodniowo;
- rozbiór świeżego mięsa zwierząt łownych, odstrzelonych zgodnie z przepisami prawa łowieckiego lub produkcję z tego mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego. Dostawy tego rodzaju produktów nie mogą przekraczać wagowo 0,5 tony miesięcznie;
- rozbiór świeżego mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych lub produkcję z tego mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego. Dostawy tego rodzaju produktów nie mogą przekraczać wagowo 0,5 tony miesięcznie;
- produkcję produktów mięsnych (np. kiełbas, czy wędlin), w tym gotowych posiłków (potraw) wyprodukowanych z mięsa. Dostawy tego rodzaju produktów nie mogą przekraczać wagowo 1,5 tony tygodniowo;
- produkcję obrobionych lub przetworzonych produktów rybołówstwa. Dostawy tego rodzaju produktów nie mogą przekraczać wagowo 0,15 tony tygodniowo;
- produkcję produktów mlecznych wyprodukowanych z mleka pozyskanego w gospodarstwie produkcji mleka, które spełnia wymagania umożliwiające dostarczenie mleka do zakładu przetwórstwa mleka lub w gospodarstwie rolnym, w którym jest prowadzona działalność w zakresie produkcji mleka surowego lub surowej śmietany, przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej. Dostawy tego rodzaju produktów nie mogą przekraczać wagowo 0,3 tony tygodniowo.

Miejsca sprzedaży wyprodukowanej żywności oraz zakłady prowadzące handel detaliczny, do których następuje dostawa produktów muszą znajdować się na obszarze jednego województwa lub na obszarze sąsiadujących z nim powiatów, w odniesieniu do zakładu, w którym prowadzona jest produkcja. Czyli działalność MOL jest ograniczona terytorialnie i obejmuje województwo na terenie, którego znajduje się produkcja i przyległe do tego województwa powiaty innych województw. W przypadku, gdy zakład prowadzi więcej niż jedną z możliwych rodzajów działalności, np. przetwórstwo mleka i mięsa, suma wielkości dostaw wszystkich rodzajów produktów nie może przekroczyć najwyższego limitu przewidzianego dla jednego z rodzajów produktów produkowanych w tym zakładzie.

Z informacji udostępnianych przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi w Raporcie zespołu roboczego ds. produktów tradycyjnych i regionalnych wynika, że obszar prowadzenia dostaw określony przez inne państwa członkowskie w odniesieniu do działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej na ogół nie przekracza promienia 80–100 km od miejsca produkcji. Porównanie wielkości obszar dostaw w zakresie MLO, obowiązującego w Polsce z obowiązującymi w innych państwach

członkowskich UE, wypada korzystnie dla podmiotów działających w Polsce. Podmioty które osiągnęły wielkość krytyczną i planują rozwijać produkcję i prowadzić dostawy swoich produktów na obszarze większym, niż obszar danego województwa i powiatów sąsiednich, powinny podjąć działania mające na celu zatwierdzenie zakładu przetwórczego.

## **Procedura rejestracji i zatwierdzanie projekt technologiczny zakładu**

Podmiot zamierzający prowadzić działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego (np. wędlin, kiełbas, przetworów z mleka) przed uzyskaniem pozwolenia na budowę zakładu nowego, modernizowanego, adoptowanego musi sporządzić projekt technologiczny zakładu, w którym będzie prowadzona produkcja. Projekt technologiczny zakładu nie jest projektem budowlanym. Podstawa prawna do sporządzenia projektu określona jest w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 marca 2013 r. w sprawie wymagań, jakie powinien spełniać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego.

Procedura rejestracji i zatwierdzania jest zasadniczo dwuetapowa i polega na:

- zatwierdzeniu projektu technologicznego,
- rejestracji lub zatwierdzeniu zakładu.

Zakłady rozpoczynające działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego (wytwarzanie, oczyszczanie, rozbiór, przetwarzanie, pakowanie, przepakowywanie, przechowywanie) podlegają procedurze zatwierdzenia. Sporządzony projekt technologiczny należy przesłać wraz z wnioskiem o jego zatwierdzenie, powiatowemu lekarzowi weterynarii właściwemu ze względu na planowane miejsce prowadzenia działalności. Do wniosku załącza się informacje dotyczące zakresu, wielkości produkcji oraz rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego, które mają być produkowane w zakładzie.

Powiatowy lekarz weterynarii dokonuje oceny złożonej dokumentacji projektowej pod względem jego zgodności w zakresie wymagań prawa weterynaryjnego. Po ocenie lekarza weterynarii projekt technologiczny zakładu, jeżeli odpowiada wymaganiom określonym w rozporządzeniu, zostaje zatwierdzony w drodze decyzji administracyjnej, w terminie 30 dni od dnia wszczęcia postępowania w tej sprawie.

Po uzyskaniu decyzji administracyjnej zatwierdzającej projekt technologiczny, podmiot musi złożyć pisemny wniosek o wpis do rejestru zakładów. Wniosek ten składa się co najmniej 30 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności do powiatowego lekarza weterynarii właściwego ze względu na planowane miejsce prowadzenia tej działalności. Musi zawierać:

- imię, nazwisko, miejsce zamieszkania i adres albo nazwę, siedzibę i adres wnioskodawcy,
- określenie rodzaju i zakres działalności, która ma być prowadzona, w tym rodzaj produktów pochodzenia zwierzęcego, które mają być produkowane w tym zakładzie,
- określenie lokalizacji zakładu, w którym ma być prowadzona działalność.

Do wniosku powinny być dołączone dokumenty:

- aktualny odpis z Krajowego Rejestru Sądowego, albo
- zaświadczenie z ewidencji działalności gospodarczej, albo
- kopia zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE, albo
- zaświadczenie o wpisie do ewidencji gospodarstw rolnych zawierające numer identyfikacyjny gospodarstwa.

Powiatowy lekarz weterynarii nadaje zakładowi weterynaryjny numer identyfikacyjny i wydaje decyzję administracyjną w sprawie wpisu danego zakładu do rejestru zakładów. Obowiązkiem powiatowego lekarza weterynarii jest przekazanie za pośrednictwem wojewódzkiego lekarza weterynarii informacji o zarejestrowaniu zakładu do Głównego lekarza weterynarii. Wykazy zarejestrowanych zakładów zamieszczone są na stronie internetowej Głównego Inspektoratu Weterynarii. Lista podmiotów prowadzących działalność marginalną lokalną i ograniczoną (MLO), zgodnie z rozporządzeniem MRiRW z dnia 8 czerwca 2010 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (Dz.U. z 2010 r. Nr 113, poz. 753) nieustannie wydłuża się i w listopadzie 2014 roku liczyła już 2045 pozycji ([www.wetgiw.gov.pl](http://www.wetgiw.gov.pl)).

W przypadku działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej wymagana jest uproszczona wersja projektu technologicznego, która powinna składać się z części opisowej i graficznej.

Część opisowa projektu technologicznego powinna zawierać:

- określenie rodzaju działalności, z uwzględnieniem rodzaju surowców oraz przeznaczenia produktów pochodzenia zwierzęcego,
- określenie rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego, które będą produkowane,
- szczegółowy opis procesów produkcyjnych,
- wykaz pomieszczeń zakładu z uwzględnieniem ich przeznaczenia, powierzchni, wymaganej wysokości,
- opis sposobu wykończenia posadzek, ścian i sufitów,
- wykaz maszyn, urządzeń, instalacji,
- wyszczególnienie wymaganych parametrów fizycznych w pomieszczeniach zakładu, w których jest to konieczne w tym temperatury, wilgotności powietrza, kierunku przepływu powietrza, prędkości ruchu powietrza i wielokrotności wymiany powietrza w jednostce czasu, a także natężenia światła w miejscach przeprowadzania badania i kontroli,



- określenie sytemu dostawy i dystrybucji wody, ze szczególnym uwzględnieniem jej zużycia,
- opis sposobu magazynowania zużytych opakowań, a także odpadów i ścieków oraz ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi,
- opis sposobów czyszczenia, odkażania, dezynsekcji i deratyzacji,
- określenie tygodniowej zdolności produkcyjnej zakładu.

Część graficzna projektu technologicznego powinna przedstawiać:

- rzuty poziome kondygnacji zakładu, z zaznaczeniem pomieszczeń i wyróżnieniem stref o różnym stopniu ryzyka zanieczyszczenia mikrobiologicznego,
- miejsca, w których odbywają się poszczególne etapy produkcji, stanowiska pracy,
- lokalizację maszyn, instalacji i urządzeń produkcyjnych, od przyjęcia surowców do wysyłki produktów.

## **Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie mięsa**

BHP reguluje Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej z dnia 10 marca 1999 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy uboju zwierząt i przetwórstwie mięsa (Dz. U. Nr 25, poz. 226).

Pracownicy zatrudnieni przy przetwórniami mięsa i masarniach z uszkodzonym naskórkiem rąk nie powinni być dopuszczeni do pracy wymagającej bezpośredniej styczności z przetwarzanym surowcem, półproduktem i produktem. Niedopuszczalne jest wykonywanie czynności pracy z długimi, polakierowanymi lub naklejonymi paznokciami u rąk, noszenie biżuterii i ręcznych zegarków podczas pracy.

Punkty czerpania wody do mycia należy wyposażyć w urządzenia do mieszania wody zimnej i gorącej z zaworami zwrotnymi lub w dopływ ciepłej wody. Węże stosowane do mycia powinny być zakończone końcówkami samozamykającymi i zawieszane na specjalnych zwijaczach w taki sposób, aby ich końcówki znajdowały się nie niżej niż 0,6 m od posadzki. W pomieszczeniach produkcyjnych i umywalniach zawory wodne zainstalowane przy umywalkach powinny być przystosowane do otwierania bez użycia rąk.

Na ścianach oraz ościeżnicach w pomieszczeniach produkcyjnych, komorach wędzarniczych, chłodniach i magazynach zakładów, w których używane są wózki służące do transportu wewnętrznego, powinny być zainstalowane urządzenia odbojowe lub cokoły spełniające ich funkcję. Wózki służące do transportu wewnętrznego oraz pozostały sprzęt jezdny używany w pomieszczeniach produkcyjnych, komorach wędzarniczych, chłodniach i magazynach zakładów powinny być wyposażone w koła wykonane z materiału nie powodującego brudzenia posadzki oraz odpornego na działanie środków stosowanych do mycia i dezynfekcji.

Rurociągi powinny być usytuowane na wysokości co najmniej 2,50 m od podłoża stanowiska pracy lub drogi komunikacyjnej; jeżeli warunki techniczne nie pozwalają na usytuowanie rurociągów na wysokości 2,50 m, dopuszcza się ich instalowanie na wysokości nie mniejszej niż 2,0 m pod warunkiem ich widocznego oznakowania. Rurociągi przewodzące gorące lub żrące czynniki technologiczne, prowadzone nad stanowiskami pracy lub drogami komunikacyjnymi, powinny mieć zainstalowane miejscowe rynny odpływowe i izolację termiczną.

Konfiskator odpadów produkcyjnych służący do transportu i magazynowania tych odpadów oraz jego wyposażenie powinny być zlokalizowane w wydzielonym miejscu zakładu. Konfiskatory odpadów produkcyjnych powinny być opróżniane, myte i dezynfekowane nie rzadziej niż co trzy doby.

Przy ręcznym posługiwaniu się ostrymi narzędziami powinny być stosowane środki ochrony indywidualnej dłoni, przedramienia, tułowia i części udowej kończyn dolnych.

Ostre narzędzia powinny być:

- w czasie przerw w pracy zabezpieczone przed dostępem do nich osób nie upoważnionych,
- po zakończeniu pracy umyte, zdezynfekowane i zabezpieczone przed dostępem do nich osób nie upoważnionych.

Popychanie surowca w urządzeniu do rozdrabniania powinno odbywać się za pomocą specjalnego popychacza. Niedopuszczalne jest zgarnianie ręką surowca z tarczy przepustowej urządzenia. W czasie pracy urządzeń mieszalniczych pobieranie próbek masy mięsnej powinno odbywać się przy użyciu specjalnych łopatek.

Komory wędzarnicze i parzelnicze powinny być szczelne w stopniu uniemożliwiającym przedostawanie się dymu lub pary wodnej do pomieszczeń. Niedopuszczalne jest otwieranie komór wędzarniczych bez uprzedniego ich przewietrzenia.

W czasie pracy urządzenia do porcjowania i pakowania wyrobów gotowych niedopuszczalne jest w szczególności:

- zbliżanie rąk do dozownika, podajnika lub szczęk zgrzewających,
- przekraczanie dopuszczalnego ciśnienia sprężonego powietrza,
- blokowanie wyłączników krańcowych w układzie sterowania,
- wyłączanie czujników blokujących napęd,
- odchylanie lub zdejmowanie osłon z urządzenia.

## **Bezpieczeństwo i higiena pracy w małym zakładzie serowarniczym**

BHP w przetwórstwie mleka reguluje Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Gospodarki żywnościowej z dnia 26 października 1998 r. w sprawie bezpieczeń-

stwa i higieny pracy przy przetwórstwie mleka i jego pochodnych (Dz. U. z dnia 13 listopada 1998 r.).

Przepisy rozporządzenia dotyczą bezpieczeństwa i higieny pracy pracowników zatrudnionych w punktach odbioru mleka oraz w zakładach przetwórstwa mleka i jego pochodnych. Pracownicy zatrudnieni w procesie technologicznym przetwórstwa mleka i jego pochodnych powinni używać odzieży roboczej, w szczególności nakrycia głowy szczelnie okrywającego włosy. Osoby z uszkodzonym naskórkiem rąk nie powinny być dopuszczeni do pracy wymagającej bezpośredniej styczności z przetwarzanymi surowcami i produktami.

Niedopuszczalne jest pozostawianie na stanowiskach pracy – ostrych narzędzi ręcznych w czasie przerw w pracy lub po jej zakończeniu natomiast w pomieszczeniach produkcyjnych – sprzętu i urządzeń technicznych nie związanych z procesem technologicznym.

Rolety i żaluzje powinny otwierać się z obu stron i być wyposażone w przeciążeniowy mechanizm bezpieczeństwa.

Posadzki w pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych i laboratoryjnych powinny być wykonane z materiałów odpornych na działanie substancji żrących, łatwo zmywalne i ograniczające poślizg, ze spadkiem w kierunku kratki ściekowych.

Powierzchnia ścian w pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych i laboratoryjnych powinna być łatwa do utrzymania w czystości i odporna na działanie kwasu mlekowego oraz środków dezynfekcyjnych.

Okna, których konstrukcja umożliwi ich otwieranie, powinny być zabezpieczone siatką uniemożliwiającą przedostawanie się owadów.

Pomieszczenia produkcyjne powinny być wyposażone w urządzenia do mieszania wody zimnej i gorącej. Zawory wodne w umywalkach znajdujących się w pomieszczeniach produkcyjnych powinny być uruchamiane bez użycia rąk. W umywalkach powinny znajdować się środki do mycia i dezynfekcji rąk oraz urządzenia do ich suszenia. Przemieszczanie preparatów chemicznych stosowanych do mycia i dezynfekcji pomieszczeń i urządzeń technicznych powinno odbywać się z zachowaniem szczególnej ostrożności. Roztwory z preparatów chemicznych do mycia i dezynfekcji pomieszczeń i urządzeń technicznych powinny przygotowywać osoby upoważnione do tego przez pracodawcę.

W pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych i laboratoryjnych, w których może nastąpić stłuczenie szkła, powinny znajdować się pojemniki na stłuczkę szklaną oraz sprzęt do jej bezpiecznego usuwania.

Jeżeli transporter rolkowy lub inne urządzenia techniczne stosowane do transportu wewnętrznego są usytuowane na przejściu dla pracowników, w miejscu tym należy ustawić pomost o szerokości co najmniej 0,75 m z poręczami ochronnymi.

Pomieszczenia, w których magazynowane są kwasy, ługi i ich roztwory oraz inne preparaty chemiczne, powinny być oznakowane. W pomieszczeniach tych

należy zainstalować wentylację mechaniczną zapewniającą co najmniej 10-krotną wymianę powietrza w ciągu godziny.

Urządzenia kontrolno-pomiarowe, rejestrujące i sterujące procesami technologicznymi, powinny być zlokalizowane w miejscu łatwo dostępnym.

Natężenie oświetlenia pulpitów sterowniczych urządzeń, powinno wynosić co najmniej 300 lx.

Rurociągi wychodzące na zewnątrz budynku powinny być umieszczone w kanałach lub na estakadach, a prowadzone nad stanowiskami pracy – usytuowane na wysokości co najmniej 2,5 m od podłoża.

Rurociągi przewodzące gorące czynniki produkcyjne oraz zbiorniki i urządzenia techniczne wydzielające ciepło powinny być zabezpieczone termicznymi osłonami do wysokości co najmniej 2,5 m.

## **Kontrola urzędowa**

Organami urzędowej kontroli żywności w zakresie bezpieczeństwa żywności są:

- 1) organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej (podległe Ministrowi Zdrowia) w odniesieniu do:
  - żywności pochodzenia niezwierzęcego produkowanej i wprowadzanej do obrotu, przywożonej z państw trzecich oraz wywożonej i powrotnie wywożonej do tych państw,
  - produktów pochodzenia zwierzęcego znajdujących się w handlu detalicznym,
  - żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego,
  - prawidłowości stosowania zasad systemu HACCP w zakładach objętych nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
- 2) organy Inspekcji Weterynaryjnej (podległe Ministrowi Rolnictwa i Rozwoju Wsi);
- 3) Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (podległa Ministrowi Rolnictwa i Rozwoju Wsi);
- 4) Inspekcja Handlowa (podległa Prezesowi Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów).

Powiatowy lekarz weterynarii jest właściwym organem, który wykonuje czynności związane ze sprawowaniem nadzoru nad bezpieczeństwem produktów pochodzenia zwierzęcego (art. 6 ustawy z 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego).

Rodzaje kontroli urzędowej:

- kontrola kompleksowa – oznacza kontrolę okresową przeprowadzoną według harmonogramu opracowanego przez organy inspekcji. Kontrola obejmuje całość

kształt wymagań zawartych w odpowiednich przepisach prawnych dla prowadzonej działalności lub wykonywanych działań administracyjnych.

- kontrola sprawdzająca ma na celu sprawdzenie wykonania zaleceń pokontrolnych. Przeprowadza się ją z urzędu lub na wniosek kontrolowanego zakładu.
- kontrola doraźna przeprowadza się ją poza harmonogramem okresowym, obejmuje część wymagań weterynaryjnych.

O urzędowych kontrolach żywności mówi Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia dział V. Kontrole urzędowe przeprowadzane są regularnie, uwzględniają one: potencjalne i realne zagrożenia, wyniki poprzednich kontroli, wszelkie informacje sugerujące niezgodność, wiarygodność podmiotów w zakresie prawa żywnościowego.

Organom urzędowej kontroli żywności przysługuje prawo (art. 76, Dz.U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225):

- wstępu do pomieszczeń zakładu o każdej porze;
- badania procesów technologicznych i receptur w zakresie niezbędnym do zrealizowania celu kontroli;
- przeglądania ksiąg i innych dokumentów kontrolowanego zakładu, jeżeli jest to niezbędne ze względu na cel przeprowadzanej kontroli;
- odejmowania innych czynności niezbędnych do wyjaśnienia sprawy, zgodnie z zakresem uprawnień w ramach urzędowych kontroli żywności.

Podmioty działające na rynku spożywczym mają obowiązek: zapewnić dostęp do infrastruktury procesu produkcji, udostępnić dokumentację i rejestry uznane za konieczne podczas kontroli (GMP, GHP, HCCP), przedstawić wyniki poprzedniej kontroli i likwidacji możliwości zagrożenia żywności, przedstawić wszelkie informacje o realnej możliwości zagrożenia.

Lekarz weterynarii ma prawo ukarać grzywną producenta lub karą ograniczenia wolności za produkcję niezgodną z prawem żywnościowym. Kontrole prowadzone są regularnie wg harmonogramu. Mogą one również wynikać z zaistniałej sytuacji związanej z sygnałami potencjalnego i realnego zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Prowadzone są bez wcześniejszego uprzedzenia na każdym etapie produkcji i dystrybucji.

Jeśli zostanie stwierdzone występowanie uchybień, inspektor ma prawo: wstrzymać produkcję do usunięcia uchybień, wszcząć procedurę cofnięcia zatwierdzenia, przy zagrożeniu bezpieczeństwa zdrowotnego nakazać wycofanie produktu z rynku, ograniczyć lub zakazać wprowadzenia produktu do obrotu.

Podczas przeprowadzenia urzędowych kontroli podmiotów nadzorujących podlegających zatwierdzeniu lub rejestracji, organ kontroli w szczególności będzie uwzględniał w zakładzie:

- wizualną inspekcję otoczenia, pomieszczeń, wyposażenia, higieny (w tym i personelu),
- pobieranie próbek i ocenę posiadanych badań,

- kontrolę bezpośrednią odpowiedniego przechowywania oraz identyfikacji surowców, półproduktów, produktów gotowych, a także wszelkich dodatków do żywności oraz ich oznakowania,
- kontrolę bezpośrednią materiałów opakowaniowych oraz artykułów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- sprawdzenie procedur i kontrolę bezpośrednią odpowiedniego przechowywania oraz stosowania środków służących do mycia i dezynfekcji, czyszczenia i konserwacji,
- sprawdzenie wartości wykazywanych i zapisanych przez przyrządy pomiarowe zakładu,
- kontrolę materiałów dodatkowych,
- kontrolę monitorowanych parametrów procesu produkcyjnego,
- sprawdzenie (audyt) dokumentacji i systemów GHP, GMP i HACCP,
- pozyskiwanie ustnych informacji i wyjaśnień,
- weryfikację bieżących odczytów wartości zapisanych przez przyrządy pomiarowe podmiotu nadzorowanego dokonywana przy użyciu przyrządów i urządzeń, będących w dyspozycji osoby uprawnionej do kontroli.

## **Podobieństwa i różnice przy prowadzeniu działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej oraz sprzedaży bezpośredniej objętej nadzorem inspekcji weterynaryjnej**

Działalność marginalna, lokalna i ograniczona zajmuje się sprzedażą produktów przetworzonych pochodzenia zwierzęcego. Sprzedaż bezpośrednia dotyczy produktów nieprzetworzonych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.

Przy sprzedaży bezpośredniej działalność może być prowadzona na terenie województwa prowadzenia produkcji lub na terenie województw sąsiednich, po uprzednim powiadomieniu właściwych powiatowych lekarzy weterynarii (z wyprzedzeniem 7 dni). Natomiast w działalności MOL miejsca produkcji lub sprzedaży produktów znajdują się na obszarze jednego województwa lub na obszarze sąsiadujących z tym województwem powiatów, położonych na obszarze innych województw.

W odróżnieniu od „sprzedaży bezpośredniej” w MOL nie ma obowiązku ograniczania działalności do produktów pozyskanych tylko z własnego gospodarstwa. Ponadto produkcja obejmuje produkty pochodzenia zwierzęcego również przetworzone, w przeciwieństwie do „sprzedaży bezpośredniej”, gdzie działalność ogranicza się do produktów nieprzetworzonych i przetworzonych w niewielkim stopniu. Na przykład, sprzedaż surowego mleka i surowej śmietany to sprzedaż bezpośrednia, natomiast sprzedaż wytworzonego z nich sera bądź masła to już działalność margi-

nalna, lokalna i ograniczona. Sprzedaż tuszek drobiowych to sprzedaż bezpośrednia, jednak rozbiór tych tuszek i sprzedaż elementów to już działalność marginalna, lokalna i ograniczona. Ponadto działalność marginalna, lokalna i ograniczona obejmuje również rozbiór i sprzedaż świeżego mięsa wołowego, wieprzowego, baraniego, koziego, końskiego, drobiowego, zajęczaków, zwierząt łownych, zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka, produkcję i sprzedaż mięsa mielonego, surowych wyrobów i produktów mięsnych, w tym gotowych posiłków (potraw) wyprodukowanych z mięsa. Działalność „sprzedaż bezpośrednia” w tym zakresie ogranicza się do uboju drobiu i sprzedaży tuszek drobiowych, uboju zajęczaków i sprzedaż tuszek zajęczaków, sprzedaży tusz grubej zwierzyny łownej nieoskórowanej lub tuszek drobnej zwierzyny łownej niewypatroszonej.

Świeże mięso przeznaczone do rozbioru lub produkcji surowych wyrobów mięsnych powinno być pozyskane ze zwierząt poddanych ubojowi w rzeźni, w szczególności wołowe, wieprzowe, baranie, kozie oraz końskie. W pozostałych przypadkach rozporządzenie dopuszcza ubój w gospodarstwie, jednak po spełnieniu wymogów stawianych w rozporządzeniach WE 852/2004, 853/2004 i 854/2004 w stosownych zakresach.

Nie wymaga rejestracji działalności gospodarczej wytwarzanie i sprzedaż produktów nieprzetworzonych, pochodzących z własnego gospodarstwa. W przypadku wyrobów i sprzedaży produktów przetworzonych konieczne jest zarejestrowanie działalności gospodarczej. Najprostszą formą jest indywidualna działalność gospodarcza prowadzona przez osobę fizyczną.

W przypadku wytwarzania i sprzedaży artykułów żywnościowych konieczne jest zgłoszenie wniosku o rejestrację i zatwierdzanie zakładu do Powiatowego Inspektora Weterynarii dla produktów pochodzenia zwierzęcego lub do Powiatowego Inspektora Sanitarnego dla produktów pochodzenia roślinnego i produktów mieszanych.

## **Odstępstwa dla produktów regionalnych i tradycyjnych**

Zakłady produkujące tradycyjną żywność pochodzenia zwierzęcego, mogą uzyskać odstępstwa od niektórych wymagań higienicznych dla sposobu wytwarzania produktów pochodzenia zwierzęcego, w przypadku gdy odstępstwa te są konieczne dla zachowania tradycyjnego charakteru tych produktów. Za żywność tradycyjną uznane zostają produkty:

- wpisane na krajową Listę Produktów Tradycyjnych lub
- zgłoszone do Komisji Europejskiej jako Chroniona Nazwa Pochodzenia lub Chronione Oznaczenie Geograficzne lub Gwarantowana Tradycyjna Specjalność.

Rozwiązania przyjęte w polskim prawodawstwie pozwalają na zatwierdzanie spożywczych zakładów produkcyjnych z odstępstwami od niektórych przepisów

dotyczących technologii produkcji ze względu na jej specyfikę. Kwestie te reguluje Ustawa o produktach pochodzenia zwierzęcego z 16 grudnia 2005 r. (Dz.U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127) oraz rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie ogólnych odstępstw od wymagań higienicznych w zakładach produkujących żywność tradycyjną pochodzenia zwierzęcego z 27 lipca 2007 r. (Dz.U. Nr 146, poz. 1024).

Producenci tradycyjnych wyrobów z mleka krowiego, koziego lub owczego najczęściej występują o odstępstwa od wymagań dotyczących materiałów, z których zbudowane są przyrządy i sprzęt używany do produkcji lub pakowania wyrobów tradycyjnych oraz lokalizacji i wyposażenia dojrzewalni lub pomieszczeń dla takich produktów. Dojrzewalnie dla produktów tradycyjnych mogą składać się z geologicznych, naturalnych ścian oraz podłóg, stropów. W ramach przyznaných odstępstw można zrezygnować z wymogów dotyczących zapewnienia, aby ściany, powierzchnie były skonstruowane z materiałów gładkich, nieprzepuszczalnych, niepochłaniających lub odpornych na korozję. Zastosowanie ww. odstępstw w praktyce oznacza m.in. umożliwienie zastosowania w danym zakładzie drewnianych lub kamiennych półek do składowania serów długo dojrzewających, bądź wykorzystywania w procesie produkcji tradycyjnych drewnianych pieców wędzarniczych, naturalnych jaskiń do dojrzewania sera lub wędlin regionalnych. Częstotliwość i rodzaj czyszczenia oraz dezynfekcji w takich pomieszczeniach powinna być dostosowana do typu prowadzonej działalności w celu uwzględnienia specyficznej flory znajdującej się w otoczeniu. Przyznane odstępstwo nie może negatywnie wpływać na bezpieczeństwo produkowanej żywności tradycyjnej w szczególności nie może przyczynić się do jej zanieczyszczenia.

Przyznanie takich odstępstw jest możliwe jedynie wtedy, jeżeli umożliwi stosowanie tradycyjnej metody produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego, określonej:

1. We wniosku o:
  - a) wpis produktu na listę produktów tradycyjnych prowadzoną przez ministra właściwego do spraw rynków rolnych lub
  - b) rejestrację produktu, wysłanym do Komisji Europejskiej zgodnie z przepisami ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz.U. z 2005 r. Nr 10, poz. 68, z późn. zm.) lub
2. W specyfikacji produktu, o której mowa w:
  - a) rozporządzeniu Rady (WE) nr 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (Dz. Urz. UE L 93 z 31.03.2006, str. 1) lub
  - b) rozporządzeniu Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 93 z 31.03.2006, str. 12)



Jeżeli dany zakład produkując żywność tradycyjną pochodzenia zwierzęcego spełnia wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie ogólnych odstępstw od wymagań higienicznych w zakładach produkujących żywność tradycyjną pochodzenia zwierzęcego powiatowy lekarz weterynarii, może wydać decyzje przyznająca indywidualne odstępstwa od wymagań higienicznych określonych w załączniku II rozdziale II pkt. 1 i rozdziale V pkt. 1 rozporządzenia (WE) nr 852/2004.

W przypadku przyznania zakładowi indywidualnych odstępstw, powiatowy lekarz weterynarii informuje głównego lekarza weterynarii za pośrednictwem wojewódzkiego lekarza weterynarii, następnie główny lekarz weterynarii powiadamia Komisję Europejską i pozostałe państwa członkowskie UE. Zawiadomienie powinno:

1) nastąpić najpóźniej 12 miesięcy po przyznaniu indywidualnego odstępstwa oraz  
2) zawierać:

- krótki opis dostosowanych wymogów,
- opis danych środków spożywczych i zakładów,
- adres zakładu oraz weterynaryjny numer identyfikacyjny,
- opis produktów pochodzenia zwierzęcego wytwarzanych w zakładzie metodami tradycyjnymi,
- inne istotne informacje.

Przyznanie indywidualnych odstępstw jest zasadne jedynie w przypadku, jeśli umożliwi stosowanie tradycyjnej metody produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego.

## **Prawodawstwo**

Przedstawione poniżej akta prawa wspólnotowego oraz krajowego są regulacjami prawnymi, które w różnym zakresie dotyczą wymagań na etapie planowania, uruchamiania i prowadzenia działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej.

1. Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. UE L 31 z 1.2.2002, str. 1, z późn. zm.).
2. 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 30.4.2004, str. 1, z późn. zm.).
3. Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 2 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.4.2004, str. 55, z późn. zm.).

4. Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 470/2009 z dnia 6 maja 2009 r. ustanawiającym wspólnotowe procedury określania maksymalnych limitów pozostałości substancji farmakologicznie czynnych w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. L 152/11).
5. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 396/2005 z dnia 23 lutego 2005 r. (Dz. U. L 70/1) wraz ze zmianami, w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni.
6. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001 z dnia 22 maja 2001 r. ustanawiającego zasady dotyczące zapobiegania, kontroli i zwalczania niektórych przenośnych gąbczastych encefalopatii (Dz. Urz. UE L 147 z 31.5.2001, str. 1, z późn. zm.).
7. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.).
8. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r. określające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. UE L 300 z 14.11.2009, str. 1, z późn. zm.).
9. Rozporządzenie (WE) nr 183/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 12 stycznia 2005 r. ustanawiającego wymagania dotyczące higieny pasz.
10. Rozporządzenie (WE) nr 1831/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie dodatków stosowanych w żywieniu zwierząt.
11. Ustawa z 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (DZ.U. 2006 Nr 17 poz.127) z późniejszymi zmianami.
12. Ustawa z dnia 22 lipca 2006 r. o paszach (Dz. U. nr 144, poz. 1045 z późn. zm.).
13. Ustawa z dnia 2 kwietnia 2004 r. o systemie identyfikacji i rejestracji zwierząt (Dz. U. z 2008 r. Nr 204, poz. 1281 z późn. zm.).
14. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 września 2003 r. w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych, jakie muszą spełniać gospodarstwa w przypadku, gdy zwierzęta lub środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego pochodzące z tych gospodarstw są wprowadzane na rynek (Dz. U. z 2003 r. Nr 168, poz. 1643).
15. Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z 25 sierpnia 2006 roku (DZ.U. Nr 171, poz. 1225) z późniejszymi zmianami.
16. Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolnospożywczych (Tekst jednolity Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577, z późn. zm.).
17. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 marca 2013 roku w sprawie wymagań, jakim powinien spełniać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego (DZ.U. z 2013 nr 0 poz. 434.).

18. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia z dnia 27 lipca 2007 r. w sprawie ogólnych odstępstw od wymagań higienicznych w zakładach produkujących żywność tradycyjną pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. Nr 146, poz. 1024).
19. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia z dnia 7 lipca 2010 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów mlecznych o tradycyjnym charakterze (Dz. U. z dnia 26 lipca 2010 r.).
20. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 czerwca 2010 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (DZ.U. nr 113 poz. 753).
21. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966, z późn. zm.).
22. Ustawa z dnia 7 lipca 1994 r. prawo budowlane (Dz. U. 1994 nr 89 poz. 414 z późn. zm.).
23. Ustawa z dnia 27 marca 2003 r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym (Dz. U. 2003 nr 80, poz. 717, z późn. zm.).
24. Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. 2002 Nr 75 poz. 690 z późniejszymi zmianami).
25. Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (DZ.U. nr 129, poz. 844) z późniejszymi zmianami).
26. Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 9 listopada 2010 r. w sprawie przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko (Dz. U. 2010 Nr 213, poz. 1397).

## **Bibliografia**

1. Przetwórstwo zbóż, owoców, warzyw, mięsa i mleka w gospodarstwie rolnym, Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Radomiu, Radom 2014
2. Poradnik dla producentów lokalnych, Lokalna Grupa działania na rzecz zrównoważonego rozwoju gmin Kąty Wrocławskie, Kobierzyce, Siechnice, Żurawina – Lider A4, Kobierzyce wrzesień 2014
3. Możliwości prowadzenia przetwórstwa mleka w małym zakładzie w gospodarstwie rolnym, Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Radomiu, Radom 2013
4. Materiały szkoleniowe – Produkcja mleka w gospodarstwie oraz jego przetwórstwo w małym zakładzie w ramach działalności MOL, Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Radomiu, Radom 28-29.08.2013
5. Materiały szkoleniowe – Proces i wymagania formalno-prawne przy zatwierdzeniu i rejestracji działalności MLO, Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Radomiu, Radom 2013
6. Marta Juchnicka, Kilometr Zero-nowe metody promocji miejsc pracy na obszarach wiejskich. Adaptacja modelu włoskiego, Białostocka Fundacja Kształcenia Kadr, Białystok 2013
7. Poradnik wdrażania Dobrej Praktyki Produkcyjnej (ang. GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (ang. GHP) oraz systemu HACCP w małych zakładach przetwórstwa mięsa na poziomie gospodarstwa, Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Radomiu, Radom 2012
8. Modelowe rozwiązania funkcjonalne dla zakładu serowarskiego. Uwarunkowania formalno-prawne, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, Lublin 2012
9. Wymogi weterynaryjne dla prowadzenia produkcji i sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej, [www.minrol.gov.pl](http://www.minrol.gov.pl)
10. Materiały szkoleniowe – Zakłady produkujące żywność pochodzenia zwierzęcego na małą skalę – zatwierdzenie, rejestracja, wymagania weterynaryjne, Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Warszawa 20. 09. 2012 r.
11. Wymogi formalno-prawne dla przetwórstwa ekologicznego, Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Radomiu, Radom 2011