



Joanna Czarkowska

Uwarunkowania organizacyjno-prawne w agroturystyce

Szepietowo 2017

Wydawca:
Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Szepietowie
Szepietowo-Wawrzyńce 64, 18-210 Szepietowo
tel.: 86 275 89 00, fax 86 276 89 20
e-mail: wpodr@zetobi.com.pl
www.odr.pl

Nakład 2000 egz.

Druk: Drukarnia KOLUMB, Katowice, www.drukarniakolumb.pl

Wstęp

Agroturystyka to forma wypoczynku, przyjazna środowisku, wykorzystująca naturalne walory dziedzictwa kulturowego i różnorodności przyrodniczej. W gospodarstwie agroturystycznym można aktywnie spędzić wolny czas, poznać folklor i obyczaje, a przede wszystkim z dala od zgiełku miast znaleźć bliski kontakt z naturą. Agroturystyka cieszy się coraz większym powodzeniem, ponieważ jest źródłem cennych korzyści zarówno dla gospodarstwa jak i dla gości.

Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego wiąże się z określonymi wymaganiami i uwarunkowaniami. Szczególnie ważnym zadaniem jest spełnienie wymagań sanitarno-higienicznych. Oferując turystom wypoczynek należy spełnić wymagania w zakresie odpowiedniego wyposażenia kwatery oraz zagospodarowania posesji zgodnie z Kodeksem Dobrej Praktyki Rolniczej.

Powodzenie w prowadzeniu takiej działalności zależy w ogromnym stopniu od decyzji podejmowanych przez ich właścicieli. Należy jednak pamiętać, że nie powinno się decydować na założenie i prowadzenie agroturystyki z dnia na dzień, pod wpływem chwilowego nastroju i bieżących wydarzeń, lecz w oparciu o rzetelną analizę doświadczeń. Należy więc zaplanować całość działań w sposób uporządkowany, w określonej kolejności, obejmując wszystkie ważne obszary przyszłej działalności. Gospodarstwo, w którym decyzje będą podejmowane w oparciu o opinie wszystkich członków rodziny, ma większe szanse na powodzenie.

Wymagania organizacyjno-prawne

Świadczenie usług turystycznych na wsi podlega takim samym przepisom w zakresie rozpoczynania działalności gospodarczej, jej ewidencjonowania i prowadzenia, jak działalność usługowa w ogóle. Istnieją jednak pewne wyjątki, które mogą mieć znaczenia szczególnie dla osób dopiero rozpoczynających działalność lub zamierzających traktować usługi turystyczne jako dodatkowe zajęcie, przy okazji prowadzenia gospodarstwa rolnego.

Dla podtrzymania dotychczasowej polityki ułatwiania rolnikom nowo rozpoczynającym świadczenie usług agroturystycznych, a także świadczącym te usługi dodatkowo, w ramach działającego gospodarstwa rolnego, ustawowo ustalono, że przepisów ustawy¹ nie stosuje się do działalności wytwórczej w rolnictwie (...) a także wynajmowania przez rolników pokoi, sprzedaży posiłków domowych i świadczenia w gospodarstwach rolnych innych usług związanych z pobytem turystów. Ograniczenie to ma charakter wyjątku od ogólnej zasady, w związku, z czym powinno być interpretowane w sposób ścisły. W szczególności należy określić, jaki jest:

- zakres usług agroturystycznych – przepis ten obejmuje wynajmowanie pokoi (a zatem nie odrębnych miejsc noclegowych, całych domów, czy domków turystycznych, przyczep mieszkalnych itp.), sprzedaż posiłków domowych (nie zaś

¹ art. 3 ustawy o swobodzie działalności gospodarczej z 2 lipca 2004 r. (j.t. Dz.U.2017.2168)

prowadzenie innych ogólnodostępnych usług gastronomicznych, także w zakresie tzw. małej gastronomii) i wreszcie świadczenie innych usług związanych z pobytem turystów. Zakres tych innych usług wywołuje najwięcej wątpliwości. Te inne usługi powinny być świadczone w gospodarstwie rolnym i związane z pobytem turystów w tym gospodarstwie.

- kto jest rolnikiem – pełnoletnia osoba fizyczna, zamieszkująca i prowadząca na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, osobiście i na własny rachunek, działalność rolniczą w pozostającym w jej posiadaniu gospodarstwie rolnym.
- co oznacza świadczenie usług w gospodarstwie rolnym² – według kodeksu cywilnego, gospodarstwo rolne to grunty rolne wraz z gruntami leśnymi, budynkami lub ich częściami, urządzeniami i inwentarzem, jeżeli stanowią lub mogą stanowić zorganizowaną całość gospodarczą oraz prawami i obowiązkami związanymi z prowadzeniem gospodarstwa rolnego.

Wynajmowanie przez rolników pokoi gościnnych w prowadzonych przez nich gospodarstwach rolnych, sprzedaż posiłków domowych oraz świadczenie innych usług związanych z pobytem turystów nie wymaga rejestracji działalności gospodarczej.

W konsekwencji, świadczenie usług w gospodarstwie rolnym oznacza świadczenie ich w oparciu o zabudowania, grunty i inne zasoby tego gospodarstwa, bez zmiany ich charakteru i naruszenia podstawowej funkcji – zachowania zdolności do produkcji rolnej. Budynki i obszary o zmienionej trwale funkcji nie mogą być uznane za część gospodarstwa rolnego. Kryterium to jest podstawowe w odniesieniu do innych usług turystycznych, dotyczy, zatem na przykład usług rekreacyjnych, jazdy konnej, przewozów bryczką, wynajmowania łódek, udostępniania łowisk itp.

Należy pamiętać, że rolnik, który prowadzi pozarolniczą działalność gospodarczą w zakresie wykraczającym poza wyłączenie z art. 3 ustawy o swobodzie działalności gospodarczej, omówione powyżej, powinien spełnić szereg obowiązków administracyjnych, bowiem zyskuje status przedsiębiorcy.

Dla pogodzenia wymagań, co do wielkości, wyposażenia i zakresu świadczonych usług ze swobodą w świadczeniu usług w każdym obiekcie zapewniającym minimum bezpieczeństwa, ustawa o usługach turystycznych z 29 sierpnia 1997 r. (tekst jednolity Dz.U. 2017.1553) ustaliła podział obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie na dwie grupy:

- **obiekty hotelarskie**, używające jednej z nazw prawnie chronionych (hotel, motel, pensjonat, kemping, pole biwakowe, schronisko młodzieżowe, dom wycieczko-

² inne definicje gospodarstwa: ustawa o ubezpieczeniu społecznym rolników – każde gospodarstwo służące prowadzeniu działalności rolniczej; ustawa o podatku rolnym – obszar użytków rolnych, gruntów pod stawami oraz, sklasyfikowanych w ewidencji gruntów i budynków jako użytki rolne, gruntów pod zabudowaniami związanymi z prowadzeniem gospodarstwa o łącznej pow. przekraczającej 1 ha tzn. suma tych gruntów musi przekraczać 1 ha fizyczny, lub o powierzchni użytków rolnych przekraczającej 1 ha przeliczeniowy,

wy, schronisko), które powinny zostać ocenione przez marszałka województwa i na tej podstawie osoby zamierzające świadczyć w nich usługi powinny uzyskać, przed rozpoczęciem działalności, decyzję o zaszeregowaniu do określonego rodzaju oraz o nadaniu kategorii.

- **inne obiekty**, które nie korzystają z nazw rodzajowych chronionych prawem, ale dzięki temu świadczący w nich usługi nie muszą uzyskiwać decyzji o zaszeregowaniu, a jedynie zgłosić obiekt do ewidencji obiektów w urzędzie gminy. Zapis ten stosuje się także do rolników wynajmujących pokoje i miejsce na ustawienie namiotów w gospodarstwie rolnym.

Ewidencja obiektów hotelarskich, prowadzona przez marszałka województwa i ewidencja innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie prowadzona przez wójta (burmistrza lub prezydenta) nie mają nic wspólnego z ewidencją działalności gospodarczej. W szczególności wpisanie obiektu do ewidencji innych obiektów w gminie nie oznacza konieczności zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej.

Zgłoszenie obiektu do ewidencji jest obowiązkiem, którego dokonanie należy udowodnić. Wystarczy w tym celu potwierdzenie nadania pisma zgłaszającego lub potwierdzenie jego złożenia dokonane na kopii pisma. Nie jest konieczne wydawanie żadnej decyzji lub postanowienia o wpisaniu obiektu do ewidencji. Nie można odmówić przyjęcia zgłoszenia obiektu do ewidencji innych obiektów prowadzonej przez gminę, ani wykreślić obiektu z tej ewidencji z powodu niespełnienia wymagań, co do wyposażenia.

Gospodarstwo agroturystyczne należy zgłosić do ewidencji innych obiektów prowadzonej przez gminę.

Natomiast organ gminy może dokonać kontroli każdego obiektu na swoim terenie, zarówno zgłoszonego do swojej ewidencji, jak i wpisanego do ewidencji obiektów hotelarskich u marszałka województwa. Jeżeli w wyniku kontroli zostanie stwierdzone, że obiekt inny niż hotelarski nie spełnia wymagań³ może zostać wydana decyzja nakazująca wstrzymanie świadczenia usług w obiekcie do czasu usunięcia niedociągnięć. Dokonujący kontroli może wezwać do przedstawienia dokumentów potwierdzających spełnienie wymagań.

Rodzaje podatków w agroturystyce

Obowiązki podatkowe uzależnione są od rodzaju prowadzonej działalności, jej formy organizacyjno-prawnej, a także od rodzaju wykorzystywanego przy tej działalności majątku. Osoby osiągające dochody z jakiegokolwiek tytułu, w tym także z działalności gospodarczej, zobowiązane są w szczególności do opłacania podatku dochodowego, świadczący usługi zobowiązani są do płacenia podatku od towarów i usług (VAT), a wszyscy posiadacze gruntów, budynków i budowli do opłacania podatku od nieruchomości.

³ minimalnych co do wyposażenia, budowlanych, przeciwpożarowych, sanitarnych,

1. Podatek dochodowy

Podatek dochodowy od osób fizycznych opłacany jest na podstawie ustawy z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (tekst jednolity Dz.U. z 2016. poz. 2032 ze zm.). Podatek ten z zasady dotyczy każdej osoby fizycznej osiągającej dochody, chyba że odrębny przepis zwalnia z tego podatku. Przepisy przewidują szereg form opłacania tego podatku, niekiedy bardzo korzystnych dla osoby osiągającej dochody. Oto przegląd niektórych z nich.

Możliwość całkowitego zwolnienia z podatku dochodowego od osób fizycznych

W turystyce wiejskiej przewiduje się zwolnienie z podatku dla osób osiągających dochody z tytułu wynajmowania pokoi gościnnych, przy spełnieniu równocześnie poniższych warunków:

- wynajmowane pokoje znajdują się w budynkach mieszkalnych (nie podlegają zwolnieniu z podatku dochody uzyskane z wynajmowania domków turystycznych, a także pomieszczeń w budynkach np. gospodarczych adaptowanych na cele usługowe);
- budynki mieszkalne, w których wynajmowane są pokoje należą do gospodarstwa rolnego;
- pokoje wynajmowane są osobom przebywającym na wypoczynku (oznacza to, że zwolnienie nie dotyczy wynajmowania pokoi na stałe, wynajmowania robotnikom sezonowym, podnajmowania mieszkań i innych tego typu sytuacji);
- budynki mieszkalne, w których wynajmowane są pokoje muszą być położone na terenach wiejskich, poza granicami administracyjnymi miast;
- liczba wynajmowanych pokoi⁴ nie przekracza pięciu (do tej liczby wlicza się jedynie pokoje oddawane do wyłącznej dyspozycji gości, bez jadalni, bawialni, werandy, innych pomieszczeń ogólnie dostępnych).

Zwolnienie przysługuje każdemu, kto spełnia te warunki, nawet, jeżeli osiąga dodatkowe dochody z innego tytułu, na przykład działalności handlowej. Zwolnienie obejmuje także dochody uzyskane z tytułu wyżywienia gości mieszkających w wynajmowanych pokojach.

Dochody zwolnione w tej sytuacji z opodatkowania nie łączą się dla celów podatkowych z innymi dochodami, nie wpływają także na wysokość innych podatków, poza podatkiem VAT.

Wynajmując w budynku mieszkalnym, należącym do gospodarstwa rolnego, położonego poza granicami administracyjnymi miast, nie więcej niż 5 pokoi, osobom przebywającym na wypoczynku można korzystać z całkowitego zwolnienia podatkowego.

⁴ pokojem jest pomieszczenie samodzielne, nawet jeżeli posiada połączenie dodatkowymi drzwiami z innym pomieszczeniem;

Możliwość opłacania podatku dochodowego od osób fizycznych w formie ryczałtu od przychodów ewidencjonowanych

Zryczałtowany sposób opłacania podatku dochodowego możliwy na podstawie ustawy z dnia 20 listopada 1998 r. o zryczałtowanym podatku dochodowym od niektórych przychodów osiąganych przez osoby fizyczne (Dz.U. z 2017. poz. 2157) dopuszcza opodatkowanie w tej formie przy świadczeniu niektórych usług hotelarskich (w tym agroturystycznych). Jednak ze względu na przewidzianą w art. 12 ust. 1. pkt 2. – tej ustawy stawkę ryczałtu w wysokości 17%, możliwość ta jest całkowicie nieatrakcyjna. Podobną stawkę ryczałtu przewidziano dla usług związanych z rekreacją, kulturą i sportem.

Dochody objęte tego rodzaju podatkiem zryczałtowanym, podobnie jak dochody objęte zwolnieniem z podatku, nie łączą się z innymi dochodami. W obszarze turystyki wiejskiej w tej formie mogą opłacać podatek także osoby, które świadczą usługi gastronomiczne, wraz ze sprzedażą napojów alkoholowych. Formy zryczałtowane są korzystniejsze dla podatników niż opłacanie podatku dochodowego na zasadach ogólnych, jedynie wówczas, gdy podatnik ma niewielki udział udokumentowanych kosztów w sumie przychodów.

Możliwość opłacania podatku dochodowego w formie karty podatkowej

Karta podatkowa to forma opłacania podatku polegająca na comiesięcznym wpłacie stałej kwoty, niezależnie od wysokości osiągniętego przychodu. Podstawą prawną jego stosowania także jest ustawa o zryczałtowanym podatku dochodowym od niektórych przychodów osiąganych przez osoby fizyczne. W tym systemie nie ewidencjonuje się przychodu, ani kosztów. Jest on korzystny dla tych, którzy osiągają wysokie dochody. Na podstawie art. 23. ust. 1a ustawy, w formie karty podatkowej mogą także opłacać podatek, kwaterodawcy, w tym rolnicy, na niżej podanych warunkach:

Rodzaj usługi	W miejscowości o liczbie mieszkańców (wysokość stawek w zł)		
	do 5 000	5 000 – 20 000	od 20 000
Usługi hotelarskie polegające na wynajmie pokoi gościnnych i domków turystycznych (w tym wydawanie posiłków), jeżeli łączna liczba pokoi (w tym także w domkach turystycznych) nie przekracza 12	61-141	113-247	220-446

W turystyce wiejskiej z karty można korzystać także w zakresie sprzedaży posiłków domowych w mieszkaniach, według tabeli:

Rodzaj czynności	Do 25 000 mieszkańców	Od 25 000 mieszkańców
<i>Sprzedaż śniadań, obiadów i kolacji w liczbie posiłków każdego rodzaju, licząc w skali średniej tygodniowej:</i>		
do 10 na dobę	370 zł	388 zł
do 20 na dobę	511 zł	539 zł
do 30 na dobę	586 zł	–
<i>Sprzedaż jednodaniowych posiłków i napojów bezalkoholowych na podstawie umowy zawartej z jednostką właściwą do prowadzenia działalności gastronomicznej lub turystycznej w liczbie:</i>		
do 50 posiłków na dobę	446 zł	484 zł
do 100 posiłków na dobę	586 zł	646 zł

Należy podkreślić, że wybór opodatkowania w formie karty podatkowej powinien być poprzedzony szczególnie staranną kalkulacją. Stawki tej karty nie są małe, jeżeli prowadzi się działalność w niewielkim zakresie – a obowiązek opłacania podatku jest niezależny od faktycznie osiąganego dochodu.

Osoby opłacające podatek w tej formie mają obowiązek zbierania kopii wystawianych przez siebie rachunków. Mają także obowiązek przestrzegania limitów zatrudnienia⁵, od których uzależnione jest opodatkowanie w tej formie, a także wysokość stawki podatkowej. Brak kopii rachunków lub przekroczenie stanu zatrudnienia uzasadnia cofnięcie prawa do opodatkowania w tej formie.

Formę karty podatkowej należy polecać szczególnie osobom prowadzącym stołówki sezonowo, w miejscowościach o dużym natężeniu ruchu turystycznego i ograniczonej bazie gastronomicznej.

Niestety, działalności na karcie podatkowej nie można łączyć z żadną inną działalnością, nawet także podlegającą opodatkowaniu kartą podatkową.

Obwieszczenie Ministra Finansów w Monitorze Polski z dnia 22 października 2015, poz. 1120 w sprawie stawek karty podatkowej, kwoty, do której można wykonywać świadczenia.

Opłacanie podatku dochodowego na zasadach ogólnych

Podatek dochodowy na zasadach ogólnych opiera się na wspomnianej już na wstępie ustawie z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (tekst jednolity Dz.U. z 2016. poz. 2032 ze zm.).

Opłaca się go od faktycznie osiągniętego dochodu, po jego comiesięcznym lub kwartalnym obliczeniu na podstawie prowadzonej księgi przychodów i rozchodów

⁵ nie więcej niż 2 pracowników lub 2 pełnoletnich członków rodziny, nie wyłączając małżonka,

lub ksiąg rachunkowych. Na koniec roku należy złożyć PIT-36. Podatek dochodowy na rok 2018 pobierany będzie według następującej skali:

Podstawa obliczania podatku [zł]		Podatek wynosi
ponad	do	
	85 528,00	18% podstawy obliczenia minus 556,02 zł
85 528,00		14 839,02 plus 32% nadwyżki ponad 85 528,00 zł

Do roku 2017 kwota wolna od podatku wynosiła 3089 zł dochodu (po uwzględnieniu zasad zaokrąglania wynikających z art. 63 Ordynacji podatkowej – 3091 zł). Od 1.01.2018 r. planowane jest podniesienie tej kwoty do wysokości 8.000 zł.

Rolnik, który nie spełnia warunków uprawniających do zwolnienia podatkowego obowiązany jest wybrać jedną z możliwych form opodatkowania.

Podatek dochodowy na zasadach ogólnych opłaca się wówczas, gdy ustawa nie przewiduje dla dochodów z jakiegokolwiek tytułu innych zasad.

Dla wielkości obciążeń podatkowych w tym systemie kluczowe znaczenie ma możliwość udokumentowania kosztów uzyskania przychodów. W wielu wypadkach koszty te są równe sumie uzyskanych przychodów – wówczas podatku się nie opłaca, co nie zwalnia jednak od składania odpowiednich deklaracji. Kosztem uzyskania przychodu jest każdy wydatek niezbędny dla uzyskania tego przychodu, między innymi koszty materiałów, surowców, usług, energii, płace pracowników, a także modernizacje i remonty.

2. Podatek od towarów i usług

Podatek ten, na podstawie ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz.U. tekst jednolity z 2017. poz. 1221 ze zm.), obowiązuje osoby osiągające przychody między innymi z odpłatnego świadczenia usług. Jest to podatek powszechny, zharmonizowany wewnątrz UE.

Podatnik VAT może odliczyć od należnego do zapłacenia przez siebie podatku sumę naliczonego podatku VAT, zapłaconą przy nabyciu towarów i usług od innych osób. W praktyce zasada ta może powodować, że niektórym podatnikom urząd skarbowy będzie zwracał nadpłacone sumy. Ze względu na tę szczególną konstrukcję podatku od towarów i usług, płacenie VAT-u jest atrakcyjne dla osób remontujących i rozbudowujących domy czy ośrodki, bowiem odliczeniu podlega także VAT zapłacony w materiałach budowlanych. Atrakcyjne może być też przy wysokim poziomie własnych kosztów udokumentowanych fakturami VAT.

Podstawowa stawka podatku VAT wynosi do końca 2018 roku 23%.

Stawka 8% stosowana jest w odniesieniu do:

- towarów i usług wymienionych w załączniku 3. do ustawy o VAT;
- dostawy, budowy, remontu, modernizacji, termomodernizacji lub przebudowy obiektów budowlanych lub ich części zaliczonych do budownictwa objętego społecznym programem mieszkaniowym. Stawka 5% obowiązuje w odniesieniu do:
- towarów wymienionych w załączniku 10. do ustawy o VAT, obejmuje ona podstawowe towary żywnościowe tj. chleb, produkty zbożowe, nabiał, przetwory mięsne oraz soki,
- książek oraz czasopism specjalistycznych.

W przypadku świadczenia przez podatnika usług, w tym w zakresie handlu i gastronomii, kwota podatku należnego może być obliczana jako iloczyn wartości dostawy i stawki:

- 18,70% — w odniesieniu do towarów i usług objętych stawką podatku 23%,
- 7,41% — w odniesieniu do towarów i usług objętych stawką podatku 8%,
- 4,76% — w odniesieniu do towarów i usług objętych stawką podatkową 5%.

Dla usług hotelarskich, a do końca 2018 roku także gastronomicznych, wynosi 8%, a dla usług świadczonych za granicą, zarówno w krajach UE, jak i poza nimi – 0%. Osoby, które z tytułu sprzedaży towarów i odpłatnego świadczenia usług nie przekraczają 150 000 zł rocznego przychodu, są zwolnione z podatku VAT, chyba, że przed rozpoczęciem działalności zrezygnują ze zwolnienia poprzez złożenie w urzędzie skarbowym pisemnego oświadczenia (VAT-R).

Podatnicy korzystający ze zwolnienia podatkowego, ze względu na niewielki rozmiar działalności, mają obowiązek prowadzić ewidencję sprzedaży za dany dzień. Taka dzienna ewidencja sprzedaży może być prowadzona w dowolnej formie – np. zwykłego zeszytu, ale może być to także ewidencja prowadzona np. równocześnie dla potrzeb zryczałtowanego podatku dochodowego. Taka uproszczona ewidencja nie jest podstawą do zwrotu podatku VAT, pozwala natomiast uchwycić przekroczenie 150 000 zł przychodu.

Brak jakiegokolwiek ewidencji może spowodować oszacowanie przychodu i opodatkowanie go w całości stawką 23%, bez możliwości jakichkolwiek odliczeń.

Rolnik, który przekroczy 200.000 zł rocznego przychodu netto musi odprowadzać VAT.

Kasa fiskalna w agroturystyce

Każdy podatnik, który prowadzi sprzedaż na rzecz osób fizycznych nieprowadzących działalności gospodarczej i rolników ryczałtowych, zgodnie z art. 111. ust. 1. ustawy o VAT musi ewidencjonować obrót i kwotę podatku z tej sprzedaży za pomocą kasy rejestrującej.

Minister Rozwoju i Finansów wprowadził zwolnienia rozporządzeniem z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie zwolnień z obowiązku prowadzenia ewidencji przy zastosowaniu kas rejestrujących (Dz.U. z 2016. poz. 2177):

- podatników, u których obrót zrealizowany na rzecz osób fizycznych nieprowadzących działalności gospodarczej oraz rolników ryczałtowych nie przekroczył w poprzednim roku podatkowym kwoty 20 000 zł,
- rozpoczynających w poprzednim roku podatkowym dostawę towarów lub świadczenie usług na rzecz osób fizycznych nieprowadzących działalności gospodarczej oraz rolników ryczałtowych, jeżeli obrót z tego tytułu nie przekroczył, w proporcji do okresu wykonywania tych czynności w poprzednim roku podatkowym, kwoty 20 000 zł.

Regulacje te dotyczą zarówno czynnych podatników VAT, jak i podmiotów zwolnionych. Czynni podatnicy VAT ustalają limit obrotów w oparciu o wartość netto sprzedaży, natomiast podmioty zwolnione z VAT w kwotach brutto.

Limit 20 000 obowiązuje w przeliczeniu na cały rok, więc w przypadku rozpoczęcia działalności, np. w połowie roku, należy obliczyć limit, przekroczenie którego będzie skutkowało koniecznością wprowadzenia kasy fiskalnej. Wyliczenie zaczyna się do dnia faktycznego wpływu gotówki:

kwota limitu x (liczba dni prowadzenia sprzedaży pozostała do końca roku / liczba dni w roku podatkowym)

Na przykład: pierwszy wpływ gotówki był 20 września, wówczas obliczyć należy ilość dni do końca roku (102 dni) i obliczyć: $20\,000 \times (102/365) = 5\,589,04$

Podmiot korzystający ze zwolnienia z kasy fiskalnej ze względu na limit obrotów na jej zainstalowanie ma dwa miesiące, następujące po miesiącu, w którym przekroczony został obrót realizowany na rzecz osób fizycznych nieprowadzących działalności gospodarczej oraz rolników ryczałtowych.

Swego rodzaju wyjściem, pomagającym uniknięcia wprowadzania kasy fiskalnej jest wystawianie rachunków za każdą wpłatę, bądź też osoba świadcząca usługę otrzyma w całości zapłatę za wykonaną czynność za pośrednictwem poczty, banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej (odpowiednio na rachunek bankowy podatnika lub na rachunek podatnika w spółdzielczej kasie oszczędnościowo-kredytowej, której jest członkiem). Ważne, aby z ewidencji i dowodów dokumentujących zapłatę jednoznacznie wynikało, jakiej konkretnie czynności dotyczyła.

3. Podatek od nieruchomości

Jest to powszechny podatek płacony na podstawie ustawy z 12 stycznia 1991 o podatkach i opłatach lokalnych (jednolity tekst Dz.U. z 2017 r., poz. 1785 ze zm.)

przez posiadaczy gruntów, budynków i budowli ustalany, co do wysokości i nakładany przez gminę (tzw. podatek lokalny). Stanowi dla gmin jedno z podstawowych źródeł dochodów, w związku z czym wiele gmin szczególnie skrupulatnie sprawdza wykorzystanie budynków i gruntów.

Z podatku tego zwolnione są między innymi:

- grunty sklasyfikowane w ewidencji gruntów jako użytki rolne, grunty zadrzewione i lasy, z wyjątkiem zajętych na prowadzenie działalności gospodarczej,
- budynki gospodarcze lub ich części położone na gruntach gospodarstw rolnych, służące wyłącznie działalności rolniczej,
- nieruchomości zajęte na potrzeby prowadzenia przez stowarzyszenia statutowej działalności wśród dzieci i młodzieży w zakresie oświaty, wychowania, nauki i techniki, kultury fizycznej i sportu, z wyjątkiem wykorzystywanych do prowadzenia działalności gospodarczej,
- grunty zajęte trwale na obozowiska i bazy wypoczynkowe dzieci i młodzieży.

Dla pozostałych gruntów i budynków oraz budowli podatek jest zróżnicowany, ze względu na sposób ich wykorzystania. W 2017 roku, roczna maksymalna stawka za 1 m² powierzchni przedstawia się następująco:

- dla budynku
 - przeznaczonego na cele mieszkalne – 0,75 zł,
 - przeznaczonego na cele działalności gospodarczej – 22,66 zł.
- dla gruntów
 - wykorzystywanych na działalność gospodarczą – 0,89 zł,
- grunty pozostałe, w tym zajęte na prowadzenie odpłatnej statutowej działalności pożytku publicznego przez organizacje pożytku publicznego – 0,47 zł
- od nieruchomości dla gruntów pod wodami powierzchniowymi stojącymi lub wodami powierzchniowymi płynącymi jezior i zbiorników sztucznych – 4,54 zł od 1 ha powierzchni

Stawki te są corocznie waloryzowane. Kilkudziesięciokrotne zróżnicowanie stawek tego podatku powoduje, że jest on jednym z największych obciążeń związanych z podejmowaniem działalności turystycznej na wsi.

Wynajmowanie turystom nie więcej niż 5 pokoi w budynkach mieszkalnych na obszarach wiejskich przez osoby ze stałym miejscem pobytu w gminie położonej na tym terenie, podlega opodatkowaniu jak pomieszczenia mieszkalne.

Osoby wynajmujące większą liczbę pokoi niż 5 lub też wynajmujące pokoje poza budynkami mieszkalnymi i poza terenami wiejskimi, muszą liczyć się z przekwalifikowaniem przeznaczenia dotychczasowego na przeznaczenie do działalności gospodarczej, co wiąże się z istotnym podwyższeniem stawki podatku.

Dla osób świadczących usługi sezonowo ważna jest możliwość ograniczenia tego obowiązku, poprzez zgłaszanie i wyrejestrowywanie wykorzystania powierzchni na cele turystyczne, lub inne gospodarcze, przed i po sezonie. Wymaga to jednak składowania, w terminie do 14 dni od rozpoczęcia i po zakończeniu działalności, kolejnych deklaracji o zmianie sposobu wykorzystywania gruntu lub budynku.

Ustawa nie przewiduje wyłączenia z podatku gruntowego terenów przeznaczonych na cele rekreacyjne, jeżeli są wykorzystywane gospodarczo – np.: w formie kąpielisk, terenów do jazdy konnej, torów i ścieżek rowerowych itp. Należy to uwzględnić planując takie przedsięwzięcia, i w miarę możliwości ograniczyć obszar przeznaczony na działalność komercyjną.

4. Opłata miejscowa

Opłatę miejscową pobiera się od osób przebywających w miejscowości dłużej niż dobę, także na podstawie ustawy z dnia 12 stycznia 1991 r. o podatkach i opłatach lokalnych (tekst jednolity Dz.U. 2017.1785 ze zm.), ale jedynie w tych miejscowościach, które posiadają korzystne właściwości klimatyczne, walory krajobrazowe oraz warunki umożliwiające pobyt osób w celach turystycznych związanych z tymi warunkami. Miejscowości takie zostają ustalone przez wojewodę na wniosek gminy, po zasięgnięciu opinii ministra właściwego do spraw środowiska.

Opłatę wprowadza na swoim terenie rada gminy w formie uchwały. Rada gminy w uchwale określa wysokość opłaty miejscowej⁶ i może zobowiązać kwaterodawców do pełnienia funkcji płatnika, tzn. osoby zobowiązanej do pobrania opłaty i odprowadzenia jej do urzędu gminy.

Dokumentacja księgowa

Każda osoba świadcząca odpłatnie usługi ma prawo i obowiązek wystawić na życzenie klienta odpowiedni rachunek lub fakturę. Podatnicy VAT wystawiają faktury VAT według zasad określonych rozporządzeniem Ministra Finansów z dnia 3 grudnia 2013 r. w sprawie wystawiania faktur (Dz.U. z 2013. poz. 1485. ze zm.), przy czym przy wystawianiu takich faktur na rzecz osób fizycznych niebędących przedsiębiorcami, nie muszą w nich zamieszczać numeru NIP nabywcy.

Osoby zwolnione z VAT wystawiają rachunki, które powinny spełniać wymagania, o których mowa w art. 87 i 88 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. – Ordynacja podatkowa (tj. Dz.U. z 2017. poz. 201. ze zm). jeżeli mają być wykorzystane przez odbiorcę np. przedsiębiorcę turystycznego jako podstawa rozliczenia poniesionych kosztów.

Rachunek potwierdzający dokonanie sprzedaży lub wykonanie usługi winien zawierać co najmniej:

1. imiona i nazwiska (nazwę albo firmę) oraz adresy sprzedawcy i kupującego bądź wykonawcy i odbiorcy usługi;

⁶ w 2017 r. nie więcej niż: 2,17 zł dziennie, 3,08 zł dziennie na obszarach ochrony uzdrowiskowej oraz 4,24 zł dziennie opłaty uzdrowiskowej

2. datę wystawienia i numer kolejny rachunku;
3. odpowiednio wyraz „ORYGINAŁ” albo „KOPIA”;
4. określenie rodzaju i ilości towarów lub wykonanych usług oraz ich ceny jednostkowe;
5. ogólną sumę należności wyrażoną liczbowo i słownie;
6. czytelny podpis wystawcy rachunku oraz odcisk pieczęci wystawcy rachunku, jeżeli się nią posługuje.

W każdym przypadku należy przechowywać kopie wystawionych przez siebie rachunków, aby wyeliminować sytuacje, w której kontrola u naszego kontrahenta wykaże np. rachunek przerobiony, z zawyżoną kwotą, a w naszej ewidencji sprzedaży lub innych dokumentach kwoty tej nie ujawniono. W przypadku, gdy oryginał rachunku uległ zniszczeniu albo zaginął, ponownie wystawiony rachunek zawiera również wyraz „DUPLIKAT” oraz datę jego ponownego wystawienia.

Dla ułatwienia wystawienia rachunku można przygotować pieczętkę, bez względu na to, czy posiadamy status przedsiębiorcy, czy nie. Np.

„Dom pod Świerkiem”
Adam Skowronek
Mała Osada 34

NOCLEGI
Anna Podleśna
Zarzecze 10

Treść pieczętki powinna obejmować rzeczywisty stan, a zatem np. imię i nazwisko z dodatkiem „Usługi agroturystyczne”, „Kwatery wiejskie” itp. Treść ta nie może natomiast zawierać informacji nieprawdziwych np. określenia „hotel” lub „pensjonat”, jeżeli nie mamy odpowiedniej decyzji marszałka. Jednak ważnym dowodem księgowym może być także rachunek wystawiony całkowicie odręcznie, jeżeli zawiera wymienione wyżej informacje i podpis wystawcy.

Formy zakwaterowania

Podstawowym składnikiem oferty turystycznej jest zakwaterowanie. Baza noclegowa przygotowywana w obiektach agroturystycznych jest bardzo zróżnicowana zarówno pod względem standardu, jak i rodzaju zakwaterowania. Mogą to być zarówno pokoje grupowe o skromnym wyposażeniu, ale również wyposażone komfortowo pokoje gościnne z łazienkami. Turyści coraz częściej są zainteresowani wynajmowaniem domków letniskowych lub mieszkań wczasowych. W każdym z powyższych przypadków pomieszczenia przeznaczone dla turystów należy przygotować tak, aby czuli się w nich dobrze i powracali do znanych już obiektów przez wiele lat. Wyposażenie pomieszczeń i ogólny wygląd estetyczny jest ważny, jednak podstawową rolę zawsze odgrywa czystość, ład i porządek panujący w domu i obejściu gospodarzy.

Zgodnie z ogólnopolskim systemem kategoryzacyjnym prowadzonym przez Polską Federację Turystyki Wiejskiej „Gospodarstwa Gościnne” (PFTW „GG”) wiejska baza noclegowa obejmuje dwa typy zakwaterowania: pokoje gościnne i samodzielne jednostki mieszkalne.

Pokój gościnny – to pomieszczenie urządzone i wyposażone w taki sposób, by mogło pełnić rolę sypialni dla maksimum 4 osób. Przy tej formie zakwaterowania urządzenia sanitarne mogą być dzielone z gospodarzami, przeznaczone dla gości zakwaterowanych w różnych pokojach. Łazienka może być również urządzona przy pokoju sypialnym. Przebywającym turystom trzeba umożliwić dostęp do pomieszczeń wspólnych, pełniących funkcje rekreacyjne (pokój dzienny), jak również do urządzeń kuchennych.

Samodzielna jednostka mieszkalna (SJM) – charakterystyczną cechą obiektów tego rodzaju jest możliwość wynajmowania ich w całości jednej rodzinie lub też zaprzyjaźnionej ze sobą grupie ludzi. Wyróżnia się tutaj dwa rodzaje obiektów: mieszkania wakacyjne oraz domy wolno stojące. Mieszkanie wakacyjne obejmuje z reguły nie więcej niż trzy sypialnie, kuchnię lub aneks kuchenny, kącik wypoczynkowy oraz łazienkę. Dom wakacyjny to samodzielnie stojący budynek, który wraz z przylegającą działką może być wynajmowany jako całość oraz urządzony i wyposażony podobnie jak mieszkanie wakacyjne. Jest to obiekt z reguły nieco większy, przeznaczony dla 4–10 osób.

Minimalne wymagania dotyczące wyposażenia

Dla pokoi gościnnych, w tym dla gospodarstw, agroturystycznych dotychczas szczegółowych przepisów nie wydano, w związku, z czym należy stosować się jedynie do wymagań wynikających z załącznika nr 7 do Rozporządzenia Ministra Gospodarki z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (j.t. Dz.U. z 2017. poz. 2166. ze zm.).

Każde gospodarstwo agroturystyczne musi spełnić minimalne wymagania dotyczące wyposażenia.

Właściciel kwatery agroturystycznej, oferując noclegi jest zobowiązany do przestrzegania minimalnych wymagań sanitarnych, a nadzoruje to właściwy miejscowo Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny (PPIS) – zgodnie z art. 26.1 ustawy z dnia 14 marca 1985 roku o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. 2017. poz. 1261. z późn. zmianami) ma prawo wstępu do mieszkań w razie podejrzenia lub stwierdzenia choroby zakaźnej, zagrożenia zdrowia czynnikami środowiskowymi, a także jeżeli w mieszkaniu jest lub ma być prowadzona działalność produkcyjna lub usługowa. W przypadku kontroli, Sanepid sprawdza:

- badanie wody odnośnie przydatności do spożycia;
- prawidłowość usuwania ścieków z gospodarstwa,

- prawidłowość postępowania z odpadami komunalnymi,
- ogólny ład i porządek w obiekcie i jego otoczeniu,
- procedury prania bielizny pościelowej, drogi obiegu bielizny, gromadzenia brudnej i magazynowania czystej pościeli,
- stan wyposażenia i „obłożenie” węzeł higieniczno-sanitarny (w.h.s.),
- dostępność środków higieny (mydło, ręczniki, papier toaletowy),
- dezynfekowanie sanitariatów,
- magazyn środków czystości, dezynfekcyjnych i sprzętu porządkowego,
- obecność w obiekcie owadów i gryzoni,
- dostępność i wyposażenie apteczki pierwszej pomocy,
- dokumentację zdrowotną osób obsługujących gości,
- dezynfekcję koców, kołder i poduszek odpowiednimi środkami zabijającymi bakterie, wirusy, grzyby i prątki gruźlicy (faktury za usługi) – profilaktycznie raz w roku.

Dla wynajmowania miejsc na ustawienie namiotów i przyczep samochodowych

Teren obozowiska wyrównany, suchy, ukształtowany w sposób zapewniający odprowadzenie wód opadowych i uprzątnięty z przedmiotów mogących zagrażać bezpieczeństwu. Należy zapewnić punkt poboru wody do picia⁷ i potrzeb gospodarczych. Miejsce wylewania nieczystości płynnych powinno być odpowiednio zabezpieczone i oznakowane. Pojemnik na śmieci i odpady stałe należy regularnie opróżniać, zaś ustęp utrzymywać w czystości.

Dla wynajmowania miejsc w namiotach, przyczepach mieszkalnych, domkach turystycznych i obiektach prowizorycznych

Stanowiska dla namiotów i przyczep mieszkalnych oraz dojścia do stanowisk powinny być utwardzone. Należy oświetlić dojścia do stanowisk i obiektów higieniczno-sanitarnych. Turystom należy zapewnić półkę lub stelaż na rzeczy osobiste. Dla każdego korzystającego z namiotu winno być zapewnione oddzielne łóżko lub łóżko polowe, ustawione w odległości nie mniejszej niż 30 cm pomiędzy łózkami.

Dla wynajmowania miejsc i świadczenia usług w budynkach stałych

W obiekcie całorocznym w miesiącach X-IV, należy zapewnić temperaturę minimum 18°C. Powinno się zapewnić zimną wodę przez całą dobę i dostęp do ciepłej wody⁸. Maksymalna liczba osób przypadających na jeden w.h.s.⁹ wynosi 15. Wyposażenie podstawowe w.h.s. to natrysk lub wanna, umywalka z białem lub półką i wieszakiem na ręcznik, WC, lustro z górnym lub bocznym oświetleniem, uniwe-

⁷ dopuszcza się miejsca biwakowania przy szlakach wodnych bez punktu poboru wody do picia,

⁸ minimum dwie godziny rano i dwie godziny wieczorem o ustalonych porach,

⁹ węzeł higieniczno-sanitarny,

salne gniazdko elektryczne z osłoną, pojemnik na śmieci, dozownik do płynnego mydła oraz ręczniki papierowe.

Dla wynajmowania miejsc noclegowych w pomieszczeniach wspólnych (salach)

Powierzchnia sal nie może być mniejsza niż 2,5 m² – na jedną osobę (przy łóżkach piętrowych 1,5 m²). Wyposażenie sal sypialnych przedstawia się następująco: łóżka jednoosobowe¹⁰, oddzielne zamykane szafki dla każdej osoby, stół, krzesła lub taborety (1 na osobę) lub ławy, wieszaki na odzież wierzchnią, lustro, oświetlenie ogólne. Liczba osób przypadająca na w.h.s. i jego wyposażenie j.w.

Dla wynajmowania samodzielnych pokoi

Powierzchnia mieszkalna dla pokoju 1- i 2-osobowego wynosi 6 m², dla pokoi większych niż 2-osobowe dodatkowo 2 m² na każdą następną osobę¹¹. Zestaw wyposażenia meblowego obejmuje łóżko jednoosobowe lub dwuosobowe¹², nocny stolik lub półkę przy każdym łóżku, stół lub stolik, krzesło lub taboret (1 na osobę, lecz nie mniej niż 2 na pokój) lub ławę, wieszak na odzież oraz półkę lub stelaż na rzeczy osobiste. Należy przygotować pościel¹³ dla każdej osoby. W pokoju musi być minimum jeden punkt świetlny o mocy 60 W, kosz na śmieci niepalny oraz zasłony okienne zaciemniające. Dostęp do w.h.s. i jego wyposażenie j.w.

Dostosowanie obiektów turystyki wiejskiej do potrzeb osób niepełnosprawnych

Wymagania te dzielą się na grupy – wymagania podstawowe oraz dodatkowe.

Wymagania podstawowe

Obiekty, w których odpoczywają niepełnosprawni turyści winny spełniać wymagania w zakresie dostosowania obiektów do potrzeb osób niepełnosprawnych określone dla budynków zamieszkania zbiorowego. Wymagania te zawarte są w Rozporządzeniu Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz.U. z 2015 r., poz. 1422 z późn. zm.). Wybrane wymagania przedstawiają się następująco:

Dojścia i dojazdy

- do wejść do budynku mieszkalnego powinny być doprowadzone od dojeżdż i dojazdów, utwardzone dojścia o szerokości minimalnej 1,5 m, przy czym co najmniej jedno dojście powinno zapewniać osobom niepełnosprawnym dostęp do całego budynku;

Miejsca postojowe

⁹ o wymiarach min. 80 cm x 190 cm,

¹⁰ w pomieszczeniach o wysokości, co najmniej 2,5 m dopuszcza się łóżka piętrowe – powierzchnia pokoju może zostać zmniejszona o 20%,.

¹¹ o wymiarach min. 120 cm x 190 cm,

¹² kołdra lub 2 koce, poduszka, poszewka na poduszkę, prześcieradło,

- miejsca postojowe dla samochodów, z których korzystają wyłącznie osoby niepełnosprawne, mogą być usytuowane w odległości nie mniejszej niż 5 m od okien budynku oraz zbliżone bez żadnych ograniczeń do innych budynków;
- stanowiska postojowe dla samochodów użytkowanych przez osoby niepełnosprawne powinny mieć szerokość, co najmniej 3,6 m i długość 5 m, a w przypadku usytuowania wzdłuż jezdni – długość, co najmniej 6 m i szerokość, co najmniej 3,6 m;

Ogrodzenia

- bramy i furtki w ogrodzeniu nie mogą otwierać się na zewnątrz działki i nie mogą mieć progów utrudniających wjazd osób niepełnosprawnych na wózkach inwalidzkich;

Schody, pochylnie, wejścia do budynków i mieszkań:

- w budynku mieszkalnym wielorodzinnym nie wyposażonym w dźwigi, należy zapewnić możliwość wykonania pochylni lub zainstalowania odpowiednich urządzeń technicznych, umożliwiających dostęp osobom niepełnosprawnym do mieszkań położonych na parterze;
- co najmniej jeden z dźwigów służących komunikacji ogólnej w budynku z pomieszczeniami przeznaczonymi na pobyt ludzi, powinien być przystosowany do przewozu osób niepełnosprawnych;
- w nowo wznoszonym niskim budynku niewymagających, wyposażenia w dźwigi, należy zainstalować urządzenia techniczne, zapewniające osobom niepełnosprawnym dostęp na kondygnacje z pomieszczeniami użytkowymi, z których muszą one korzystać;
- w wejściach mogą być zastosowane drzwi obrotowe lub wahadłowe, pod warunkiem usytuowania przy nich drzwi rozwieranych lub rozsuwanych, przystosowanych do ruchu osób niepełnosprawnych;
- pochylnie przeznaczone dla osób niepełnosprawnych powinny mieć szerokość płaszczyzny ruchu 1,2 m, krawężniki o wysokości, co najmniej 0,07 m i obustronne poręcze, przy czym odstęp między nimi powinien mieścić się w granicach od 1 m do 1,1 m;
- przestrzeń manewrowa na pochylni przed wejściem do budynku powinna umożliwiać manewrowanie wózkiem inwalidzkim i otwieranie drzwi oraz mieć wymiary, co najmniej 1,5 m x 1,5 m;
- przy balustradach lub ścianach przyległych do pochylni, przeznaczonych dla ruchu osób niepełnosprawnych, należy zastosować obustronne poręcze, umieszczone na wysokości 0,75 m i 0,9 m od płaszczyzny ruchu;

Pomieszczenia higieniczno-sanitarne

- kabina natryskowa zamknięta, przystosowana do potrzeb osób niepełnosprawnych, które muszą korzystać z wózków inwalidzkich w trakcie kąpieli, powinna

mieć powierzchnię nie mniejszą niż 2,5 m² i szerokość, co najmniej 1,5 m oraz być wyposażona w wentylację mechaniczną wywiewną;

Wymagania dodatkowe

Dotyczą one obiektów hotelarskich i kempingów. Wynikają z załącznika nr 8 do rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (jednolity tekst Dz.U. z 2017 r., poz. 2166).

Obiekty hotelarskie

- w obiektach powyżej 50 jednostek mieszkalnych (j.m.), co najmniej jedna j.m. powinna być dostosowana do potrzeb osób niepełnosprawnych,
- ogólnodostępne elementy wyposażenia obiektu, takie jak urządzenia komunikacji wewnętrznej, przyciski i wyłączniki, powinny być umieszczane na wysokości 0,9–1,0 m, umożliwiającej swobodne korzystanie osobom poruszającym się na wózku,
- co najmniej jeden telefon ogólnodostępny przystosowany do korzystania przez osoby niepełnosprawne, umieszczony na wysokości 0,9–1,1 m, umożliwiającej swobodne korzystanie osobom poruszającym się na wózku,
- co najmniej jedno stanowisko recepcyjne powinno dysponować ladą o wysokości nie przekraczającej 0,9 m, z podjazdem o wysokości min. 0,67 m lub powinno być wydzielone osobne stanowisko obsługi osób poruszających się na wózku,
- w salach gastronomicznych i wielofunkcyjnych należy przystosować miejsca umożliwiające korzystanie z usług osobom na wózkach,
- przyciski sterujące windami powinny być opisane w sposób czytelny dla niewidzących, a windy wyposażone w sygnalizację dźwiękową,
- j.m. powinny zostać wyposażone w poręcze i uchwyty ułatwiające korzystanie z urządzeń higieniczno-sanitarnych,
- wyłączniki światła, sygnalizacja przywoławcza, telefon i sterowanie telewizorem powinny być dostępne z łóżka.

Kempingi

- należy zapewnić, co najmniej 2 stanowiska obozowania dla osób niepełnosprawnych położone w najbliższej odległości od urządzeń ogólnodostępnych,
- parking przy recepcji powinien posiadać stanowisko postojowe dostosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych,
- stanowiska obozowania dla osób niepełnosprawnych powinny dysponować dojazdem dla samochodów,
- ciągi komunikacyjne powinny zostać utwardzone, posiadać szerokość, co najmniej 1,8 m i umożliwiać dostęp ze stanowisk dla osób niepełnosprawnych do wszystkich urządzeń ogólnodostępnych,
- co najmniej jeden ustęp powinien być dostępny dla osoby na wózku.

Nie wymagają dostosowywania do potrzeb osób niepełnosprawnych:

- schroniska górskie pozbawione dojazdu drogą publiczną;
- schroniska młodzieżowe i domy wycieczkowe posiadające mniej niż 150 miejsc noclegowych.

System kategoryzacji gospodarstw agroturystycznych

Zakwaterowanie odgrywa ogromną rolę w ogólnym wrażeniu o jakości wakacji. Turyści odwiedzający wiejskie kwatery preferują tradycyjne zagrody, prostotę i typowy dla okolicy styl urządzenia wnętrz, przy równoczesnym wysokim standardzie w zakresie higieny i urządzeń sanitarnych. Coraz większą wagę przykłada się także do jakości obsługi i zakresu oferowanych usług.

Funkcjonującą w Polsce kategoryzację wiejskiej bazy noclegowej prowadzi Polska Federacja Turystyki Wiejskiej „Gospodarstwa Gościnne”. Federacja została powołana w 1996 roku jako organizacja reprezentująca regionalne i lokalne stowarzyszenia agroturystyczne na szczeblu krajowym.

Kategoryzacja Wiejskiej Bazy Noclegowej (WBN) polega na nadaniu poszczególnym obiektom noclegowym określonej kategorii, świadczącej o jakości wyposażenia i oferowanych usług. Celem kategoryzacji jest podnoszenie jakości świadczonych usług w obiektach turystyki wiejskiej oraz rekomendacja i promocja obiektów poddanych ocenie kategoryzacyjnej. Dzięki temu turysta zyskuje przejrzystość ofert i możliwość wyboru produktów turystycznych wiarygodnych jakościowo.

System kategoryzacji wiejskiej bazy noclegowej jest systemem dobrowolnym i odpłatnym.

O kategoryzację mogą ubiegać się obiekty znajdujące się na terenach wiejskich, które nie podlegają ustawowemu obowiązkowi standaryzacji.

Kwaterodawca zyskuje prawo do umieszczenia oferty w materiałach promocyjnych Federacji, do których inaczej nie miałby dostępu oraz prawo do posługiwania się zastrzeżonym znakiem Polskiej Federacji Turystyki Wiejskiej „Gospodarstwa Gościnne” przez okres czterech lat.

Na podstawie oceny według systemu kategoryzacji ocenie poddaje się poszczególne pokoje, łazienki, samodzielne jednostki mieszkalne oraz usługi towarzyszące w skali od jednego do trzech słoneczek, gdzie trzy słoneczka są najwyższą oceną. Ogólna ocena obiektu odpowiada najniższej ocenie przyznanej jednemu z w/w składników oferty.

System kategoryzacji klasyfikuje obiekty do jednej z dwóch kategorii:

- **Wypoczynek na wsi** – o tę kategorię może ubiegać się kwaterodawca oferujący wypoczynek w obiekcie usytuowanym na wsi, oczywiście po spełnieniu odpowiednich wymagań zawartych w regulaminie i załączniku do niego.

- **Wypoczynek u rolnika** – aby ubiegać się o tę kategorię, oprócz podstawowych wymagań, należy spełnić jeszcze m.in. takie jak tradycyjnie zagospodarowanie siedliska, prowadzenie produkcji rolnej (roślinna, hodowlana, ogrodnicza, sadownicza, rybacka), posiadanie minimum trzech gatunków zwierząt, ogród warzywny; posiłki domowe powinny być wytwarzane na bazie produktów wiejskich; elementy dekoracyjne w obiekcie oraz poszczególnych pokojach muszą być związane z kultywowaniem rodzimych tradycji, kultury, etnografii czy zastosowanie rozwiązań ekologicznych w gospodarstwie (segregacja śmieci, kompostownie, własna oczyszczalnia ścieków, odnawialne źródła energii, itp.)

Wysokość opłaty kategoryzacyjnej dla kwatrodawców zrzeszonych w stowarzyszeniach agroturystycznych wynosi 350,00 zł, natomiast opłata dla kwatrodawców niezrzeszonych wynosi 700,00.

Po zakończeniu terminu ważności kategoryzacji, kwatrodawca ma obowiązek usunięcia tablicy rekomendacyjnej z obiektu. W przypadku dalszego bezprawnego posługiwania się tablicą rekomendacyjną ma prawo nałożyć karę finansową.

Szczegółowe dane na temat kategoryzacji można znaleźć na stronie internetowej Polska Federacja Turystyki Wiejskiej „Gospodarstwa Gościnne” – <http://pftw.pl/>.

Marketing usług agroturystycznych

Wzrastający w ostatnim czasie popyt na wypoczynek na wsi powoduje wzrost liczby ofert agroturystycznych. Nie wszyscy jednak, którzy zdecydują się na agroturystykę odniosą sukcesy. Często o powodzeniu decyduje umiejętność sprawnego funkcjonowania na rynku usług turystycznych, czyli podejmowanie działań o charakterze marketingowym. Nie wszyscy jednak prowadzący działalność agroturystyczną odnoszą sukcesy, część rolników rezygnuje z tej działalności.

Marketing można określić jako zbiór metod i technik działania, które umożliwiają zbadanie potrzeb i popytu konsumenta, a także skuteczne zachęcanie do zakupu określonych dóbr i usług oraz ich sprzedaż we właściwym miejscu i czasie ku zadowoleniu kupującego.

Przy podejmowaniu jakiegokolwiek działalności należy przedsięwziąć działania celem stworzenia planu marketingowego, którego główną częścią składową jest marketing – mix. Jest to układ czterech kluczowych elementów marketingowych:

- produktu,
- ceny,
- dystrybucji,
- promocji.

Stosując zasadę marketingu – mix podejmuje się decyzje związane z:

- tworzeniem produktu lub dostosowaniem produktu już istniejącego spełniającego potrzeby i oczekiwania konsumentów,
- wyborem najlepszej drogi przekazu produktu do konsumentów,
- warunkami kontaktu przedsiębiorstwa z konsumentem (wysokością ceny, terminami płatności, itp.),

- ze sposobem informowania nabywców o produkcie, jego cenach.

W ujęciu marketingowym **produktem** nazywamy wszystko, co jest przedmiotem wymiany, przynosi korzyści bądź zaspokaja potrzeby.

Specyfika produktu agroturystycznego oraz jego odmienne od innych produktów zachowanie się na rynku, wynika z faktu, iż elementem składowym są nie tylko dobra (podstawowe i komplementarne), ale w dużym stopniu również usługi, które ściśle ze sobą korporują. Praktycznie występują one nie pojedynczo a raczej w pakietach uwzględniających jak najlepsze wykorzystanie walorów przyrodniczych, kulturowych i innych. Najczęściej jest tak, iż w cenie noclegu i wyżywienia turysta otrzymuje cały szereg innych usług. Tylko w wyjątkowych wypadkach uiszcza się dodatkowe opłaty.

Kluczową rolę w marketingu – mix odgrywa **cena** produktu. Równoważy ona trzy pozostałe elementy. Cena jest określoną wartością wyrażoną w pieniądzu, przy której sprzedający i kupujący są gotowi do wymiany produktu. Główne czynniki wpływające na wysokość ceny produktu turystycznego to najczęściej: wielkość transakcji, czas konsumpcji, grupa odbiorców, forma sprzedaży, itp. Tak, więc np. różne są ceny w ciągu sezonu turystycznego, przy większej ilości usług jednocześnie zakupionych, czy przy zapłacie gotówką – stosujemy wówczas upusty cenowe.

Niekiedy można także oferować tzw. ceny promocyjne, np. dla tych klientów, którzy wykupują usługi przed sezonem. Cena produktu turystycznego winna uwzględniać bieżące koszty pobytu turystów jak np. koszty zużytej energii, prania, sprzątania, itp., a także rozłożone w czasie koszty adaptacji obiektu np. wyposażenia, urządzenia placu zabaw, łazienek, itp. oraz promocji i reklamy. W skład ceny winien wchodzić także zysk. Na wzrost ceny mogą mieć wpływ np. brak konkurencji i wyjątkowe atrakcje turystyczne, wysoki standard świadczonych usług. Natomiast zniżki cen można stosować po sezonie, dla dzieci, przy dłuższym pobycie gości, itp. Proponowana przez gospodarstwo agroturystyczne cena powinna być porównywalna z cenami w okolicy u innych gospodarzy, bowiem zbyt wysoka cena może spowodować to, że turysta znajdzie sobie tańszą ofertę o podobnym standardzie. Zbyt niska natomiast może narazić nas na zarzuty zaniżania dochodów innych gospodarzy i z tego tytułu niechęć do współpracy. Okoliczni właściciele kwater nie powinni być traktowani wyłącznie jak konkurencja, a powinni ze sobą współpracować.

Następnym elementem składowym marketingu – mix jest **dystrybucja**. Zadaniem systemu dystrybucji jest dostarczenie odbiorcom poprzez odpowiednie kanały pożądaných przez nich produktów w odpowiednim miejscu, czasie i po odpowiedniej cenie. Kanał dystrybucji to jakby łańcuch, którego ogniwa stanowią kolejne instytucje lub osoby pośredniczące w sprzedaży, a więc ludzie i firmy zajmujące się promocją, pobieraniem opłat, itp.

W dystrybucji produktu turystycznego wyróżniamy najczęściej 3 podstawowe kanały:

- bezpośredni (wytwórca – konsument),

- pośredni (wytwórca – pośrednik – konsument),
- stosowanie obydwu powyższych wariantów.

W usługach agroturystycznych sieć pośrednika tworzą agencje turystyczne, biura podróży, itp.

Promocja jest ostatnim ogniwem w marketingu mix. Obejmuje zespół działań i środków, za pomocą, których gospodarstwa agroturystyczne przekazują na rynek informacje charakteryzujące produkt agroturystyczny oraz kształtuje potrzeby nabywców. Samodzielnie gospodarstwo najczęściej nie jest w stanie organizować sprzedaży swoich usług. Wymaga to, bowiem określonych kwalifikacji i jest bardzo kosztowne. Zajmują się tym najczęściej profesjonalne biura turystyczne, stowarzyszenia bądź inne organizacje i firmy. Dużą rolę w ich działalności odgrywa reklama. Odbywa się ona poprzez następujące formy:

- wydawnictwa – katalogi, ulotki, foldery, widokówki, mapy, przewodniki,
- ogłoszenia prasowe, radiowe, telewizyjne,
- prezentacje podczas targów, wystaw,
- zgłoszenia do biur podróży, tablice informacyjne przy drogach,
- informacje komputerowe, internet.

Założeniem reklamy jest także oddziaływanie na psychikę klienta, aby dostrzegł w przekazywanych treściach korzyści dla siebie i wyraził chęć skorzystania z oferty. Bardzo ważną rzeczą jest, aby w ofercie gospodarstwa agroturystycznego znajdowały się informacje prawdziwe i konkretnie były one prezentowane. Najlepszą formą promocji jest zadowolony z wypoczynku w danym gospodarstwie turysta. Często jest tak, że goście przyjeżdżają do tych samych kwater i polecają ją innym. Ułatwia to częściowo gospodarzom ich obsługę, ponieważ znają już wymagania swoich wczasowiczów.

Jednym z najskuteczniejszych środków reklamy w turystyce jest katalog. Katalogi wydawane są przez stowarzyszenia, biura podróży, władze samorządowe i zawierają oferty nawet kilkudziesięciu gospodarstw. Każda kwatera przedstawiona jest indywidualnie z dokładnym opisem i zdjęciem obiektu.

Folder, ulotka, broszura są podobne do katalogu, ale zawierają oferty od jednego do kilkunastu gospodarstw. Wydawane są głównie przez indywidualne gospodarstwa lub lokalne stowarzyszenia. Wydawnictwa takie zawierają taką ilość informacji (bez zbędnych opisów), aby skłonić klienta do skorzystania z oferty.

Wizytówki i widokówki ze zdjęciem gospodarstwa, adresem i krótkim opisem są niezbyt drogim środkiem promocji o skutecznym oddziaływaniu, przyciągającym uwagę klienta. Mogą być one wręczane gościom, dołączane do korespondencji listowej.

Własna strona internetowa również pozwala kwaterodawcom na zaprezentowanie własnej oferty. Na takiej stronie umieszczane są dokładne informacje o gospodarstwie, z cennikiem usług, z wieloma zdjęciami kwatery i okolicy gospodarstwa. Ponadto kwaterodawca może na takiej stronie regularnie podawać różne informacje z życia gospodarstwa, nowinki o tym, co się dzieje w kwaterze, jakie atrakcje

oferuje gospodarstwo. A czasami nawet z opisem kuchni regionalnej serwowanej gościom. Strona internetowa daje również możliwość rezerwacji miejsc w kwaterze za pośrednictwem **e-maila**. Zaletą posiadania strony jest możliwość częstych aktualizacji informacji np. cennik, telefony, itp.

Udział w konkursach jest bardzo dobrą formą promocji, która dużo nie kosztuje. Agrokwatery mają możliwość uczestniczenia w konkursach na najlepsze gospodarstwo agroturystyczne, w którym otrzymana nagroda daje nobilitację i potwierdzenie wyższego standardu oferowanych usług. Jest nierzadko element decydujący przy wyborze miejsca wypoczynku przez potencjalnego turystę dlatego warto takie informacje umieszczać na swej stronie internetowej wraz ze zdjęciem otrzymanego wyróżnienia.

Przykłady wielu gospodarstw, pokazują, że np. konkurs Nasze Kulinarne Dziedzictwo i zdobyte na nim nagrody skutkują obecnością w lokalnych mediach, a przy zdobyciu ogólnokrajowej nagrody Perły, szerszą rozpoznawalnością w kraju. Turysty uprawiający tzw. turystykę kulinarną chętnie korzystają bardzo chętnie z pobytu w takich ciekawych agrokwaterach.

Rynek usług turystycznych

Żywnie turystów

Prowadzenie działalności gastronomicznej wymaga spełnienia wymogów określonych ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz.U. z 2017 r., poz. 149, ze zm.).

W świetle obowiązującego prawa pełną odpowiedzialność za zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności ponosi produkujący lub wprowadzający ją do obrotu. On też odpowiada za wszelkie szkody i uszczerbki na zdrowiu konsumenta spowodowane niewłaściwą jakością zdrowotną żywności.

Właściciel gospodarstwa agroturystycznego, zamierzający prowadzić żywienie gości przebywających na wypoczynku, zobowiązany jest dokonać zgłoszenia tego faktu w powiatowym inspektoracie sanitarnym i uzyskać wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów państwowej inspekcji sanitarnej, przy czym nie ma tutaj wymogu zatwierdzenia zakładu. Zgłoszenia takiego należy dokonać na minimum 30 dni przed rozpoczęciem planowanej działalności.

Gospodarstwo agroturystyczne żywiące swoich gości podlega kontroli i nadzorowi Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Przedmiotem kontroli służb sanitarnych jest:

- stan sanitarno-techniczny: obiektu, pomieszczeń produkcyjno-magazynowych, urządzeń oraz wyposażenia, ściany, sufity i podłogi czyste, bez wykwitów pleśni i łuszczącej się farby,
- zabezpieczenie przed szkodnikami oraz zwierzętami domowymi, w tym szczelność drzwi zewnętrznych, stan techniczny progów, zabezpieczenie otwieranych okien siatkami przeciw owadom;

- warunki mycia i dezynfekcji naczyń stołowych oraz sprzętu kuchennego;
- zaopatrzenie w wodę: w przypadku korzystania z wody z własnego ujęcia należy posiadać orzeczenie o przydatności wody, w przypadku ujęcia z wodociągu okazać decyzję PPIS o przydatności wody do spożycia;
- odprowadzanie ścieków i składowanie odpadów, do wglądu powinna być faktura bądź umowa z firmą na wywóz odpadów;
- prowadzenie dokumentacji GHP i GMP, m.in. zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli PIS, książka kontroli, orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, opis procesu technologicznego z uwzględnieniem rozdziału czasowego poszczególnych etapów przygotowywania potraw, zapisy monitoringu temperatur w urządzeniach chłodniczych, rejestr dostawców surowców, karty monitoringu szkodników, procedury wycofania towaru niezgodnego o niewłaściwej jakości zdrowotnej;
- dokumentacja zdrowotna osób przygotowujących posiłki, a odzież ochronna i nakrycia głowy powinna być przechowywane w oddzielnej szafce, zabezpieczenie dostępu do toalety wyposażonej w bieżącą wodę ciepłą i zimną, środki czystości typu mydło dezynfekcyjne i ręczniki jednorazowe.

Kuchnia, w której przygotowywane są posiłki dla turystów powinna mieć minimalne wyposażenie: dwukomorowy zlewozmywak z bieżącą ciepłą i zimną wodą, urządzenie chłodnicze do przechowywania środków spożywczych i łatwo psujących się z zachowaniem segregacji asortymentowej, szafki kuchenne do przechowywania naczyń, sprzętu, środków spożywczych, odpowiednia ilość sprzętu kuchennego w b. dobrym stanie sanitarno-technicznym, zmywarka do naczyń z funkcją wyparzania w min. 85°C, szczelnie zamykane pojemniki na odpady.

Podstawowymi narzędziami zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności jest realizacja zasad Dobrej Praktyki Higienicznej – GHP i Dobrej Praktyki Produkcyjnej – GMP oraz zasad systemu HACCP.

Dobra Praktyka Higieniczna – GHP – działania, które muszą być podjęte i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności.

GHP dotyczy takich zagadnień jak:

1. Właściwa lokalizacja gospodarstwa, jego infrastruktura oraz stan sanitarny,
2. Układ funkcjonalny kuchni wraz z wyposażeniem oraz właściwy stan sanitarny,
3. Stosowanie skutecznych procesów mycia i dezynfekcji,
4. Zaopatrzenie w wodę do spożycia dla ludzi, o odpowiedniej jakości,
5. Systematyczne usuwanie odpadów i ścieków,
6. Zabezpieczenie przed szkodnikami: owadami i gryzoniami,.
7. Kwalifikacje osób pracujących w kuchni,
8. Dokumentacja.

Omawiając **lokalizację gospodarstwa** bardzo ważne jest, aby budynek posiadał odpowiednie zabezpieczenia przed wniknięciem do niego szkodników, a także zanieczyszczeń zewnętrznych (dymy, pyły, kurz). W części gdzie przygotowuje się posiłki dla wczasowiczów należy zwracać uwagę na szczelność drzwi i okien oraz zapewnić właściwą klimatyzację. Pozwoli ona utrzymać na poszczególnych etapach przygotowywania posiłków odpowiednią temperaturę. Jeśli w tych pomieszczeniach nie ma klimatyzacji należy pamiętać, aby wszystkie otwieralne okna i drzwi były zabezpieczone siatkami uniemożliwiającymi dostęp owadów.

Układ funkcjonalny pomieszczeń w części kuchenno-jadalnej powinien zapewnić takie przygotowywanie posiłków i przepływ surowców, półproduktów i gotowych potraw, aby ich drogi nie krzyżowały się. W części kuchennej ściany, podłogi i sufity powinny być gładkie, bez uszkodzeń, wykonane z materiału niechłonnego plynów i łatwego do utrzymania w czystości.

Aby proces przygotowywania posiłków przebiegał prawidłowo, pomieszczenie kuchenne w gospodarstwie agroturystycznym winno być odpowiednio urządzone i wyposażone. Właściwe wyposażenie winny stanowić meble, urządzenia chłodnicze, grzewcze, sprzęt zmechanizowany gospodarstwa domowego oraz drobny sprzęt do wykonywania poszczególnych prac. Bezpieczne i sprawne ich wykonywanie uzależnione jest również od optymalnej wysokości i wielkości oraz właściwego rozmieszczenia płaszczyzn pracy. Zakresy wysokości podczas wykonywania różnych czynności w pomieszczeniu kuchennym są następujące:

- 60 cm – wysokość płaszczyzny do prac wykonywanych za pomocą sprzętu zmechanizowanego, jak: sokowirówka, roboty kuchenne itp.,
- 75 cm – wysokość płaszczyzny do prac wymagających dużego wysiłku fizycznego np. wałkowanie ciasta,
- 85–90 cm – to podstawowe wysokości płaszczyzn pracy, na których wykonywane są czynności związane z przygotowywaniem posiłków w pozycji stojącej,
- 115 cm – wysokość mocowania przedmiotów na ścianie (kontaktów, dodatkowych półek),
- 150 cm – wysokość wygodnego górnego zasięgu ręki,
- 160–170 cm – wysokość maksymalnego zasięgu dłoni.

Większość czynności związanych z przygotowywaniem posiłków wykonuje się na tzw. głównej płaszczyźnie pracy. W związku z tym jej długość nie powinna być mniejsza niż 80 cm. Wskazane jest, aby wynosiła ona 120–140 cm. Wzajemne usytuowanie płaszczyzn pracy, trzonów kuchennych i zlewozmywaków tworzy ciąg technologiczny. Rozpoczyna się on od ośrodka przechowywania produktów. Wyposażamy go w szafę spiżarnianą do przetrzymywania produktów sypkich i w urządzenie chłodnicze najlepiej lodówko-zamrażarkę lub lodówkę i w zamrażarkę. Następna strefa to strefa pracy brudnej, gdzie czyszczone i obierane są surowce, a następnie myte. Ten ośrodek w kuchni nazywany jest ośrodkiem wstępnej obróbki i wyposażony być powinien w zlewozmywak jedno- lub dwukomorowy oraz w szaf-

ki służące do przetrzymywania sprzętu potrzebnego w tym miejscu. Następnie produkty przenoszone są do strefy pracy czystej do tzw. ośrodka właściwego przygotowywania potraw. Tutaj są one krojone, porcjowane, rozdrabniane, mieszane itp., aby następnie, jeśli wymaga tego proces technologiczny, poddać je obróbce cieplnej. W tej strefie potrawy są gotowane, smażone, pieczone i doprawiane. Gotowe już dania są wydawane w strefie wydawania posiłków. Po zakończonej konsumpcji naczynia wracają do ośrodka zmywania naczyń.

Ośrodek obróbki cieplnej stanowią: kuchnia gazowa bądź elektryczna, płaszczyzna do odstawiania przygotowanych potraw, sprzęt do pieczenia i smażenia itp. Nad kuchenkami winien być zamontowany wyciąg elektryczny do pochłaniania pary i zapachów.

Ośrodek zmywania naczyń najlepiej wyposażyć w zlewozmywak dwukomorowy z oszczędzarką, zmywarke elektryczną, wskazanym byłby wyparzacz naczyń i sztućców oraz w szafki wiszące i stojące do przechowywania zastawy kuchennej, ściereczek i środków czystości wykorzystywanych przy zmywaniu.

Ważną rzeczą jest również, aby poszczególne ośrodki pracy miały właściwe oświetlenie, a całe pomieszczenie odpowiednią wentylację.

Przygotowane i wydane posiłki konsumowane są w wydzielonym kąciku jadalnym bądź w oddzielnym pomieszczeniu. Jego podstawowe wyposażenie to stoły dostosowane wielkością do potrzeb rodziny i turystów (minimum 50 cm długości blatu na 1 osobę), taborety, krzesła lub ławy.

W przypadku **procesów mycia i dezynfekcji sztućców, naczyń lub urządzeń** skuteczność procesu mycia zależy od możliwości dotarcia środków myjących do wszystkich powierzchni wymagających oczyszczenia. Przygotowując roztwory środków należy kierować się zaleceniami producenta. Zabiegi mycia i dezynfekcji należy przeprowadzać w sposób chroniący żywność przed zanieczyszczeniem. Nie wolno pozostawić niewypłukanych pozostałości środków myjących i dezynfekcyjnych.

Woda, która jest używana do przygotowania posiłków musi spełniać odpowiednie wymagania. Jeżeli wykorzystywana woda pochodzi z wodociągu to nad jej jakością i przydatnością do spożycia czuwa stacja wodociągowa. Stąd też należy uzyskać zaświadczenie o jej jakości. Jeżeli woda pochodzi z własnej studni, wówczas na właścicielu kwatery agroturystycznej spoczywa obowiązek posiadania aktualnych badań wody, które należy wykonać w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Badanie należy wykonywać corocznie lub po każdej awarii studni.

W gospodarstwie dużą uwagę należy zwrócić na **systematyczne usuwanie odpadów i śmieci**. Powinno to być przeprowadzone niezwłocznie po wykonaniu czynności związanych z powstawaniem odpadów. Należy gromadzić je w specjalnie do tego wyznaczonych miejscach, w pojemnikach zamykanych, wykonanych z materiałów łatwych do mycia i dezynfekcji poza pomieszczeniami, w których przechowuje się lub przetwarza żywność.

Zabezpieczenie przed szkodnikami: owadami i gryzoniami: odpowiednie zabezpieczenie budynków, systematyczne czyszczenie lub wymienianie pułapek,

lamp wabiących, lepów, a jeśli gospodarstwo prowadzi intensywną produkcję roślinną czy zwierzęcą, zwalczanie szkodników należy stosować już w pomieszczeniach inwentarskich i gospodarczych

Kwalifikacje osób pracujących w kuchni: systematyczne przeszkolenia osób przygotowujących posiłki w zakresie stosowania zasad GHP, GMP oraz podstawowych zasad higieny, terminowość orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych, zapewnienie odpowiedniego ubrania (fartuchy, nakrycia głowy, rękawiczki).

Dokumentacja musi być dostępna, aktualna i systematycznie uzupełniana przez odpowiedzialną za to osobę, książka kontroli, w przypadku gospodarstw korzystających z własnych ujęć – wyniki badania wody, zaświadczenia o przeszkoleniu pracowników, orzeczenia lekarskie.

Dobra Praktyka Produkcyjna – GMP – działania, które muszą być podjęte i warunki, które muszą być spełniane, aby produkcja żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością odbywały się w sposób zapewniający właściwą jakość zdrowotną żywności, zgodnie z przeznaczeniem.

Właściciele obiektów serwujących posiłki są zobowiązani do wyprodukowania potraw dobrej jakości, a to zależy od wielu czynników.

Najistotniejsze z nich to stała kontrola następujących elementów:

1. Jakości wyjściowej surowca,
2. Sposobu transportu i magazynowania,
3. Prawidłowej obróbki wstępnej, zwanej strefą brudną (mycie, obieranie, rozmrażanie itp.),
4. Prawidłowej obróbki zasadniczej, zwanej strefą czystą (gotowanie, duszenie, smażenie, pieczenie itp.),
5. Schładzania i przechowywania potraw, z uwzględnieniem pomieszczeń, czasu i temperatury,
6. Porcjowania i serwowania gotowych potraw,
7. Postępowania z produktami wysokiego ryzyka np. z jajami kurzymi,
8. Zapobiegania stratom wartości odżywczych żywności.

Jakość surowca – surowce od znanych i wiarygodnych dostawców, posiadające odpowiedni termin przydatności do spożycia lub datę minimalnej trwałości, systematyczne oglądanie i sortowanie surowców przed obróbką, przechowywanie dowodów zakupu.

Transport – segregacja żywności w pojemnikach, pojemniki szczelne, czyste, przeznaczone do kontaktu z żywnością, w przypadku towarów wymagających odpowiedniej temperatury – stosowanie torb termoizolacyjnych lub pojemników z wodą, lodem, przenośnych lodówek.

Magazynowanie – rozdzielanie produktów surowych i przetworzonych, przechowywanie produktów w temperaturze i wilgotności zgodnej z zaleceniami producenta umieszczonymi na opakowaniu, systematyczne sprawdzanie stanu opako-

wań, systematyczne sprawdzanie terminu trwałości i kierowanie się zasadą FIFO tj. pierwsze przyszło, pierwsze wyszło (ang. *first in – first off*).

Obróbka wstępna – mycie i obieranie warzyw korzeniowych, kapustnych i liściastych, czyszczenie mięsa i drobiu na oddzielnych deskach, mycie mięs chudych, tłustych, solonych, rozmrażanie mięsa, drobiu i ryb w temp. ok. 4°C lub pod bieżącą wodą o temp. < 21°C.

Obróbka zasadnicza – (gotowanie, duszenie, smażenie, pieczenie), używanie do smażenia tłuszczów świeżych, nie przegrzewanych wielokrotnie, czas obróbki cieplnej nie powinien być zbyt długi, ma jedynie zniszczyć nieprzetrwalnikujące mikroorganizmy, temperatura w środku wołowiny powinna wynosić 63°C, a w środku tuszek drobiowych 74°C przez co najmniej 2 minuty.

Schładzanie i przechowywanie potraw – produkty poddane obróbce cieplnej, które nie są spożywane tego samego dnia, należy szybko schłodzić, temperatura wewnątrz potrawy powinna zostać obniżona z 60°C do 10°C, w czasie krótszym niż 2 godziny, schłodzone potrawy przechowywać w temp. 4°C, nie dłużej niż 5 dni, potrawy o dużej zawartości białka należy owijać w folię lub umieszczać w szczelnym naczyniu.

Porcjowanie i serwowanie gotowych potraw – porcjowanie gorących potraw tuż przed ich podaniem na stół, a zimnych nie dłużej niż 30 minut, potrawy nie mogą znajdować się w podgrzewaczach dłużej niż 2 godziny, żywność rozmrożona i podgrzana, nie może być powtórnie zamrażana, w przypadku posiadania tylko jednego pomieszczenia kuchennego, serwowanie posiłków w sposób uniemożliwiający krzyżowanie się dróg „czystych” i „brudnych”.

Postępowanie z produktami wysokiego ryzyka – jaja i drób produktami wysokiego ryzyka ze względu na występowanie na nich bakterii z grupy *Salmonella*, kupowanie jaj u dostawców posiadających certyfikaty, mycie i sparzanie skorup jaj przed ich rozbiciem, przechowywanie w warunkach chłodniczych potraw do których użyto surowych jaj.

Zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, art. 72, zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego może przechowywać próbki wszystkich potraw o krótkim okresie przydatności do spożycia, wyprodukowanych i przeznaczonych do żywienia konsumentów w tym zakładzie. W przypadku wprowadzania do obrotu gotowych potraw pochodzących z innych zakładów, zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego przechowuje próbki poszczególnych potraw otrzymanych wraz z dostawą partii każdej potrawy o krótkim okresie przydatności do spożycia z zakładu, w którym zostały wyprodukowane.

Chroni to przed nieuzasadnionymi reklamacjami gości. Zasady pobierania i przechowywania próbek określa: Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. 2007. nr 80 poz. 545): wielkość próbki 150 g, temperatura przechowywania próbki 4°C, czas przechowywania próbki 3 dni (72 godz.).

HACCP w tłumaczeniu na język polski to System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli. Pozwala on zapewnić bezpieczeństwo żywności i opiera się przede wszystkim na zapobieganiu zagrożeniom. Polega na zidentyfikowaniu miejsc, w których mogą pojawić się niebezpieczeństwa i odpowiednim zareagowaniu, jeśli zagrożenie wystąpi. HACCP to system polegający na samokontroli. Prowadzący działalność (w tym żywienie turystów) sam decyduje, które momenty w procesie produkcji lub sprzedaży (w tym przygotowywania i wydawania posiłków) wiążą się z zagrożeniami dla żywności i które spośród nich mogą być skutecznie wyeliminowane. Następnie określa, jak zamierza obserwować, nadzorować niebezpieczne miejsca i co robić, kiedy zagrożenie się pojawi.

Wszystkie przyjęte ustalenia zostają opisane, a czynności polegające na kontrolowaniu czy wszystko jest w porządku w miejscach związanych z zagrożeniem, są za każdym razem odnotowywane.

W praktyce oznacza to, że każdy obiekt turystyki wiejskiej świadczący usługi żywieniowe dla swoich gości może kształtować system w sposób indywidualny, właściwy dla rodzaju i skali prowadzonej działalności, przy uwzględnieniu zasad zapewniających bezpieczeństwo żywności.

Polskie prawo jest w tym względzie zharmonizowane z prawem Unii Europejskiej.

Przepisy określają tylko termin, od którego należy rozpocząć wdrażanie systemu HACCP i nie precyzują, kiedy ten proces ma być zakończony

System HACCP działa w oparciu o 7 podstawowych zasad określonych w Kodeksie Żywnościowym:

1. Analiza zagrożeń – zidentyfikowanie i ocena zagrożeń oraz ryzyka ich wystąpienia, a także ustalenie środków kontroli i metod przeciwdziałania tym zagrożeniom,
2. Ustalenie Krytycznych Punktów Kontroli – KPK/CCP?, w celu wyeliminowania lub zminimalizowania występowania zagrożeń,
3. Ustalenie dla każdego krytycznego punktu kontroli wymagań (parametrów), jakie powinien spełniać i określenie granic tolerancji (limitów krytycznych),
4. Ustalenie i wprowadzenie systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli,
5. Ustalenie działań korygujących, jeśli krytyczny punkt kontroli nie spełnia ustalonych wymagań,
6. Ustalenie procedur weryfikacji w celu potwierdzenia, że system jest skuteczny i zgodny z planem,
7. Opracowanie i prowadzenie dokumentacji systemu HACCP dotyczącej etapów jego wprowadzania oraz ustalenia sposobu rejestrowania i przechowywania danych oraz archiwizowania dokumentacji systemu.

Warto pamiętać, że:

- wymóg wdrażania i stosowania zasad systemu HACCP obowiązuje od dnia uzyskania przez Polskę członkostwa w Unii Europejskiej, czyli od 1 maja 2004 r.,

- nie przewiduje się żadnych sankcji karnych ze strony organów urzędowej kontroli żywności w przypadku stwierdzenia słabych postępów we wdrażaniu systemu HACCP,
- nie istnieje formalny obowiązek certyfikacji lub zatwierdzania systemu HACCP przez instytucje,
- certyfikacja systemu HACCP przez zewnętrzne firmy certyfikujące jest całkowicie dobrowolna.

Wymagania budowlane w kwaterach agroturystycznych

Obiekty (budynki mieszkalne i usługowe), w których świadczone są usługi hotelarskie, (w tym usługi agroturystyczne) powinny spełniać wymagania wynikające z ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. Prawo budowlane Dz.U. 2017 r. poz. 1332, ze zm.

Spełnienie wymagań jest sprawdzane przy badaniu wniosku o nadanie rodzaju i kategorii hotelom, pensjonatom czy kempingom. Natomiast w odniesieniu do innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie, w tym do pokoi gościnnych, spełnienie wymagań może zostać sprawdzone w wyniku kontroli dokonywanej przez wójta, a także przez organy nadzoru budowlanego.

Organ kontrolujący może wówczas wezwać do przedstawienia dokumentów potwierdzających legalność budynku z punktu widzenia prawa budowlanego. Przedstawienia dokumentów tego rodzaju może obecnie wymagać także organ prowadzący ewidencję innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie.

Podstawowym wymaganiem dla każdego obiektu budowlanego jest posiadanie decyzji pozwalającej na budowę lub użytkowanie obiektu

Jeżeli obiekt zmienia przeznaczenie np. z gospodarskiego na usługowy – turystyczny, potrzebna jest decyzja o zmianie sposobu użytkowania obiektu. Decyzje te wydaje się po zatwierdzeniu projektu budowy lub przebudowy obiektu, chyba, że do zmiany sposobu użytkowania nie jest potrzebna żadna przebudowa, bo obiekt spełnia wymagania Rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz.U. z 2017. poz. 1422 ze zm.). W budynkach starszych decyzje tego rodzaju często się już nie zachowały, a uzyskanie nowych nie jest możliwe, bowiem zmieniły się wymagania warunków technicznych. W takim przypadku dopuszcza się zastąpienie tych decyzji opinią o bezpieczeństwie użytkowania budynku wystawioną przez rzeczoznawcę budowlanego.

Właściciel lub zarządca jest obowiązany prowadzić dla każdego budynku książkę obiektu budowlanego, stanowiącą dokument przeznaczony do zapisów dotyczących przeprowadzanych badań i kontroli stanu technicznego, remontów i przebudowy, w okresie użytkowania obiektu budowlanego. Obowiązek prowadzenia książki nie dotyczy właścicieli lub zarządców budynków indywidualnego budownictwa jedno-

rodzinnego, zagrodowego, letniskowego. Zatem książka taka nie będzie wymagana od gospodarzy wynajmujących pokoje w budynku mieszkalnym jednorodzinny lub zagrodowym, będzie natomiast wymagana w budynkach wielorodzinnych oraz w budynkach wzniesionych na cele usługowe lub na te cele adaptowanych.

Obowiązek meldunkowy w kwaterach agroturystycznych

Z początkiem roku 2016 zniesiony został obowiązek meldunkowy. Tak więc, gospodarstwa agroturystyczne nie są zobowiązane do wykonywania obowiązku meldunkowego gości i prowadzenia książki zameldowań. Kwaterodawcy, którzy chcą dla własnych potrzeb prowadzić ewidencję gości w książkach zameldowań, muszą pamiętać o obowiązującej Ustawie z dn. 29.08.1997 r. o ochronie danych osobowych (tekst jednolity Dz.U. 2016. poz. 922).

Książki zameldowań nie mogą być udostępniane osobom postronnym i muszą być przechowywane w odpowiednio zabezpieczony sposób. Ustawa ta wymaga ponadto uzyskania zgody gościa na przetwarzanie jego danych (także dla własnych celów marketingowych – np. wysyłania zaproszeń, ofert i innych informacji). Bez zgody gościa można przechowywać w bazie jego dane tak długo, jak jest to potrzebne do wykonania umowy

Odpowiedzialność cywilna kwaterodawców i świadczących usługi w gospodarstwie

Odpowiedzialność cywilna polega na konieczności ponoszenia skutków majątkowych swojego działania, wyrządzającego innym osobom szkodę. Przyczyną ponoszenia takiej odpowiedzialności cywilnej może być niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy a także wyrządzenie innej osobie szkody czynem niedozwolonym. Kwestię regulują przepisy art. 846–852 kodeksu cywilnego. Zwykle odpowiedzialność taka przybiera postać odszkodowania – to znaczy sumy odpowiadającej zarówno rzeczywistej wartości poniesionej szkody (np. zniszczonych rzeczy, niepotrzebnych kosztów) jak i utraconych korzyści (np. utracony zarobek).

W gospodarstwach agroturystycznych można wskazać kilka typowych sytuacji, powodujących roszczenia odszkodowawcze:

- wyrządzenie gościom szkody w związku z nie zabezpieczeniem pomieszczeń lub maszyn i spowodowaniem w ten sposób nieszczęśliwego wypadku; odpowiedzialność z tego rodzaju zagrożeń jest częściowo zabezpieczona ubezpieczeniem obowiązkowym OC rolników, ale dotyczy jedynie szkód związanych z działaniem gospodarstwa rolnego; pozostałe zagrożenia, wynikające na przykład ze stanu budynków lub urządzeń rekreacyjnych, należy dodatkowo ubezpieczyć,
- niebezpieczeństwo związane z organizowaniem zajęć rekreacyjnych, takich jak jazda konna, jazda bryczką, pływanie łódką; zajęcia rekreacyjne może prowadzić

jedynie osoba odpowiednio przeszkolona, a zajęcia zorganizowane – np. szkolenie w zakresie jazdy konnej osoba posiadająca uprawnienia instruktora rekreacji wydane na podstawie przepisów o kulturze fizycznej,

- niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy ze względu na umówiony z klientem standard usług; klient może domagać się np. obniżenia ceny pobytu, jeżeli nie zapewniono mu umówionych wygód, a jeżeli uchybienie ma charakter istotny, na przykład obiecano pokój z własną łazienką a oferuje się pokój bez łazienki, klient może nawet od umowy odstąpić domagając się zwrotu kosztów poniesionych w związku z przyjazdem,
- podobnie klient, któremu nie zapewniono w ogóle przyrzeczonego pokoju, pomimo przyjętej skutecznie rezerwacji, może domagać się naprawienia szkody obejmującej nie tylko zapłaconą zaliczkę, ale także koszty przyjazdu i powrotu.

Aby zabezpieczyć się przed nieuzasadnionymi roszczeniami niektórych gości, warto opracować „Regulamin pobytu gości”, udostępnić go na stronie internetowej, a przybywającym wczasowiczom dać do zapoznania się.

Oprócz regulaminu, warto opracować ogólny tekst umowy między klientem a właścicielem agrokwatery. Pomoże to doprecyzować zasady, na jakich turyści przebywają w gospodarstwie. Oczywiście to od gospodarzy zależy, czy chcą wprowadzać takie warunki w swoim gospodarstwie, ale warto zabezpieczyć swoje prawa i określić obowiązki.

Przykładowy regulamin pobytu gości w pokoju gościnnym

Regulamin

§ 1

1. Pokój gościnny wynajmowany jest na doby.
2. Na potrzeby wynajmu doba rozpoczyna się o godzinie 10.00, a kończy o godzinie 9.00.
3. Liczba dni pobytu określona jest w umowie, najpóźniej w chwili przyjęcia gościa do pokoju.

§ 2

1. Gość powinien używać pokoju zgodnie z jego przeznaczeniem, to znaczy dla własnych potrzeb zamieszkania i wypoczynku.
2. W godzinach 23.00 do 6.00 w pokojach należy zachować ciszę.
3. Gość zobowiązuje się wykorzystywać kwaterę zgodnie z jej przeznaczeniem i nie może bez zgody gospodarza podnajmować ani używać pomieszczeń i miejsc noclegowych innym osobom.

§ 3

1. Sprzątanie pokoju odbywa się codziennie w godzinach 10.00–12.00. Gość może zgłosić życzenie ustalenia innych godzin, lub samodzielnego sprzątania.
2. Pościel będzie wymieniana gościowi, co dni oraz na każde życzenie za dodatkową opłatą.

§ 4

1. Gospodarz odpowiada za rzeczy wniesione do pokoju lub pozostawione w innym, przeznaczonym do tego miejscu, jeżeli szkoda w tych rzeczach nastąpiła z jego winy.
2. Gość ponosi odpowiedzialność za wszelkiego rodzaju uszkodzenia i zniszczenia pokoju oraz jego wyposażenia, spowodowane jego działaniem lub działaniem osób, za które odpowiada.
3. W pokoju znajduje się wykaz wyposażenia. Prosi się gości o sprawdzenie stanu wyposażenia po objęciu pokoju i natychmiastowe zgłaszanie braków Gospodarzowi.

§ 5

1. W pokoju bez uzgodnienia z Gospodarzem można używać jedynie następujących odborników prądu: ładowarki do telefonu komórkowego, czajnika bezprzewodowego, suszarki do włosów.
2. Gość otrzymuje do swej dyspozycji klucz do pokoju, który powinien zwrócić z chwili zakończenia pobytu. Zgubienie klucza powoduje obowiązek zapłaty za wymianę zamka.

Życzymy przyjemnego pobytu

Przykładowa umowa z klientem:

Umowa

Zawarta między Gospodarzem kwatery.....
zam., a Najemcą:, zam.
.....

1. Przedmiotem najmu jest kwatery położona w miejscowości (opis kwatery i pozostałych świadczeń)
2. Kwatery zostaje wynajęta od dnia do dnia
3. Należność za pobyt jednej osoby wraz z wymienionymi wyżej świadczeniami wynosi: za I dobę, za każdą następną dobę..... Całkowita opłata za pobytosób wynosi
4. Poza opłatą za pobyt, określoną w pkt 3, Najemca ponosi opłaty dodatkowe.....
5. Zaliczka wynosi% przewidywanej opłaty za cały pobyt wyliczonej w pkt. 3, czyli zł i zostaje wniesiona w dniu wynajmu (lub została opłacona przelewem).
6. Pozostała część należności w kwocie wraz z opłatą miejscową zostanie wniesiona w dniu....., a pozostałe należności w ostatnim dniu pobytu, zgodnie ze wskazaniami licznika.
7. Najemca może odstąpić od umowy na dni przed rozpoczęciem pobytu zgłaszając odstąpienie w formie pisemnej. Jeżeli najemca zgłosi odstąpienie później, gospodarz może dochodzić opłaty za cały pobyt.
8. Jeżeli najemca nie zgłosi się w terminie 24 godzin od planowanego rozpoczęcia pobytu ani nie zawiadomi gospodarza o planowanym spóźnieniu, gospodarz może wynająć kwatery innej osobie. W takim przypadku najemcy przysługuje zwrot% opłaty za okres, w którym kwatery została wynajęta.
9. Jeżeli najemca wykorzystuje kwatery niezgodnie z umową bądź jej przeznaczeniem lub jego zachowanie jest sprzeczne z zasadami współżycia społecznego i uniemożliwia korzystanie z wypoczynku innym osobom, gospodarz może odstąpić od umowy, bez obowiązku zwrotu poniesionych opłat.
10. Najemca oświadcza, że zapoznał się z warunkami umowy (regulaminem) kwatery i warunki te akceptuje.
11. W przypadkach spornych decyduje sąd właściwy ze względu na miejsce zamieszkania Gospodarza.

Gospodarz:

Najemca:

.....
data, podpis

.....
data, podpis

Literatura:

1. Ustawa z dnia 2 lipca 2004 r o swobodzie działalności gospodarczej (tekst jednolity Dz.U.2017.2168 ze zm.)
2. Ustawa z dnia 29 sierpnia 1997 r o usługach turystycznych (tekst jednolity Dz.U.2017.1553 ze zm.)
3. Ustawa z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (tekst jednolity Dz.U.2016.2032 ze zm.)
4. Ustawa z dnia 20 listopada 1998 r. o zryczałtowanym podatku dochodowym od niektórych przychodów osiąganych przez osoby fizyczne (tekst jednolity Dz.U.2017.2157 ze zm.)
5. Ustawa z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (tekst jednolity Dz.U. 2017.1221 ze zm.)
6. Ustawa z dnia 12 stycznia 1991 o podatkach i opłatach lokalnych (tekst jednolity Dz.U.-2017.1785 ze zm.)
7. Rozporządzenie Ministra Finansów z dnia 3 grudnia 2013 r. w sprawie wystawiania faktur (tekst jednolity Dz.U. z 2013 r., poz. 1485, ze zm.)
8. Ustawa z dnia 29 sierpnia 1997 r. – Ordynacja podatkowa (tekst jednolity Dz.U.2017.201 ze zm.)
9. Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (tekst jednolity Dz.U.2015.1422. ze zm.)
10. Rozporządzenie Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (tekst jednolity Dz.U.2017.2166)
11. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz.U.2017.149, ze zm.)
12. Ustawa z dnia 24 września 2010 r. o ewidencji ludności (tekst jednolity Dz.U.2017.657 ze zm.) ze zm.)
13. Obwieszczenie Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 13 czerwca 2016 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy o ochronie danych osobowych (Dz.U. 2016 poz. 922, ze zm.)
14. Rozporządzenie (WE) 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.
15. Rozporządzenie (WE) NR 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
16. Zbiór wytycznych w zakresie wdrażania niektórych przepisów rozporządzenia (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych
17. W. Maciejewska - Przepisy prawne i podatki w agroturystyce i turystyce wiejskiej – Wielkopolski ODR w Poznaniu.
18. Strony internetowe: <http://agroturystyka.edu.pl/>, <http://www.wsse.bialystok.pl/>, <http://podatki.gazetaprawna.pl/artykuly/909051,obowiazek-stosowania-kas-fiskalnych-2015-2016.html>, <http://pftw.pl/>, <http://www.izz.waw.pl/pl/haccp>, itp.

stan prawny na listopad 2017 r.