



SIEĆ NA RZECZ  
INNOWACJI W ROLNICTWIE  
I NA OBSZARACH WIEJSKICH



Krajowa Sieć  
Obszarów Wiejskich



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2014-2020

**„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”**

**Operacja opracowana przez Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Szepietowie**

**Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich”**

**Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.**

**Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.**

# Nadzór Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad podmiotami prowadzącymi Rolniczy Handel Detaliczny dotyczący produktów pochodzenia roślinnego

---

*DR N. BIOL. IZABELA KATARZYNA SZAMREJ*

# Plan wystąpienia

---

1. Rozwój pojęcia rolniczego handlu detalicznego.
2. Uregulowania prawne działalności.
3. RHD a produkcja pierwotna/ dostawy bezpośrednie.
4. Uproszczone wymagania higieniczne, w tym procedura rejestracji działalności.
5. Studium przypadków – pytania i odpowiedzi.
6. Dyskusja.

# Definicja z 1 stycznia 2017 r.

---

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (w art. 3 pkt 29b):

„Rolniczy handel detaliczny – handel detaliczny w rozumieniu art. 3 ust. 7 rozporządzenia WE nr 178/2002, polegający na zbywaniu konsumentowi finalnemu, o którym mowa w art. 3 ust. 18 rozporządzenia nr 178/2002, żywności pochodzącej w całości lub części z własnej uprawy, hodowli lub chowu podmiotu działającego na rynku spożywczym.”

Brak możliwości sprzedaży wyprodukowanej żywności do placówek handlu detalicznego.

# Rolniczy handel detaliczny

---

Ustawa z dnia 16 listopada 2016 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników (Dz. U. poz. 1961).

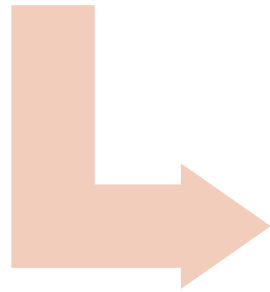
Termin wejścia w życie: 1 stycznia 2017 r.

Stworzenie rolnikom możliwości sprzedaży konsumentowi końcowemu żywności nieprzetworzonej i prowadzenia działalności przetwórstwa żywności z surowców pochodzących w całości lub części z własnej uprawy, hodowli lub chowu.

# Zmiany

---

Ustawa z dnia 9 listopada 2018 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników do sklepów i restauracji. (Dz. U z 2018 r. poz. 2242)



Ustawa z dnia 4 października 2018 r. o zmianie ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego oraz ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U z 2018 r. poz. 2136)

Obowiązywały od 1 stycznia 2019 r.

# Zmiany

---

Nowa definicja *rolniczego handlu detalicznego* - art. 3 w ust. 3 pkt 29b, tj.:

**rolniczy handel detaliczny** – handel detaliczny w rozumieniu art. 3 ust. 7 rozporządzenia nr 178/2002, polegający na produkcji żywności pochodzącej w całości lub części z własnej uprawy, hodowli lub chowu podmiotu działającego na rynku spożywczym i zbywaniu takiej żywności:

a) konsumentowi finalnemu, o którym mowa w art. 3 ust. 18 rozporządzenia nr 178/2002, lub

b) do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego;

# Zmiany

---

- określenie bardziej szczegółowych zasad zbywania żywności,
- wprowadzenie wyłącznie obowiązku rejestracji podmiotów przygotowujących żywność w pomieszczeniach używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne.



# Zmiany

---

Ustawa z dnia 15 grudnia 2021 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia prowadzenia przez rolników rolniczego handlu detalicznego (Dz. U z 2022 r. poz. 138)

**Weszły w życie od 4 lutego 2022 r.**



# Kolejna zmiana definicji pojęcia „rolniczy handel detaliczny”

---

art. 3 ust. 3 pkt 29 b rolniczy handel detaliczny – handel detaliczny w rozumieniu art. 3 ust. 7 rozporządzenia nr 178/2002, polegający na:

- produkcji żywności zawierającej co najmniej jeden składnik pochodzący w całości z własnej uprawy, hodowli lub chowu podmiotu działającego na rynku spożywczym oraz
- zbywaniu żywności konsumentowi finalnemu, o którym mowa w art. 3 ust. 18 rozporządzenia nr 178/2002, lub do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego,
- określenie dodatkowych zasad produkcji i zbywania żywności, w tym sankcji karnych przy niespełnieniu wymagań dot. oznakowania miejsca sprzedaży.

# Zmiany

---

**Cel** - doprecyzowanie kwestii pochodzenia składników wykorzystywanych do produkcji żywności w ramach RHD; tj.

- w przypadku żywności jednoskładnikowej (np. świeże owoce i warzywa) - powinna ona w całości pochodzić z własnej uprawy,
- w przypadku żywności zawierającej więcej niż jeden składnik (np. produkty mięsne, produkty mleczne, gotowe posiłki, pieczywo) - powinna ona zawierać co najmniej jeden składnik pochodzący w całości z własnej uprawy, hodowli lub chowu danego podmiotu.

Zmiana obszaru, na którym mogą być prowadzone dostawy żywności wyprodukowanej w ramach RHD do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego.

---

art. 44 a, ust. 2: Zbywanie żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego:

1) do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego:

- odbywa się wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej,
- z tym, że w przypadku żywności będącej produktem pochodzenia zwierzęcego oraz żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego - wyłącznie na obszarze województwa, w którym ma miejsce prowadzenie produkcji tej żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego lub na obszarach powiatów lub miast stanowiących siedzibę wojewody lub sejmiku województwa, sąsiadujących z tym województwem (zapis nie dotyczy produktów pochodzenia roślinnego).

## Zbywanie żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego: do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego:

---

- podlega limitom ilościowym, dostosowanym do potrzeb konsumentów finalnych,
- jest dokumentowane w sposób umożliwiający określenie ilości zbywanej żywności w ramach RHD.
- limity sprzedaży do placówek handlu detalicznego dotyczą żywności:
  - ✓ nieprzetworzonej pochodzenia roślinnego i zwierzęcego,
  - ✓ przetworzonej pochodzenia roślinnego i zwierzęcego,
- nie może być dokonywane z udziałem pośrednika, chyba że zbywanie tej żywności odbywa się podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy, organizowanych w celu promocji żywności, a pośrednik zbywa konsumentom finalnym żywność:
  - ✓ wyprodukowaną przez tego pośrednika w ramach rolniczego handlu detalicznego,
  - ✓ wyprodukowaną przez inny podmiot prowadzący rolniczy handel detaliczny na obszarze powiatu, w którym pośrednik ten prowadzi produkcję żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego, lub na obszarze powiatu sąsiadującego z tym powiatem.

# Zmiany

---

## Cel:

- rozszerzenie obszaru, na którym mogą być prowadzone dostawy żywności nieprzetworzonej i przetworzonej pochodzenia roślinnego wyprodukowanej w ramach RHD do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego do terenu całego kraju,
- zniesienie obowiązku dokumentowania w sposób umożliwiający określenie ilości zbywanej żywności w ramach RHD konsumentowi końcowemu.

# Cele nadrzędne ustanowienia RHD

---

- stworzenie rolnikom lepszych możliwości rozwoju produkcji i sprzedaży konsumentom końcowym żywności wyprodukowanej w całości lub w części z ich własnej uprawy, co daje możliwość zwiększenia dochodu rolników, którzy prowadzą niewielkie tradycyjne gospodarstwo,
- stworzenie możliwości zakupu żywności, produkowanej w danym rejonie przez lokalnych rolników, skrócenie łańcuchów dostaw poprzez wyłączenie pośredników i zapewnienie bliskich relacji producentów i konsumentów, co zapewnia dostęp do regionalnej żywności.

# Produkcja pierwotna a dostawy bezpośrednie i RHD

PRODUKCJA PIERWOTNA	DOSTAWY BEZPOŚREDNIE	ROLNICZY HANDEL DETALICZNY
<p><b>Surowce pierwotne</b>  <u>wyłącznie bez zmiany ich charakteru</u></p>	<p><b>Surowce pierwotne</b>  <u>bez zmiany ich charakteru lub w postaci kiszonej i suszonej</u></p>	<p><b>Surowce pierwotne</b>  <u>bez zmiany ich charakteru lub przetworzone np. soki, dżemy, mrożonki, lub wykorzystane w produkcji dań kulinarnych np. pierogi z owocami, kopytka - bez udziału surowców pochodzenia zwierzęcego</u></p>
<p><b>Etap pola</b>                      + działania powiązane tj. transport, przetwarzanie surowców w miejscu produkcji <u>bez zmiany ich charakteru np. mycie, oczyszczanie z liści, piasku</u></p>	<p><b>Etap pola</b>                      + działania powiązane tj. transport, przetwarzanie surowców w miejscu produkcji <u>bez zmiany ich charakteru lub proces suszenia czy kisenia surowca</u></p>	<p><b>Etap pola</b>                      + działania powiązane tj. transport, możliwość przetwarzania surowców w pełnym zakresie tj. gotowanie, mrożenie, wyciskanie, suszenie, kisenie                      „małe przetwórstwo”</p>
<p><b>Nie musi to być konsument finalny</b>                      (zakłady przetwórcze, skupy, hurtownie, giełdy rolne)</p>	<p><b>Wyłącznie konsumenci finalni</b> lub zakłady zaopatrujące bezpośrednio konsumenta finalnego (sklep, szkoła, szpital, jarmarki, restauracja)  <b>Nie może to być działalność</b>, w rozumieniu działalności gospodarczej, w systemie pośrednictwa i dalszej odsprzedaży. <b>RHD – pośrednik tylko podczas wystaw, festynów, targów w celu promocji żywności !!!</b></p>	

Podmiot RHD



Pośrednik – też podmiot RHD

(tylko w ramach promocji żywności podczas jarmarków, festynów, kiermaszy)



Konsument finalny

zbywa żywność swoją  
i innego podmiotu rhd



zbywa żywność innego podmiotu RHD na obszarze powiatu, w którym sam prowadzi działalność RHD lub na obszarze powiatu sąsiadującego z tym powiatem

PRODUKCJA PIERWOTNA	DOSTAWY BEZPOŚREDNIE	ROLNICZY HANDEL DETALICZNY
<p style="text-align: center;"><b>Rejestracja podmiotu</b> nie podlegają zatwierdzaniu (tylko wpis do „rejestrów zakładów”)</p>		
<p style="text-align: center;">Surowce z własnych upraw</p>		<p>nieprzetworzone płody rolne – <b>wyłącznie z własnych upraw</b></p> <p>do produkcji żywności określonej w załączniku nr 2 do n/w rozporządzenia) – <b>surowce nie muszą pochodzić wyłącznie z własnej uprawy,</b> istnieje limit max. 50% zakupywanych surowców spoza gospodarstwa</p>
<p style="text-align: center;">Mogą być <b>duże ilości surowców</b> (brak limitów)</p>	<p style="text-align: center;"><b>Tylko małe ilości surowców</b> chodzi o takie ilości surowców, które dostawca może wyprodukować we własnym gospodarstwie, a więc które pochodzą z własnych upraw lub hodowli</p>	<p><b>Określone ilości surowców</b> Rozporządzenie MRiRW z dnia 12.09.2022 r. w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania</p>

PRODUKCJA PIERWOTNA	DOSTAWY BEZPOŚREDNIE	ROLNICZY HANDEL DETALICZNY
<p style="text-align: center;"><b>Działalność</b></p> <p>bez ograniczeń terytorialnych</p>	<p style="text-align: center;"><b>Działalność</b></p> <p>może być prowadzona na terenie województwa, w którym jest prowadzona produkcja pierwotna lub na terenie województw przyległych</p>	<p style="text-align: center;"><b>Działalność</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• jeśli sam podmiot rhd – bez ograniczeń</li> <li>• jeśli do zakładów detalicznych – na obszarze województwa, w którym ma miejsce prowadzenie produkcji tej żywności lub na obszarach powiatów lub miast stanowiących siedzibę wojewody lub sejmiku województwa, sąsiadujących z tym województwem</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>Rozporządzenie nr 852/2004</b> Załącznik I</p>	<p style="text-align: center;"><b>Rozporządzenie nr 852/2004</b> Załącznik I część A</p>	<p style="text-align: center;"><b>Rozporządzenie nr 852/2004</b> Załącznik I oraz Załącznik II rozdz. III , V–XII</p>
<p>Zawiadomienie Komisji w sprawie wytycznych dotyczących ograniczania ryzyka mikrobiologicznego w odniesieniu do świeżych owoców i warzyw na etapie produkcji podstawowej poprzez przestrzeganie zasad higieny (Dz.Urz. UE C 163, str. 1)</p>		<p>Wytyczne Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej przy produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw oraz w ramach rolniczego handlu detalicznego – 2017 r.</p>

# Rolniczy handel detaliczny produktów pochodzenia roślinnego – uregulowania prawne

---

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego (...),
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin (...),
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (załącznik I oraz II, rozdz. III),
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
- Ustawa z dnia 15.12.2021 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia prowadzenia przez rolników rolniczego handlu detalicznego,
- Rozporządzenie MRiRW z dnia 12.09.2022 r. w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania.

# Najistotniejsze przepisy dotyczące higieny i urzędowej kontroli żywności - Rozporządzenie 178/2002

## Ogólne prawo żywnościowe

---

Właściwe władze

Rozporządzenie  
2017/625  
Urzędowa kontrola

Przedsiębiorca

Rozporządzenie  
852/2004  
Ogólne wymagania  
higieniczne

Szczegółowe wymagania mikrobiologiczne, zanieczyszczenia, substancje dodatkowe, materiały do kontaktu z żywnością

# Rozporządzenie 852/2004 – żywność pochodzenia roślinnego

Załącznik 1  
Produkcja pierwotna (surowce)

Załącznik 2  
Wszystkie zakłady produkujące, przetwarzające i wprowadzające do obrotu żywność, w tym handel detaliczny

Nie podlega Rozporządzeniu 852/2004

Na własny domowy użytek –  
produkcja podstawowa oraz domowe  
przygotowywanie, przetwarzanie  
lub składowanie żywności

Uregulowane na poziomie krajowym:  
Dostawy bezpośrednio dokonywane przez  
producenta, małych ilości surowców  
do konsumenta końcowego lub lokalnego  
zakładu detalicznego bezpośrednio  
zaopatrującego konsumenta końcowego

# Rozporządzenie 852/2004 – żywność pochodzenia roślinnego

---

Załącznik 1 Rejestracja  
Produkcja pierwotna (surowce)

Załącznik 2 Zatwierdzenie  
- z wyjątkami  
(np. RHD, agroturystyka – tylko  
rejestracja)

Nie podlega rozporządzeniu 852/2004

Na własny domowy użytek – produkcja  
podstawowa oraz domowe  
przygotowywanie, przetwarzanie lub  
składowanie żywności

Uregulowane na poziomie krajowym –  
dostawy bezpośrednie - Rejestracja



Zgodnie z art. 63 ust. 2 i 3 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, **zatwierdzenie nie jest wymagane** w odniesieniu do:

- ▶ działalności w zakresie dostaw bezpośrednich;
- ▶ podmiotów działających na rynku spożywczym prowadzących produkcję pierwotną;
- ▶ podmiotów prowadzących rolniczy handel detaliczny żywnością pochodzenia niezwierzęcego.

# Procedura rejestracji

---

**Podmioty** produkcji pierwotnej, dostaw bezpośrednich, **RHD** prowadzący działalność w zakresie produkcji żywności pochodzenia roślinnego powinni **jedynie zarejestrować się** we właściwym organie Państwowej Inspekcji Sanitarnej (np. tam gdzie jest pole uprawne, tam gdzie produkowany jest sok z własnych owoców).

**Wzór wniosku o rejestrację**, który należy złożyć do terenowo właściwej powiatowej stacji sanitarno-epidemiologicznej, określa załącznik nr 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29.05.2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. Nr 106, poz. 730).

Podmiot wypełnia wniosek o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i składa w terminie co najmniej 14 dni przed rozpoczęciem planowanej działalności, w formie pisemnej.

We wniosku podmiot wpisuje:

- miejscowość, data;
- właściwego PPIS, do którego składa wniosek;
- imię i nazwisko/nazwa wnioskodawcy;
- adres/siedziba wnioskodawcy wg numeru identyfikacyjnego ARMiR (wypełniają producenci rolni objęci ewidencją gospodarstw rolnych);
- nazwa i siedziba wszystkich zakładów objętych wnioskiem (np. pole uprawne, gospodarstwo rolne, miejsce prowadzenia RHD);
- rodzaj i zakres prowadzonej działalności;
- rodzaj żywności będącej przedmiotem produkcji lub obrotu;
- do wniosku dołącza się zaświadczenie o wpisie do ewidencji gospodarstw rolnych.

## Rodzaj i zakres prowadzonej działalności:

- **tylko produkcja pierwotna** – np. produkcja pierwotna zbóż sprzedawanych do młyna, zakładów przemysłu zbożowego, do skupów; produkcja pierwotna ziemniaków sprzedawanych do zakładów przetwórczych; produkcja pierwotna borówki sprzedawanej do chłodni, skupów – obecny pośrednik pomiędzy producentem a konsumentem finalnym;
- **tylko dostawy bezpośrednie** – np. produkcja truskawek wyłącznie we własnym gospodarstwie i sprzedawanych na targowisku, do lokalnych sklepów spożywczych, do zakładów żywienia zbiorowego (szkoły, przedszkola) – brak pośrednika pomiędzy dostawcą bezpośrednim a konsumentem finalnym lub detalicznym zakładem obrotu;
- **produkcja pierwotna i dostawy bezpośrednie** – np. produkcja pierwotna porzeczeki sprzedawanej do zakładów przetwórczych i jednocześnie na targowisku, w lokalnych sklepach spożywczych, bezpośrednio z pola;
- **rolniczy handel detaliczny** – np. uprawa jabłek i wyciskanie z nich soków, produkcja marmolady, naleśników z jabłkami i sprzedaż zarówno jabłek jak i ich przetworów dla konsumenta finalnego lub lokalnego sklepu spożywczego, restauracji - brak pośrednika pomiędzy podmiotem RHD a konsumentem finalnym lub detalicznym zakładem obrotu;

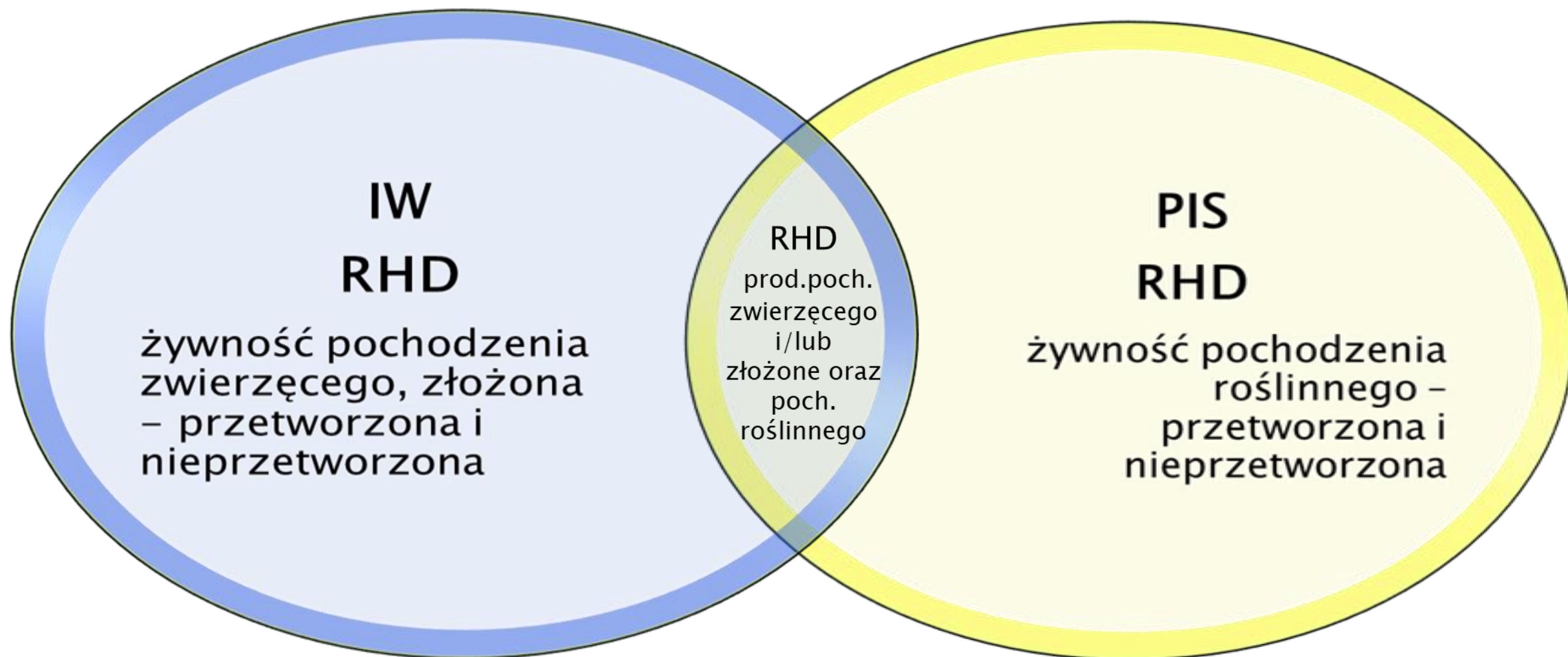
- **produkcja pierwotna i rolniczy handel detaliczny** – np. uprawa jabłek i sprzedaż do zakładów przetwórczych, skupów oraz produkcja marmolady, naleśników z jabłkami i sprzedaż dla konsumenta finalnego lub lokalnego sklepu spożywczego, restauracji – obecność pośrednika pomiędzy producentem a konsumentem finalnym, w przypadku działalności RHD brak pośrednika;
- **produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie i RHD** – analogicznie każda działalność rozpatrywana odrębnie.

Ten sam rolnik może prowadzić różne typy (kombinacje) działalności w obrębie produkcji pierwotnej. To on sam decyduje i określa swój rodzaj i zakres działalności we wniosku o wpis do rejestru zakładów.

## Rodzaj i zakres prowadzonej działalności w przypadku RHD:

- Działalność RHD nakłada się na inne działalności: produkcję pierwotną i dostawy bezpośrednie.
- Poprzez rejestrację rolniczego handlu detalicznego rozumie się automatycznie rejestrację produkcji pierwotnej dokonywanej przez rolników (nie ma oddzielnej rejestracji dla produkcji pierwotnej porzeczkowej i oddzielnie RHD produkcja dżemu porzeczkowego).
- Jeżeli wcześniej podmiot wpisany był do rejestru jako działalność produkcji pierwotnej i dostaw bezpośrednich i zamierza prowadzić działalność RHD – **należy dokonać zmian w rejestrze**, podmiot powinien złożyć wniosek o dokonanie zmian w rejestrze, nie nadajemy nowego numeru !!!
- Jeżeli podmiot posiada pole uprawne w powiecie „X”, natomiast działalność w ramach RHD prowadzi w powiecie „Y” – wydawane są odrębne zaświadczenia o wpisie do rejestru przez właściwych PPIS (tj. produkcja pierwotna pigwowca w powiecie „X”, produkcja soków z pigwowca w ramach RHD w powiecie „Y” z dopiskiem, że pole znajduje się w powiecie „X”)

- W przypadku żywności pochodzenia zwierzęcego (tj. mleko, mięso, sery, miód, jaja, wyroby wędliniarskie) lub żywności zawierającej jednocześnie w swoim składzie składniki pochodzenia zwierzęcego i roślinnego (tj. pierogi z mięsem, kartacze, ciasta, sękacze) – rolnik powinien zarejestrować się we właściwym terenowo organie Inspekcji Weterynaryjnej.
- Natomiast, gdy rolnik w swoim gospodarstwie produkuje różny asortyment żywności (pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, wówczas ma obowiązek zgłoszenia oraz zarejestrowania swojej działalności we właściwym organie zarówno Państwowej Inspekcji Sanitarnej, jak i Inspekcji Weterynaryjnej.



**IW  
RHD**

żywność pochodzenia  
zwierzęcego, złożona  
– przetworzona i  
nieprzetworzona

**RHD**  
prod.poch.  
zwierzęcego  
i/lub  
złożone oraz  
poch.  
roślinnego

**PIS  
RHD**

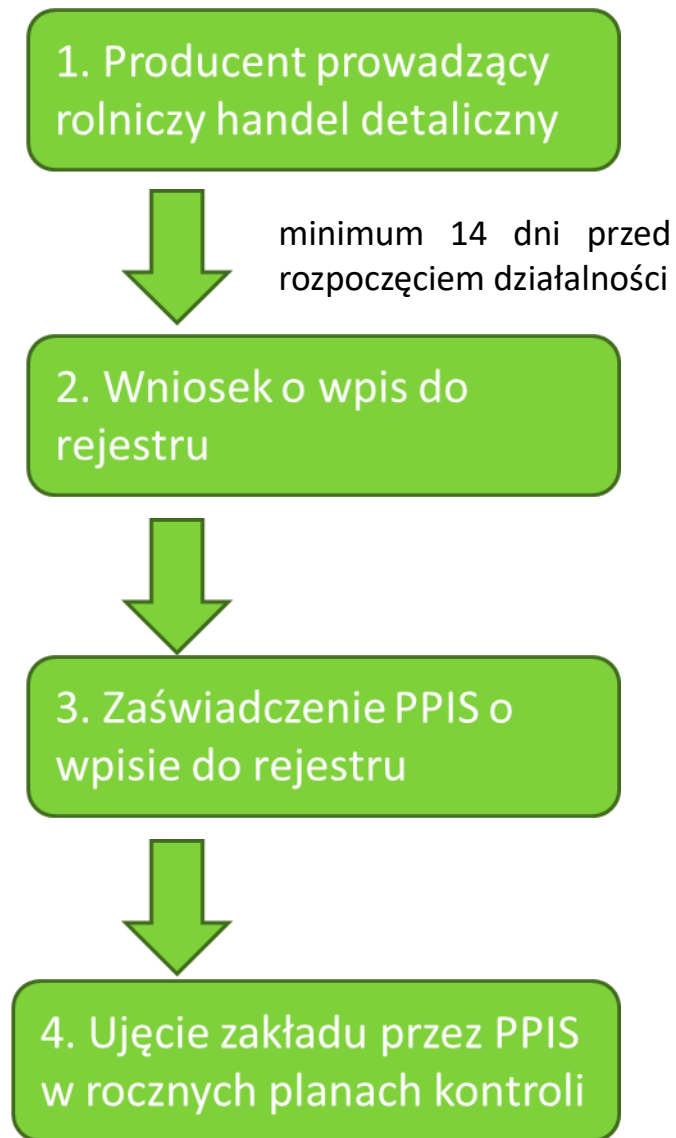
żywność pochodzenia  
roślinnego –  
przetworzona i  
nieprzetworzona

Organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej, po rozpatrzeniu wniosku wydaje zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej



należy precyzyjnie opisywać zakres działalności danego podmiotu  
w myśl zasady: co?, gdzie?, komu? oraz jaki środek transportu?

- środki transportu jako element działalności, podlegają rejestracji w jednym zaświadczeniu
- np. produkcja pierwotna ogórków i pomidorów pod folią oraz dostawy bezpośrednie do szkół na terenie powiatu ..., własnym środkiem transportu marki..., nr rejestracyjny....



Producent na minimum 14 dni przed rozpoczęciem działalności składa wniosek o wpis do rejestru – zał. nr 2 do rozporządzenia MZ.

Wniosek składa się do właściwego miejscowo ze względu na siedzibę zakładu Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego (jeżeli produkcja prowadzona jest w kilku miejscach na terenie województwa, wówczas złożyć należy odrębne wnioski, tym bardziej jeśli produkcja prowadzona jest na terenie powiatów różnych województw).

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydaje zaświadczenie o wpisie do rejestru wg. załącznika nr 6 do rozporządzenia (kontrola na miejscu jest możliwa, lecz niekonieczna).

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny:

- a) dokonuje oceny ryzyka zagrożenia bezpieczeństwa wytwarzanych produktów,
- b) ujmuje podmiot w rocznych planach kontroli i pobierania próbek.

Załącznik nr 2

WZÓR

WNIOSEK

O WPIS ZAKŁADU DO REJESTRU ZAKŁADÓW PODLEGAJĄCYCH URZĘDOWEJ KONTROLI ORGANÓW  
PAŃSTWOWEJ INSPEKCJI SANITARNEJ.....  
(miejsowość, data)**Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny**

W .....

Na podstawie art. 64 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225), w związku z art. 6 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319):

.....  
(imię, nazwisko/nazwa wnioskodawcy).....  
(adres/siedziba wnioskodawcy wg KRS lub EDG, lub numeru identyfikacyjnego ARMiR)<sup>1)</sup>.....  
(PESEL<sup>2)</sup>/numer identyfikacji podatkowej NIP)

## wnosi o wpis do rejestru zakładów

.....  
*(należy wymienić odrębnie nazwy i siedziby wszystkich zakładów objętych wnioskiem)<sup>3)</sup>*  
.....  
.....

.....  
*(należy wymienić i opisać zmiany objęte wnioskiem odrębnie dla każdego zakładu)*  
.....  
.....

Rodzaj i zakres prowadzonej działalności, zgodnie z Polską Klasyfikacją Działalności (PKD), określonej w Krajowym Rejestrze Sądowym (KRS) lub Ewidencji Działalności Gospodarczej (EDG)<sup>4)</sup>  
.....  
.....

Rodzaj żywności będącej przedmiotem produkcji lub obrotu<sup>5)</sup>:  
.....  
.....

.....  
*(pieczęć i podpisy wnioskodawcy  
lub osoby reprezentującej wnioskodawcę)*

Załączniki do wniosku<sup>6)</sup>

1.	Aktualny odpis z Krajowego Rejestru Sądowego	
2.	Kopia zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE	
3.	Zaświadczenie o wpisie do Ewidencji Działalności Gospodarczej	
4.	Zaświadczenie o wpisie do ewidencji gospodarstw rolnych – dotyczy działalności w zakresie dostaw bezpośrednich	
5.	Wykaz urządzeń dystrybucyjnych	

## Objaśnienia:

- 1) Wypełniają producenci rolni objęci ewidencją gospodarstw rolnych na podstawie ustawy z dnia 18 grudnia 2003 r. o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności (Dz. U. z 2004 r. Nr 10, poz. 76, z późn. zm.), którzy posiadają numer identyfikacyjny nadany przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. W imieniu pozostałych podmiotów działających na rynku spożywczym prowadzących działalność w zakresie produkcji lub obrotu żywnością podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej występują z wnioskiem organy lub osoby reprezentujące podmiot zgodnie z odpisem z Krajowego Rejestru Sądowego (KRS) lub z zaświadczeniem z Ewidencji Działalności Gospodarczej (EDG).
- 2) Wypełnia się w przypadku osoby fizycznej. W przypadku gdy osobie nie nadano tego numeru, należy wpisać serię i numer paszportu albo numer identyfikacyjny innego dokumentu, na podstawie którego możliwe jest ustalenie danych osobowych.
- 3) Należy wpisać zakłady podmiotu działającego na rynku spożywczym podlegające właściwości państwowego powiatowego inspektora sanitarnego, do którego jest składany wniosek. Jeżeli podmiot posiada zakłady produkujące lub wprowadzające do obrotu żywność podlegające właściwości różnych państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych, należy złożyć odrębne wnioski do każdego właściwego ze względu na siedzibę zakładu państwowego powiatowego inspektora sanitarnego. Jeżeli podmiot produkuje lub wprowadza do obrotu żywność z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, właściwość państwowego powiatowego inspektora sanitarnego jest określana według miejsca prowadzenia działalności przez zakład.
- 4) Należy wymienić wszystkie rodzaje działalności w zakresie produkcji lub obrotu żywnością zgodnie z Polską Klasyfikacją Działalności (PKD) określone w Krajowym Rejestrze Sądowym (KRS) lub Ewidencji Działalności Gospodarczej (EDG). Producenci rolni prowadzący działalność w zakresie dostaw bezpośrednich wpisują określenie „działalność w zakresie dostaw bezpośrednich”.
- 5) Należy wymienić rodzaje żywności produkowanej przez zakład, a jeżeli wnioskiem objętych jest kilka zakładów produkujących różne rodzaje żywności, należy je wymienić dla każdego zakładu we wniosku lub dodatkowo w formie załączników do wniosku.  
Zakłady prowadzące działalność gospodarczą w zakresie pośrednictwa w sprzedaży żywności „na odległość” (sprzedaży wysyłkowej lub sprzedaży przez Internet) wpisują właściwy rodzaj i sposób sprzedaży z podaniem adresu e-mail i strony internetowej w przypadku tej formy działalności gospodarczej.
- 6) Zaznaczyć właściwe.  
Jako załączniki do wniosku, zgodnie z art. 64 ust. 3 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, należy dołączyć:
  - 1) aktualny odpis z Krajowego Rejestru Sądowego;
  - 2) zaświadczenie o wpisie do Ewidencji Działalności Gospodarczej;
  - 3) kopię zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE udzielonego przez inne państwo członkowskie Unii Europejskiej w przypadku, gdy wnioskodawca będący cudzoziemcem, w rozumieniu przepisów o cudzoziemcach, zamierza prowadzić działalność gospodarczą zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi, lub
  - 4) zaświadczenie o wpisie do ewidencji gospodarstw rolnych, w rozumieniu przepisów o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności, wraz z nadanym numerem identyfikacyjnym — w odniesieniu do podmiotów prowadzących działalność w zakresie dostaw bezpośrednich;
  - 5) wykaz urządzeń dystrybucyjnych obejmujący typ urządzenia, nazwę producenta, rok produkcji oraz datę uruchomienia — w odniesieniu do podmiotów prowadzących obrót żywnością z tych urządzeń.

WZÓR

**Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny**

W .....

.....

....., dnia .....

ZAŚWIADCZENIE

O WPISIE DO REJESTRU ZAKŁADÓW PODLEGAJĄCYCH URZĘDOWEJ KONTROLI ORGANÓW  
PAŃSTWOWEJ INSPEKCJI SANITARNEJ

Na podstawie art. 62 ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225), po rozpatrzeniu wniosku o wpis/o zatwierdzenie i wpis\* do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej z dnia ..... złożonego przez

.....

*(imię, nazwisko/nazwa wnioskodawcy)*

.....

*(adres/siedziba wnioskodawcy wg KRS lub EDG, lub numeru identyfikacyjnego ARMiR)<sup>1)</sup>*

.....

*(PESEL<sup>2)</sup>/numer identyfikacji podatkowej NIP)*

**dokonano w dniu ..... wpisu zakładu(-dów)**

dokonano w dniu ..... wpisu zakładu(-dów)

.....  
*(należy wymienić odrębnie nazwy i siedziby wszystkich zakładów wpisanych do rejestru, rodzaj prowadzonej działalności oraz nr wpisu)<sup>3)</sup>*  
.....

do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzonego przez PPIS w ....., nr wpisu .....

.....  
*(pieczęć i podpis)*

\* Niepotrzebne skreślić.

#### Objaśnienia:

- <sup>1)</sup> Wypełniają producenci rolni objęci ewidencją gospodarstw rolnych na podstawie ustawy z dnia 18 grudnia 2003 r. o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności (Dz. U. z 2004 r. Nr 10, poz. 76, z późn. zm.), którzy posiadają numer identyfikacyjny nadany przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. W imieniu pozostałych podmiotów działających na rynku spożywczym prowadzących działalność w zakresie produkcji lub obrotu żywnością podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej występują z wnioskiem organy lub osoby reprezentujące podmiot zgodnie z odpisem z Krajowego Rejestru Sądowego (KRS) lub z zaświadczeniem z Ewidencji Działalności Gospodarczej (EDG).
- <sup>2)</sup> Wypełnia się w przypadku osoby fizycznej. W przypadku gdy osobie nie nadano tego numeru, należy wpisać serię i numer paszportu albo numer identyfikacyjny innego dokumentu, na podstawie którego możliwe jest ustalenie danych osobowych.
- <sup>3)</sup> Należy wpisać zakłady podmiotu działającego na rynku spożywczym podlegające właściwości państwowego powiatowego inspektora sanitarnego, do którego jest składany wniosek. Jeżeli podmiot posiada zakłady produkujące lub wprowadzające do obrotu żywność podlegające właściwości różnych państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych, należy złożyć odrębne wnioski do każdego właściwego ze względu na siedzibę zakładu państwowego powiatowego inspektora sanitarnego. Jeżeli podmiot produkuje lub wprowadza do obrotu żywność z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, właściwość państwowego powiatowego inspektora sanitarnego jest określana według miejsca prowadzenia działalności przez zakład.

## Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny:

1. dokonuje kontroli na zasadach określonych w rozporządzeniu 2017/625, tj. m.in. bez uprzedzenia, bez zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli,
2. sporządza dokumentację pokontrolną, w tym prowadzi postępowanie, określone m.in. ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia, która przewiduje stosowanie:
  - kar pieniężnych w wysokości do 5000 zł, nie mniej niż 1000 zł za brak rejestracji działalności u właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego,
  - kary grzywny za brak umieszczenia w miejscu zbywania żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego stosownego oznaczenia lub podawanie w tym oznaczeniu informacji niepełnych lub nieprawidłowych.
3. rejestruje wszelkie zmiany w zakresie prowadzonej działalności, w tym jej zaprzestanie, zgodnie z wnioskiem o wykreślenie zakładu z rejestru (załącznik nr 5 do rozporządzenia) składanego przez producenta.

WZÓR

WNIOSEK

O WYKREŚLENIE ZAKŁADU Z REJESTRU ZAKŁADÓW PODLEGAJĄCYCH URZĘDOWEJ KONTROLI  
ORGANÓW PAŃSTWOWEJ INSPEKCJI SANITARNEJ.....  
(miejsowość, data)**Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny**

W .....

.....

Na podstawie art. 65 ust. 3 pkt 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia  
(Dz. U. Nr 171, poz. 1225).....  
(imię, nazwisko/nazwa wnioskodawcy).....  
(adres/siedziba wnioskodawcy wg KRS lub EDG, lub numeru identyfikacyjnego ARMiR)<sup>1)</sup>.....  
(PESEL<sup>2)</sup>/numer identyfikacji podatkowej NIP)

wnosi o wykreślenie z rejestru zakładów,

**wnosi o wykreślenie z rejestru zakładów,**

o którym mowa w art. 62 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia,

.....  
*(dokładna nazwa i siedziba zakładu objętego wnioskiem o wykreślenie oraz numer wpisu do rejestru)*

Podstawa wykreślenia zakładu z rejestru:

.....  
*(określić podstawę wykreślenia z rejestru)*

.....  
*(pieczęć i podpisy wnioskodawcy  
lub osoby reprezentującej wnioskodawcę)*

Załączniki do wniosku<sup>3)</sup>

1.	Aktualny odpis z Krajowego Rejestru Sądowego	
2.	Kopia zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE	
3.	Zaświadczenie o wpisie do Ewidencji Działalności Gospodarczej	
4.	Zaświadczenie o wpisie do ewidencji gospodarstw rolnych	
5.	Wykaz urządzeń dystrybucyjnych	

## Objaśnienia:

- <sup>1)</sup> Wypełniają producenci rolni objęci ewidencją gospodarstw rolnych na podstawie ustawy z dnia 18 grudnia 2003 r. o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności (Dz. U. 2004 r. Nr 10, poz. 76, z późn. zm.), którzy posiadają numer identyfikacyjny nadany przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. W imieniu pozostałych podmiotów działających na rynku spożywczym prowadzących działalność w zakresie produkcji lub obrotu żywnością podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej występują z wnioskiem organy lub osoby reprezentujące podmiot zgodnie z odpisem z Krajowego Rejestru Sądowego (KRS) lub z zaświadczeniem z Ewidencji Działalności Gospodarczej (EDG).
- <sup>2)</sup> Wypełnia się w przypadku osoby fizycznej. W przypadku gdy osobie nie nadano tego numeru, należy wpisać serię i numer paszportu albo numer identyfikacyjny innego dokumentu, na podstawie którego możliwe jest ustalenie danych osobowych.

<sup>3)</sup> Zaznaczyć właściwe.

Jako załączniki do wniosku, zgodnie z art. 64 ust. 3 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, należy dołączyć:

- 1) aktualny odpis z Krajowego Rejestru Sądowego;
- 2) zaświadczenie o wpisie do Ewidencji Działalności Gospodarczej;
- 3) kopię zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE udzielonego przez inne państwo członkowskie Unii Europejskiej w przypadku, gdy wnioskodawca będący cudzoziemcem, w rozumieniu przepisów o cudzoziemcach, zamierza prowadzić działalność gospodarczą zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi, lub
- 4) zaświadczenie o wpisie do ewidencji gospodarstw rolnych, w rozumieniu przepisów o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności, wraz z nadanym numerem identyfikacyjnym — w odniesieniu do podmiotów prowadzących działalność w zakresie dostaw bezpośrednich;
- 5) wykaz urządzeń dystrybucyjnych obejmujący typ urządzenia, nazwę producenta, rok produkcji oraz datę uruchomienia — w odniesieniu do podmiotów prowadzących obrót żywnością z tych urządzeń.

# Bezpieczeństwo wytwarzanej żywności

---

Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd do Spraw Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w sprawie bezpieczeństwa żywności

**Preambuła:** W celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności, konieczne jest uwzględnienie wszystkich aspektów łańcucha produkcji żywności począwszy od produkcji podstawowej i produkcji pasz, aż do sprzedaży lub dostawy żywności do konsumenta, ponieważ każdy element może mieć potencjalny wpływ na bezpieczeństwo żywności.

**OD POLA DO STOŁU**

# Art. 44 a ust. 1 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia

---

Produkcja i zbywanie żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego:

- nie mogą stanowić zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności i wpływać niekorzystnie na zdrowie publiczne;
- podlegają urzędowej kontroli w zakresie bezpieczeństwa żywności przeprowadzanej odpowiednio przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej albo Inspekcji Weterynaryjnej;
- są prowadzone zgodnie z przepisami prawa żywnościowego, w szczególności rozporządzenia nr 178/2002 i rozporządzenia nr 852/2004 oraz przepisami Unii Europejskiej wydanymi w trybie tych rozporządzeń.

Zgodnie z generalną zasadą żywność znajdująca się w obrocie nie może być niebezpieczna dla zdrowia i życia człowieka, a odpowiedzialność za jej bezpieczeństwo ponosi przedsiębiorca – producent lub wprowadzający do obrotu.

Wynika to z art. 14 i 17 rozporządzenia nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego.

# Obowiązki przedsiębiorcy

---

- zapewnienie bezpieczeństwa wprowadzanej do obrotu żywności – zakaz wprowadzania do obrotu żywności szkodliwej dla zdrowia,
- odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności, którą produkuje, transportuje, przechowuje lub sprzedaje,
- śledzenie pochodzenia produktów (traceability) – możliwość natychmiastowego ustalenia danych każdego dostawcy bądź odbiorcy.
- prawidłowe informowanie nt. żywności

# Rozporządzenie 852/2004 – Ogólne wymagania higieniczne

---

- **ZAŁĄCZNIK I** – PRODUKCJA PODSTAWOWA/ PIERWOTNA
- **ZAŁĄCZNIK II** – OGÓLNE WYMOGI HIGIENY DLA WSZYSTKICH PRZEDSIĘBIORSTW SEKTORA SPOŻYWCZEGO (z wyjątkiem przypadków, gdy zastosowanie ma załącznik I)
- **ROZDZIAŁ I** – OGÓLNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE POMIESZCZEŃ ŻYWNOŚCIOWYCH (innych niż wymienione w rozdziale III)
- **ROZDZIAŁ II** - SZCZEGÓLNE WYMAGANIA DLA POMIESZCZEŃ, W KTÓRYCH SIĘ PRZYGOTOWUJE, PODDAJE OBRÓBCE LUB PRZETWARZA ŚRODKI SPOŻYWCZE (nie dotyczy obiektów wymienionych w rozdziale III)
- **ROZDZIAŁ III** - WYMAGANIA DOTYCZĄCE RUCHOMYCH I/LUB TYMCZASOWYCH POMIESZCZEŃ (JAK DUŻE NAMIOTY, STRAGANY, RUCHOME PUNKTY SPRZEDAŻY), POMIESZCZEŃ UŻYWANYCH GŁÓWNIEM JAKO PRYWATNE DOMY MIESZKALNE, ALE GDZIE REGULARNIE PRZYGOTOWUJE SIĘ ŻYWNOŚĆ W CELU WPROWADZANIA DO OBROTU, I AUTOMATÓW ULICZNYCH
- **ROZDZIAŁ IV** – TRANSPORT

Rozdziały V - XII mają zastosowanie do wszystkich etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności

# Bezpieczeństwo stosowanych surowców

---

Żywność podczas procesów wytwarzania, pakowania, transportu, przechowywania, ekspozycji, przygotowania do spożycia prowadzących do tego, by trafić ostatecznie do konsumenta finalnego narażona jest na działanie wielu czynników ryzyka.

Zatem właściwa jakość stosowanych surowców jest kluczowa w aspekcie zminimalizowania ryzyka wystąpienia nw. zanieczyszczeń wyrobu gotowego:

- chemicznych,
- fizycznych,
- mikrobiologicznych i biologicznych.

**!! Do obrotu nie może być wprowadzana żywność, która nie nadaje się do spożycia przez ludzi, ze względu na obecność, bądź przekroczenia dopuszczalnych limitów zanieczyszczeń!!**

# Zanieczyszczenia surowców (płodów rolnych)

## ➤ Mikotoksyny

Najbardziej niebezpiecznymi są produkty metabolizmu licznych gatunków grzybów pleśniowych z rodzaju *Aspergillus*, *Penicillium*, i *Fusarium*. Zagrożenie zanieczyszczeniem mikotoksynami dotyczy przede wszystkim produktów roślinnych, takich jak zboża, orzechy, nasiona roślin oleistych, owoce, pasze.

Mikotoksyny pasz przedostają się do produktów zwierzęcych - mleka, mięsa, jaj.

## ➤ Azotany i azotyny

Problem nadmiernej zawartości azotanów dotyczy głównie roślin zebranych w okresie wegetacji, szczególnie warzyw czesne kapusty, sałata, szpinak, buraki, rzodkiewka, marchew, pietruszka korzeniowa i pasz zielonych,

# Zanieczyszczenia surowców (płodów rolnych)

## ➤ **Metale ciężkie**

Jednym z głównych ich źródłem jest gleba, m.in. nieracjonalne stosowanie nawozów, zwłaszcza fosforowych, odpadów ściekowych i przemysłowych stosowanych do nawożenia gleb, spływy z dróg.

Największą zdolność kumulowania metali ciężkich mają takie warzywa: sałata, kapusta, buraki, marchew, szpinak, pietruszka, ziemniaki.

## ➤ **Wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne (WWA) benzo[a]piren, benzo[a]antracen, naftalen oraz chryzen.**

Pochodzą z zanieczyszczonego środowiska oraz w wyniku procesów przetwórczych, takich jak suszenie zbóż, rzepaku, kukurydzy, oraz wysokotemperaturowa obróbka technologiczna – głównie produktów poddanych obróbce.

# Zanieczyszczenia surowców (płodów rolnych)

---

## ➤ Azotany i azotyny

Problem nadmiernej zawartości azotanów dotyczy głównie roślin zebranych w okresie wegetacji, szczególnie warzyw czesne kapusty, sałata, szpinak, buraki, rzodkiewka, marchew, pietruszka korzeniowa i pasz zielonych,

## ➤ Pasożyty

Do surowca rolniczego mogą dostać się poprzez nawożenie świeżym obornikiem, fekaliami, osadami komunalnymi, zanieczyszczoną wodą oraz mogą być przeniesione przez człowieka.



## Zawiadomienie Komisji w sprawie wytycznych dotyczących ograniczenia ryzyka mikrobiologicznego w odniesieniu do świeżych owoców i warzyw na etapie produkcji podstawowej poprzez przestrzeganie zasad higieny (2017/C 163/01)

---

**Cel** - udzielenie producentom na poziomie produkcji podstawowej pomocy w poprawnym i jednolitym stosowaniu wymogów dotyczących higieny w odniesieniu do produkcji i obróbki świeżych owoców i warzyw.

Dokument zawiera wytyczne dla producentów dotyczące sposobów niwelowania zagrożeń dla bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności w produkcji podstawowej:

- w okresie wzrostu, na etapie zbioru i po zbiorze świeżych owoców i warzyw sprzedawanych konsumentom w stanie surowym (nieprzetworzonych)
- w minimalnym stopniu przetworzonych (tzn. umytych, posortowanych, zapakowanych),
- w czasie transportu, pod warunkiem że działania te nie zmieniają znacznie ich charakteru.

## Zawiadomienie Komisji w sprawie wytycznych dotyczących ograniczenia ryzyka mikrobiologicznego w odniesieniu do świeżych owoców i warzyw na etapie produkcji podstawowej poprzez przestrzeganie zasad higieny (2017/C 163/01)

---

W treści ww. zawiadomienia omówiono sposoby zminimalizowania zagrożeń mikrobiologicznych mogących pochodzić z najważniejszych obszarów istotnych dla prawidłowej jakości zdrowotnej owoców i warzyw, tj.:

- środowisko,
- nawozy i środki ochrony roślin,
- woda,
- higiena i stan zdrowia personelu,
- warunki higieniczne w pomieszczeniach gdzie pracuje się z żywnością.



# : Podstawowe zasady zapobiegania zakażeniom mikrobiologicznym owoców i warzyw:

---

- ścisłe przestrzeganie zasad higieny wśród osób zajmujących się pozyskiwaniem i przetwarzaniem owoców i warzyw;
- zapewnienie wszystkim pracownikom produkcji i przetwórstwa owoców i warzyw dostępu do toalet stałych lub przenośnych gwarantujących brak możliwości przeciekań do wód gruntowych w pobliżu plantacji;
- stosowanie do uprawy, w tym nawadniania i rozcieńczania środków ochrony roślin oraz nawozów wyłącznie wody wolnej od patogennych mikroorganizmów (nie może być zanieczyszczona fekaliami lub wymiotami)
- egzekwowanie obowiązku mycia rąk przed przystąpieniem do pracy, zawsze po skorzystaniu z toalety oraz w innych sytuacjach, gdy mogło dojść do zanieczyszczenia rąk;

## Podstawowe zasady zapobiegania zakażeniom mikrobiologicznym owoców i warzyw:

---

- stosowanie czystych rękawiczek jednorazowych oraz odzieży ochronnej ograniczających do minimum bezpośredni kontakt człowieka z produktem;
- bezwzględne przestrzeganie zakazu pracy osób z objawami chorobowymi takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura, kaszel, żółtaczka;
- zapewnienie czystości i odpowiedniej jakości stosowanych pojemników, naczyń do zbioru;
- opracowanie procedury dotyczącej mycia i dezynfekcji zanieczyszczonych powierzchni;
- przeprowadzanie systematycznych szkoleń dla pracowników w zakresie higieniczno-sanitarnym

# Przed rozpoczęciem produkcji należy:

- Zapewnić higienę planowanych czynności,
- Przewidzieć zagrożenia i ewentualne mogące pojawić się nieprawidłowości,
- Zaplanować sposoby zapobiegania zagrożeniom.



Produkcja żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego może być prowadzona m.in.

- w kuchniach i pomieszczeniach przydomowych (pomieszczeniach używanych jako prywatne domy mieszkalne),
- w małym przydomowym zakładzie, gdzie regularnie przygotowuje się żywność,
- w tzw. „inkubatorze przetwórstwa lokalnego”.

Inkubator przetwórstwa lokalnego to zakład przetwórczy udostępniany lokalnym rolnikom w celu przetwarzania produktów pierwotnych pochodzących z ich gospodarstw. Rolnik korzysta z usługi udostępniania pomieszczeń oraz urządzeń i sprzętu kuchennego inkubatora.

Inkubator przetwórstwa lokalnego podlega procedurze zatwierdzenia.

Dla rolniczego handlu detalicznego, który będzie dotyczył produkcji żywności w warunkach domowych, zastosowanie ma rozdział III załącznika II rozporządzenia 852/2004, który dotyczy pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzania do obrotu.

Przy wdrażaniu wymagań higieniczno-sanitarnych, pomocne mogą być

„Wytyczne Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej przy produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw oraz w ramach rolniczego handlu detalicznego”

– dostępne na stronie internetowej [ww.gis.gov.pl](http://ww.gis.gov.pl)

## Poradnik Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej

przy produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia  
w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców  
roślinnych z własnych upraw oraz w ramach rolniczego  
handlu detalicznego



Główny Inspektorat Sanitarny  
we współpracy z Panią dr hab. inż. Joanną Trafiałek – adiunkt i kierownik  
studiów podyplomowych na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka  
i Konsumpcji SGGW

Warszawa, grudzień 2017 r.

# I. Zakład/miejsce produkcji:

- funkcjonalna lokalizacja (zminimalizowanie ryzyka zanieczyszczenia surowca i wtórnego zanieczyszczenia wyrobu gotowego),
- szczelność,
- zabezpieczenie przed dostępem zwierząt i osób postronnych,
- dobry stan sanitarno-techniczny pomieszczeń,
- wejście dla surowca/personelu/wyjścia wyrobu gotowego lub rozdzielność czasowa głównych czynności,
- powierzchnia dostosowana do prowadzonej produkcji, np. miejsce na przechowywanie surowca, obróbkę wstępną (mycie, obieranie), krojenie, dalszą obróbkę w tym termiczną, pakowanie, przechowywanie i ekspedycję,
- rotacja towaru (surowca i wyrobu gotowego) – spełnienie zasady „pierwsze weszło, pierwsze wyszło” („fifo”),
- miejsce dla personelu (szatnia z odzieżą ochronną, pomieszczenie higieniczno – sanitarne),
- jednokierunkowy ruch, tj. surowiec – obróbka wstępna/właściwa – wyjście produktu/ lub zapewnienie rozdzielności czasowej pomiędzy procesami, eliminacja tzw. „krzyżowania dróg brudnych i czystych” – nie dokonujemy czyszczenia surowca przyniesionego bezpośrednio z pola w kuchni.

## II. Wyposażenie

➤ spełniające wymagania i przeznaczone do kontaktu z żywnością,



- dostosowane do prowadzonej działalności (sprzęt do obróbki surowca nie może być stosowany do półproduktu czy wyrobu gotowego),
- wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem, (np. tylko do żywności bez tłuszczu, niekwaśnej itd.),
- jednorazowo,
- wielokrotnie – konieczność zapewnienia warunków/miejsca mycia i dezynfekcji (innych niż do żywności, ryzyko pozostałości detergentów, temperatura minimalna dezynfekcji termicznej 82°C),
- o właściwym stanie sanitarno-technicznym: blaty, stoły, deski, stolnice - wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, powierzchnie gładkie, nienasiąkliwe – nie wykorzystujemy sprzętu z uszkodzoną powierzchnią lub sprzętów zużytych.

# Wymagania szczegółowe dla wszystkich etapów, poza produkcją pierwotną

---

Rozdziały V - XII mają zastosowanie do wszystkich etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności

- ROZDZIAŁ V - WYMAGANIA DLA SPRZĘTU
- ROZDZIAŁ VI - ODPADY ŻYWNOŚCIOWE
- ROZDZIAŁ VII - ZAOPATRZENIE W WODĘ
- ROZDZIAŁ VIII - HIGIENA OSOBISTA
- ROZDZIAŁ IX - PRZEPISY ODNOSZĄCE SIĘ DO ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH
- ROZDZIAŁ X - PRZEPISY ODNOSZĄCE SIĘ DO OPAKOWAŃ JEDNOSTKOWYCH I OPAKOWAŃ ZBIORCZYCH ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH
- ROZDZIAŁ XI OBRÓBKA CIEPLNA
- ROZDZIAŁ XII - SZKOLENIE

# WYMAGANIA DLA SPRZĘTU

---

1. Wszelkie przedmioty, instalacje i sprzęt, pozostające w kontakcie z żywnością muszą:
  - a) być skutecznie czyszczone, oraz, w miarę potrzeby, dezynfekowane. Czyszczenie i dezynfekowanie musi odbywać się z częstotliwością zapewniającą zapobieganie jakiegokolwiek ryzyku zanieczyszczenia;
  - b) być tak skonstruowane, z takich materiałów i utrzymywane w tak dobrym porządku, stanie i kondycji technicznej, aby zminimalizować jakiegokolwiek ryzyko zanieczyszczenia;
  - c) z wyjątkiem jednorazowych kontenerów i opakowań zbiorczych, być tak skonstruowane, z takich materiałów i w tak dobrym porządku, stanie i kondycji technicznej, aby mogły być starannie czyszczone i, w miarę potrzeby, dezynfekowane; oraz
  - d) być instalowane w taki sposób, aby pozwolić na odpowiednie czyszczenie sprzętu i otaczającego obszaru.
2. W miarę potrzeby, sprzęt musi być wyposażony w jakiegokolwiek właściwe urządzenia kontrolne w celu gwarancji wypełniania celów niniejszego rozporządzenia.
3. W przypadku gdy niezbędne jest używanie chemicznych dodatków w celu zapobieżenia korozji sprzętu i kontenerów, muszą one być używane zgodnie z dobrą praktyką.

# ODPADY ŻYWNOŚCIOWE

---

1. Odpady żywnościowe, niejadalne produkty uboczne i inne śmieci muszą być jak najszybciej usuwane z pomieszczeń, gdzie znajduje się żywność, aby zapobiec ich gromadzeniu.
2. Odpady żywnościowe, niejadalne produkty uboczne i inne śmieci muszą być składowane w zamykanych pojemnikach, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą wykazać właściwemu organowi, że inne typy używanych pojemników lub systemy usuwania są właściwe. Takie pojemniki muszą być odpowiednio skonstruowane, utrzymywane w dobrym stanie i łatwe do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji.
3. Należy przyjąć odpowiednie przepisy, dotyczące gromadzenia i usuwania odpadów żywnościowych, niejadalnych produktów ubocznych i innych śmieci. Śmietniska muszą być zaprojektowane i użytkowane w taki sposób, aby można było utrzymywać je w czystości oraz, w miarę potrzeby, chronić przed dostępem zwierząt i szkodników.
4. Wszystkie odpady muszą zostać usunięte w sposób higieniczny i przyjazny dla środowiska zgodnie z mającym zastosowanie do tego celu prawodawstwem wspólnotowym, i nie mogą stanowić bezpośredniego lub pośredniego źródła zanieczyszczenia.

# ZAOPATRZENIE W WODĘ

---

1. Zapewnić odpowiednie zaopatrzenie w wodę pitną, która powinna być używana w każdym przypadku gdy jest to niezbędne w celu zapewnienia, że środki spożywcze nie są zanieczyszczone.
3. Woda z odzysku używana do przetwarzania lub jako składnik nie może powodować ryzyka zanieczyszczenia. Musi być o tym samym standardzie co woda pitna.
4. Lód pozostający w kontakcie z żywnością lub który mógłby zanieczyścić żywność musi być wytworzony z wody pitnej. Musi on być wytwarzany, używany i składowany w warunkach, które zabezpieczają go przed wszelkimi zanieczyszczeniami.
5. Para używana bezpośrednio w styczności z żywnością nie może zawierać jakichkolwiek substancji stwarzających ryzyko dla zdrowia lub mogących zanieczyścić żywność.
6. W przypadku gdy stosuje się obróbkę cieplną w odniesieniu do środków spożywczych w hermetycznie zamkniętych pojemnikach, należy zapewnić, aby woda używana do chłodzenia pojemników po obróbce cieplnej nie była źródłem zanieczyszczenia dla środków spożywczych.

# HIGIENA OSOBISTA

---

1. Każda osoba pracująca w styczności z żywnością powinna utrzymywać wysoki stopień czystości osobistej i nosić odpowiednie, czyste i, gdzie stosowne, ochronne okrycie wierzchnie.
2. Żadna osoba cierpiąca na chorobę, lub będąca jej nosicielką, która może być przenoszona poprzez żywność, bądź też stwierdza się u niej np. zainfekowane rany, zakażenia skóry, owrzodzenia lub biegunkę nie może uzyskać pozwolenia na pracę z żywnością ani na wejście do obszaru, w którym pracuje się z żywnością w jakimkolwiek charakterze, jeśli występuje jakiegokolwiek prawdopodobieństwo bezpośredniego lub pośredniego zanieczyszczenia. Każda osoba tak dotknięta i zatrudniona w przedsiębiorstwie sektora spożywczego i która prawdopodobnie będzie miała kontakt z żywnością musi niezwłocznie zgłosić chorobę lub symptomy, a jeżeli to możliwe, również ich powody, przedsiębiorstwu sektora spożywczego.

# Załącznik 2 - rozdziały IX-XII

---

Rozdziały te zawierają kolejne szczegółowe wymagania dot.

- ✓ Środków spożywczych
- ✓ Opakowań jednostkowych i opakowań zbiorczych
- ✓ Obróbki cieplnej
- ✓ Szkoleń pracowników



## Proces produkcyjny – wybrane, istotne elementy:

- ✓ surowce owocowo warzywne muszą być świeże i prawidłowo przechowywane, oczyszczone, umyte bezpośrednio przed obróbką - pozostawienie przygotowanych, mokrych produktów powoduje namnażanie drobnoustrojów. Na etapie mycia należy dokonać sortowania produktów, aby uniknąć stosowania zepsutych lub niedojrzałych produktów,
- ✓ mycie - przy użyciu bieżącej wody pitnej, w razie potrzeby z wykorzystaniem środków mechanicznych, szczotek, prowadzone w sposób nieuszkodzający tkanki roślinnej – zmniejszenie ryzyka gnicia produktów. Przy każdej czynności należy używać właściwego sprzętu – np. dobrze zaostrzonych noży, celem faktycznego rozdrobnienia produktu, nie jego „poszarpania”,
- ✓ blanszowanie (sparzanie) – szybkie i jednolite podniesienie temperatury, utrzymanie przez kilka minut w stanie wrzenia – zapewnia niszczenie enzymów, uniknięcie zmiany koloru i aromatów na dalszych etapach przetwarzania, zmiękczenie surowca,
- ✓ szybkie schładzanie – nie należy przechowywać produktów przez dłuższy czas w temp. 10-60°C – jest to zakres sprzyjający rozwojowi drobnoustrojów.,
- ✓ ważna jest ilość dodawanego cukru na etapie np. produkcja dżemów/konfitur - dość wysoka zawartość cukru, przy zmniejszonej zawartości wody, po procesie pasteryzacji zapobiega rozwojowi drobnoustrojów,
- ✓ pasteryzacja – istotny czas trwania procesu,
- ✓ nie zamrażamy ponownie żywności raz rozmrożonej.

## Parametry istotne z punktu bezpieczeństwa zdrowotnego produktu:

- ✓ odczyn pH - dla przetworów warzywnych wynosi poniżej 4,20 – w tych warunkach znacznie ograniczony jest wzrost mikroorganizmów patogennych, (np. brak namnażania i produkcji toksyny botulinowej) - kontrola papierkiem lakmusowym,
- ✓ zawartość cukru – można stosować jednakową ilość owoców i cukru (tj. 1kg/ 1 kg) – konieczne ważenie dodawanych ilości, a nie dodawanie na „oko”,
- ✓ dodatek soli – zaleca się dodatek soli w ilości 20% wagi warzyw,
- ✓ aktywność wodna (ilość wody wolnej) - dodanie soli/cukru, czy innych substancji rozpuszczalnych w wodzie ma na celu zmniejszenie zawartości wody wolnej. Aw nie można mylić z wilgotnością ani z zawartością wody. Przykładowe wielkości aw ograniczające rozwój mikroorganizmów – 0,95 *Yersinia*, 0,85 – *Staphylococcus*, 0,93 – *Clostridium*, *Escherichia*, *Salmonella*, poniżej 0,60 - całkowite zahamowanie rozwoju drobnoustrojów (zalecane przy produktach suszonych np. aw poniżej 0,85, wilgotność względna poniżej 12%),

- ✓ właściwe napełnianie słoików – wolna przestrzeń pod zakrętką,
- ✓ pakowanie produktów z założenia powinny być to opakowania jednorazowego użytku, nawet szklane – zamawiane od dostawców, zapakowane, czyste – w innych wypadkach konieczny jest proces mycia i dezynfekcji,
- ✓ stosowanie zakrętek typu „klik – clac” – pokazujący obecność próżni wewnątrz naczynia, prawidłowo zamknięty słoik nie powinien wydawać tego odgłosu.



# UŁATWIENIA W ZAKRESIE WYMAGAŃ HIGIENICZNYCH DLA produkcji żywności zwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw

---

## O CZYM WARTO WIEDZIEĆ?

### **Żywność o potencjalnie niskim ryzyku zagrożeń mikrobiologicznych to np.:**

- przetwory owocowe i warzywne poddawane obróbce termicznej (np. dżemy, marmolady, powidła, soki, syropy, przeciery),
- produkty marynowane (z wyłączeniem przetworów z grzybów leśnych),
- przetwory zbożowe, np. mąki, kasze, makarony bez dodatku jaj,
- chleb i bułki bez dodatku jaj, mleka i jego przetworów, mięsa i jego przetworów,
- cukierki.

## Dokumentacja – proporcjonalna do charakteru i rozmiaru przedsiębiorstwa, np.:

- ✓ receptura
- ✓ receptura produkcji,
- ✓ plan i zapisy dot. sprzątanania i dezynfekcji, instrukcja mycia rąk, mycia sprzęt produkcyjnego,
- ✓ karty/ zapisy dot. kontroli przebiegu procesu produkcyjnego w zależności od jego specyfiki, np. kontrola zawartości cukru, kontrola czasu pasteryzacji,
- ✓ rejestr kontroli temperatury w urządzeniu chłodniczym wykorzystywanym do przetrzymywania gotowego wyrobu,
- ✓ kształcenie personelu – zaświadczenia o przebytych szkoleniach,
- ✓ orzeczenia lekarskie,
- ✓ ilości wykorzystanego surowca z własnych upraw w produkcji danej partii produktu finalnego,
- ✓ etykieta wyrobu gotowego.

Sprawny ale „zdroworozsądkowy” zbiór zapisów w zakresie GHP, GMP pozwala na udowodnienie, iż wszystkie niezbędne wymagania są odpowiednio realizowane.

# System HACCP – ustalenia wynikające z regulacji prawnych

---



System HACCP jest obligatoryjny we wszystkich obszarach produkcji i przetwórstwa żywności, a także obrotu żywnością, bez względu na wielkość przedsiębiorstwa i rodzaj prowadzonej działalności.

Jest to system działań zapewniający bezpieczeństwo zdrowotne żywności poprzez identyfikację i szacowanie skali zagrożeń oraz ryzyka ich wystąpienia podczas wszystkich etapów produkcji i dystrybucji żywności.

Jest to także system, który ma na celu określenie metod ograniczania tych zagrożeń oraz ustalenie działań naprawczych.

Nie istnieje żaden formalny obowiązek certyfikacji systemu HACCP przez jakiegokolwiek instytucje.

# Zasady dokumentowania

---

Prowadzenie dokumentacji w małych zakładach stanowi często poważne utrudnienie. Dlatego też dopuszcza się, aby była ona możliwie najbardziej uproszczona.

Dokumentacja może odnosić się jedynie do obszarów szczególnie istotnych z punktu widzenia bezpieczeństwa żywności.

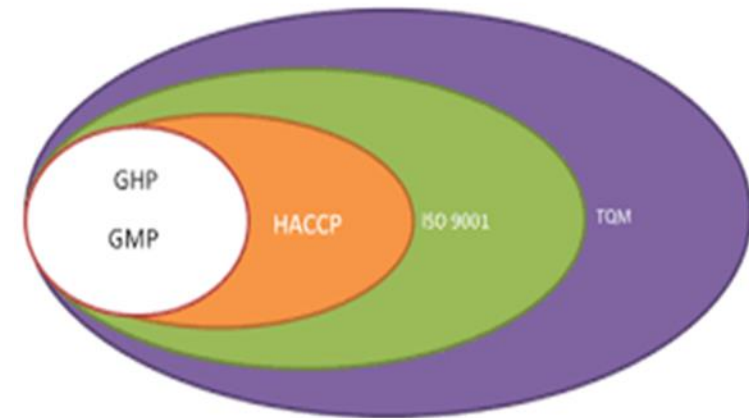
**!!Należy pamiętać, że nie może być rozbieżności pomiędzy tym, co jest zapisane w dokumentacji, a tym, co jest realizowane faktycznie!!**

# Prowadzenie dokumentacji w małych zakładach

---

Ułatwienia dotyczące dokumentacji w małych zakładach wynikające z Rozporządzenia 852/2004 to:

- Generalną zasadą prowadzenia dokumentacji w małych zakładach jest ta, że nie zapisujemy wykonania czynności, szczególnie w aspekcie GHP/GMP, które realizowane są systematycznie i rutynowo, i które określone są szczegółowo w instrukcjach lub procedurach.
- Zapisy powinny dotyczyć monitorowania CCP oraz podejmowanych działań korygujących w przypadkach odchylenia od przyjętych ustaleń.



# V. Wyrób gotowy:

## ➤ Znakowanie – podstawowe:

- nazwa produktu,
- skład (jeżeli substancje dodatkowe są stosowane to również powinny być wypisane),
- nazwa i adres producenta,
- zawartość netto,
- wykaz substancji powodujących alergię lub reakcje nietolerancji,
- dobrowolna informacja nt. wartości odżywczej: (załącznik XV rozporządzenia nr 1069/2011)



# Znakowanie wartością odżywczą – zgodnie z rozporządzeniem nr 1169/2011

<b>wartość energetyczna (energia)</b>	<b>kJ/kcal</b>
tłuszcz	g
w tym	
- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)	g
- kwasy tłuszczowe jednonasycone (kwasy nasycone)	g
- kwasy tłuszczowe wielonasycone (kwasy nasycone)	g
węglowodany	g
w tym	
- cukry	g
- alkohole wielowodorotlenowe (poliole)	g
- skrobia	g
błonnik	g
białko	g
sól	g
witaminy i składniki mineralne	wg. załącznika XIII

# Transport i ekspozycja

---

Spełnienie warunków przechowywania (temperatura w trakcie łańcucha dystrybucji, ekspozycji – uwaga na nasłonecznienie w miejscu sprzedaży).



# Czynniki wpływające na jakość i bezpieczeństwo żywności

---

Głównymi czynnikami wpływającymi na jakość i bezpieczeństwo produktów żywnościowych są:

- **jakość zdrowotna surowca** – wynikająca ze sposobu uprawy i pozyskiwania płodów rolnych,
- **przebieg procesu technologicznego** – przestrzeganie wszystkich ważnych parametrów technologicznych na każdym etapie produkcji,
- **warunki magazynowania** - określone czasem i parametrami higrotermicznymi składowania,
- **sposób dystrybucji** - od momentu wyjścia produktu z zakładu do dostarczenia do konsumenta.

## Można sprzedawać:

- na terenie gospodarstwa rolnego,
- w miejscach, w których produkty zostały wytworzone,
- w miejscach przeznaczonych do prowadzenia handlu tj. na targowiskach, jarmarkach, festynach,
- do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego.

W każdym miejscu zbywania żywności w ramach RHD umieszcza się w sposób czytelny i widoczny dla konsumenta:

- napis „rolniczy handel detaliczny”,
- dane obejmujące imię i nazwisko albo nazwę i siedzibę podmiotu prowadzącego RHD,
- adres miejsca prowadzenia produkcji zbywanej żywności.

# Rolniczy handel detaliczny - limity

---

Sprzedaż żywności jest limitowana.

Maksymalne ilości żywności, którą rocznie będzie mógł zbywać podmiot prowadzący rolniczy handel detaliczny” określa:

- Rozporządzenie MRiRW z 12 września 2022 r. w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania.



Maksymalne ilości żywności zbywanej rocznie w ramach rolniczego handlu detalicznego określono oddzielnie dla:

ZAŁĄCZNIK Nr 1

MAKSYMALNEJ ILOŚCI SUROWCÓW POCHODZENIA NIEZWIERZĘCEGO  
(jest ich 125 rodzajów (oraz inne – nieokreślone konkretnie) do zakładów prowadzących handel detaliczny),

ZAŁĄCZNIK Nr 2

MAKSYMALNEJ ILOŚCI ŻYWNOŚCI POCHODZENIA NIEZWIERZĘCEGO INNEJ NIŻ SUROWCE ORAZ  
ŻYWNOŚCI ZAWIERAJĄCEJ JEDNOCZEŚNIE ŚRODKI SPOŻYWCZE POCHODZENIA NIEZWIERZĘCEGO I  
PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO (16 rodzajów – również do zakładów handlu detalicznego),

ZAŁĄCZNIK Nr 3

MAKSYMALNEJ ILOŚCI SUROWCÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO  
(7 rodzajów),

ZAŁĄCZNIK Nr 4

MAKSYMALNEJ ILOŚCI PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO INNYCH NIŻ SUROWCE (8  
rodzajów)

Maksymalna ilość żywności pochodzenia niezwierzęcego innej niż surowce oraz żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego zbywana rocznie w ramach RHD

### Przetwory z owoców:

- ✓ soki owocowe 6 700 l
- ✓ dżemy 3 400 kg
- ✓ owoce suszone 1 600 kg
- ✓ inne 3 900 kg/l

### Przetwory z warzyw:

- ✓ kiszonki warzywne 5 000 kg
- ✓ marynaty warzywne 3 400 kg
- ✓ soki warzywne 10 000 l
- ✓ inne 6 200 kg/l



Przetwory z owoców i warzyw, w tym:

- ✓ soki 8 400 kg/l
- ✓ Przetwory z warzyw i grzybów 3 400 kg
- ✓ Przetwory z grzybów 200 kg
- ✓ Przetwory z orzechów 700 kg

Przetwory zbożowe:

- ✓ mąki 16 000 kg
- ✓ kasze 7 300 kg
- ✓ płatki 6 500 kg
- ✓ otręby 5 800 kg
- ✓ inne 8 900 kg

Pieczyno: 15 400 kg

Pieczyno cukiernicze, ciasta i ciastka: 2 500 kg

Wyroby cukiernicze: 700 kg

Przyprawy: 300 kg

Koncentraty spożywcze:

koncentraty warzywne 2 500 l

syropy owocowe 2 700 l

inne 2 600 l

Oleje: 1 100 l

Gotowe posiłki (potrawy) nie mięsne:

pierogi 2 000 kg

kopytka i kluski śląskie 4 000 kg

knedle z owocami 2 900 kg

placki ziemniaczane 4 000 kg

inne 3 300 kg

Napoje bezalkoholowe: 10 000 l

# Studium przypadków – pytania i odpowiedzi

---

**Jakie procesy obróbki żywności, stanowią jeszcze etap produkcji pierwotnej?**

Zaliczamy tu procesy nie prowadzące do istotnej zmiany charakteru surowca, np. pakowanie bez dalszej obróbki, mycie i usuwanie liści, sortowanie owoców, suszenie zbóż. Natomiast obieranie ziemniaków, krojenie marchwi, pakowanie sałatek do torebek przy użyciu gazów nie jest związane z produkcją pierwotną/podstawową, a wchodzi w obszar przetwórstwa żywności.

**Czy warunki produkcji soku lub dżemu z własnych zbiorów winny spełniać wymogi określone w załączniku I rozporządzenia 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych?**

Jeśli zbiory gospodarstwa lub ich część są wykorzystywane do produkcji soku owocowego lub dżemu na terenie gospodarstwa w celu sprzedaży, gospodarstwo takie prowadzi działalność wykraczającą poza zakres produkcji podstawowej. Produkcja soku owocowego lub dżemu jest uznawana za działalność następująca po produkcji podstawowej, a zatem podlega odpowiednim wymogom UE w zakresie higieny i wchodzi w zakres rolniczego handlu detalicznego.

## **Jeżeli będę prowadzić produkcję w innym miejscu niż uprawa to jaki adres mam wskazać?**

Na pewno trzeba zarejestrować miejsce prowadzenia produkcji podstawowej (pole). Korzystanie z surowców z własnych upraw, to podstawa. W ramach rolniczego handlu detalicznego należy zarejestrować również zakład. Celem rejestracji jest posiadanie przez organy urzędowej kontroli żywności wiedzy nt. lokalizacji i rodzaju działalności prowadzonej przez zakłady branży spożywczej, celem objęcia urzędową kontrolą w kierunku oceny spełnienia wymagań.

## Czy muszę potwierdzić jakość wykorzystywanej do produkcji wody?

Tak, rozporządzenie Ministra Zdrowia obejmuje jakość wody wykorzystywanej w produkcji lub obrocie żywnością. Stosowana woda winna spełniać wymagania mikrobiologiczne określone w zał. nr 1 oraz podstawowe wymagania chemiczne – zał. nr 2. Biorąc pod uwagę, iż woda będzie jednym z surowców, wskazanym jest potwierdzenie jej jakości przed rozpoczęciem produkcji, w szczególności jeśli woda pochodzi z własnego ujęcia. Wody nie wlicza się do określonego 50% udziału.

## Czy osoby pracujące w obszarze rolniczego handlu detalicznego muszą posiadać orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych?

Tak, wynika to z Rozdziału VIII Załącznika II rozporządzenia 852/04 w sprawie higieny środków spożywczych, przepisów krajowych dotyczących chorób zakaźnych i zakażeń oraz ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.



## Czy rozporządzenie 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) obowiązuje w rolniczym handlu detalicznym?

Ww. przepis jest rozporządzeniem UE i obowiązuje wprost w stosunku do wszystkich grup producentów dostarczających wyroby konsumentom i nie przewiduje wyłączenia (ustawa również nie).



Typical values	100ml contains	250ml contains	%GDA*	Typical adult
Energy	199kJ 47kcal	500kJ 120kcal	6%	2000kcal
Protein	0.5g	1.3g		
Carbohydrate	10.5g	26.3g	29%	90g
of which sugars	10.5g	26.3g		70g
Fat	trace	trace		
of which saturates	trace	trace		
Fibre	trace	trace		
Sodium	trace	trace		
Salt equivalent	trace	trace		

\*Guideline daily amounts

**Vitamins/Minerals** 100ml contains 62.5mg (42% RDA)

## Czy podejmując produkcję/przetwarzanie w ramach rolniczego handlu detalicznego obowiązuje system HACCP w pełnym zakresie?

Siedem zasad HACCP stanowi model określenia i kontrolowania istotnych zagrożeń. Zawsze opracowywany jest indywidualnie dla konkretnego zakładu. Jeżeli cel (tj. bezpieczeństwo produktu) można osiągnąć prostszymi i skutecznymi sposobami, np. prawidłowy przebieg instrukcji higienicznych, to można uznać, że wymóg został spełniony. Uznaje się, że podstawą jest:

- określenie wszelkich etapów, które mają krytyczne znaczenie dla bezpieczeństwa żywności,
- wdrożenie skutecznych procedur kontroli na tych etapach,
- monitorowanie procedur kontroli w celu zapewnienia ich ciągłej skuteczności,
- okresowych przeglądów procedur kontroli, a także przy każdej zmianie przebiegu operacji.

Możliwym jest również korzystanie z zaakceptowanych przewodników dobrych praktyk w zakładach, w których stosowane są powszechnie znane procedury kulinarne, stanowiące element zwykłego szkolenia pracowników (np. przebieg procesu pasteryzacji).

**Jak właściwie należy interpretować w/w rozporządzenie odnośnie maksymalnych ilości surowców i żywności pochodzenia zwierzęcego zbywanych w ciągu roku w ramach rolniczego handlu detalicznego tj. czy sumują się one, czy też traktujemy je oddzielnie np. jabłka można zbyć w ilości 25 ton, a dżem jabłkowy w ilości 3400 kg. Wobec czego jabłka użyte do produkcji tego dżemu mają mieścić się w ilości 25 t?**

Tak, oddzielnie obowiązuje limit dla surowca i limit dla produktu przetworzonego.

A więc rolnik może w ramach RHD sprzedawać jabłka do limitu określonego w rozporządzeniu i dżem jabłkowy – do limitu dla tej grupy przetworów.

**Rolnik ma założoną działalność gospodarczą i sam prowadzi sklep ogólnospożywczy w swojej miejscowości. Czy do tego sklepu może wprowadzić w ramach rolniczego handlu detalicznego produkty wyprodukowane we własnym gospodarstwie i ze swoich surowców np. dżem?**

Sklep musi być zatwierdzony, jeśli rolnik sprzedaje swoje produkty jako RHD i ma oznakowanie w sklepie RHD, może je sprzedawać. Istotne jest w tym wypadku prowadzenie dokumentacji ilości produktów zbywanych/produkowanych.

**Czy gospodarstwa agroturystyczne wpisane dotychczas do rejestrów prowadzonych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej, jeżeli ich działalność jest zgodna z definicją rolniczego handlu detalicznego i wykorzystują żywność pochodzenia zwierzęcego, powinny wystąpić o rejestrację do Inspekcji Weterynaryjnej i złożyć wniosek o wykreślenie z rejestru w Państwowej Inspekcji Sanitarnej?**

Jeśli rolnik, który do tej pory był zarejestrowany jako działalność agroturystyczna, zamierza rozpocząć działalność (przekwalifikować część działalności) na RHD, w przypadku gdy RHD dot. produktów złożonych/poch. zwierzęcego - powinien w tym zakresie wystąpić z wnioskiem o rejestrację jako RHD do IW. Będzie wtedy pod wspólnym nadzorem obu organów IW i PIS.

**Czy proces obróbki termicznej żywności np. pasteryzacji soków, w celu zapewnienia właściwych parametrów procesu - temperatury i czasu, może być prowadzony bez użycia pasteryzatora (w warunkach domowych w celu utrwalenia żywności słoiki gotowane są w garnku z wodą)?**

W przypadku produkcji soków na małą skalę, w kuchni domowej nie ma konieczności stosowania pasteryzatora. Powinny być zapewnione odpowiednie warunki (temp./czas/higiena).

**Czy producenci wytwarzający żywność w ramach RHD mają obowiązek prowadzenia badań celem ustalenia i potwierdzenia terminów ważności produkowanych wyrobów , czy mogą opierać się na danych literaturowych?**

W zależności od skali produkcji, warunków, mogą opierać się na danych literaturowych, które wrywkowo należy potwierdzić.



## **Czy rolnik produkujący przetwory na sprzedaż powinien mieć wydzielone sprzęty i urządzenia do produkcji przetworów?**

Jeśli produkuje żywność w kuchni domowej zgodnie z Wytycznymi Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej: pojęcie warunków domowych oznacza możliwość wytworzenia takiej ilości żywności, którą można wyprodukować z zachowaniem zasad bezpieczeństwa żywności i higieny w kuchni domowej z wykorzystaniem sprzętu i artykułów gospodarstwa domowego.

Jeśli rolnik ma oddzielny zakład, gdzie prowadzi codzienną rutynową produkcję, musi mieć do tego sprzęt i urządzenia dedykowane.

## **Czy rolnik, który oddaje własne zboże do młyna w celu uzyskania mąki na chleb jest traktowany jako producent tej mąki ?**

Tak, taka działalność kwalifikuje się do RHD, niemniej bardzo istotne są tu wymagania higieniczne i jasno określona odpowiedzialność rolnika za produkt wytworzony we młynie.

Młyn podlega zatwierdzeniu.

# Gdzie mogę sprzedawać żywność pochodzenia roślinnego wytworzoną w ramach RHD

---

- sprzedaż konsumentom końcowym:
  - ✓ w miejscu produkcji,
  - ✓ na targowisku, placach handlowych
  - ✓ z urządzeń ruchomych i tymczasowych
  - ✓ sprzedaż wysyłkowa, internetowa,
  - ✓ automaty VENDINGOWE.

*Bez ograniczeń terytorialnych, bez limitów ilościowych.*

- do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego na terenie kraju

Dziękuję za uwagę!

---

