Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego – wymagania z zakresu bezpieczeństwa żywności

I. Wstęp

Sprzedaż bezpośrednia w polskim porządku prawnym oznacza, zgodnie z definicją określoną w art. 5 pkt 4 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2014 r., poz. 1577, z późn. zm.), działalność, o której mowa w art. 1 ust. 3 lit. c-e rozporządzenia nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. *ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego* (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 14), tj. bezpośrednie dostawy dokonywane przez producenta konsumentom końcowym lub do lokalnych zakładów detalicznych bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego: małych ilości surowców pochodzenia zwierzęcego, mięsa z drobiu i zajęczaków poddanych ubojowi w gospodarstwie rolnym, zwierzyny łownej lub mięsa zwierząt łownych (w przypadku myśliwych).

Sprzedaż bezpośrednia dotyczy więc wyłącznie nieprzetworzonych produktów pochodzenia zwierzęcego – tj. surowców, takich jak, np. mleko surowe, surowa śmietana, jaja, miód, żywe i uśmiercone ryby i niektórych rodzajów mięsa, np. drobiowego, króliczego, z nutrii i zwierząt łownych.

Nie należy mylić tak zdefiniowanej sprzedaży bezpośredniej ze sprzedażą konsumentom końcowym żywności w ramach działalności określonej w prawie unijnym jako handel detaliczny, cyt.:

„*handel detaliczny oznacza obsługę i/lub przetwarzanie żywności i jej przechowywanie w punkcie sprzedaży lub w punkcie dostaw dla konsumenta finalnego; określenie to obejmuje terminale dystrybucyjne, działalność cateringową, stołówki zakładowe, catering instytucjonalny, restauracje i podobne działania związane z usługami żywnościowymi, sklepy, centra dystrybucji w supermarketach i hurtownie*".

Pojęcie „handel detaliczny" jest pojęciem szerszym od pojęcia „sprzedaży bezpośredniej" ponieważ dotyczy każdego rodzaju żywności, tj. pochodzenia zwierzęcego i niezwierzęcego, nieprzetworzonej i przetworzonej. W ramach handlu detalicznego możliwa jest produkcja, w tym przetwarzanie żywności, np. produkcja serów, masła, jogurtów, wędlin, wędzonych ryb, dżemów, marynat, pieczywa (co nie jest możliwe w przypadku ww.

sprzedaży bezpośredniej) i jej sprzedaż **wyłącznie** konsumentom końcowym, np. w gospodarstwie lub na targu. W Polsce nadzór nad zakładami prowadzącymi handel detaliczny sprawuje Państwowa Inspekcja Sanitarna, podległa Ministrowi Zdrowia.

Przetwarzanie produktów pochodzenia zwierzęcego, a także rozbiór mięsa i następnie sprzedaż wyprodukowanych produktów na rynku lokalnym, **zarówno** konsumentom końcowym, jak i do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego, jest natomiast możliwe w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej, dla której warunki prowadzenia określa rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 marca 2016 r. *w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej* (Dz. U. poz. 451). W Polsce nadzór nad zakładami prowadzącymi działalność marginalną, lokalną i ograniczoną, sprawuje Inspekcja Weterynaryjna, podległa Ministrowi Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Do sprzedaży bezpośredniej w zakresie wymagań weterynaryjnych, w tym wymagań zdrowotnych, higienicznych i sanitarnych, mają zastosowanie przede wszystkim przepisy ww. ustawy *o produktach pochodzenia zwierzęcego* oraz rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2015 r. *w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej* (Dz. U. poz. 1703). Do tego rodzaju działalności mają również zastosowanie, w całości lub w pewnym zakresie, również inne przepisy z zakresu bezpieczeństwa żywności, zarówno Unii Europejskiej, jak i przepisy krajowe. Wykaz najważniejszych przepisów z zakresu bezpieczeństwa żywności mających w całości, lub w pewnym zakresie, zastosowanie do sprzedaży bezpośredniej wymieniono w załączniku. W niniejszym opracowaniu skupiono się przede wszystkim na wymaganiach weterynaryjnych określonych dla sprzedaży bezpośredniej w ww. rozporządzeniu *w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej* oraz procedurze rejestracji takiej działalności u właściwego powiatowego lekarza weterynarii.

II. Wymagania określone dla sprzedaży bezpośredniej w rozporządzeniu *w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej* i w innych przepisach

Rozporządzenie *w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej* określa wymagania weterynaryjne jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pochodzenia

zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej i przez takie produkty oraz wielkość, zakres i obszar produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, a także wymagania weterynaryjne dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej.

Przepisy krajowe określone w ww. rozporządzeniu są zgodne z zasadą minimalnych wymagań dla małych przedsiębiorstw, tym samym umożliwiają funkcjonowanie rynku sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego bezpośrednio konsumentowi końcowemu lub do zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego w warunkach gwarantujących właściwą jakość zdrowotną i bezpieczeństwo wprowadzanych na rynek produktów.

1) Produkty pochodzenia zwierzęcego przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej

W ramach sprzedaży bezpośredniej można prowadzić sprzedaż następujących rodzajów produktów pochodzenia zwierzęcego:

- **tusze lub podroby drobiowe**, np. kur, kaczek, gęsi, indyków, przepiórek, perliczek, – pozyskane z drobiu poddanego ubojowi w gospodarstwie rolnym, którego roczna produkcja nie przekracza 2500 sztuk indyków lub 10 000 sztuk innego drobiu;
- **tusze lub podroby zajęczaków**, np. królików, nutrii, pozyskane z zajęczaków poddanych ubojowi w gospodarstwie rolnym, którego roczna produkcja nie przekracza 5 000 sztuk zajęczaków;
- **tusze lub podroby zwierzyny łownej**, pozyskane przez koło łowieckie Polskiego Związku Łowieckiego będące dzierżawcą obwodu łowieckiego albo ośrodek hodowli zwierzyny prowadzony przez zarządcę obwodu łowieckiego, tj. grubej zwierzyny łownej nieoskórowanej lub skórowanej (np. dzików, saren, jeleni), drobnej zwierzyny łownej wypatroszonej albo niewypatroszonej lub opierzonej albo nieopierzonej lub skórowanej albo nieoskórowanej (np. zający, kuropatw);
- **produkty rybołówstwa**, pozyskane przez uprawnionego do rybactwa w rozumieniu przepisów o rybactwie śródlądowym lub przez wykonującego rybołówstwo morskie w rozumieniu przepisów o rybołówstwie morskim, np. żywe lub uśmiercone, lub poddane wykrwawianiu, odgławianiu, usunięciu płetw lub patroszeniu;
- **żywe ślimaki lądowe** z gatunków *Helix pomatia* (ślimak winniczek), *Cornu aspersum aspersum* (ślimak mały szary), *Cornu aspersum maxima* (ślimak duży szary, tzw. „ślimak afrykański"), *Helix lucorum* (tzw. „ślimak turecki") oraz z gatunków z rodziny *Achatinidae*;

- **mleko surowe, siara lub surowa śmietana** pozyskane w gospodarstwie produkcji mleka („gospodarstwo produkcji mleka” zgodnie z definicją w pkt. 4.2. załącznika nr I do ww. rozporządzenia (WE) nr 853/2004 oznacza zakład, w którym utrzymuje się jedno lub więcej zwierząt gospodarskich do produkcji mleka, w celu wprowadzenia go do obrotu w charakterze żywności; w związku z ww. definicją, do sprzedaży bezpośredniej dopuszczone jest mleko pozyskane od zwierząt gospodarskich, np. krowie, kozie, owcze, bawole);
- **jaja od drobiu lub ptaków bezgrzebieniowych** (np. kur, przepiórek, strusi);
- **produkty pszczele nieprzetworzone** (tj. miód, pyłek pszczeli, pierzga, mleczko pszczele).

Podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią co do zasady powinny prowadzić sprzedaż produktów pochodzenia zwierzęcego wyprodukowanych z własnych surowców, np. tusze drobiowe z własnego drobiu, produkty rybołówstwa poddane niektórym rodzajom obróbki pozyskane z własnych ryb, mleko surowe, surową śmietanę, miód czy jaja pozyskane od własnych zwierząt.

Wyjątkiem od tej reguły jest sprzedaż bezpośrednia prowadzona podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy organizowanych w celach promocji żywności. W takim przypadku podmiot prowadzący sprzedaż bezpośrednią może prowadzić sprzedaż konsumentom końcowym również innych niż własne produktów pochodzenia zwierzęcego, wyprodukowanych przez inny podmiot prowadzący sprzedaż bezpośrednią, pod następującymi warunkami:
- podmioty te zostały wpisane do rejestru zakładów prowadzonego przez powiatowego lekarza weterynarii w tym samym powiecie,
- podmiot, który prowadzi sprzedaż podczas ww. imprez promocyjnych posiada w miejscu sprzedaży imienne upoważnienie do prowadzenia sprzedaży udzielone mu przez podmiot, który wyprodukował produkty pochodzenia zwierzęcego oraz kopię decyzji o wpisie podmiotu, który wyprodukował produkty pochodzenia zwierzęcego do rejestru zakładów prowadzących sprzedaż bezpośrednią takich produktów,
- przy transporcie i sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego zostały spełnione wymagania weterynaryjne określone w ww. rozporządzeniu *w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej.*

2) Miejsca prowadzenia sprzedaży bezpośredniej

Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego konsumentowi końcowemu może odbywać się w miejscach, w których odbywa się produkcja tych

produktów, w tym znajdujących się, np. na terenie gospodarstwa rolnego, pasieki czy gospodarstwa rybackiego, ze statków (z wyłączeniem statków zamrażalni i statków przetwórni), na targowiskach, z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, w tym ze specjalistycznych środków transportu, znajdujących się na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, na terenie targowisk lub poza nimi. Sprzedaż bezpośrednia konsumentowi końcowemu może odbywać się również wysyłkowo, w tym przez Internet, np. z ww. miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów. W przypadku surowego mleka, siary, surowej śmietany, produktów pszczelich nieprzetworzonych oraz jaj dopuszcza się również sprzedaż z urządzeń dystrybucyjnych do sprzedaży żywności znajdujących się na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, na terenie targowisk lub poza nimi.

Sprzedaż bezpośrednia może być również dokonywana w formie dostaw do zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego, takich jak, np. sklepy, restauracje, stołówki, czy też zakłady prowadzące catering. Podmioty prowadzące takie zakłady mogą prowadzić sprzedaż produktów pochodzenia zwierzęcego wyprodukowanych w ramach sprzedaży bezpośredniej w takiej postaci, w jakiej zostały one im dostarczone, tj. jako surowce lub mięso (tusze i podroby), lub też mogą dostarczone produkty poddać przetworzeniu i sprzedać je konsumentom końcowym w postaci produktów przetworzonych, np. jako zsiadłe mleko, kurczaki z rożna, pieczeń z dziczyzny, kotlety drobiowe, pieczone ryby, lub inne gotowe posiłki/potrawy.

Ponadto, należy podkreślić, że podmioty prowadzące zarówno sprzedaż bezpośrednią, jak i działalność marginalną, lokalną i ograniczoną, mogą wykorzystywać do produkcji w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej własne produkty pochodzenia zwierzęcego wyprodukowane w ramach sprzedaży bezpośredniej.

3) Obszar prowadzenia sprzedaży bezpośredniej

Obszar prowadzenia sprzedaży bezpośredniej co do zasady obejmuje województwo, w którym jest prowadzona produkcja oraz sąsiadujące z nim województwa.

Sprzedaż bezpośrednia może być również prowadzona, pod pewnymi warunkami, poza obszarem ww. województw, tj. na terytorium całej Polski - wyłącznie podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy, organizowanych w celach promocji produktów pochodzenia zwierzęcego. W przypadku sprzedaży bezpośredniej podczas ww. imprez promocyjnych organizowanych poza obszarem ww. województw, podmiot prowadzący taką sprzedaż jest zobowiązany do przekazania powiatowemu lekarzowi weterynarii właściwemu ze względu na

miejsce, w którym zamierza prowadzić sprzedaż, co najmniej na 7 dni przed dniem jej rozpoczęcia, pisemną informację zawierającą:

- swoje imię i nazwisko albo nazwę swojego zakładu prowadzącego sprzedaż bezpośrednią oraz adres miejsca prowadzenia działalności,
- dane dotyczące miejsca i okresu, w których będzie prowadzona sprzedaż tych produktów.

4) Wielkość produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej

Wielkość produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej jest ograniczona ilościowo dla większości produktów. Maksymalne wielkości produkcji dla poszczególnych rodzajów produktów pochodzenia zwierzęcego, z wyłączeniem produktów rybołówstwa oraz produktów pszczelich nieprzetworzonych - dla których nie określono takich wielkości, wskazane w ww. rozporządzeniu *w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej* przedstawia tabela nr 1. W przypadku produktów pochodzenia zwierzęcego takich jak tusze drobiowe i zajęczaków, mleko surowe, siara i surowa śmietana oraz jaja drobiowe, podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią takich produktów mogą złożyć wniosek do powiatowego lekarza weterynarii o wyrażenie zgody (w drodze decyzji administracyjnej) na przekroczenie tygodniowego limitu wielkości produkcji – wówczas obowiązuje limit roczny. Dla niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego, tj. dla tusz zwierząt łownych, jaj ptaków bezgrzebieniowych oraz ślimaków lądowych określono wyłącznie limity roczne, z uwagi na sezonowość produkcji.

Tabela nr 1. Wielkość produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej

lp.	Rodzaj produktów pochodzenia zwierzęcego	Tygodniowe maksymalne wielkości produkcji	Roczne maksymalne wielkości produkcji
1.	**Tusze drobiowe** (np. kur, kaczek, gęsi, indyków, przepiórek)	- 50 sztuk tusz indyków wraz z podrobami; - 500 sztuk tusz gęsi wraz z podrobami; - 200 sztuk tusz innych gatunków drobiu wraz z podrobami *(za zgodą powiatowego lekarza weterynarii można przekroczyć limit*	- 2 500 sztuk tusz indyków wraz z podrobami; - 10 000 sztuk tusz innych gatunków drobiu wraz z podrobami

		tygodniowy – wówczas obowiązuje limit roczny →)	
2.	**Tusze zajęczaków** (np. królików, nutrii)	100 sztuk tusz wraz z podrobami *za zgodą powiatowego lekarza weterynarii można przekroczyć limit tygodniowy – wówczas obowiązuje limit roczny →)*	5 000 sztuk tusz wraz z podrobami
3.	**Tusze zwierząt łownych** (grubej lub drobnej zwierzyny łownej)	brak	- 10 000 kg tusz grubej zwierzyny łownej wraz z podrobami - 10 000 kg tusz drobnej zwierzyny łownej wraz z podrobami
4.	**Produkty rybołówstwa** (żywe lub uśmiercone, lub poddane niektórym rodzajom obróbki)	brak	brak
5.	**Żywe ślimaki lądowe** (np. ślimak winniczek, ślimak wielki szary),	brak	1000 kg
6.	**Mleko surowe, siara lub surowa śmietana** (pozyskane w gospodarstwie produkcji mleka)	- 1000 litrów mleka surowego albo mleka surowego i siary łącznie; - 200 litrów surowej śmietany; *(za zgodą powiatowego lekarza weterynarii można przekroczyć limit tygodniowy – wówczas obowiązuje limit roczny →)*	- 52 000 litrów mleka surowego albo mleka surowego i siary łącznie; - 10 400 litrów surowej śmietany;
7.	**Jaja od drobiu lub ptaków bezgrzebieniowych** (np. kurze, przepiórcze, strusie**)**	- 2450 sztuk jaj drobiowych *(za zgodą powiatowego lekarza weterynarii można przekroczyć limit tygodniowy – wówczas obowiązuje limit roczny →)* - brak limitu tygodniowego dla jaj ptaków bezgrzebieniowych	- 127 400 sztuk jaj drobiowych - 500 sztuk jaj ptaków bezgrzebieniowych
8.	**Produkty pszczele nieprzetworzone** (miód, pyłek pszczeli, pierzga, mleczko pszczele)	brak	brak

5) Pomieszczenia, w których odbywa się produkcja i/lub sprzedaż

Produkcja produktów pochodzenia zwierzęcego i ich sprzedaż może odbywać się w specjalnie do tego celu wybudowanym budynku, odrębnym od pomieszczeń mieszkalnych lub gospodarczych, lub w dostosowanym pomieszczeniu (gospodarczym lub mieszkalnym, np. w tzw. „letniej kuchni"), używanym wyłącznie do tego celu, lub w pomieszczeniu używanym głównie jako prywatny dom mieszkalny, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzenia na rynek (np. w kuchni).

W odniesieniu do pomieszczeń produkcji i/lub sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego (może to być jedno pomieszczenie) najbardziej szczegółowe wymagania weterynaryjne określone w rozporządzeniu *w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej* dotyczą pomieszczeń, w których produkuje się lub sprzedaje tusze i podroby drobiu, zajęczaków lub zwierząt łownych oraz produkty rybołówstwa poddane wykrwawieniu, odgłowieniu, usunięciu płetw lub patroszeniu w pomieszczeniach na lądzie (nie na statkach). W takich pomieszczeniach należy zapewnić odpowiednie warunki higieniczne i przestrzegać zasad higieny ze szczególną starannością.

Pomieszczenia te powinny:

1) być skonstruowane w sposób zapewniający uniknięcie ryzyka zanieczyszczenia produktów pochodzenia zwierzęcego i przestrzeganie zasad higieny,

2) być wyposażone w:

- sprzęt i urządzenia zapewniające ochronę przed gromadzeniem się zanieczyszczeń i przestrzeganie zasad higieny,
- wentylację wykluczającą powstawanie skroplin na ścianach i sufitach oraz na powierzchni urządzeń,
- naturalne lub sztuczne oświetlenie niepowodujące zmiany barw produktów pochodzenia zwierzęcego,
- urządzenia dostarczające bieżącą ciepłą i zimną wodę w ilości wystarczającej do celów produkcyjnych i sanitarnych;

3) być zabezpieczone przed dostępem zwierząt, w szczególności owadów, ptaków i gryzoni,

4) posiadać ściany, posadzki, sufity, drzwi i okna w dobrym stanie technicznym oraz łatwe do czyszczenia i dezynfekcji, przy czym okna i drzwi powinny być szczelne.

Ponadto, w pomieszczeniach tych zapewnia się:

1) wyodrębnione miejsce na sprzęt i środki do czyszczenia i dezynfekcji,

2) wyodrębnione, zamykane miejsce do przechowywania materiałów opakowaniowych, chyba że materiały te są przechowywane w zamykanych pojemnikach,

3) co najmniej jedną umywalkę przeznaczoną do mycia rąk, z ciepłą i zimną wodą, zaopatrzoną w środki do mycia i ich higienicznego suszenia, usytuowaną w miejscu oddalonym od stanowisk do mycia lub przygotowywania produktów do sprzedaży bezpośredniej,

4) toaletę spłukiwaną wodą:

- wyposażoną w naturalną lub mechaniczną wentylację, której drzwi wejściowe nie otwierają się bezpośrednio do pomieszczenia, w którym odbywa się produkcja lub znajdują się produkty pochodzenia zwierzęcego, lub
- zlokalizowaną w pobliżu miejsca produkcji lub pomieszczenia, w którym znajdują się produkty pochodzenia zwierzęcego,

5) osobom wykonującym czynności związane z produkcją i sprzedażą bezpośrednią możliwość zmiany odzieży własnej na odzież roboczą lub ochronną, zmiany obuwia oraz oddzielnego przechowywania odzieży własnej.

Ww. pomieszczenia powinny być utrzymywane w czystości, poprzez właściwe czyszczenie i dezynfekcję, a także powinny zapewniać możliwość utrzymywania właściwej temperatury przechowywania produktów.

Natomiast w odniesieniu do pomieszczeń produkcji i/lub sprzedaży pozostałych produktów pochodzenia zwierzęcego (tj. mleka surowego, siary, surowej śmietany, produktów pszczelich nieprzetworzonych, jaj, produktów rybołówstwa żywych lub uśmierconych i niepoddanych czynnościom naruszającym ich pierwotną budowę anatomiczną, lub poddanych na statkach wykrwawieniu, odgłowieniu, usunięciu płetw lub patroszeniu), obowiązują tylko niektóre z wymagań określonych dla pomieszczeń w ww. rozporządzeniu. W tym przypadku pomieszczenia produkcji i/lub sprzedaży powinny być przede wszystkim utrzymywane w czystości, poprzez właściwe czyszczenie i dezynfekcję, a także powinny zapewniać właściwe warunki do przechowywania produktów pochodzenia zwierzęcego oraz możliwość zmiany odzieży własnej na odzież roboczą lub ochronną, zmiany obuwia oraz oddzielnego przechowywania odzieży własnej.

6) Obiekty i urządzenia ruchome lub tymczasowe

Sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego można dokonywać z obiektów i urządzeń ruchomych lub tymczasowych, w tym ze specjalistycznych środków transportu (np. straganów, dużych namiotów, ruchomych punktów sprzedaży), a także, jak

wspomniano powyżej, z urządzeń dystrybucyjnych do sprzedaży żywności (np. automatów ulicznych) - w przypadku mleka surowego, siary, surowej śmietany, produktów pszczelich nieprzetworzonych oraz jaj.

Ww. obiekty i urządzenia, z których prowadzi się sprzedaż bezpośrednią produktów pochodzenia zwierzęcego, lub w których transportuje się te produkty powinny być skonstruowane w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu produktów pochodzenia zwierzęcego oraz być utrzymywane w dobrym stanie technicznym. Jeżeli produkty pochodzenia zwierzęcego są pakowane podczas sprzedaży, obiekty i urządzenia te powinny mieć wyodrębnione, zamykane miejsce albo pojemnik do przechowywania materiałów opakowaniowych.

Ww. obiekty i urządzenia powinny być utrzymywane w czystości, poprzez właściwe czyszczenie i dezynfekcję, a także powinny zapewniać możliwość utrzymywania właściwej temperatury przechowywania produktów pochodzenia zwierzęcego.

W przypadku sprzedaży bezpośredniej z ww. obiektów i urządzeń, lub w przypadku transportu w tych obiektach i urządzeniach jednocześnie różnego rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego zapewnia się ich rozdzielenie w sposób uniemożliwiający ich zanieczyszczenie.

7) Instalacje, urządzenia i sprzęt

Wszelkie instalacje, urządzenia i sprzęt stosowane przy produkcji lub sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego mające kontakt z tymi produktami powinny być wykonane z materiałów wykluczających możliwość zanieczyszczenia tych produktów oraz być utrzymywane w czystości i dobrym stanie technicznym.

Czyszczenie i dezynfekcję instalacji, urządzeń oraz sprzętu, w tym opakowań wielokrotnego użytku, mających kontakt z produktami pochodzenia zwierzęcego przeprowadza się z użyciem środków niewpływających negatywnie na te produkty w wyniku kontaktu z wyczyszczoną lub zdezynfekowaną powierzchnią. Dezynfekcję drobnego sprzętu, w tym noży, przeprowadza się w wodzie, w temperaturze nie niższej niż 82 °C lub przy użyciu innej metody zapewniającej równoważny skutek.

Czyszczenie i dezynfekcję przeprowadza się po zakończeniu cyklu produkcyjnego lub po każdym zakończeniu pracy, lub częściej - jeżeli jest to konieczne.

8) Wymagania dotyczące wody i lodu

Podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią, z wyjątkiem podmiotów prowadzących sprzedaż bezpośrednią produktów rybołówstwa, w procesie produkcji i sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego, powinny używać wyłącznie wody spełniającej wymagania dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Jeżeli do produkcji lub przechowywania produktów pochodzenia zwierzęcego, takich jak tusze i podroby drobiu, zajęczaków i zwierząt łownych oraz mleko surowe, siara i surowa śmietana, używa się lodu, to powinien on być pozyskany wyłącznie z wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

W przypadku produktów rybołówstwa dopuszcza się użycie w procesie produkcji i sprzedaży, oprócz wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, również czystej wody morskiej lub słodkiej – w odniesieniu do produktów rybołówstwa żywych lub uśmierconych i niepoddanych czynnościom naruszającym ich pierwotną budowę anatomiczną, lub czystej wody morskiej - w odniesieniu do produktów rybołówstwa uśmierconych i poddanych czynnościom wykrwawiania, odgławiania, usuwania płetw lub patroszenia. Lód używany do produkcji lub sprzedaży produktów rybołówstwa może być pozyskany z wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi lub czystej wody morskiej lub słodkiej – w odniesieniu do produktów rybołówstwa uśmierconych i niepoddanych czynnościom naruszającym ich pierwotną budowę anatomiczną, lub czystej wody morskiej - w odniesieniu do produktów rybołówstwa uśmierconych i poddanych czynnościom wykrwawiania, odgławiania, usuwania płetw lub patroszenia.

Woda przeznaczona do spożycia przez ludzi jest bezpieczna dla zdrowia ludzkiego, jeżeli jest wolna od mikroorganizmów chorobotwórczych i pasożytów w liczbie stanowiącej potencjalne zagrożenie dla zdrowia ludzkiego, wszelkich substancji w stężeniach stanowiących potencjalne zagrożenie dla zdrowia ludzkiego oraz nie wskazuje agresywnych właściwości korozyjnych i spełnia podstawowe wymagania mikrobiologiczne i chemiczne określone w załącznikach nr 1 i 2 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 13 listopada 2015 r. *w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi* (Dz. U. poz. 1989). Dodatkowe wymagania jakim powinna odpowiadać woda określa załącznik nr 3 i 4 do ww. rozporządzenia.

Nadzór na jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi pełni Państwowa Inspekcja Sanitarna. Stwierdzenie przydatności wody do spożycia przez ludzi wykorzystywanej przez podmiot prowadzący sprzedaż bezpośrednią, bez względu na źródło dostarczanej wody (przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne, indywidualne ujęcie

wody) może być dokonane na podstawie przedłożonych przez ten podmiot wyników badań jakości wody.

Podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią, które stosują w procesie produkcji i sprzedaży wodę dostarczaną przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne powinny dysponować oceną jakości wody dostarczanej przez to przedsiębiorstwo. Podmioty te mogą uzyskać informacje o bieżącej ocenie jakości takiej wody, m. in. na podstawie § 23 ww. rozporządzenia, tj. np. z komunikatów umieszczanych na stronie internetowej urzędu gminy. Ponadto, w związku z tym, że na jakość wody w punkcie czerpalnym u odbiorcy wody dostarczanej przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne wpływ ma również stan instalacji wewnętrznej obiektu, za jakość której odpowiada właściciel/zarządca danego obiektu, a nie przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne, podmioty takie powinny zapewnić badanie jakości wody, w celu potwierdzenia, że woda używana w procesie produkcji lub sprzedaży jest bezpieczna dla zdrowia ludzkiego i nie uległa wtórnemu zanieczyszczeniu w instalacji wewnętrznej.

Zarówno podmioty stosujące w procesie produkcji i sprzedaży wodę dostarczaną przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne, jak i podmioty wykorzystujące do tego celu wodę z własnego ujęcia powinny uzgadniać zakres oraz częstotliwość badań jakości wody z właściwym państwowym powiatowym lub granicznym inspektorem sanitarnym. Pobór próbek wody do badań powinien być przeprowadzony przez właściwego próbkobiorcę, a badanie tych próbek powinno być wykonane w jednym z laboratoriów Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub w innych laboratoriach o udokumentowanym systemie jakości prowadzonych badań wody, zatwierdzonym przez Państwową Inspekcję Sanitarną.

Podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią powinny udostępniać wyniki badania wody potwierdzające jej przydatność do spożycia przez ludzi na żądanie właściwego powiatowego lekarza weterynarii.

Ponadto, podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią pobierające wodę z własnego ujęcia wykorzystywaną w procesie produkcji lub sprzedaży, zgodnie z rozporządzeniem *w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej,* powinny sprawdzać co najmniej raz w roku czy woda ta spełnia wymagania dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Wyniki czynności sprawdzających w tym zakresie powinny być udokumentowane i udostępniane na żądanie właściwego powiatowego lekarza weterynarii.

9) Osoby mające kontakt z produktami pochodzenia zwierzęcego przy sprzedaży bezpośredniej

Osoby mające kontakt z produktami pochodzenia zwierzęcego przy wykonywaniu czynności związanych ze sprzedażą bezpośrednią powinny:

- przestrzegać zasad higieny w procesie produkcji i sprzedaży;
- posiadać orzeczenie lekarskie o zdolności do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby, wydane na podstawie przepisów ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. *o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi* (Dz. U. z 2013 r., poz. 947, z późn. zm.);
- używać czystej, w jasnym kolorze, odzieży roboczej, nakrycia głowy zasłaniającego włosy oraz obuwia roboczego;
- myć ręce przed każdym przystąpieniem do pracy oraz po każdym zabrudzeniu.

10) Wymagania dotyczące produktów pochodzenia zwierzęcego

Produkty pochodzenia zwierzęcego przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej powinny być świeże, o cechach organoleptycznych charakterystycznych dla takich produktów. Przechowuje się je, transportuje i sprzedaje w warunkach uniemożliwiających ich zanieczyszczenie (np. przez owady, szkodniki, kurz), w szczególności namnażanie się chorobotwórczych mikroorganizmów lub tworzenie się toksyn oraz psucie się.

W większości produkty pochodzenia zwierzęcego przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej powinny być przechowywane i transportowane w warunkach chłodniczych, z uwagi na możliwość namnażania się w temperaturze pokojowej i wyższej, drobnoustrojów chorobotwórczych. Wymóg ten nie obowiązuje w przypadku produktów pszczelich nieprzetworzonych, jaj, żywych produktów rybołówstwa oraz żywych ślimaków lądowych. W przypadku tusz i podrobów z drobiu, zajęczaków i zwierząt łownych dopuszcza się ich zamrażanie. Schładzanie lub zamrażanie produktów pochodzenia zwierzęcego powinno odbywać się niezwłocznie po zakończeniu czynności produkcyjnych, np. po obróbce poubojowej, skórowaniu, patroszeniu, itp.

Co do zasady **temperatura** przechowywanych lub transportowanych w warunkach chłodniczych:

- tusz i podrobów drobiowych, zajęczaków i drobnej zwierzyny łownej – nie może być wyższa niż 4 °C,
- tusz grubej zwierzyny łownej – nie może być wyższa niż 7 °C,
- podrobów grubej zwierzyny łownej – nie może być wyższa niż 3 °C,

- produktów rybołówstwa, z wyjątkiem żywych produktów rybołówstwa – nie może być wyższa niż 2 °C,
- mleka surowego, siary i surowej śmietany, z wyjątkiem mleka surowego i siary przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej w gospodarstwie produkcji mleka przed upływem 2 godzin od doju – nie może być wyższa niż 6 °C.

Ww. wartości temperatur mogą być wyższe o 2 °C podczas transportu do miejsc, z których prowadzi się sprzedaż bezpośrednią konsumentom końcowym, np. miejsc na targowiskach, lub do zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego, pod warunkiem, że transport ten nie trwa dłużej niż 2 godziny, a po jego zakończeniu produkty pochodzenia zwierzęcego zostaną schłodzone do wymaganej temperatury. W przypadku zamrożonych tusz i podrobów drobiowych, zajęczaków i zwierząt łownych, temperatura ich przechowywania i transportu powinna być stała.

Ponadto, należy podkreślić, że **ubój drobiu i zajęczaków** w gospodarstwie rolnym producenta przeprowadzony w celu sprzedaży bezpośredniej pozyskanych tusz i podrobów powinien być przeprowadzony zgodnie z przepisami ustawy z dnia 21 sierpnia 1997 r. *o ochronie zwierząt* (Dz. U. z 2013 r., poz. 856, z późn. zm.) – w zakresie dotyczącym dobrostanu uśmiercanych zwierząt oraz ustawy z dnia 11 marca 2004 r. *o ochronie zdrowia zwierząt i zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt* (Dz. U. z 2014 r., poz. 1539, z późn. zm.) - w zakresie dotyczącym zapobiegania i zwalczania chorób zakaźnych zwierząt. Dodatkowo, niezależnie od ww. wymagań, uśmiercanie drobiu i zajęczaków do celów sprzedaży bezpośredniej powinno odbywać się zgodnie z art. 3 ust. 1, art. 4 ust. 1 i art. 7 ust. 1 rozporządzenia Rady (WE) nr 1099/2009 z dnia 24 września 2009 r. *w sprawie ochrony zwierząt podczas ich uśmiercania* (Dz. Urz. UE L 303 z 18.11.2009, str. 1). Oznacza to m. in., że uśmiercanie drobiu i zajęczaków i działania związane z tym uśmiercaniem powinny odbywać się bez wszelkiego niepotrzebnego bólu, niepokoju lub cierpienia zwierząt, a zwierzęta powinny być uśmiercane wyłącznie po ich uprzednim ogłuszeniu, zgodnie z metodami i szczegółowymi wymogami określonymi w załączniku nr I do ww. rozporządzenia Rady (WE) nr 1099/2009. Ponadto, uśmiercanie i działania związane z uśmiercaniem powinny być przeprowadzane wyłącznie przez osoby posiadające odpowiedni poziom kwalifikacji, aby nie powodować u zwierząt jakiegokolwiek niepotrzebnego bólu, niepokoju lub cierpienia.

Tusze z nutrii i dzików mogą być przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, jeżeli zostały poddane badaniu na włośnie przeprowadzanemu w sposób określony w załączniku I i III do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2015/1375 z dnia 10 sierpnia 2015 r.

ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące urzędowych kontroli w odniesieniu do włośni (Trichinella) w mięsie (Dz. Urz. UE L 212 z 11.08.2015, str. 7), w wyniku którego nie stwierdzono obecności włośni.

Natomiast **tusze i podroby zwierząt łownych** mogą być przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, jeżeli odstrzelona zwierzyna łowna, z której zostały pozyskane, została poddana oględzinom przez przeszkoloną osobę (myśliwego) oraz - w przypadku grubej zwierzyny łownej - wytrzewieniu na łowisku, w sposób określony w ww. rozporządzeniu (WE) nr 853/2004. Tusze lub podroby pozyskane ze zwierząt łownych mogą być przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, jeżeli w wyniku ww. oględzin, nie stwierdzono występowania nietypowych cech, które mogłyby mieć wpływ na zdrowie konsumenta końcowego, a zwierzęta łowne zostały odstrzelone w miejscu, co do którego nie ma podejrzeń o skażenie środowiska oraz bezpośrednio przed odstrzałem nie wykazywały nietypowego zachowania.

Odnośnie zaś **mleka surowego i siary** przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej powinny być one pozyskane w sposób higieniczny, zgodnie z wymaganiami określonymi w ww. rozporządzeniu (WE) nr 853/2004. Ponadto, mleko surowe i siara przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej powinny być poddane badaniu na oznaczenie liczby bakterii, z częstotliwością co najmniej raz w miesiącu, przeprowadzonemu w laboratorium urzędowym lub krajowym laboratorium referencyjnym, o których mowa w art. 25 ust. 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. *o Inspekcji Weterynaryjnej* (Dz. U. z 2015 r. poz. 1482, z późn. zm.). Liczba bakterii w pojedynczej próbce, losowo pobranej do badania, przy temperaturze 30°C nie może przekraczać: 300 000 jtk na ml - w przypadku mleka surowego i siary, pozyskanych od krów oraz 500 000 jtk na ml - w przypadku mleka surowego i siary, pozyskanych od innych samic, np. kóz, owiec.

W odniesieniu do podmiotów, które prowadzą zarówno produkcję podstawową, jak i sprzedaż bezpośrednią mleka surowego oraz przechowują to mleko w tym samym zbiorniku, mają zastosowanie limity liczby bakterii i komórek somatycznych określone w przepisach ww. rozporządzenia (WE) nr 853/2004. Oznacza to, że podmioty te mogą skorzystać z badań mleka surowego przeprowadzanych przez podmiot, który odbiera od nich mleko surowe w ramach prowadzonej przez nie produkcji podstawowej.

Ponadto, mleko surowe przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej powinno spełniać wymagania dotyczące pozostałości antybiotyków, o których mowa w przepisach ww. rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

Surowa śmietana może być przeznaczona do sprzedaży bezpośredniej, jeżeli została wyprodukowana z mleka surowego spełniającego wymagania dla mleka surowego przeznaczonego do sprzedaży bezpośredniej.

Dodatkowo, mleko surowe, siara, i surowa śmietana, przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej powinny być przechowywane w czystych i zamkniętych pojemnikach, umożliwiających sprzedaż takich produktów w higienicznych warunkach konsumentom końcowym (np. w specjalnych termosach z kranem) lub w czystych, zamkniętych opakowaniach jednostkowych.

Jaja przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej powinny być czyste, suche, pozbawione obcych zapachów oraz skutecznie zabezpieczone przed wstrząsami i bezpośrednim działaniem promieni słonecznych. Ponadto, powinny być dostarczone konsumentom końcowym nie później niż w terminie do 21 dni od dnia ich zniesienia. W odniesieniu do wymogu sprzedaży jaj czystych, należy podkreślić, że w praktyce jaja pochodzące z chowu ściółkowego często nie są czyste, ze względu na stosowany system utrzymywania kur. Jednakże, jaja takie nie powinny być myte ani czyszczone, zgodnie z przepisami z zakresu jakości handlowej jaj.

11) Substancje niejadalne, odpady

Podmiot prowadzący sprzedaż bezpośrednią powinien zapewnić odpowiednie warunki do przechowywania i usuwania powstałych odpadów stałych i płynnych, zgodnie z zasadami higieny oraz przepisami ustawy z dnia 14 grudnia 2012 r. *o odpadach* (Dz. U. z 2013 r. poz. 21, z późn. zm.).

Z produktami ubocznymi pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r. *określającym przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, i uchylającym rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 (rozporządzenie o produktach ubocznych pochodzenia zwierzęcego)* (Dz. Urz. UE L 300 z 14.11.2009, str. 1, z późn. zm.), powstającymi przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej postępuje się w sposób wykluczający możliwość zanieczyszczenia tych produktów. Produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego, zgodnie z definicją określoną w art. 3 pkt 1 ww. rozporządzenia (WE) nr 1069/2009, oznaczają całe zwierzęta martwe lub ich części,

produkty pochodzenia zwierzęcego lub inne produkty otrzymane ze zwierząt nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi, w tym komórki jajowe, zarodki i nasienie.

Produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego (UPPZ) nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi należy przekazać do zakładu utylizacyjnego. Każdy inny, dopuszczony przepisami sposób wykorzystania UPPZ powinien być uzgodniony z powiatowym lekarzem weterynarii.

Zagadnienia wykorzystania produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego regulują przepisy ww. rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 oraz rozporządzenia wykonawczego Komisji (KE) nr 142/2011 z dnia 25 lutego 2011 r. *w sprawie wykonania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 określającego przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, oraz w sprawie wykonania dyrektywy Rady 97/78/WE w odniesieniu do niektórych próbek i przedmiotów zwolnionych z kontroli weterynaryjnych na granicach w myśl tej dyrektywy* (Dz. Urz. UE L 54 z 26.02.2011, str. 1, z późn. zm.).

Odpady poubojowe, które ze względów technologicznych lub handlowych nie są przeznaczone do spożycia przez ludzi, jak również mleko, jaja oraz inne produkty zwierzęce nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi, środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego, które ze względów handlowych nie nadają się dłużej do żywienia ludzi (np. przeterminowana żywność, żywność w uszkodzonych opakowaniach) mogą zostać przekazane do wszystkich rodzajów uprawnionych podmiotów kategorii 1, 2 i 3, o których mowa w ww. rozporządzeniach. Ponadto mogą one zostać wykorzystane do produkcji karm dla zwierząt domowych w zatwierdzonej wytwórni. Dodatkowo przepisy prawa pozwalają, aby mleko i produkty na bazie mleka były zastosowane bezpośrednio w glebie (bez wcześniejszego przetworzenia), o ile nie stwarzają one ryzyka rozprzestrzeniania się poważnej choroby zakaźnej. Wykaz ww. podmiotów jest dostępny na stronie internetowej Głównego Inspektoratu Weterynarii pod następującym linkiem: https://pasze.wetgiw.gov.pl/uppz1/demo/index.php?l=pl

Na terenie gospodarstwa należy wyznaczyć miejsce do przechowywania ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego. Powinno ono być zabezpieczone przed dostępem zwierząt gospodarskich, domowych oraz dzikich.

Wszystkie UPPZ powstające podczas produkcji środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej powinny być segregowane ze względu na ich kategorię. Ponadto należy je przechowywać w oznaczonych pojemnikach, na których w widoczny sposób wskazana jest kategoria ubocznych produktów. Poszczególne pojemniki

powinny być przeznaczone do jednej dedykowanej kategorii ubocznych produktów. Pojemniki muszą być szczelne, utrzymywane w czystości, myte i dezynfekowane po każdym użyciu.

Przez cały czas przechowywania na terenie gospodarstwa, wszelkie czynności na produktach ubocznych oraz ich przechowywanie muszą zapewniać oddzielenie UPPZ od innych towarów (w szczególności od środków spożywczych oraz paszy dla zwierząt) oraz muszą odbywać się w taki sposób, aby zapobiec rozprzestrzenianiu się czynników chorobotwórczych. Produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego należy przechowywać w odpowiednich warunkach termicznych aż do momentu zbycia ich uprawnionemu podmiotowi. Warunki termiczne powinny być dostosowane do okresu czasu, pory roku i sposobu ich przechowywania, jak również do rodzaju przechowywanych UPPZ.

Powstające uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego powinny być przekazywane do odbioru przez uprawnione podmioty bez zbędnej zwłoki. Ww. produkty mogą być odbierane, np. przez zakłady utylizacyjne, zbiornice oraz inne uprawnione podmioty będące pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej i spełniające wymagania ww. rozporządzenia (WE) nr 1069/2009.

Przewóz ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego powinien odbywać się środkami transportu uprawnionymi do prowadzenia tego rodzaju działalności. Przy przekazaniu UPPZ do podmiotu uprawnionego, każdorazowo, tj. przy każdym odbieranym transporcie tych produktów, powinien zostać wystawiony dokument handlowy zgodny ze wzorem określonym w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 19 sierpnia 2014 r. *w sprawie wzoru dokumentu handlowego stosowanego przy przewozie wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego i produktów pochodnych* (Dz. U. poz. 1222).

12) Czynności sprawdzające podmiotu prowadzącego sprzedaż bezpośrednią

Podmiot prowadzący sprzedaż bezpośrednią powinien przeprowadzać we własnym zakresie czynności sprawdzające dotyczące:

- spełniania przez wodę wymagań określonych dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, jeżeli pobiera wodę z własnego ujęcia w procesie produkcji lub sprzedaży bezpośredniej - co najmniej raz w roku,
- posiadania przez osoby, mające kontakt z produktami pochodzenia zwierzęcego przy wykonywaniu czynności związanych ze sprzedażą bezpośrednią, orzeczenia lekarskiego o

zdolności do wykonywania prac, przy których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby.

13) Dokumentacja

Wszystkie podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią są zobowiązane do prowadzenia i przechowywania dokumentacji (forma dowolna, np. zeszyt) zawierającej informacje o:

- ilości sprzedanych produktów w danym tygodniu - w przypadku tusz i podrobów z drobiu i zajęczaków, mleka surowego, siary, surowej śmietany oraz jaj drobiowych, lub miesiącu - w przypadku tusz i podrobów zwierząt łownych, produktów rybołówstwa, produktów pszczelich nieprzetworzonych, jaj ptaków bezgrzebieniowych oraz ślimaków lądowych,
- wynikach czynności sprawdzających dotyczących: kontroli wody – w przypadku podmiotów wykorzystujących wodę z własnego ujęcia do celów sprzedaży bezpośredniej, posiadania orzeczenia lekarskiego o zdolności do wykonywania prac, przy których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby, przeprowadzonych badaniach na włośnie – w przypadku podmiotów prowadzących sprzedaż bezpośrednią tusz nutrii i dzików.

Okres przechowywania ww. dokumentacji wynosi rok następujący po roku, w którym została sporządzona. Podmiot prowadzący sprzedaż bezpośrednią jest zobowiązany do udostępnienia prowadzonej przez niego dokumentacji właściwemu powiatowemu lekarzowi weterynarii na jego żądanie.

Dodatkowo, podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią są zobowiązane do przechowywania w gospodarstwie przez okres co najmniej dwóch lat, do celów kontrolnych, dokumentu handlowego wystawionego przez podmiot uprawniony do odbioru UPPZ, o którym mowa powyżej w pkt 11.

Ponadto, podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią, które dostarczają żywność do zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego, np. sklepów, restauracji, stołówek, czy też zakładów prowadzących catering, są zobowiązane przestrzegać wymogów dotyczących identyfikowalności żywności, o których mowa w przepisach Unii Europejskiej, tj. w rozporządzeniu (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. *ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającym procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności* (Dz. Urz. UE L 31 z

1.02.2002, str. 1, z późn. zm. ; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463) oraz rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) nr 931/2011 z dnia 19 września 2011 r. *w sprawie wymogów dotyczących możliwości śledzenia ustanowionych rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego* (Dz. Urz. UE L 242 z 20.09.2011, str. 2).

Oznacza to, że podmioty te powinny utworzyć system identyfikacji, umożliwiający im zidentyfikowanie zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego, którym dostarczyli wyprodukowane produkty pochodzenia zwierzęcego oraz identyfikację dostarczonych do takich zakładów produktów, np. prowadzić dokumentację w zeszycie, zawierającą nazwę i adres danego zakładu, rodzaj dostarczonych produktów pochodzenia zwierzęcego, numer partii, datę dostawy. Informacje umożliwiające identyfikację tych zakładów i produktów powinny przekazać na żądanie właściwego powiatowego lekarza weterynarii. Ponadto żywność wprowadzana na rynek powinna być odpowiednio etykietowana lub oznakowana, tak aby było ułatwione jej śledzenie, za pomocą odpowiedniej dokumentacji lub informacji (zgodnie z przepisami dotyczącymi znakowania i jakości handlowej żywności).

Dodatkowo, podmioty te powinny udostępniać podmiotom prowadzącym ww. zakłady, do których dostarczana jest żywność, a także na żądanie właściwemu powiatowemu lekarzowi weterynarii, następujące informacje:

- dokładny opis żywności,
- objętość lub ilość żywności (np. w litrach, sztukach, kilogramach),
- nazwę i adres podmiotu wysyłającego żywność (tj. prowadzącego sprzedaż bezpośrednią),
- nazwę i adres podmiotu, do którego wysyłana jest żywność (tj. prowadzącego ww. zakład),
- odniesienie identyfikujące odpowiednio serię, partię lub przesyłkę,
- datę wysyłki.

III. Procedura rejestracji sprzedaży bezpośredniej w Inspekcji Weterynaryjnej

Nadzór nad bezpieczeństwem żywności wprowadzanej na rynek w ramach sprzedaży bezpośredniej sprawuje Inspekcja Weterynaryjna. Podstawowymi warunkami prowadzenia sprzedaży bezpośredniej w zgodzie z obowiązującym prawem jest zarejestrowanie takiej działalności u właściwego, ze względu na planowane miejsce jej prowadzenia, powiatowego lekarza weterynarii, tj. uzyskanie wpisu do prowadzonego przez niego rejestru zakładów, a także spełnienie wymagań obowiązujących przy jej prowadzeniu.

Procedura rejestracji podmiotów oraz obowiązki podmiotów dotyczące powiadomienia powiatowego lekarza weterynarii o zakresie, wielkości produkcji, rodzaju produktów, które mają być produkowane w zakładzie zostały określone w art. 19 i 21 ww. ustawy *o produktach pochodzenia zwierzęcego*. Podmioty zamierzające prowadzić sprzedaż bezpośrednią w celu uzyskania wpisu do rejestru zakładów powinny najpierw sporządzić projekt technologiczny zakładu (wyłącznie opisową część tego projektu) i przesłać go wraz z wnioskiem o jego zatwierdzenie do powiatowego lekarza weterynarii. Jednocześnie powinny powiadomić go pisemnie o zakresie, wielkości produkcji i rodzaju produktów, które mają być produkowane w zakładzie. Wymagania jakie powinien spełniać projekt technologiczny zakładu zostały określone w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 marca 2013 r. *w sprawie wymagań, jakie spełniać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego* (Dz. U. poz. 434). Projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona sprzedaż bezpośrednia powinien składać się z części opisowej zawierającej:

- określenie rodzaju działalności, z uwzględnieniem rodzaju surowców oraz rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego, które będą produkowane w zakładzie,
- dane dotyczące maksymalnej tygodniowej zdolności produkcyjnej zakładu, a w przypadku produkcji produktów pszczelich nieprzetworzonych – dane o maksymalnej rocznej zdolności produkcyjnej,
- określenie systemu dostawy wody,
- opis sposobu przechowywania odpadów i ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego,
- wskazanie planowanej lokalizacji zakładu.

Następnie, w terminie co najmniej 30 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności podmiot powinien złożyć w formie pisemnej wniosek o wpis do rejestru zakładów do powiatowego lekarza weterynarii.

Wniosek o wpis do rejestru zakładów powinien zawierać następujące elementy:

- imię, nazwisko, miejsce zamieszkania i adres albo nazwę, siedzibę i adres wnioskodawcy;
- numer w rejestrze przedsiębiorców w Krajowym Rejestrze Sądowym albo numer identyfikacji podatkowej (NIP), albo numer identyfikacyjny w ewidencji gospodarstw rolnych w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 18 grudnia 2003 r. *o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności* (Dz. U. z 2015 r. poz. 807, z późn. zm.) - w przypadku pomieszczeń gospodarstwa, z wyłączeniem gospodarstw rybackich, o ile taki numer posiada;

- określenie rodzaju i zakresu działalności, która ma być prowadzona, w tym rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego, które mają być produkowane w tym zakładzie;
- określenie lokalizacji zakładu, w którym ma być prowadzona działalność.

Do ww. wniosku dołącza się w szczególności:

- w przypadku podmiotów zamierzających prowadzić sprzedaż bezpośrednią produktów pszczelich: oświadczenie podmiotu potwierdzające utrzymywanie pszczół (jeżeli wniosek jest składany przez podmiot niepodlegający obowiązkowi: wpisu do Krajowego Rejestru Sądowego, wpisu do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej), albo
- zaświadczenie albo oświadczenie właściwego organu Polskiego Związku Łowieckiego o nabyciu przez koło łowieckie będące dzierżawcą obwodu łowieckiego członkostwa w Polskim Związku Łowieckim oraz osobowości prawnej, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 13 października 1997 r. *Prawo łowieckie* (Dz. U. z 2015 r. poz. 2168, z późn. zm.), albo
- zaświadczenie albo oświadczenie o prowadzeniu ośrodka hodowli zwierzyny przez zarządcę obwodu łowieckiego na podstawie decyzji ministra właściwego do spraw środowiska, wydanej na podstawie przepisów ww. ustawy *Prawo łowieckie*.

Podmiot może rozpocząć działalność po uzyskaniu decyzji administracyjnej o wpisie do rejestru zakładów, wydanej przez właściwego powiatowego lekarza weterynarii, w której nadaje on zakładowi weterynaryjny numer identyfikacyjny.

Dodatkowo należy podkreślić, że podmioty które zamierzają prowadzić sprzedaż konsumentom końcowym lub do zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego większych ilości produktów pochodzenia zwierzęcego, niż określone w ww. rozporządzeniu *w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej* (nie dotyczy to podmiotów prowadzących sprzedaż bezpośrednią produktów pszczelich nieprzetworzonych oraz produktów rybołówstwa, dla których nie określono takich ilości), to taka sprzedaż nie może odbywać się w ramach sprzedaży bezpośredniej. W takim przypadku podmioty powinny zdecydować się na inny rodzaj działalności, biorąc pod uwagę rodzaj produktów pochodzenia zwierzęcego i docelowych odbiorców tych produktów. Takimi formami działalności mogą być, np. handel detaliczny, zatwierdzona rzeźnia drobiu i zajęczaków, zakład pakowania jaj, produkcja podstawowa.

ZAŁĄCZNIK

Najważniejsze przepisy Unii Europejskiej i krajowe z zakresu bezpieczeństwa żywności mające w całości lub w pewnym zakresie zastosowanie do sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego

I. Prawo UE:

1) rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 1.2.2002, str. 1-24, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463, z późn. zm.),
2) rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 931/2011 z dnia 19 września 2011 r. w sprawie wymogów dotyczących możliwości śledzenia ustanowionych rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 242 z 20.09.2011, str. 2) - zastosowanie wyłącznie w zakresie sprzedaży bezpośredniej do zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego,
3) rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego, (Dz. Urz. UE L 139 z 30.4.2004, str. 55- 205, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, z późn. zm.) – zastosowanie wyłącznie w zakresie wskazanym w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2016 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz. U. poz. 1703),
4) rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r. określające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, i uchylające rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 (rozporządzenie o produktach ubocznych pochodzenia zwierzęcego) (Dz. Urz. UE L 300 z 14.11.2009, str. 1, z późn. zm.),

5) rozporządzenie Komisji (UE) NR 142/2011 z dnia 25 lutego 2011 r. w sprawie wykonania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 określającego przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, oraz w sprawie wykonania dyrektywy Rady 97/78/WE w odniesieniu do niektórych próbek i przedmiotów zwolnionych z kontroli weterynaryjnych na granicach w myśl tej dyrektywy (Dz. Urz. UE L 54 z 26.02.2011, str. 1, z późn. zm.),
6) rozporządzenie Rady (WE) nr 1099/2009 z dnia 24 września 2009 r. w sprawie ochrony zwierząt podczas ich uśmiercania (Dz. Urz. UE L 303 z 18.11.2009, str. 1),
7) rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2015/1375 z dnia 10 sierpnia 2015 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące urzędowych kontroli w odniesieniu do włośni (*Trichinella*) w mięsie (Dz. Urz. UE L 212 z 11.08.2015, str.7) - zastosowanie wyłącznie w zakresie wskazanym w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2016 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz. U. poz. 1703),
8) rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. Urz. UE L 364 z 20.12.2006, str. 5, z późn. zm.),
9) rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 470/2009 z dnia 6 maja 2009 r. ustanawiające wspólnotowe procedury określania maksymalnych limitów pozostałości substancji farmakologicznie czynnych w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego oraz uchylające rozporządzenie Rady (EWG) nr 2377/90 oraz zmieniające dyrektywę 2001/82/WE Parlamentu Europejskiego i Rady i rozporządzenie (WE) nr 726/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz. Urz. UE L 152 z 16.06.2009, str. 11),
10) rozporządzenie Komisji (UE) nr 37/2010 z dnia 22 grudnia 2009 r. w sprawie substancji farmakologicznie czynnych i ich klasyfikacji w odniesieniu do maksymalnych limitów pozostałości w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego, (Dz. Urz. UE L 152 z 16.06.2009, str. 11, z późn. zm.),
11) rozporządzenie Komisji (WE) nr 124/2009 z dnia 10 lutego 2009 r. ustalające maksymalne zawartości w żywności kokcydiostatyków i histiomonostatyków pochodzących z nieuniknionego zanieczyszczenia krzyżowego tymi substancjami pasz, dla których nie są one przeznaczone (Dz. Urz. UE L 40 z 11.02.2009, str.7),

12) rozporządzenie Rady (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 luty 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniającego dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. Urz. UE L 70 z 16.03.2005, str. 1).

II. Prawo krajowe:

1) ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r., poz. 594, z późn. zm.),
2) ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2014 r., poz.1577, z późn. zm.),
3) ustawa z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz. U. z 2013 r., poz. 21, z późn. zm.),
4) ustawa z dnia 5 grudnia 2013 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2013 r., poz. 947, z późn. zm.),
5) rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2015 r. w sprawie w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz. U. poz. 1703),
6) rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 marca 2013 roku w sprawie wymagań, jakie powinien spełniać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. poz. 434),
7) rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 września 2010 r. w sprawie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego pochodzących z obszarów podlegających ograniczeniom, nakazom lub zakazom (Dz. U. z 2015 r., poz. 391),
8) rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 19 sierpnia 2014 r. w sprawie wzoru dokumentu handlowego stosowanego przy przewozie wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego i produktów pochodnych (Dz. U. poz. 1222).