

## Rejestracja działalności rolniczej

Wnioski należy składać do właściwych państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych dla miejsca działalności rolniczej. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Krakowie urzędujący przy ul. Makuszyńskiego 9 obsługuje 2 powiaty – Miasto Kraków i powiat krakowski obejmujący 17 gmin – art. 62 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r. poz. 149 ze zm.). Brak złożenia wniosku o zatwierdzenie i/lub wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej może skutkować konsekwencjami w postaci kary pieniężnej – art. 103 ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r. poz. 149 ze zm.).

Rejestracja (zatwierdzenie i/lub wpis zakładów) jest bezpłatna i odbywa się poprzez złożenie wniosku na urzędowym formularzu dostępnym na stronie internetowej: [http://www.krakow.psse.alte.pl/index.php?id\\_kat=36](http://www.krakow.psse.alte.pl/index.php?id_kat=36) lub bezpośrednio w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Krakowie przy ul. Makuszyńskiego 9. Nie ma obowiązku rejestracji dla żywności produkowanej, przetwarzanej i przechowywanej w gospodarstwie domowym na potrzeby własne oraz do własnego spożycia w tym gospodarstwie.

Wniosek składają rolnicy prowadzący działalności w zakresie:

- dostaw bezpośrednich (produkcja małych ilości surowców do konsumenta lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta, np. sprzedaż przez rolnika małej ilości płodów rolnych na targu),
- gospodarstw agroturystycznych,
- produkcji pierwotnej (np. produkcja, uprawa),

We wniosku należy określić m.in. rodzaj i zakres działalności, która ma być prowadzona, w tym rodzaj żywności, która ma być przedmiotem produkcji lub obrotu.

Nie złożenie wniosku, co najmniej 14 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności, zagrożone jest karą pieniężną w wysokości od 1 000 zł do 5 000 złotych.

## **Bezpieczeństwo mikrobiologiczne warzyw i owoców na etapie produkcji pierwotnej**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Krakowie w związku z trwającym sezonem zbiorów warzyw i owoców, a w szczególności owoców miękkich, przypomina, iż wszyscy producenci powinni zwrócić szczególną uwagę na zapewnienie bezpieczeństwa mikrobiologicznego warzyw i owoców na etapie produkcji pierwotnej. Podczas uprawy jak i zbioru na plantacjach należy stosować się do wytycznych ujętych w opracowanej na zlecenie Głównego Inspektora Sanitarnego przez Państwowy Zakład Higieny Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego „Strategii nadzoru nad bezpieczeństwem żywności w obszarze owoców miękkich”.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Krakowie informuje, iż na plantacjach podczas uprawy jak i zbioru owoców miękkich należy stosować się do następujących wymagań tj.:

### **Woda Stosowana Podczas Produkcji Pierwotnej:**

- przy produkcji żywności należy stosować wyłącznie czystą wodę,
- woda stosowana do podlewania nie może być zanieczyszczona fekaliami ludzkimi,
- do nawożenia nie należy stosować odchodów ludzkich, które mogą być zanieczyszczone chorobotwórczymi wirusami mogącymi utrzymywać się nawet przez kilka miesięcy,
- woda powinna być poddawana odpowiedniemu uzdatnianiu, które pozwoli maksymalnie zredukować zanieczyszczenia wirusami;

### **Higiena Personelu i Warunki Sanitarne:**

- pracownicy powinni mieć zapewniony dostęp do toalet zlokalizowanych w pobliżu plantacji oraz czystej i bieżącej wody oraz środków do mycia rąk i higienicznego ich suszenia;
- należy opracować procedury jak również ustalić szczegółowe działania, które należy podjąć każdorazowo celem zminimalizowania potencjalnego rozprzestrzeniania się zanieczyszczeń wirusami;
- przedsiębiorca powinien opracować instrukcje mycia i dezynfekcji powierzchni produkcyjnych, jak i pomieszczeń i urządzeń stosowanych do mycia (w tym także toalet);
- personel powinien bezwzględnie przestrzegać instrukcji mycia rąk przez cały okres produkcji – należy myć ręce każdorazowo przed rozpoczęciem pracy, w przerwie jak i po skorzystaniu z toalet;
- należy ograniczyć dostęp do plantacji osób nieupoważnionych, w tym dzieci, które mogą być nosicielami wirusów.

Mając na uwadze powyższe, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Krakowie podkreśla istotność wdrożenia i przestrzegania ww. wymagań na etapie produkcji pierwotnej celem zapewnienia bezpieczeństwa produkowanych i wprowadzanych do obrotu warzyw i owoców, a w szczególności owoców miękkich.

## Rolniczy Handel Detaliczny

Od 1 stycznia 2017 r. weszły w życie przepisy umożliwiające - obok istniejących już form sprzedaży żywności przez rolników - rolniczy handel detaliczny.

Rolniczy handel detaliczny oznacza obsługę i/lub przetwarzanie żywności i jej przechowywanie w punkcie sprzedaży lub w punkcie dostaw dla konsumenta finalnego, polegający na zbywaniu konsumentowi finalnemu, tj. konsumentowi, który nie wykorzystuje żywności w ramach działalności przedsiębiorstwa spożywczego, żywności pochodzącej w całości lub części z własnej uprawy, hodowli lub chowu podmiotu działającego na rynku spożywczym

W ramach rolniczego handlu detalicznego możliwa jest, oprócz sprzedaży konsumentom finalnym, również produkcja i przetwarzanie żywności.

Zgodnie z dotychczas obowiązującymi przepisami, podmioty prowadzące działalność w ramach handlu detalicznego żywnością były zobowiązane do rejestracji i uzyskania zatwierdzenia w drodze decyzji wydawanej przez organ PIS, zgodnie z art. 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Nowe przepisy upraszczają te zasady w odniesieniu do podmiotów prowadzących rolniczy handel detaliczny, pozostawiając jedynie obowiązek rejestracji u właściwego organu IW lub PIS.

W celu dokonania takiej rejestracji należy złożyć wniosek o wpis zakładu do rejestru zakładów, w przypadku zamiaru prowadzenia produkcji i sprzedaży:

- produktów pochodzenia zwierzęcego lub żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego (żywności złożonej) – do właściwego powiatowego lekarza weterynarii,
- żywności pochodzenia niezwierzęcego – do właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego.

Wniosek o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej należy złożyć w formie pisemnej, w terminie co najmniej 14 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności.

W Dzienniku Ustaw zostały ogłoszone niezbędne do rozpoczęcia procesu rejestracji rolniczego handlu detalicznego rozporządzenia wykonawcze do ustawy z dnia 16 listopada 2016 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników:

- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania (Dz. U. 2016 poz. 2159);
- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie rejestru zakładów produkujących produkty pochodzenia zwierzęcego lub wprowadzających na rynek te produkty oraz wykazów takich zakładów (Dz. U. 2016 poz. 2192);
- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 15 grudnia 2016 r. w sprawie sposobu ustalania weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego (Dz. U. 2016 poz. 2161).

Przy prowadzeniu produkcji i zbywaniu żywności w ramach działalności rolniczy handel detaliczny należy spełnić przede wszystkim wymagania 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, z późn. zm. – Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319) oraz przepisów wydanych w trybie tego rozporządzenia. Przepisy te przewidują między innymi, że w przypadku gdy produkcja

prowadzona jest przy wykorzystaniu pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne (np. przy wykorzystaniu sprzętu i urządzeń gospodarstwa domowego w kuchni domowej), zamiast wymogów określonych w załączniku II w rozdziale II ww. rozporządzenia, obowiązują wymogi określone w jego załączniku II w rozdziale III (uproszczone wymagania higieniczne). Należy przy tym podkreślić, że są to wymagania podstawowe, określające wymogi ogólne, pozostawiające dużą swobodę w ich spełnianiu – określają kryteria, które muszą być spełnione, aby został osiągnięty cel jakim jest bezpieczeństwo żywności.

W miejscu zbywania żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego umieszcza się w sposób czytelny i widoczny dla konsumenta (zgodnie z art. 44a ust. 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U. z 2017 r. poz. 149),:

1) napis „rolniczy handel detaliczny”;

2) dane obejmujące:

a) imię i nazwisko albo nazwę i siedzibę podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny,

b) adres miejsca prowadzenia produkcji tej żywności,

c) weterynaryjny numer identyfikacyjny podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny, o ile taki numer został nadany.

Zaznaczyć należy, iż zgodnie z art. 100 ust. 2 pkt 17 ww. ustawy kto: nie umieszcza w miejscu zbywania żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego oznaczenia, o którym mowa w art. 44a ust. 2, lub podaje w tym oznaczeniu informacje niepełne lub nieprawdziwe, podlega karze grzywny.