Interpretacja zagadnień związanych z rolniczym handlem detalicznym (RHD) uwzględniając stanowisko Głównego Lekarza Weterynarii

**Pytanie nr 1 Czy procedury związane z Dobrą Praktyką Higieniczną i Produkcyjną muszą być opracowane i dostępne podczas kontroli w formie pisemnej? Jeżeli tak, to czy wszystkie? Czy wystarczające jest to, że podmiot posiada poradnik Dobrych Praktyk Higienicznych i Produkcyjnych i wskazuje podczas kontroli, że z niego korzysta?**

Dobra Praktyka Higieniczna (GHP) oraz Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP) stanowią podstawę dla funkcjonowania systemu HACCP. Wszystkie stosowane w zakładzie techniki i metody pracy oraz zalecenia dotyczące higieny powinny być opisane za pomocą odpowiednich procedur lub instrukcji uwzględniających szczegółowe wymagania jakie powinny być spełnione. Opracowując procedury GHP oraz GMP należy uwzględnić strukturę organizacyjną oraz specyfikę działalności danego zakładu. Wdrożenie i stosowanie procedury opartej na zasadach systemu HACCP, o której mowa w art. 5 rozporządzenia (WE) nr 852/2004, w celu identyfikacji, analizy i kontroli zagrożeń dla bezpieczeństwa żywności, które mogą powstać na etapie produkcji lub obrotu jest niezbędne. Procedura powyższa jest opracowywana na potrzeby kontroli wewnętrznej i ma zapewnić bezpieczeństwo żywności poprzez przestrzeganie zasad higieny. Zasady określone w ww. procedurze powinny być przestrzegane przez wszystkie osoby mające kontakt z żywnością, a na żądanie organów urzędowej kontroli żywności muszą być przedstawiane dowody potwierdzające wdrożenie i stosowanie tej procedury w zakładzie.

**Pytanie nr 2 Czy oprócz dokumentacji, o której mowa w rozporządzeniu 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, muszą być prowadzone rejestry produkcyjne zawierające informacje dotyczące ilości wyprodukowanej żywności, rodzaju i ilości składników użytych do jej wyprodukowania?**

Zgodnie z § 3 ust. 1 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz sposobu jej dokumentowania (Dz.U. 2016 poz. 2159), podmiot prowadzący rolniczy handel detaliczny ma obowiązek prowadzenia i przechowywania dokumentacji umożliwiającej określenie ilości żywności zbywanej rocznie w ramach takiego handlu, odrębnie za każdy rok kalendarzowy, zawierającej następujące informacje:

1) numer kolejnego wpisu,

2) datę zbycia żywności,

3) ilość i rodzaj zbytej żywności.

Ponadto, podmioty prowadzące rolniczy handel detaliczny powinny spełniać również wymogi określone w rozporządzeniu (WE) nr 178/2002, w tym możliwość śledzenia żywności (art. 18 przedmiotowego rozporządzenia), jeżeli pozyskują produkty od innych podmiotów lub przekazują ją innym podmiotom niebędącym konsumentem ostatecznym. Jest to wymóg konieczny dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności i wiarygodności informacji przekazywanych konsumentom oraz narzędzie wspomagające wycofanie z obrotu żywności, która nie jest bezpieczna.

**Pytanie nr 3 Czy w przypadku prowadzenia w ramach RHD sprzedaży produktów nieprzetworzonych np. miodu, jaj konsumpcyjnych wymagany jest tzw. HACCP? Jeżeli tak, to czy w tych przypadkach wystarczy tylko przeprowadzenie analizy zagrożeń, która wykaże, że ewentualne zagrożenia kontrolowane są za pomocą tzw. Dobrych Praktyk?**

Zgodnie z art. 5 ust. 3 ww. rozporządzenia (WE) nr 852/2004 wymóg opracowania i utrzymywania procedur na podstawie zasad HACCP ma zastosowanie wyłącznie do podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze uczestniczące w jakimkolwiek etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności po produkcji podstawowej i działaniach powiązanych, takich jak. np. transport, przechowywanie, obróbka surowców w miejscu ich produkcji pod warunkiem, że nie zmienia to znacznie ich charakteru. Tym samym, podmiotów prowadzących rolniczy handel detaliczny produktami nieprzetworzonymi takimi jak, np. miód i inne nieprzetworzone produkty pszczele, jaja konsumpcyjne w skorupach, mleko surowe, surowa śmietana, czy nieprzetworzone surowce pochodzenia niezwierzęcego, nie obowiązuje system HACCP. Wymóg ten obowiązuje w przypadku pozostałych podmiotów działających w ramach rolniczego handlu detalicznego. Jednocześnie należy podkreślić, że wymagania higieniczne określone w ww. rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 powinny być stosowane w sposób elastyczny, biorąc pod uwagę zakres prowadzonej działalności, wielkość zakładu i jego specyfikę. Jak wskazuje punkt 15 preambuły ww. rozporządzenia „Wymogi HACCP powinny uwzględniać zasady zawarte w Kodeksie Żywnościowym. Powinny zapewniać odpowiednią elastyczność, aby mogły być stosowane w każdej sytuacji, w tym w małych przedsiębiorstwach. W szczególności niezbędne jest uwzględnienie, że w niektórych przedsiębiorstwach sektora spożywczego nie jest możliwe zidentyfikowanie krytycznych punktów kontroli oraz, że w niektórych przypadkach, dobra praktyka higieny może zastąpić monitorowanie krytycznych punktów kontroli. Podobnie, wymóg ustanowienia „krytycznych limitów” nie oznacza, że niezbędne jest ustalenie liczbowego limitu w każdym przypadku. Ponadto, wymóg zachowywania dokumentów musi być elastyczny, aby nie powodował nadmiernego obciążenia bardzo małych przedsiębiorstw.”

**Pytanie nr 4 Czy uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego (uppz) powstające podczas produkcji wędlin, mięsa mogą być przeznaczone do skarmiania zwierząt towarzyszących: pies, kot? Jeżeli tak, czy ten fakt musi być jakoś dokumentowany? Czy musi być prowadzony rejestr powstających podczas produkcji uppz oraz czy należy opracować procedury postępowania z uppz?**

W kwestii zagospodarowania ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego zastosowanie mają przepisy rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 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) oraz rozporządzenia Komisji (UE) nr 142/2011 w sprawie wykonania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 określające 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. Powstające w ramach RHD uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego (uppz) powinny być gromadzone i przechowywane w szczelnych, oznakowanych pojemnikach lub kontenerach, przeznaczonych do określonych kategorii, a następnie przekazywane zakładom sektora utylizacyjnego uprawnionym do odbioru i transportu tych produktów. Ponadto, podmioty prowadzące działalność w ramach RHD powinny prowadzić rejestr wysyłek uppz i powiązanych z nimi dokumentów handlowych.

Aktualnie obowiązujące przepisy prawa dopuszczają możliwość wykorzystania ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego bezpośrednio w żywieniu psów i kotów przebywających w gospodarstwie, wyłącznie w przypadku dokonywania uboju zwierząt na potrzeby własne.

**Pytanie nr 5 Czy konieczna jest weryfikacja skuteczności mycia i dezynfekcji powierzchni poprzez pobieranie wymazów czystościowych, czy wystarczy jedynie ocena wizualna?**

Kwestia sposobu weryfikacji skuteczności procesu mycia i dezynfekcji zależna jest od oceny ryzyka konkretnego przypadku. W zależności od okoliczności weryfikacja tego procesu jest możliwa w oparciu o ocenę wizualną bądź niezbędne jest wykonanie badań mikrobiologicznych.

**Pytanie nr 6 Czy kontrolujący za przeprowadzoną kontrolę pobiera opłatę?**

Zasady ponoszenia opłat z tytułu przeprowadzania urzędowych kontroli żywności przez organy inspekcji weterynaryjnej określone są w art. 30 – 34 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o inspekcji weterynaryjnej (Dz. U. z 2018 r. poz. 1557). Rolniczy handel detaliczny nie podlega regularnym opłatom tak jak inne działalności związane z produkcją żywności. Działalność ta nie została wymieniona w art. 30 ustawy o Inspekcji Weterynaryjnej. Jednocześnie należy wskazać, że działalność ta podlega nadzorowi Inspekcji Weterynaryjnej zgodnie z art. 3 ust. 2, zaś w ramach tej działalności są produkowane produkty pochodzenia zwierzęcego, które są przedmiotem monitorowania substancji niedozwolonych, pozostałości chemicznych, biologicznych, produktów leczniczych i skażeń promieniotwórczych. W związku z tym w przypadku prowadzenia działalności w ramach rolniczego handlu detalicznego powiatowy lekarz weterynarii jest uprawniony do pobrania opłaty, o której mowa w art. 30 pkt 8, tj. za badania laboratoryjne próbek:

a) pobranych w trakcie postępowania związanego z wykryciem substancji niedozwolonych,

b) pobranych w czasie sprawowania nadzoru, jeżeli wyniki tych badań wykażą naruszenie przepisów.

**Pytanie nr 7 Główny Inspektorat Sanitarny opracował „Poradnik Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej przy produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw oraz ramach rolniczego handlu detalicznego” czy Główny Inspektorat Weterynarii również ma w planach opracowanie takiego poradnika, dotyczącego żywności pochodzenia zwierzęcego oraz żywności złożonej?**

W kwestii poradników dotyczących higieny poza opracowanym przez Główny Inspektorat Sanitarny „Poradnikiem 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” dodatkowe informacje w ww. zakresie można pozyskać w prezentacjach dostępnych na stronie internetowej Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie oraz w dokumentach Komisji Europejskiej takich jak:

• „Wytyczne dotyczące wykonania niektórych przepisów rozporządzenia (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych” - dostępne pod adresem: https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety\_fh\_legis\_guidance\_reg-2004-852\_pl.pdf

• ”Dokument roboczy służb Komisji w sprawie interpretacji niektórych przepisów dotyczących elastyczności, przewidzianych w regulacjach prawnych w sprawie higieny. Najczęściej zadawane pytania. Wytyczne dla przedsiębiorstw sektora spożywczego” – dostępne pod adresem:

https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety-hygiene-faq\_all\_business\_pl.pdf

• ”Zawiadomienie Komisji w sprawie wytycznych dotyczących wdrażania systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności obejmujących programy warunków wstępnych i procedury oparte na zasadach HACCP, uwzględniając ułatwienia/elastyczność w zakresie wdrażania w niektórych przedsiębiorstwach spożywczych” – dostępne pod adresem: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC0730(01)&from=EN

Dodatkowe informacje nt. prowadzenia rolniczego handlu detalicznego są również dostępne na stronie Głównego Inspektoratu Weterynarii pod linkiem:

https://www.wetgiw.gov.pl/handel-eksport-import/rolniczy-handel-detaliczny

Mając na uwadze powyższe opracowania, Główny Inspektorat Weterynarii nie przewiduje na chwilę obecną przygotowania poradnika dedykowanego produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego oraz żywności złożonej.

**Pytanie nr 8 Czy szkolenia z zakresu Dobrych Praktyk Higienicznych i Produkcyjnych oraz procedur opartych na HACCP należy przejść przed rozpoczęciem działalności? Oferta takich szkoleń, jest mocno ograniczona w przypadku RHD. Czy takie szkolenia muszą być przeprowadzone przez wyspecjalizowane firmy? Czy MRiRW lub GIW prowadzi rejestr takich firm ?**

W kwestii szkoleń z zakresu Dobrych Praktyk Higienicznych i Produkcyjnych należy przyjąć, że zgodnie z zapisami rozdziału XII załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 przedsiębiorca zapewnia nadzór i szkolenia personelu pracującego w produkcji i obrocie żywnością odpowiednio do wykonywanej pracy w zakresie higieny, w tym stosowania zasad systemu HACCP. Przy czym jak wskazują ww. wytyczne Komisji Europejskiej kwestia przedmiotowych szkoleń postrzegana w szerokim kontekście niekoniecznie musi wiązać się z koniecznością brania udziału w formalnych kursach szkoleniowych, lecz umiejętności i wiedzę można nabywać m.in. uzyskując dostęp do informacji technicznych i porad udzielanych przez organizacje zawodowe lub przez właściwe organy itp. Przepisy krajowe nie precyzują kwestii odbywania szkoleń przed rozpoczęciem działalności w ww. zakresie.

**Pytanie nr 9 Czy żywność produkowana i zbywana w ramach RHD musi być badana przez producenta na zgodność z kryteriami mikrobiologicznymi, zawartymi w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych? Czy wystarczy jedynie weryfikacja tych kryteriów poprzez badania urzędowe?**

Zgodnie z art. 4 ust. 3 ww. rozporządzenia (WE) nr 852/2004 podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze zobowiązane są do przyjęcia, tam gdzie właściwe, szczególnych środków higieny dotyczących m. in. zapewnienia zgodności wyprodukowanej żywności z kryteriami mikrobiologicznymi dla środków spożywczych. Kryteria te zostały określone w ww. rozporządzeniu (WE) nr 2073/2005. Zgodnie z art. 4 ww. rozporządzenia (WE) Komisji nr 2073/2005 podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze powinny przeprowadzać, w miarę potrzeb, badania zgodności z kryteriami mikrobiologicznymi określonymi w załączniku I, w ramach procedur opartych na zasadach HACCP i dobrej praktyki higienicznej, przy czym to podmioty decydują o odpowiedniej częstotliwości pobierania próbek do badań, z wyjątkiem przypadków, w których częstotliwości te zostały określone w załączniku I.

Zachowanie zgodności powinno obejmować badanie w odniesieniu do wartości ustalonych dla danych kryteriów poprzez pobieranie próbek, wykonywanie badań oraz wdrażanie działań naprawczych zgodnie z prawem żywnościowym oraz poleceniami wydanymi przez właściwy organ. Środki, które powinny podjąć przedsiębiorstwa sektora spożywczego w celu zapewnienia zgodności z kryteriami określającymi możliwość akceptacji procesu, mogą obejmować kontrolę surowców, higieny, temperatury oraz okresu przydatności do spożycia danego produktu.

Obowiązujące prawo nie obliguje przedsiębiorstw spożywczych do corocznego przedkładania właściwym organom nadzorującym produkcję żywności harmonogramów badań właścicielskich prowadzonych w ramach kontroli wewnętrznej. Niemniej jednak, nadzorowane podmioty mają obowiązek dostarczenia właściwemu organowi dowodów potwierdzających zgodność ich działania z obowiązującym prawem i przyjętymi procedurami nadzoru właścicielskiego, w tym również w zakresie zasad i kryteriów mikrobiologicznych określonych w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2073/2005, w sposób, w jaki wymaga tego właściwy organ (w tym przypadku właściwy miejscowo powiatowy lekarz weterynarii). Ponadto, należy mieć na uwadze, że zgodnie z ogólną zasadą żywność musi być bezpieczna dla zdrowia i życia człowieka, a odpowiedzialność za jej bezpieczeństwo ponosi producent lub podmiot wprowadzający żywność do obrotu, co wynika z art. 14 i 17 rozporządzenia (WE) nr 178/2002.