

SPRZEDAŻ BEZPOŚREDNIA: działanie zgodne z prawem

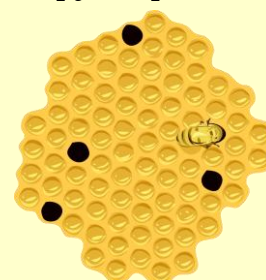
Podstawa prawna: Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi - z dnia 29 grudnia 2006 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz. U. z 2007 r. Nr 5, poz. 38);

Rozporządzenie to pozwala na sprzedaż na rynku krajowym nieprzetworzonych produktów pochodzenia zwierzęcego:

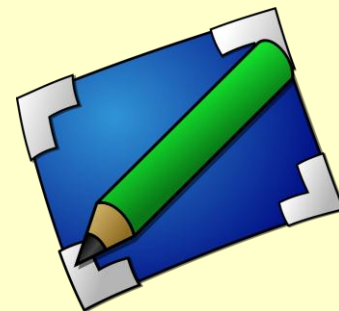
- 1) konsumentowi końcowemu w miejscach prowadzenia sprzedaży bezpośredniej, w tym znajdujących się na terenie gospodarstw rolnych, **lub**
 - 2) konsumentowi końcowemu na targowiskach, **lub**
 - 3) do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego.
- wyłącznie produkty **własne**, wyprodukowane w ramach wytwarzania produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (**jaja, drób, miód**, itp.).
 - producenci, którzy zamierzają wytwarzać takie produkty mają obowiązek **powiadomienia** Powiatowego Lekarza Weterynarii o **zakresie i wielkości produkcji** oraz **rodzaju produktów**, które mają być produkowane w zakładzie, co najmniej **na 30 dni przed** dniem rozpoczęcia prowadzenia tej działalności.

W ramach sprzedaży bezpośredniej możliwa jest produkcja i sprzedaż:

- **niewielkich ilości tuszek drobiowych i tuszek zajęczaków** (takich jak np. króliki, zające, nutrie); tuszki tych zwierząt mogą być pozyskane ze zwierząt poddanych ubojowi wyłącznie w gospodarstwie,
- **niewielkich ilości mięsa zwierząt łownych** (tusz grubej zwierzyny łownej nieoskórowanej lub tuszek drobnej zwierzyny łownej niewypatroszonej – pozyskanych zgodnie z prawem łowieckim),
- **żywych ryb lub produktów rybołówstwa** poddanych czynnościom takim jak **uśmiercanie, wykrwawianie, patroszenie, odgławianie lub usuwanie płetw**,
- surowców pochodzenia zwierzęcego takich jak: **surowe mleko, surowa śmietana, jaja, produkty pszczele nieprzetworzone** (miód, pyłek pszczele, pierzga, mleczko pszczele),
- a nawet żywe **ślimaki** lądowe z wybranych gatunków.



Projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, obejmuje **część opisową**, zawierającą:



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

DZIAŁALNOŚĆ W RAMACH „SB” OBJĘTA JEST LIMITAMI A WIELKOŚĆ PRODUKCJI NIE MOŻE PRZEKRACZAĆ w przypadku :

- tuszek indyków lub gęsi - **50** sztuk tygodniowo,
- tuszek innych gatunków drobiu - **200** sztuk tygodniowo,
- tuszek zajęczaków - **100** sztuk tygodniowo,
- mleka surowego - **1000** litrów tygodniowo,
- surowej śmietany - **500** litrów tygodniowo,
- jaj konsumpcyjnych - **od 350 do 2450** sztuk tygodniowo.

W przypadku pozostałych produktów tj. produktów pszczelich, produktów rybołówstwa, ślimaków lądowych oraz tusz lub tuszek zwierząt łownych, maksymalne wielkości produkcji nie zostały określone, niemniej jednak produkty te, powinny być sprzedawane jako produkty świeże.

Sprzedaż bezpośrednia może być prowadzona **na obszarze województwa**, na terenie którego jest prowadzona produkcja **lub na obszarze sąsiadujących z nim województw**.

Jeżeli podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej zamierza prowadzić sprzedaż tych produktów **na obszarze powiatu innego** niż powiat, na obszarze którego jest prowadzona produkcja, **informuje o tym fakcie powiatowego lekarza weterynarii** właściwego ze względu na miejsce prowadzenia sprzedaży, w terminie **7 dni przed** dniem rozpoczęcia tej sprzedaży.



OGÓLNE WYMAGANIA WETERYNARYJNE:

Pomieszczenia: w których **produkuje lub sprzedaje** się produkty pochodzenia zwierzęcego przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, powinny:



1. być skonstruowane w sposób zapewniający przestrzeganie zasad higieny

2. być wyposażone w:

- odpowiedni sprzęt i urządzenia, wentylację wykluczającą powstawanie skroplin na ścianach i sufitach,
- bieżącą ciepłą i zimną wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi, w ilości wystarczającej do celów produkcyjnych i sanitarnych ,

- być zabezpieczone przed dostępem zwierząt, w szczególności owadów, ptaków i gryzoni, - być strukturalnie i technicznie w dobrym stanie,

3. Zapewnia się możliwość zmiany odzieży własnej na odzież roboczą lub ochronną, zmiany obuwia oraz oddzielnego przechowywania odzieży własnej.



4. Miejsca prowadzenia sprzedaży bezpośredniej utrzymuje się w czystości poprzez właściwe czyszczenie i dezynfekcję.

5. Instalacje, urządzenia i sprzęt: powinny być używane zgodnie z ich przeznaczeniem.



6. Osoby mające kontakt z produktami pochodzenia zwierzęcego powinny:

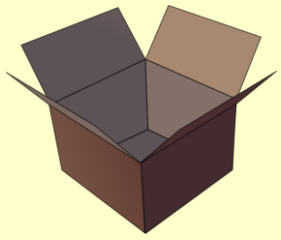
- przestrzegać podstawowych **zasad higieny** osobistej oraz higieny procesu produkcji i podczas sprzedaży,
- posiadać **orzeczenie lekarskie** o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy wymagającej kontaktu z żywnością,

- myć ręce przed każdym przystąpieniem do pracy lub po ich zabrudzeniu; przy widocznych objawach choroby (takich jak podczas przeziębienia) nie powinny w danym dniu uczestniczyć w produkcji żywności!

8. Produkty pochodzenia zwierzęcego przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej: - powinny być **świeże**, o cechach organoleptycznych właściwych dla konkretnego **rodzaju żywności** (charakterystycznych dla danego produktu). Przechowywanie tych produktów powinno odbywać się w warunkach uniemożliwiających ich zanieczyszczenie a tym samym psucie się czy namnażanie się chorobotwórczych mikroorganizmów / tworzenie się toksyn.

9. Produkty te sprzedaje się w warunkach uniemożliwiających ich zanieczyszczenie.

OPAKOWANIE PRODUKTÓW SPRZEDAŻY BEZPOŚREDNIEJ:



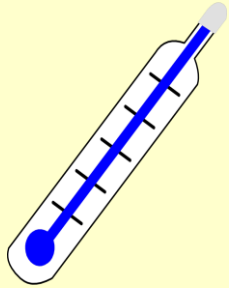
Rozporządzenie określa wymagania dotyczące stosowanych opakowań i sposobu przechowywania produktów.

Surowce i produkty powinny być **pakowane w obecności konsumenta końcowego**, z wyjątkiem tuszek drobiowych i tuszek zajęczaków oraz produktów pszczelich, jeżeli zostały opakowane w opakowania jednostkowe w miejscu produkcji. Jeżeli producent prowadzi sprzedaż bezpośrednią poza terenem gospodarstwa rolnego lub miejscem przyległym do miejsca produkcji **jest zobowiązany umieścić na opakowaniach zbiorczych lub transportowych informację zawierającą: jego imię i nazwisko (albo nazwę) oraz adres miejsca prowadzenia działalności. Informacja ta powinna być umieszczona dodatkowo w miejscu sprzedaży w sposób czytelny i widoczny.**

WYMAGANIA TEMPERATUROWE:

Temperatura przechowywania lub transportu nie może być wyższa niż:

- **4 °C** - tuszek drobiowych, zajęczaków i drobnej zwierzyny łownej,
- **3°C** - narządów wewnętrznych grubej zwierzyny łownej nieoskórowanej,
- **7 °C** - tusz grubej zwierzyny łownej,
- **6 °C** - mleka surowego i surowej śmietany,
- **2°C** - produktów rybołówstwa, z wyłączeniem żywych produktów rybołówstwa,



Temperatury określone w rozporządzeniu mogą być wyższe o **2°C podczas transportu** do miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej lub zakładu prowadzącego handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego, jeżeli transport ten **nie trwa dłużej niż 2 godziny**, a po jego zakończeniu produkty zostaną schłodzone do wymaganej temperatury. Ponadto, temperatura surowego mleka przeznaczonego do sprzedaży bezpośredniej w gospodarstwie rolnym producenta przed upływem 2 godzin od doju może być wyższa od temperatury 6°C.

Odstępstwo to nie dotyczy produktów rybołówstwa !!!

ODPOWIEDZIALNOŚĆ KARNA:

Za prowadzenie produkcji w zakładzie, który podlega rejestracji u Powiatowego Lekarza Weterynarii bez takiej rejestracji grozi kara pieniężna w wysokości **od 200 zł do 5000 zł !!!**

Za niezachowanie zasad higieny, za brak aktualnego zaświadczenia o stanie zdrowia, sprzedaż mięsa nie poddanego badaniu Kodeks wykroczeń przewiduje mandaty karne lub nawet areszt.



**JEŻELI MASZ PYTANIA I WĄTPLIWOŚCI – ZAPYTAJ
POWIATOWEGO LEKARZA WETERYNARII**