

15.07.2025

Fundusze Europejskie

Szkolenie realizowane w ramach projektu FERS.01.13-IP.07-0005/24

pn: „Podniesienie kompetencji pracowników i pracowniczek

**Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie bezpieczeństwa żywności
i żywienia, higieny środowiska oraz higieny radiacyjnej”**

Dofinansowanie projektu z UE: 2 927 147,78 PLN



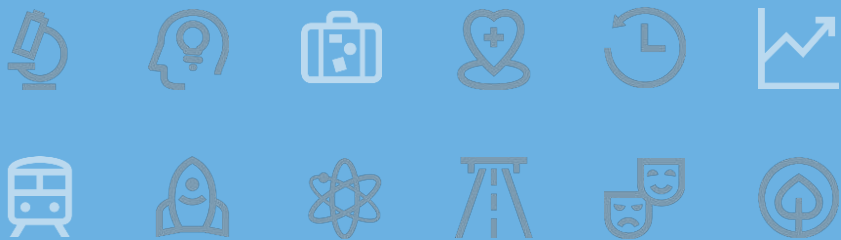
Fundusze
Europejskie



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską





15.07.2025

Fundusze Europejskie

Nadzór organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad produkcją pierwotną produktów pochodzenia roślinnego:

- wymagania prawa żywnościowego,
- przepisy unijne i krajowe



Fundusze Europejskie



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską





Fundusze Europejskie

Unijne przepisy dot. bezpieczeństwa żywności



Fundusze
Europejskie



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Podstawowe unijne przepisy dotyczące bezpieczeństwa żywności:

- 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
- rozporządzenie (WE) nr **852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie **higieny środków spożywczych**
- rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) **2017/625** z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie **kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych** przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego (...) (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych)

15.07.2025



Fundusze Europejskie

rozporządzenie (WE) nr 178/2002



Fundusze
Europejskie



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



rozporządzenie (WE) nr 178/2002 - ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego:

■ Art. 1: -cel i zakres

- 1. Niniejsze rozporządzenie tworzy podstawy do zapewnienia wysokiego poziomu ochrony zdrowia ludzkiego i interesów konsumentów związanych z żywnością (...).
- 2. Do celów ust. 1 niniejsze rozporządzenie ustanawia ogólne zasady regulujące sprawy żywności i pasz w ogólności, a bezpieczeństwo żywności i pasz w szczególności, na poziomie Wspólnoty i krajowym.
- 3. Niniejsze rozporządzenie stosuje się do wszystkich etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności i pasz. Nie ma zastosowania do produkcji podstawowej na własny użytek lub do domowego przygotowania, obróbki lub przechowywania do własnego spożycia.

rozporządzenie (WE) nr 178/2002 - ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego:

■ Art. 2: -definicja „żywności”

- „żywność” (lub „środek spożywczy”) oznacza jakiegokolwiek substancje lub produkty, przetworzone, częściowo przetworzone lub nieprzetworzone, przeznaczone do spożycia przez ludzi lub, których spożycia przez ludzi można się spodziewać.
- „środek spożywczy” obejmuje napoje, gumę do żucia i wszelkie substancje, łącznie z wodą, świadomie dodane do żywności podczas jej wytwarzania, przygotowania lub obróbki.
- „środek spożywczy” nie obejmuje: pasz, zwierząt żywych, chyba że mają być one wprowadzone na rynek do spożycia przez ludzi, roślin przed dokonaniem zbiorów, produktów leczniczych, kosmetyków, tytoniu i wyrobów tytoniowych, narkotyków lub substancji psychotropowych.

rozporządzenie (WE) nr 178/2002 - ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego:

■ Art 3: -inne definicje

- „przedsiębiorstwo spożywcze” oznacza przedsiębiorstwo publiczne lub prywatne, typu non-profit lub nie, prowadzące jakąkolwiek działalność związaną z jakimkolwiek etapem produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności.
- „podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze” oznacza osoby fizyczne lub prawne odpowiedzialne za spełnienie wymogów prawa żywnościowego w przedsiębiorstwie spożywczym pozostającym pod ich kontrolą.
- „wprowadzenie na rynek” oznacza posiadanie żywności lub pasz w celu sprzedaży, z uwzględnieniem oferowania do sprzedaży lub innej formy dysponowania, bezpłatnego lub nie oraz sprzedaż, dystrybucję i inne formy dysponowania.

rozporządzenie (WE) nr 178/2002 - ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego:

- Art 3: **-inne definicje** -cd.
- „ryzyko” oznacza niebezpieczeństwo zaistnienia negatywnych skutków dla zdrowia oraz dotkliwość takich skutków w następstwie zagrożenia.
- „ocena ryzyka” oznacza proces wsparty naukowo, składający się z czterech etapów: identyfikacji zagrożenia, charakterystyki niebezpieczeństwa, oceny ekspozycji i charakterystyki ryzyka.
- „zagrożenie” oznacza czynnik biologiczny, chemiczny lub fizyczny w żywności lub paszy, bądź stan żywności lub paszy, mogący powodować negatywne skutki dla zdrowia.

rozporządzenie (WE) nr 178/2002 - ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego:

- Art 3: **-inne definicje** -cd.
- „możliwość śledzenia” oznacza możliwość kontrolowania przemieszczania się żywności, paszy, zwierzęcia hodowlanego lub substancji przeznaczonej do dodania, lub która może być dodana do żywności lub paszy na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji.
- „etapy produkcji, przetwarzania i dystrybucji” oznacza jakikolwiek etap, w tym przywóz, począwszy od produkcji podstawowej żywności, aż do uwzględnienia jej przechowywania, transportu, sprzedaży lub dostarczenia konsumentowi finalnemu.

rozporządzenie (WE) nr 178/2002 - ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego:

- Art 3: **-inne definicje** -cd.
- „produkcja podstawowa” oznacza produkcję, uprawę lub hodowlę produktów podstawowych, w tym zbiory, dojenie i hodowlę zwierząt gospodarskich przed ubojem. Oznacza także łowiectwo i rybołówstwo oraz zbieranie runa leśnego.
- „konsument finalny” oznacza ostatecznego konsumenta środka spożywczego, który nie wykorzystuje żywności w ramach działalności przedsiębiorstwa spożywczego.

rozporządzenie (WE) nr 178/2002 - ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego:

■ Art. 14: **-wymogi w zakresie bezpieczeństwa żywności**

■ 1. Żaden niebezpieczny środek spożywczy nie może być wprowadzany na rynek.

■ 2. Środek spożywczy jest uznawany za niebezpieczny, jeżeli uważa się, że:

- a) jest szkodliwy dla zdrowia,
- b) nie nadaje się do spożycia przez ludzi.

■ Podczas podejmowania decyzji, że dany środek spożywczy jest niebezpieczny, należy mieć na względzie:

- a) zwykłe warunki korzystania z żywności przez konsumenta oraz wykorzystywania jej na każdym etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji,
- oraz b) informacje przeznaczone dla konsumenta, z uwzględnieniem informacji na etykiecie oraz inne informacje zwykle dostępne dla konsumenta dotyczące unikania konkretnych negatywnych skutków dla zdrowia związanych z daną żywnością lub rodzajem żywności.

rozporządzenie (WE) nr 178/2002 - ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego:

- Art. 14: **-wymogi w zakresie bezpieczeństwa żywności** -cd.
- 4. Podczas podejmowania decyzji, że środek spożywczy jest szkodliwy dla zdrowia, należy mieć na względzie:
 - a) nie tylko prawdopodobne natychmiastowe i/lub krótkotrwałe i/lub długofalowe skutki tej żywności dla zdrowia spożywającej jej osoby, ale także dla następnych pokoleń;
 - b) ewentualne skutki skumulowania toksyczności;
 - c) szczególną wrażliwość zdrowotną określonej kategorii konsumentów, jeżeli środek spożywczy jest przeznaczony dla tej kategorii konsumentów.
- 5. Podczas podejmowania decyzji, że środek spożywczy nie nadaje się do spożycia przez ludzi, należy mieć na względzie, czy środek spożywczy nie może być spożywany przez ludzi stosownie z jego przeznaczeniem z powodu zanieczyszczenia, zarówno przez czynniki obce jak i w inny sposób, czy też z powodu gnicia, psucia się lub rozkładu.

rozporządzenie (WE) nr 178/2002 - ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego:

- Art. 14: **-wymogi w zakresie bezpieczeństwa żywności** -cd.
- 6. Jeżeli niebezpieczny środek spożywczy stanowi część partii, transzy lub dostawy żywności należącej do tej samej klasy lub kategorii, należy założyć, że całość żywności w tej partii, transzy lub dostawie jest również niebezpieczna, chyba że po dokonaniu szczegółowej oceny brak jest dowodów, iż reszta partii, transzy lub dostawy jest niebezpieczna.
- 7. Żywność zgodna ze szczegółowymi przepisami wspólnotowymi regulującymi bezpieczeństwo żywności jest uważana za bezpieczną pod względem czynników objętych szczegółowymi przepisami Wspólnoty.
- 8. Zgodność żywności ze szczegółowymi przepisami mającymi do niego zastosowanie nie powinna powstrzymać właściwych władz przed podjęciem stosownych środków w celu nałożenia ograniczeń dotyczących wprowadzenia jej na rynek lub zażądania wycofania go z rynku, jeżeli istnieją podstawy, aby podejrzewać, iż pomimo takiej zgodności, ten środek spożywczy jest niebezpieczny.

rozporządzenie (WE) nr 178/2002 - ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego:

■ Art. 17 -obowiązki podmiotów i organów

- 1. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze zapewniają, na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji w przedsiębiorstwach będących pod ich kontrolą, zgodność tej żywności z wymogami prawa żywnościowego właściwymi dla ich działalności i kontrolowanie przestrzegania tych wymogów.
- 2. Państwa członkowskie wprowadzają w życie prawo żywnościowe oraz monitorują i kontrolują przestrzeganie przez podmioty odpowiednich wymogów prawa żywnościowego na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji.

rozporządzenie (WE) nr 178/2002 - ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego:

- Art. 17 **-obowiązki podmiotów i organów** -cd.
- W tym celu państwa członkowskie zachowują system oficjalnych kontroli i innych działań stosownych do okoliczności, z uwzględnieniem informowania opinii publicznej o bezpieczeństwie i ryzyku związanym z żywnością i paszami, nadzorem nad bezpieczeństwem żywności i pasz oraz innych działaniach monitorujących, obejmujących wszystkie etapy produkcji, przetwarzania i dystrybucji.
- Państwa członkowskie ustanawiają również zasady dotyczące środków i kar mających zastosowanie w przypadku naruszenia prawa żywnościowego i paszowego. Ustanowione środki i kary powinny być skuteczne, proporcjonalne i odstraszające.

rozporządzenie (WE) nr 178/2002 - ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego:

- Art. 18 -**możliwość śledzenia (identyfikowalność żywności / traceability)**
- 1. Należy zapewnić możliwość śledzenia żywności oraz wszelkich substancji przeznaczonych do dodania do żywności, bądź które można do nich dodać na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji.
- 2. Podmioty powinny móc zidentyfikować każdą osobę, która dostarczyła im środek spożywczy lub substancję przeznaczoną do dodania do żywności, bądź którą można do nich dodać. W tym celu podmioty te powinny utworzyć systemy i procedury umożliwiające przekazanie takich informacji na żądanie właściwych władz.
- 3. Podmioty powinny utworzyć systemy i procedury identyfikacji innych przedsiębiorstw, którym dostarczyli swoje produkty. Informacje te zostaną przekazane na żądanie właściwych władz.

rozporządzenie (WE) nr 178/2002 - ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego:

- Art. 18 -**możliwość śledzenia (identyfikowalność żywności / traceability)** -cd.
- 4. Żywność lub pasze wprowadzane na rynek lub, które mogą być wprowadzone na ten rynek we Wspólnocie, powinny być stosownie etykietowane lub oznakowane w celu ułatwienia możliwości ich śledzenia, za pomocą stosownej dokumentacji lub informacji, zgodnie z odnośnymi wymogami lub bardziej szczegółowymi przepisami.
 - przepisy te obligują podmioty do monitorowania żywności na wszystkich etapach jej produkcji i obrotu jako jednego z elementów zapewniania bezpieczeństwa żywności. W praktyce oznacza to konieczność identyfikowania podmiotów, od których otrzymano lub którym dostarczono żywność lub składniki żywności, zgodnie z zasadą „krok w tył” i „krok w przód”.
 - stworzone przez podmiot systemy lub procedury powinny służyć do gromadzenia dokumentacji identyfikujących dostawców i odbiorców żywności np. umów z kontrahentami, faktur, rachunków. Podmiot może wybrać dowolny sposób pod warunkiem, że będzie skuteczny

rozporządzenie (WE) nr 178/2002 - ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego:

- Art. 18 -**możliwość śledzenia (identyfikowalność żywności / traceability)**
- w przypadku podmiotów produkcji pierwotnej, które produkują żywność z przeznaczeniem do wprowadzenia do obrotu dokumentacja dotycząca identyfikowalności produktów powinna wskazywać podmioty, którym produkty zostały sprzedane (punkty skupy, przetwórnice, hurtownie, sprzedawcy detaliczni, restauracje), z wyłączeniem potwierdzenia sprzedaży konsumentom finalnym (osobom prywatnym)
- dokumentacja - w formie papierowej lub elektronicznej - powinna być udostępniana na żądanie organów urzędowej kontroli żywności

rozporządzenie (WE) nr 178/2002 - ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego:

■ Art. 19 -odpowiedzialność podmiotów

- 1. Jeżeli podmiot uważa lub ma podstawy, aby sądzić, że środek spożywczy przez niego przywożony, wyprodukowany, przetworzony, wytworzony lub rozprowadzany nie jest zgodny z wymogami w zakresie bezpieczeństwa żywności, natychmiast rozpocznie postępowanie w celu wycofania danej żywności z rynku, na którym ta żywność przestała znajdować się pod jego bezpośrednią kontrolą jako początkowego podmiotu i powiadomi o tym właściwe władze.
- W przypadku gdy produkt mógł dotrzeć już do konsumenta, operator skutecznie i dokładnie poinformuje konsumentów o przyczynach jego wycofania i w razie konieczności odbierze od konsumentów produkty już im dostarczone, jeżeli inne środki nie byłyby wystarczające do zapewnienia wysokiego poziomu ochrony zdrowia.

rozporządzenie (WE) nr 178/2002 - ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego:

■ Art. 19 -**odpowiedzialność podmiotów** -cd.

- 2. Podmiot odpowiedzialny za handel detaliczny lub działalność związaną z dystrybucją, niedotyczącą pakowania, etykietowania, bezpieczeństwa lub nienaruszalności żywności, rozpocznie w granicach swojej działalności postępowanie mające na celu wycofanie z rynku produktów niezgodnych z wymogami w zakresie bezpieczeństwa żywności i będzie współdziałał w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności przekazując stosowne informacje konieczne do śledzenia żywności, uczestnicząc w działaniach podejmowanych przez producentów, przetwórców, wytwórców i/lub właściwe władze.

rozporządzenie (WE) nr 178/2002 - ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego:

- Art. 19 **-odpowiedzialność podmiotów** -cd.
- 3. Jeżeli podmiot uważa, że środek spożywczy, który wprowadził na rynek może być szkodliwy dla zdrowia ludzi lub ma podstawy, aby tak sądzić, niezwłocznie informuje o tym właściwe władze. Podmioty te informują właściwe władze o działaniach podjętych w celu zapobiegnięcia ryzyka dla konsumenta finalnego i nie powinni uniemożliwiać lub zniechęcać nikogo od współpracy, zgodnie z prawem krajowym i praktyką prawną, z właściwymi władzami, jeżeli działania takie mogą zapobiec, zmniejszyć lub zlikwidować ryzyko związane z tą żywnością.
- 4. Podmioty współpracują z właściwymi władzami podczas działań podejmowanych w celu uniknięcia lub zmniejszenia ryzyka związanego z dostarczaną lub dostarczoną przez siebie żywnością.

15.07.2025



Fundusze Europejskie

rozporządzenie (UE) 2017/625



Fundusze
Europejskie



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



rozporządzenie (UE) 2017/625 - w sprawie kontroli urzędowych:

■ Art. 1 - przedmiot i zakres stosowania

■ 1. Niniejsze rozporządzenie ustanawia przepisy dotyczące m.in.:

- a) przeprowadzania przez właściwe organy państw członkowskich kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych,
- b) finansowania kontroli urzędowych.

■ 2. Niniejsze rozporządzenie ma zastosowanie do kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu weryfikacji zgodności z przepisami przyjętymi na szczeblu Unii lub przez państwa członkowskie w celu stosowania prawodawstwa Unii m.in. w obszarze:

- żywności i bezpieczeństwa żywności, jej integralności i jakości zdrowotnej na każdym etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności, w tym z przepisami mającymi na celu zapewnienie uczciwych praktyk handlowych oraz ochronę interesów konsumentów i zapewnienie im prawa do informacji, a także dotyczącymi wytwarzania i wykorzystywania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

rozporządzenie (UE) 2017/625 - w sprawie kontroli urzędowych:

■ Art. 2 - kontrole urzędowe

- „kontrole urzędowe” oznaczają czynności przeprowadzane przez właściwe organy (...) podejmowane w celu weryfikacji przestrzegania przez podmioty niniejszego rozporządzenia oraz innych przepisów (które mają zastosowanie).

■ Ar. 3 – definicje

- „system kontroli” oznacza system obejmujący właściwe organy oraz zasoby, struktury, rozwiązania i procedury ustanowione w państwie członkowskim w celu zapewnienia przeprowadzania kontroli urzędowych.
- „zagrożenie” oznacza czynnik lub warunek, który może mieć niepożądany skutek dla zdrowia ludzi, zwierząt lub roślin, dobrostanu zwierząt lub środowiska.
- „ryzyko” oznacza funkcję prawdopodobieństwa wystąpienia – w wyniku zagrożenia – niepożądanych skutków dla zdrowia ludzi, zwierząt lub roślin, dobrostanu zwierząt lub dla środowiska oraz stopnia ciężkości tych skutków.

rozporządzenie (UE) 2017/625 - w sprawie kontroli urzędowych:

■ Art. 4 -właściwe organy

- 1. Dla każdego z obszarów państwa członkowskie wyznaczają właściwy organ lub właściwe organy, na które nakładają obowiązek organizowania lub przeprowadzania kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych.

■ Art. 5 -obowiązki właściwych organów

- 1. Właściwe organy:
 - a) określają procedury lub rozwiązania służące zapewnieniu skuteczności i stosowności kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych,
 - b) określają procedury lub rozwiązania służące zapewnieniu bezstronności, jakości i spójności kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych na wszystkich szczeblach,
 - c) określają procedury lub rozwiązania służące zapewnieniu, aby pracownicy przeprowadzający kontrole urzędowe i inne czynności urzędowe byli wolni od konfliktu interesów,

rozporządzenie (UE) 2017/625 - w sprawie kontroli urzędowych:

- Art. 5 -**obowiązki właściwych organów** -cd.
- d) dysponują odpowiednimi możliwościami laboratoryjnymi do przeprowadzania analiz, badań i diagnostyki lub mają do nich dostęp,
- e) dysponują wystarczającą liczbą odpowiednio wykwalifikowanych i doświadczonych pracowników, aby kontrole urzędowe i inne czynności urzędowe były przeprowadzane sprawnie i skutecznie, lub mają do nich dostęp,
- f) dysponują właściwymi i prawidłowo utrzymywanymi pomieszczeniami i sprzętem w celu zapewnienia sprawnego i skutecznego prze prowadzania przez pracowników kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych,

rozporządzenie (UE) 2017/625 - w sprawie kontroli urzędowych:

■ Art. 5 -**obowiązki właściwych organów** -cd.

- g) posiadają uprawnienia do przeprowadzania kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych oraz do podejmowania działań przewidzianych w niniejszym rozporządzeniu i w obowiązujących przepisach (dotyczących poszczególnych rodzajów produktów),
- h) dysponują procedurami prawnymi w celu zapewnienia, by pracownicy mieli dostęp do obiektów wykorzystywanych przez podmioty i do prowadzonej przez nie dokumentacji, tak by umożliwić tym pracownikom prawidłowe wykonywanie swoich zadań,
- i) posiadają plany awaryjne oraz są przygotowane w razie potrzeby do realizacji takich planów w przypadku sytuacji nadzwyczajnej.

rozporządzenie (UE) 2017/625 - w sprawie kontroli urzędowych:

■ Art. 5 **-obowiązki właściwych organów** -cd.

■ 4. Pracownicy przeprowadzający kontrole urzędowe i inne czynności urzędowe:

- a) odbywają, w zakresie swoich kompetencji, odpowiednie szkolenie umożliwiające im wypełnianie obowiązków w sposób kompetentny oraz przeprowadzanie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych w spójny sposób,
- b) na bieżąco uzupełniają wiedzę w zakresie swoich kompetencji i w razie potrzeby odbywają regularne szkolenia dodatkowe,
- oraz c) odbywają szkolenia (w odpowiednich zakresach) oraz na temat obowiązków właściwych organów wynikających z niniejszego rozporządzenia, stosownie do przypadku.

rozporządzenie (UE) 2017/625 - w sprawie kontroli urzędowych:

- Art. 5 **-obowiązki właściwych organów** -cd.
- Właściwe organy opracowują i wdrażają programy szkoleń w celu zapewnienia szkoleń pracownikom przeprowadzającym kontrole urzędowe i inne czynności urzędowe.
- 5. Jeżeli w ramach właściwego organu więcej niż jedna jednostka organizacyjna ma kompetencje do przeprowadzania kontroli urzędowych lub innych czynności urzędowych, zapewnia się sprawną i skuteczną koordynację i współpracę pomiędzy tymi różnymi jednostkami.

rozporządzenie (UE) 2017/625 - w sprawie kontroli urzędowych:

■ Art. 9 -kontrole urzędowe

■ 1. Właściwe organy regularnie przeprowadzają kontrole wszystkich podmiotów w oparciu o ocenę ryzyka oraz z właściwą częstotliwością, uwzględniając:

■ a) znane ryzyko związane:

- (i) ze zwierzętami i towarami;
- (ii) z działaniami będącymi pod kontrolą podmiotów;
- (iii) z miejscem prowadzenia przez podmioty działalności lub czynności;
- (iv) ze stosowaniem produktów, procesów, materiałów lub substancji, które mogą wpływać na bezpieczeństwo żywności, jej integralność i wartość zdrowotną lub na bezpieczeństwo pasz, zdrowie lub dobrostan zwierząt, zdrowie roślin lub – w przypadku GMO i środków ochrony roślin – mogą również mieć niepożądane skutki dla środowiska;

rozporządzenie (UE) 2017/625 - w sprawie kontroli urzędowych:

■ Art. 9 -kontrole urzędowe -cd.

- b) wszelkie informacje wskazujące na prawdopodobieństwo, że konsumenci mogą zostać wprowadzeni w błąd, w szczególności co do charakteru, tożsamości, właściwości, składu, ilości, trwałości, kraju lub miejsca pochodzenia, metod wytwarzania lub produkcji żywności;
- c) historię podmiotów pod względem przeprowadzanych wobec nich kontroli urzędowych i ich zgodności z przepisami;
- d) wiarygodność i wyniki własnych kontroli przeprowadzanych przez podmioty lub na ich wniosek przez osobę trzecią – w tym, w stosownych przypadkach, w ramach prywatnych systemów zapewnienia jakości – w celu zapewnienia zgodności z przepisami;
- e) wszelkie informacje, które mogą wskazywać na niezgodność z przepisami.

rozporządzenie (UE) 2017/625 - w sprawie kontroli urzędowych:

■ Art. 9 -kontrole urzędowe -cd.

- 4. Kontrole urzędowe przeprowadza się bez wcześniejszego uprzedzenia, z wyjątkiem sytuacji, w których uprzednie zawiadomienie jest konieczne, by kontrola urzędowa mogła się odbyć, i odpowiednio uzasadnione.

W przypadku kontroli urzędowych na wniosek podmiotu właściwy organ może zdecydować, czy kontrola ma być przeprowadzona bez wcześniejszego uprzedzenia. Przeprowadzenie kontroli urzędowej po zawiadomieniu nie wyklucza kontroli urzędowej bez wcześniejszego uprzedzenia.

- 5. Kontrole urzędowe w miarę możliwości przeprowadza się w sposób pozwalający na zmniejszenie do niezbędnego minimum obciążenia administracyjnego i zakłóceń w działalności podmiotów, przy czym nie może to mieć negatywnego wpływu na skuteczność kontroli.

rozporządzenie (UE) 2017/625 - w sprawie kontroli urzędowych:

■ Art. 10 -kontrole urzędowe

- 1. W zakresie niezbędnym do zapewnienia zgodności z przepisami, właściwe organy przeprowadzają kontrole urzędowe:
 - a) zwierząt i towarów na każdym etapie produkcji, przetwarzania, dystrybucji i wykorzystywania;
 - b) substancji, materiałów lub innych przedmiotów, które mogą oddziaływać na cechy charakterystyczne lub zdrowie zwierząt i towarów, oraz ich zgodność z wymogami mającymi zastosowanie wymogami,
 - c) podmiotów w zakresie działalności, w tym utrzymywania zwierząt, sprzętu, środków transportu, ich obiektów i innych miejsc pod ich kontrolą oraz ich otoczenia, a także powiązanej dokumentacji.
- 2. (...) właściwe organy opracowują i aktualizują wykaz podmiotów.

rozporządzenie (UE) 2017/625 - w sprawie kontroli urzędowych:

■ Art. 12 -**udokumentowane procedury kontroli**

- 1. Właściwe organy przeprowadzają kontrole urzędowe zgodnie z udokumentowanymi procedurami.

Procedury te obejmują obszary tematyczne dla procedur kontroli określone w rozdziale II załącznika II do rozporządzenia i zawierają instrukcje dla pracowników przeprowadzających kontrole urzędowe.

■ Art. 13 -**pisemna dokumentacja kontroli**

- 1. Właściwe organy sporządzają pisemną dokumentację każdej przeprowadzonej przez nie kontroli urzędowej. Dokumentacja ta może być sporządzona w formie papierowej lub elektronicznej.

rozporządzenie (UE) 2017/625 - w sprawie kontroli urzędowych:

■ Art. 14 -**metody i techniki kontroli**

- Kontrole urzędowe przeprowadza się przy zastosowaniu następujących metod i technik kontroli obejmujących w stosownych przypadkach:
 - a) sprawdzanie systemów kontroli wdrożonych przez podmioty oraz uzyskanych przez nie wyników;
 - b) sprawdzenie:
 - (i) wyposażenia, środków transportu, obiektów i innych miejsc pod kontrolą podmiotów oraz ich otoczenia;
 - (ii) zwierząt i towarów, w tym półproduktów, surowców, składników, substancji (...) do przygotowania i produkcji towarów;
 - (iii) produktów i procesów stosowanych w ramach czyszczenia i konserwacji;
 - (iv) identyfikowalności, etykietowania, prezentacji, reklamowania i odpowiednich materiałów opakowaniowych, w tym materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;

rozporządzenie (UE) 2017/625 - w sprawie kontroli urzędowych:

- Art. 14 -**metody i techniki kontroli** -cd.
- c) kontrole warunków higienicznych w obiektach;
- d) ocenę procedur dobrej praktyki wytwarzania, dobrej praktyki higienicznej (...);
- e) badanie dokumentów, zapisów identyfikowalności i innych zapisów, które mogą mieć znaczenie dla oceny zgodności z przepisami, w tym dokumentów towarzyszących żywności (...)
- f) rozmowy z podmiotami i ich pracownikami;
- g) weryfikowanie pomiarów dokonanych przez podmiot i wyniki innych badań;
- h) pobieranie próbek, analizę, diagnostykę i badania;
- i) audyty podmiotów;
- j) wszelkie inne działania niezbędne do zidentyfikowania przypadków niezgodności.

rozporządzenie (UE) 2017/625 - w sprawie kontroli urzędowych:

■ Art. 15 -**obowiązki podmiotów**

- 1. W zakresie, w jakim jest to niezbędne do przeprowadzenia kontroli urzędowych lub innych czynności urzędowych, jeżeli wymagają tego właściwe organy, podmioty umożliwiają właściwym organom dostęp do:
 - a) wyposażenia, środków transportu, obiektów i innych miejsc pod ich kontrolą oraz ich otoczenia,
 - b) swoich komputerowych systemów zarządzania informacjami,
 - c) zwierząt i towarów będących pod ich kontrolą,
 - d) swoich dokumentów i wszelkich innych odpowiednich informacji.

rozporządzenie (UE) 2017/625 - w sprawie kontroli urzędowych:

- Art. 15 -**obowiązki podmiotów** -cd.
- 2. Podczas przeprowadzania kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych podmioty udzielają pracownikom właściwych organów pomocy w wypełnianiu ich zadań oraz współpracują z nimi.
- 5. Na użytek art. 10 ust. 2 i z zastrzeżeniem art. 10 ust. 3, podmioty przekazują właściwym organom co najmniej następujące aktualne informacje:
 - a) swoją nazwę i formę prawną;
 - oraz b) konkretną działalność, jaką prowadzą, w tym działania podejmowane za pomocą środków porozumiewania się na odległość, oraz miejsca pod ich kontrolą.

rozporządzenie (UE) 2017/625 - w sprawie kontroli urzędowych:

■ Art. 138 - działania w przypadku stwierdzenia niezgodności

■ 1. W przypadku stwierdzenia niezgodności właściwe organy:

- a) przeprowadzają wszelkie działania konieczne, aby określić przyczynę i zakres niezgodności oraz aby ustalić obowiązki podmiotu;
- oraz b) wprowadzają właściwe środki, aby zapewnić podjęcie przez dany podmiot działań naprawczych oraz zapobieżenie dalszym przypadkom występowania niezgodności. Przy podejmowaniu decyzji dotyczącej tego, jakie środki należy zastosować, właściwe organy uwzględniają rodzaj niezgodności i historię podmiotu w zakresie zgodności.
- Podczas przeprowadzania kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych podmioty udzielają pracownikom właściwych organów pomocy w wypełnianiu ich zadań oraz współpracują z nimi.

rozporządzenie (UE) 2017/625 - w sprawie kontroli urzędowych:

- Art. 138 - **działania w przypadku stwierdzenia niezgodności** -cd.
- 2. Działając zgodnie z ust. 1 niniejszego artykułu, właściwe organy podejmują wszelkie środki, jakie uznają za odpowiednie, by zapewnić zgodność z przepisami, obejmujące następujące działania, ale nieograniczające się do nich m.in.:
 - nakaz obróbki towarów, zmiany etykiet lub dostarczenia konsumentom informacji korygującej;
 - ograniczenie lub zakaz wprowadzania do obrotu, przemieszczania, wprowadzania na terytorium Unii;
 - nakaz wycofania od użytkowników, wycofania z obrotu, usunięcia i zniszczenia towarów, pozwalający – w stosownych przypadkach – na wykorzystanie towarów do celów innych niż te, do których towary były pierwotnie przeznaczone;

rozporządzenie (UE) 2017/625 - w sprawie kontroli urzędowych:

- Art. 138 - **działania w przypadku stwierdzenia niezgodności** -cd.
- 2. Działając zgodnie z ust. 1 niniejszego artykułu, właściwe organy podejmują wszelkie środki, jakie uznają za odpowiednie, by zapewnić zgodność z przepisami, obejmujące następujące działania, ale nieograniczające się do nich m.in.: -cd.
 - nakaz odizolowania lub zamknięcia na odpowiedni okres całości lub części działalności danego podmiotu lub jego zakładów, gospodarstw lub innych obiektów;
 - nakaz zaprzestania na odpowiedni okres całości lub części działalności danego podmiotu oraz – w stosownych przypadkach – prowadzonych lub wykorzystywanych przez niego stron internetowych;
 - nakaz zawieszenia lub wycofania rejestracji lub zatwierdzenia danego zakładu, obiektu, gospodarstwa lub środka transportu, zatwierdzenia przewoźnika lub świadectwa kwalifikacji kierowcy.

rozporządzenie (UE) 2017/625 - w sprawie kontroli urzędowych:

- Art. 138 - **działania w przypadku stwierdzenia niezgodności** -cd.
- 3. Właściwe organy dostarczają danemu podmiotowi lub jego przedstawicielowi:
 - a) pisemne powiadomienie o swojej decyzji dotyczącej działania lub środka wprowadzanego zgodnie z ust. 1 i 2 wraz z uzasadnieniem takiej decyzji;
 - oraz b) informacje dotyczące prawa do odwołania się od takich decyzji oraz stosownej procedury i terminów mających zastosowanie do takiego odwołania.
- Artykuł 139 -**sankcje**
- 1. Państwa członkowskie ustanawiają przepisy dotyczące sankcji mających zastosowanie w przypadku naruszeń niniejszego rozporządzenia i wprowadzają wszelkie niezbędne środki w celu zapewnienia ich wdrożenia. Przewidziane sankcje muszą być skuteczne, proporcjonalne i odstraszające.

15.07.2025



Fundusze Europejskie

rozporządzenie (UE) 852/2004



Fundusze
Europejskie



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



rozporządzenie (UE) 852/2004 - w sprawie higieny środków spożywczych:

■ Art. 1 -ogólne zasady dla podmiotów

- 1. Niniejsze rozporządzenie ustanawia ogólne zasady dla podmiotów w zakresie higieny środków spożywczych, uwzględniając w szczególności następujące zasady:
 - a) główna odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności spoczywa na podmiocie, w ramach całego łańcucha produkcji żywności, począwszy od produkcji podstawowej,
 - b) niezbędne jest zapewnienie bezpieczeństwa żywności w ramach całego łańcucha produkcji żywności, począwszy od produkcji podstawowej,
 - c) istotne jest, w odniesieniu do żywności, która nie może być bezpiecznie przechowywana w temperaturze otoczenia, w szczególności żywności zamrożonej, utrzymanie łańcucha chłodniczego,

rozporządzenie (UE) 852/2004 - w sprawie higieny środków spożywczych:

- Art. 1 **-ogólne zasady dla podmiotów** -cd.
- d) ogólne zastosowanie procedur opartych na zasadach HACCP, wraz z zastosowaniem dobrej praktyki higieny, powinno wzmocnić odpowiedzialność podmiotów,
- e) wytyczne do dobrej praktyki są ważnym instrumentem mającym na celu pomoc podmiotom prowadzącym przedsiębiorstwa spożywcze na wszystkich szczeblach łańcucha produkcji żywności w zakresie zachowania zgodności z zasadami higieny żywności oraz ze stosowaniem zasad HACCP,
- f) niezbędne i jest ustanowienie kryteriów mikrobiologicznych wymogów kontroli temperatury opartych na naukowej ocenie ryzyka

rozporządzenie (UE) 852/2004 - w sprawie higieny środków spożywczych:

■ Art. 1 -ogólne zasady dla podmiotów -cd.

■ Niniejsze rozporządzenie ma zastosowanie w odniesieniu do wszystkich etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności oraz do wywozu, bez uszczerbku dla bardziej szczegółowych wymogów odnoszących się do higieny żywności.

■ 2. Niniejsze rozporządzenie nie ma zastosowania do:

- a) produkcji podstawowej na własny domowy użytek,
- b) domowego przygotowywania, przetwarzania lub przechowywania żywności na własny domowy użytek,
- c) bezpośrednich dostaw, dokonywanych przez producenta, małych ilości surowców do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego

rozporządzenie (UE) 852/2004 - w sprawie higieny środków spożywczych:

■ Art. 2 -**definicje**

- „higiena żywności”, zwana dalej „higieną”, oznacza środki i warunki niezbędne do kontroli zagrożeń i zapewnienia przydatności do spożycia przez ludzi środków spożywczych uwzględniając ich zamierzone użycie.
- „surowiec” oznacza produkty produkcji pierwotnej, w tym produkty ziemi, pochodzące z hodowli, polowań i połowów.
- „zanieczyszczenie” oznacza istnienie lub powstanie zagrożenia.

rozporządzenie (UE) 852/2004 - w sprawie higieny środków spożywczych:

■ Art. 2 -**definicje** -cd.

- „produkty nieprzetworzone” oznaczają środki spożywcze, które nie podlegają przetwarzaniu, i obejmują produkty, które zostały rozdzielone, podzielone na części, przecięte, pokrojone, pozbawione kości, rozdrobnione, oskórowane, skruszone, nacięte, wyczyszczone, przycięte, pozbawione łusek, zmielone, schłodzone, zamrożone, głęboko zamrożone lub rozmrożone.
- „przetwarzanie” oznacza każde działanie, które znacznie zmienia produkt wyjściowy, w tym ogrzewanie, wędzenie, peklowanie, dojrzewanie, suszenie, marynowanie, ekstrakcję, wyciskanie lub połączenie tych procesów.
- „produkty przetworzone” oznaczają środki spożywcze uzyskane w wyniku przetworzenia produktów nieprzetworzonych. Produkty te mogą zawierać składniki, które są niezbędne do ich wyprodukowania lub do nadania im specyficznego charakteru.

rozporządzenie (UE) 852/2004 - w sprawie higieny środków spożywczych:

- Art. 2 **-definicje** -cd.
- „woda pitna” oznacza wodę spełniającą minimalne wymagania ustanowione w dyrektywie Rady 98/83/WE z dnia 3 listopada 1998 roku w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.
 - w Polsce wdrożona w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi
- „czysta woda morska” oznacza naturalną, sztuczną lub oczyszczoną wodę morską lub słonawą, która nie zawiera drobnoustrojów, substancji szkodliwych lub toksycznego planktonu morskiego w ilościach zdolnych do bezpośredniego lub pośredniego zagrożenia zdrowotnej jakości żywności.
- „czysta woda” oznacza czystą wodę morską lub słodką o podobnej jakości.

rozporządzenie (UE) 852/2004 - w sprawie higieny środków spożywczych:

■ Art. 3 -obowiązki ogólne

- Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze zapewniają, że na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności odbywających się pod ich kontrolą, spełniane są właściwe wymagania higieny ustanowione w niniejszym rozporządzeniu.

■ Art. 4 -ogólne i szczególne wymagania higieny

- 1. Podmioty prowadzące produkcję podstawową oraz te powiązane działania, które są wymienione w załączniku I, postępują zgodnie z ogólnymi przepisami dotyczącymi higieny ustanowionymi w Części A załącznika I.

rozporządzenie (UE) 852/2004 - w sprawie higieny środków spożywczych:

- Art. 4 **-ogólne i szczególne wymogi higieny** -cd.
- 2. Podmioty uczestniczące w którymkolwiek etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności po tych etapach, do których stosuje się ustęp 1, przestrzegają ogólnych wymogów higieny ustanowionych w załączniku II.
- 3. Podmioty, gdzie właściwe, przyjmują następujące szczególne środki higieny:
 - a) zgodność z kryteriami mikrobiologicznymi dla środków spożywczych;
 - b) procedury niezbędne do osiągnięcia celów;
 - c) zgodność z wymogami kontroli temperatury dla środków spożywczych;
 - d) utrzymywanie łańcucha chłodniczego;
 - e) pobieranie próbek i analiza.

rozporządzenie (UE) 852/2004 - w sprawie higieny środków spożywczych:

■ Art. 5 -analiza zagrożeń i krytyczne punkty kontroli

- 1. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze opracowują, wykonują i utrzymują stałą procedurę lub procedury na podstawie zasad HACCP.
- 3. ust. 1 stosuje się jedynie do podmiotów uczestniczących w jakimkolwiek etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności po produkcji podstawowej i tych powiązanych działaniach, które są wymienione w załączniku I.
- 4. Podmioty:
 - a) dostarczają właściwemu organowi dowodów dotyczących zgodności działania z ust. 1 w sposób, w jaki wymagają tego właściwe organy, uwzględniając charakter i rozmiar przedsiębiorstwa spożywczego;
 - b) zapewniają, że każdy dokument opisujący procedury opracowane zgodnie z niniejszym artykułem jest zawsze aktualny;
 - c) utrzymują inne dokumenty i archiwa dotyczące właściwego okresu.

rozporządzenie (UE) 852/2004 - w sprawie higieny środków spożywczych:

■ Art. 6 -kontrole urzędowe, rejestracja i zatwierdzenie

- 1. Podmioty współpracują z właściwymi organami zgodnie z innym, mającym zastosowanie, prawodawstwem wspólnotowym lub z prawem krajowym.
- 2. W szczególności, każdy podmiot powiadamia właściwy organ, w sposób, jakiego wymaga ten ostatni, o każdym przedsiębiorstwie pod jego kontrolą, które uczestniczy w jakimkolwiek z etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności w celu rejestracji każdego z takich przedsiębiorstw.
 - podmioty zapewniają również, że właściwy organ zawsze posiada aktualne informacje na temat zakładów, w tym poprzez powiadamianie o każdej istotnej zmianie w działalności i o każdym zamknięciu istniejącego zakładu.
- 3. Jednakże podmioty zapewniają, że zakłady są zatwierdzone przez właściwy organ, w następstwie przynajmniej jednej wizyty w miejscu funkcjonowania, jeżeli zatwierdzenie jest wymagane na podstawie prawa krajowego państwa członkowskiego, na terenie którego znajduje się przedsiębiorstwo.

Załącznik I do rozp. (UE) 852/2004 – ogólne przepisy higieny dla produkcji podstawowej i działań powiązanych:

- I Zakres:
- Niniejszy załącznik ma zastosowanie do produkcji podstawowej oraz następujących działań powiązanych:
 - a) transport, przechowywanie, przetwarzanie surowców w miejscu produkcji, pod warunkiem że nie zmienia to znacznie ich charakteru;
 - b) transport żywych zwierząt, gdzie jest to niezbędne do osiągnięcia celów niniejszego rozporządzenia;
 - oraz c) w przypadku produktów pochodzenia roślinnego, produktów rybołówstwa i zwierząt łownych, działania transportowe w celu dostawy surowców, których charakter nie został znacznie zmieniony, z miejsca produkcji do zakładu.
- Tłumaczenie: w wersji angielskiej jest „handling of primary products” czyli obsługa / zajmowanie się / postępowanie z produktami pierwotnymi, a nie „przetwarzanie”

Zbiór wytycznych w zakresie wdrażania niektórych przepisów rozporządzenia (WE) nr 852/2004:

- produkcja podstawowa jest terminem określającym działalność na poziomie gospodarstw lub na podobnym poziomie i obejmuje m.in.:
 - produkcję, hodowlę i uprawę produktów roślinnych takich jak zboża, owoce, warzywa, zioła, jak również ich transport wewnętrzny, magazynowanie i obsługa produktów (bez znaczącej zmiany ich charakteru) w gospodarstwie i ich dalszy transport do zakładu
- na poziomie produkcji podstawowej, produkty podstawowe mogą być transportowane, składowane i obsługiwane pod warunkiem, że to nie wpływa w sposób znaczący na zmianę ich charakteru
- surowce (produkty podstawowe) obejmują między innymi:
 - produkty pochodzenia roślinnego, np. ziarna, owoce, warzywa, zioła, grzyby;
 - produkty pochodzenia roślinnego zbierane w naturalnym środowisku, np. grzyby, jagody itp.

Zbiór wytycznych w zakresie wdrażania niektórych przepisów rozporządzenia (WE) nr 852/2004:

- zabiegi, które nie wpływają na zmianę charakteru produktu, a zapewniają np. lepszy wygląd, obejmują m.in.:
 - mycie warzyw, usuwanie liści z warzyw, sortownie owoców itp.,
 - suszenie zbóż
- operacje takie muszą być uważane za normalne, rutynowe działania na poziomie produkcji podstawowej i nie prowadzą do konieczności spełnienia wymagań bezpieczeństwa żywności dodatkowych w odniesieniu do tych stosujących się do produkcji podstawowej
- operacje, które mogą zmieniać produkty i/lub wprowadzać nowe zagrożenie dla żywności to np. obieranie ziemniaków, krojenie marchewek, pakowanie sałaty w woreczki czy stosowanie gazów konserwujących. Takie operacje nie mogą być uważane za normalne rutynowe operacje na poziomie produkcji podstawowej ani za operacje związane z produkcją podstawową.

Zbiór wytycznych w zakresie wdrażania niektórych przepisów rozporządzenia (WE) nr 852/2004:

- przetwarzanie surowców (produktów podstawowych) w gospodarstwie, czyli zmiana charakteru produktu nie wchodzi w zakres działań opisanych jako produkcja podstawowa
- np. produkcja soku owocowego to działanie zmieniające charakter produktu i w związku jest uznawane za działalność następującą po produkcji podstawowej
- taka działalność jak przetwarzanie surowców w gospodarstwie podlega wymaganiom higienicznym określonym w załączniku II do rozporządzenia nr 852/2004, czyli wymaganiom dotyczących zwykłej działalności związanej z produkcją i obrotem żywnością

Załącznik I do rozp. (UE) 852/2004 – ogólne przepisy higieny dla produkcji podstawowej i działań powiązanych:

■ II Przepisy higieny:

- 2.** W jak najszerszym zakresie podmioty zapewniają, że surowce są chronione przed zanieczyszczeniem, uwzględniając każde przetwarzanie, które te surowce będą kolejno przechodzić.
- 3.** (...) podmioty muszą przestrzegać właściwych wspólnotowych i krajowych przepisów prawnych odnoszących się do kontroli zagrożeń w produkcji podstawowej i powiązanych działań, w tym:
 - a)** środków kontroli zanieczyszczeń z powietrza, ziemi, wody, paszy, nawozów, weterynaryjnych produktów leczniczych, środków ochrony roślin oraz biocydów oraz składowania, przetwarzania i unieszkodliwiania odpadów;
 - oraz b)** środków odnoszących się do zdrowia zwierząt i ich dobrostanu oraz zdrowia roślin, które mają wpływ na zdrowie ludzkie, w tym programy nadzoru i kontroli zoonoz oraz odzwierzęcych czynników chorobotwórczych.

Zbiór wytycznych w zakresie wdrażania niektórych przepisów rozporządzenia (WE) nr 852/2004:

- określenia „w miarę potrzeby”, „gdzie właściwe”, „odpowiednie” i „wystarczające”
- w przypadku, gdy używa się tych określeń decyzja, czy spełnienie danego wymogu jest konieczne, właściwe, odpowiednie lub wystarczające do wypełnienia celów rozporządzenia nr 852/2004 należy w pierwszym rzędzie do przedsiębiorstwa spożywczego
- przy decydowaniu, czy spełnienie danego wymogu jest konieczne, właściwe, odpowiednie lub wystarczające do wypełnienia celów rozporządzenia, należy uwzględnić charakter danej żywności i jej przeznaczenie
- podmiot może uzasadnić dokonany wybór zgodnie z procedurami opartymi na zasadach HACCP lub zgodnie z procedurami działania własnego przedsiębiorstwa.
- wskazówki w tym zakresie mogą również znajdować się w wytycznych dobrych praktyk

Załącznik I do rozp. (UE) 852/2004 – ogólne przepisy higieny dla produkcji podstawowej i działań powiązanych:

■ II Przepisy higieny -cd:

- 5. Podmioty produkujące lub zbierające produkty roślinne podejmują odpowiednie działania, według potrzeb:**
 - a) w celu utrzymania w czystości oraz, w miarę potrzeby po wyczyszczeniu, dezynfekowania ich we właściwy sposób obiektów, wyposażenia, pojemników, skrzyń, pojazdów;**
 - b) w celu zapewnienia, w miarę potrzeby, higienicznych warunków produkcji, transportu i przechowywania, oraz czystości, produktów roślinnych;**
 - c) w celu używania wody pitnej, lub czystej wody, w każdym przypadku gdy jest to niezbędne do zapobieżenia zanieczyszczeniu;**
 - d) w celu zapewnienia, że personel przetwarzający środki spożywcze jest dobrego zdrowia i przechodzi szkolenie na temat ryzyka zdrowotnego;**

Załącznik I do rozp. (UE) 852/2004 – ogólne przepisy higieny dla produkcji podstawowej i działań powiązanych:

■ II Przepisy higieny -cd:

- 5. Podmioty produkujące lub zbierające produkty roślinne podejmują odpowiednie działania, według potrzeb: -cd.**
 - e) w zakresie w jakim to możliwe w celu zapobieżenia, aby zwierzęta lub szkodniki spowodowały zanieczyszczenie;**
 - f) w celu składowania i przetwarzania odpadów i substancji niebezpiecznych w taki sposób, aby zapobiegać zanieczyszczeniu;**
 - g) w celu uwzględnienia wyników wszelkich właściwych analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od roślin lub innych próbkach, które są istotne dla zdrowia ludzkiego;**
 - oraz h) w celu właściwego używania środków ochrony roślin i biocydów, zgodnie z wymogami odnośnego ustawodawstwa.**

Załącznik I do rozp. (UE) 852/2004 – ogólne przepisy higieny dla produkcji podstawowej i działań powiązanych:

- II Przepisy higieny -cd:
- 5a. Sprzętu, środków transportu lub pojemników stosowanych do zbierania, transportu lub przechowywania jednej z substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, o których mowa w załączniku II do rozporządzenia (UE) nr 1169/2011, nie stosuje się do zbierania, transportu lub przechowywania żywności niezawierającej tej substancji lub produktu, chyba że sprzęt, środki transportu lub pojemniki zostały oczyszczone i sprawdzone przynajmniej pod kątem braku widocznych fragmentów tej substancji lub produktu.
- 6. Podmioty podejmują właściwe czynności zaradcze, gdy zostają powiadomione o problemach wykrytych podczas urzędowych kontroli.

Załącznik I do rozp. (UE) 852/2004 – ogólne przepisy higieny dla produkcji podstawowej i działań powiązanych:

- II Prowadzenie dokumentacji:
- 7. Podmioty prowadzą i przechowują dokumentację odnoszącą się do działań podejmowanych w celu kontroli zagrożeń we właściwy sposób oraz przez właściwy okres, proporcjonalny do charakteru i rozmiaru przedsiębiorstwa spożywczego. Podmioty udostępniają istotne informacje zawarte w tej dokumentacji właściwemu organowi i, na wniosek, innym podmiotom.
- 9. Podmioty produkujące lub zbierające produkty roślinne prowadzą dokumentację w szczególności na temat:
 - a) wszelkiego użycia środków ochrony roślin i biocydów;
 - b) wszelkiego występowania szkodników lub chorób, które mogą zagrozić bezpieczeństwu produktów pochodzenia roślinnego;
 - oraz c) wyników wszelkich analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od roślin lub innych próbkach, istotnych ze względu na zdrowie ludzkie.

Szczególne wymagania dotyczące produkcji kiełków i nasion przeznaczonych do produkcji kiełków:

- rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr **208/2013** z dnia 11 marca 2013 r. w sprawie wymogów dotyczących **możliwości śledzenia kiełków** i nasion przeznaczonych do produkcji kiełków.
- rozporządzenie Komisji (UE) nr **209/2013** z dnia 11 marca 2013 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 w odniesieniu do **kryteriów mikrobiologicznych dotyczących kiełków**
- rozporządzenie Komisji (UE) nr **210/2013** z dnia 11 marca 2013 r. w sprawie **zatwierdzania zakładów produkujących kiełki** zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady
- rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) **2020/2235** – określa **wzór świadectwa** obowiązującego **przy przywozie do Unii** kiełków i nasion przeznaczonych do produkcji kiełków

rozporządzenie nr 208/2013 dot. możliwości śledzenia kiełków i nasion do produkcji kiełków:

■ Art. 3 Wymogi dotyczące możliwości śledzenia

- 1. Podmioty na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji, zapewniają rejestrowanie określonych (w rozporządzeniu) informacji dotyczących partii nasion przeznaczonych do produkcji kiełków lub partii kiełków.
 - informacje te mają być przekazywane podmiotom, którym dostarczane są kiełki lub nasiona.
- 2. Informacje mogą być rejestrowane i przekazywane w dowolnej stosownej formie, pod warunkiem że jest ona łatwo dostępna (...)
- 3. Podmioty muszą przekazywać stosowne informacje codziennie. Rejestry są aktualizowane codziennie i muszą być dostępne wystarczająco długo po tym, kiedy będzie można uznać, że kiełki zostały spożyte.
- Podmiot przekazuje informacje na wniosek właściwego organu, bez zbędnej zwłoki.

rozporządzenie nr 209/2013 z dot. kryteriów mikrobiologicznych dotyczących kielków:

■ Art. 1

■ W rozporządzeniu (WE) nr 2073/2005 wprowadza się następujące zmiany:

c) dodaje się wiersz 1.29 oraz odpowiednie przypisy 22 i 23:

„1.29 Kielki ⁽²²⁾	Szczep <i>E. coli</i> wytwarzający toksynę Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 oraz O104:H4	5	0	Nieobecne w 25 gramach	CEN/ISO TS 13136 ⁽²³⁾	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
------------------------------	--	---	---	------------------------	----------------------------------	--

⁽²²⁾ Uwzględnia aktualne dostosowania laboratorium referencyjnego Unii Europejskiej dotyczące pałeczki okrężnicy (*Escherichia coli*), w tym werotoksycznego *E. coli* (VTEC), w odniesieniu do wykrywania STEC O104:H4.

⁽²³⁾ Z wyłączeniem kielków, które poddano skutecznej obróbce w celu wyeliminowania salmonelli i STEC.”

rozporządzenie nr 210/2013 dot. zatwierdzania zakładów produkujących kiełki:

■ Art. 2

- Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zapewniają zatwierdzanie zakładów produkujących kiełki przez właściwy organ zgodnie z art. 6 rozporządzenia (WE) nr 852/2004.
- Właściwy organ zatwierdza te zakłady jedynie pod warunkiem, że spełniają one wymogi określone w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 oraz w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

■ Załącznik

- określa wymogi dotyczące zatwierdzania zakładów produkujących kiełki
 - w związku z tym przepisem zakłady produkujące kiełki podlegają zatwierdzeniu zgodnie z przepisami ustawy o bżiż

zawiadomienie Komisji 2017/C 163/01 dot. produkcji pierwotnej:

- zawiadomienie Komisji w sprawie wytycznych dotyczących ograniczania ryzyka mikrobiologicznego w odniesieniu do świeżych owoców i warzyw na etapie produkcji podstawowej poprzez przestrzeganie zasad higieny **(2017/C 163/01)** (Dz. Urz. UE C 163 z 23.05.2017, str. 10):
 - ma pomóc w poprawnym i jednolitym stosowaniu wymogów dotyczących higieny w odniesieniu do produkcji i obróbki świeżych owoców i warzyw.
 - zawiera wytyczne dla producentów dotyczące sposobów niwelowania zagrożeń dla bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności w okresie wzrostu, na etapie zbioru i po zbiorze, świeżych owoców i warzyw sprzedawanych konsumentom w stanie surowym (nieprzetworzonych) lub w minimalnym stopniu przetworzonych (tzn. umytych, posortowanych, zapakowanych), pod warunkiem że działania te nie zmieniają znacznie ich charakteru,
 - mogą być również stosowane przez organy urzędowej kontroli

Przepisy mające także zastosowanie do produktów produkcji pierwotnej:

- rozporządzenie (WE) nr **396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów **pozostałości pestycydów w żywności** i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni (...),
- rozporządzenie Komisji (UE) **2023/915** z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych **zanieczyszczeń w żywności** oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006
- rozporządzenie Komisji (WE) nr **2073/2005** z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie **kryteriów mikrobiologicznych** dotyczących środków spożywczych,



Fundusze Europejskie

Krajowe przepisy dot. bezpieczeństwa żywności



Fundusze
Europejskie



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Podstawowe krajowe przepisy dotyczące bezpieczeństwa żywności

- ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej
- ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
 - wraz z aktami wykonawczymi,
 - przepisy te wdrażają dyrektywy unijne lub wykonują przepisy rozporządzeń unijnych
- w zakresie produkcji pierwotnej obowiązuje:
 - rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych

ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia

- **Art. 1.** 1. Ustawa określa wymagania i procedury niezbędne dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia zgodnie z przepisami rozporządzenia (WE) nr 178/2002.
- 2. Ustawa określa:
 - 1) wymagania zdrowotne żywności – w zakresie nieuregulowanym w rozporządzeniach Unii Europejskiej,
 - 2) wymagania dotyczące przestrzegania zasad higieny żywności – w zakresie nieuregulowanym w rozporządzeniu nr 852/2004,
 - 3) właściwość organów w zakresie przeprowadzania urzędowych kontroli żywności na zasadach określonych w rozporządzeniu (UE) 2017/625,
 - 4) wymagania dotyczące przeprowadzania urzędowych kontroli żywności – w zakresie nieuregulowanym w rozporządzeniu (UE) 2017/625

ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia

- **Art. 2.** 1. Ustawy nie stosuje się do m.in.: do środków spożywczych produkowanych, przetwarzanych i przechowywanych w gospodarstwie domowym na potrzeby własne oraz do własnego spożycia w tym gospodarstwie.
- **Art. 3.** 2. Produkty niespełniające wymagań prawa żywnościowego nie mogą być oznakowane i wprowadzane do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej jako żywność.
- **Art. 6.** 1. Środki spożywcze niespełniające wymagań określonych w przepisach wdrażających dyrektywy Unii Europejskiej i wymagań rozporządzeń Unii Europejskiej dotyczących bezpieczeństwa żywności nie mogą być wprowadzane do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
- **Art. 6a.** 1. Środki spożywcze niespełniające wymagań zdrowotnych i w przepisach Unii Europejskiej dotyczących bezpieczeństwa żywności nie mogą być stosowane do produkcji innych środków spożywczych.

ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia

- **Art. 59.** 1. Podmioty działające na rynku spożywczym są obowiązane przestrzegać w zakładach wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu nr 852/2004.
- 2. Osoba pracująca w styczności z żywnością powinna uzyskać określone przepisami o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.

ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia

■ **Art. 61.** Państwowy powiatowy lub państwowy graniczny inspektor sanitarny są organami właściwymi w sprawach rejestracji oraz zatwierdzania (...) zakładów, które m.in.:

- 1) produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia niezwierzęcego

■ **Art. 63. 1.** Zakłady mogą rozpocząć działalność po zatwierdzeniu lub (...) po uzyskaniu wpisu do rejestru zakładów.

■ 2. Zatwierdzenie nie jest wymagane w odniesieniu do m.in.:

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

ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia

- **Art. 64.** 1. Podmioty składają wniosek o wpis do rejestru zakładów (...) w terminie co najmniej 14 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności, w formie pisemnej.
- 1a. W przypadku zmiany danych podmiot składa wniosek o dokonanie zmian w rejestrze zakładów, w formie pisemnej, według określonego wzoru, w terminie 30 dni od dnia powstania zmiany.
- **Art. 65.** 3. Wykreślenie z rejestru zakładów następuje na podstawie:
 - 1) wniosku podmiotu;
 - 2) decyzji właściwego państwowego inspektora sanitarnego o cofnięcie zatwierdzenia zakładu;
 - 3) decyzji właściwego państwowego inspektora sanitarnego, jeżeli zakład zaprzestał działalności, a podmiot nie złożył wniosku w tym zakresie.

ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia

- podmioty składają wniosek o wpis zakładu do rejestru określając zakres planowanej działalności
- w przypadku zmiany danych / zakresu działalności dot. produkcji pierwotnej podmiot powinien złożyć wniosek o dokonanie zmian w rejestrze, aby organ zawsze posiadał aktualne informacje na temat zakładu
- w związku z tym podmioty powinny aktualizować informacje dotyczące zakresu działalności, w tym dotyczące rodzaju upraw
- powinno się sprawdzać w trakcie kontroli czy informacje dotyczące zakładu np. prowadzonych upraw są aktualne i należy pouczać podmioty o konieczności aktualizacji, co może mieć wpływ na zakres kontroli

ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia

■ **Art. 73.** 1. Organami urzędowej kontroli w zakresie bezpieczeństwa żywności, są m.in.:

- 1) organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z właściwością określoną przepisami ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w odniesieniu do m.in.:
 - a) żywności pochodzenia niezwierzęcego produkowanej i wprowadzanej do obrotu (...)

■ **Art. 75.** 1. Podmioty (...) są obowiązane do pokrywania opłat uwzględniających koszty związane z czynnościami wykonywanymi w ramach urzędowych kontroli żywności:

- 1) jeżeli w wyniku tych czynności zostaną stwierdzone przez kontrolujących niezgodności z przepisami prawa żywnościowego (...),
- 2) związanych z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia, czy niezgodności zostały usunięte

ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia

■ Przepisy karne

- **Art. 96.** 1. Kto produkuje lub wprowadza do obrotu środek spożywczy powszechnie spożywany szkodliwy dla zdrowia lub życia człowieka, podlega grzywnie, karze ograniczenia wolności albo pozbawienia wolności do lat 2.
- **Art. 100.** 1. - kara grzywny dla tego kto:
 - 7) nie wykonuje czynności w zakresie identyfikacji dostawców lub odbiorców żywności wbrew obowiązkowi w art. 18 rozporządzenia nr 178/2002,
 - 8) nie wdraża w zakładzie procedur opartych na zasadach systemu HACCP wbrew obowiązkowi w art. 5 rozporządzenia nr 852/2004 lub nie przestrzega wymagań higienicznych, wbrew obowiązkowi w art. 59 ust. 1,
 - 11) zatrudnia osoby, co do których stwierdzone zostały przeciwwskazania (dot. stanu zdrowia) lub osoby nieposiadające orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby

ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia

■ Kary pieniężne

■ **Art. 103.** 1. – dla tego kto m.in.:

- 3) nie wycofuje z obrotu środka spożywczego szkodliwego dla zdrowia lub życia człowieka, środka spożywczego zepsutego,
- 4) prowadzi działalność w zakresie produkcji lub obrotu żywnością bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów lub o zatwierdzenie zakładu,
- 6) prowadzi działalność w zakresie produkcji lub obrotu żywnością wbrew decyzji o czasowym zawieszeniu działania lub zamknięciu całego lub części danego zakładu,
- 7) utrudnia lub uniemożliwia przeprowadzenie urzędowej kontroli żywności,

■ **Art. 104.** 1. Kary pieniężne wymierza, w drodze decyzji, właściwy państwowy wojewódzki inspektor sanitarny.

ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia

■ Wymagania szczególne w zakresie higieny

■ **Art. 68.** 1. Podmioty działające na rynku spożywczym prowadzące działalność w ramach dostaw bezpośrednich są obowiązane przestrzegać zasad dobrej praktyki higienicznej.

■ rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych

- jest to przepis krajowy, który ustawia wymagania dla obszaru wyłączonego z zakresu rozporządzenia nr 852/2004 (na podstawie przepisu art. 1 ust. 2 lit. c), który dotyczy:
 - bezpośrednich dostaw, dokonywanych przez producenta, małych ilości surowców do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego

rozporządzenie MZ w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych

- § 2. 1. Dostawy bezpośrednie (...) mogą obejmować produkty produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego, takie jak: zboża, owoce, warzywa, zioła, grzyby - uprawne, pochodzące wyłącznie z własnych upraw lub hodowli producentów produkcji pierwotnej (...) oraz pozostałe surowce pochodzące z dokonywanych osobiście zbiorów ziół i runa leśnego.
- 2. Dostawy bezpośrednie obejmują również środki spożywcze pochodzące z produktów lub surowców w postaci kiszzonej lub suszonej.
- 3. Dostawy bezpośrednie są realizowane bezpośrednio przez producentów produkcji pierwotnej, którzy dostarczają małe ilości środków spożywczych do konsumentów finalnych lub do zakładów detalicznych zaopatrujących konsumentów finalnych.

rozporządzenie MZ w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych

- 4. Dostawy bezpośrednie nie dotyczą produktów pierwotnych wprowadzanych do obrotu przez zakład podmiotu działającego na rynku spożywczym w ramach prowadzonej działalności gospodarczej.
- § 3. Wielkości obrotu w ramach dostaw bezpośrednich nie mogą przekraczać:
 - 1) wielkości plonów, w skali roku, poszczególnych surowców uzyskanych przez producentów produkcji pierwotnej z gospodarstw rolnych (...);
 - 2) ilości surowców pochodzących z dokonywanych osobiście zbiorów ziół i runa leśnego osoby dostarczającej środki spożywcze w ramach dostaw bezpośrednich.
- § 4. 1. Działalność w ramach dostaw bezpośrednich może być prowadzona na terenie województwa, w którym prowadzona jest produkcja pierwotna, lub na terenie województw przyległych.

rozporządzenie MZ w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych

- **§ 5.** 1. Podmioty działające na rynku spożywczym prowadzące działalność w ramach dostaw bezpośrednich obowiązane są przestrzegać wymagać higienicznych określonych w części A załącznika I do rozporządzenia nr 852/2004 w zakresie odnoszącym się do surowców pochodzenia roślinnego.
- 2. Obowiązki w zakresie prowadzenia dokumentacji obejmują wymóg udostępniania organowi urzędowej kontroli żywności lub zakładowi detalicznemu, do którego realizowane są dostawy bezpośrednie, na ich żądanie, pisemnych oświadczeń o stosowanych środkach ochrony roślin, występowaniu szkodników lub chorób, które mogą zagrozić bezpieczeństwu produktów pochodzenia roślinnego, oraz innych informacji istotnych ze względu na zdrowie człowieka.

rozporządzenie MZ w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych

- 3. Stosowane w ramach dostaw bezpośrednich urządzenia, sprzęt, wyposażenie i narzędzia, które są lub mogą znaleźć się w bezpośrednim kontakcie z żywnością, powinny być:
 - 1) czyszczone i dezynfekowane, z częstotliwością niezbędną dla zapewnienia bezpieczeństwa środków spożywczych;
 - 2) w stanie technicznym i higienicznym niewpływającym negatywnie na spełnianie wymagań zdrowotnych żywności.



**Odpowiedzi na zgłoszone
pytania i wątpliwości**

- Czy można pobrać do badań laboratoryjnych próbki produktu znajdującego się na polu /na drzewie/na krzaku, jeśli produkt nie jest w zakładzie magazynowany a jedynie zbierany przed bezpośrednią sprzedażą/dystrybucją? Czy oświadczenie producenta, że produkt jest przeznaczony do spożycia przez ludzi można traktować jako informację, że jest to żywność?
- Odpowiedź:
- organy PIS prowadzą nadzór nad żywnością pochodzenia niezwierzęcego produkowaną i wprowadzaną do obrotu, a nie nad płodami rolnymi na polu
- środek spożywczy (żywność) oznacza jakiekolwiek substancje lub produkty, przetworzone, częściowo przetworzone lub nieprzetworzone, przeznaczone do spożycia przez ludzi lub, których spożycia przez ludzi można się spodziewać.
- środek spożywczy nie obejmuje roślin przed dokonaniem zbiorów
 - (definicja żywności – art. 2 rozporządzenia nr 178/2002)
- w związku z tym próbki produktów do badań laboratoryjnych należy pobierać po zbiorze, z magazynu, partii produktów gotowych do sprzedaży

- Przetwarzanie surowców w miejscu produkcji, pod warunkiem, że nie zmienia to znacznie ich charakteru – co oznacza „zmiana charakteru” produktu
- Odpowiedź:
- „produkcja podstawowa” oznacza produkcję, uprawę lub hodowlę produktów podstawowych, w tym zbiory, dojenie i hodowlę zwierząt gospodarskich przed ubojem, jak również ich transport wewnętrzny, magazynowanie i obsługa produktów w gospodarstwie i ich dalszy transport do zakładu pod warunkiem, że to nie wpływa w sposób znaczący na zmianę ich charakteru
- na zmianę charakteru produktu nie wpływa np. mycie warzyw, usuwanie liści z warzyw, sortownie owoców itp., suszenie zbóż (nieprzemysłowe)
- czynności, które zmieniają charakter produktów to np. obieranie ziemniaków, krojenie marchewek, pakowanie sałaty w woreczki czy stosowanie gazów konserwujących. Czynności te stwarzają ryzyko zanieczyszczenia i nie mogą być uważane za normalne rutynowe operacje na poziomie produkcji podstawowej ani działania powiązane (wytyczne KE dot. rozp. nr 852/2004)
- należy rozważyć czy prowadzone w zakładzie czynności zmieniają charakter produktu i mogą stwarzać ryzyko – indywidualne podejście

- Producent pierwotny wpisany do rejestru zakładu w zakresie produkcji i sprzedaży, podczas kolejnych kontroli oświadcza, że prowadzi jedynie produkcję na użytek własny. Czy powinien zostać wykreślony z rejestru?
- Odpowiedź:
- prawo żywnościowe nie ma zastosowania do produkcji podstawowej na własny użytek lub do domowego przygotowania, obróbki lub przechowywania do własnego spożycia (art. 1 rozporządzenie nr 178/2002, art. 2 ustawy o bżiż)
- podmioty zapewniają, że właściwy organ zawsze posiada aktualne informacje na temat zakładów, w tym poprzez powiadamianie o każdym zamknięciu istniejącego zakładu (art. 6 rozporządzenia nr 852/2004)
- jeżeli podmiot zaprzestał działalności to powinien złożyć wniosek o wykreślenie zakładu z rejestru
- jeżeli podmiot nie złoży wniosku o wykreślenie z rejestru to organ PIS wydaje decyzję o wykreśleniu zakładu z rejestru
- należy zawsze sprawdzić wielkość produkcji / zbiorów w gospodarstwie – duża produkcja może wskazywać, że podmiot nie wykorzystuje produktów jedynie na użytek własny - trzeba zweryfikować prawdziwość oświadczenia podmiotu

- Czy rolnik wpisany do rejestru PPIS, który oddał w dzierżawę na okres np.10 lat wszystkie pola i uprawy powinien wykreślić się z rejestru PPIS lub poinformować PPIS o zawieszeniu działalności rolniczej?
- Odpowiedź:
- podmioty zapewniają, że właściwy organ zawsze posiada aktualne informacje na temat zakładów, w tym o każdej istotnej zmianie w działalności i o każdym zamknięciu istniejącego zakładu (art. 6 rozporządzenia nr 852/2004)
- w przypadku zmiany właściciela zakładu należy zmienić w tym zakresie dane w rejestrze zakładów
- nowy podmiot powinien złożyć wniosek o zmianę danych w rejestrze w zakresie danych właściciela / prowadzącego zakład
- należy zweryfikować także rzeczywisty zakres działalności nowego właściciela - czy zakres jest taki sam czy nie ma innego rodzaju upraw (o większym ryzyku)

■ Czy rolnik mający pola/uprawy na terenie kilku powiatów, a siedzibę podmiotu w jeszcze innym powiecie, powinien złożyć wniosek o wpis do rejestru tylko do PSSE w powiecie, w którym ma siedzibę, czy w każdej PSSE, na której terenie ma pole?

■ Odpowiedź:

■ podmiot powinien złożyć wniosek o wpis do rejestru tylko do jednego PPIS właściwego dla jego siedziby

■ w ocenie GIS pola uprawne w innych powiatach powinny być kontrolowane przez właściwy organ PIS, na którego terenie znajduje się pole, a kwestie kontroli należy ustalić pomiędzy organami

■ kwestia jest złożona i jeszcze poddawana analizie

■ można tu zastosować analogiczne podejście jak do obiektów ruchomych, które są kontrolowane przez organ PIS w miejscu prowadzenia działalności

■ Czy są jakieś okoliczności/przesłanki, które zadecydowałyby, że działalność rolnicza podlegałaby ustawie z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców?

■ Odpowiedź:

- działalność w zakresie produkcji i obrotu żywnością może prowadzić osoba fizyczna lub osoba prawna
- forma prowadzenia przez podmiot działalności nie ma wpływu na proces rejestracji i zatwierdzania oraz na obowiązki podmiotów wynikające z przepisów prawa żywnościowego
- w związku z tym produkcję pierwotną może także prowadzić przedsiębiorca, który prowadzi również innego rodzaju działalność
- w zakresie rejestracji i zatwierdzania podmiotów decydującą kwestią jest zakres działalności – w zależności od rodzaju tej działalności należy rozważyć zatwierdzenie (np. jeżeli wykracza poza działania objęte produkcją pierwotną)

- Rolnik wpisany do rejestru w zakresie produkcji pierwotnej oraz sprzedaży bezpośredniej (swoich płodów rolnych) chce sprzedawać na targu płody rolne pochodzące od innego rolnika lub kupowane w hurtowni. Czy powinien złożyć nowy wniosek o zatwierdzenie „dodatkowej działalności”? -wówczas będzie wpisany do rejestru jako rolnik oraz jako przedsiębiorca (sprzedaż detaliczna).
- Odpowiedź:
- produkcja pierwotna obejmuje produkcję produktów roślinnych oraz działania powiązane (transport, przechowywanie, przetwarzanie surowców w miejscu produkcji), pod warunkiem że nie zmienia to znacznie ich charakteru
- jeżeli działalność wykracza poza produkcję pierwotną i powiązane działania to w zależności od jej zakresu należy rozważyć zatwierdzenie (i potraktować np. jako zwykłą działalność związaną z produkcją i obrotem żywnością)
- sprzedaż przez rolnika produktów kupowanych od innego podmiotu powinna być traktowana np. jako dystrybucja, sprzedaż hurtowa / detaliczna tych produktów – co wykracza poza produkcję pierwotną; może to też być RHD
- podmiot powinien złożyć wniosek o zmianę zakresu działalności lub wniosek o zatwierdzenie – jeżeli zwykła działalność – indywidualne podejście do zakładu

- Wpisując gospodarstwo rolne do rejestru zakładów, konieczne jest określenie rodzaju upraw. Czy w związku z coroczną zmianą prowadzonych upraw rolnych (płodozmian), rolnik zobowiązany jest złożyć wniosek o dokonanie zmian w rejestrze zakładów w zakresie zmiany upraw? Jak w praktyce weryfikować informacje dotyczące prowadzonych upraw? Jak postępować w przypadku braku aktualizacji?
- Odpowiedź:
- w przypadku zmiany danych podmiot składa wniosek o dokonanie zmian w rejestrze zakładów (art. 64 ust. 1a ustawy o bżiż)
- podmioty zapewniają, że właściwy organ zawsze posiada aktualne informacje na temat zakładów, w tym poprzez powiadamianie o każdej istotnej zmianie w działalności (art. 6 rozporządzenia nr 852/2004)
- w związku z tym podmioty powinny aktualizować informacje dotyczące zakresu działalności, w tym rodzaju upraw
- należy pouczać podmioty o tej konieczności, w szczególności przekazywać takie informacje przy pierwszej kontroli i weryfikować zakres działalności przy kontroli

- Wyjaśnienie kwestii wpisywania do rejestru zakładów PIS osób prowadzących sezonową – okazjonalną sprzedaż runa leśnego (grzyby, jagody) oraz działkowców sprzedających na targowisku nadwyżkę owoców lub warzyw zebranych z ogrodów działkowych ROD
- Odpowiedź:
- odstępstwa od obowiązku spełniania wymagań prawa żywnościowego są w dokumencie pt. „Zbiór wytycznych w zakresie wdrażania niektórych przepisów rozporządzenia (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych”
- w przypadku działalności polegającej na okazjonalnym przygotowywaniu, przechowywaniu i podawaniu żywności przez prywatne osoby nie ma obowiązku spełnienia wymagań określonych w rozporządzeniu nr 852/2004
- nie podlega to również nadzorowi organów PIS na podstawie przepisów ustawy o bżiż oraz nie jest objęte obowiązkiem rejestracji i zatwierdzenia jak w przypadku podmiotów produkcji i obrotu żywnością
- należy ustalić czy działalność jest jednorazowa / okazjonalna, czy będzie miała jednak charakter stały czy tymczasowy np. cyklicznie co rok / okresowo przez kilka kolejnych dni, w sezonie - indywidualne podejście

- Wymagania i nadzór nad osobami fizycznymi zbierającymi runo leśne (jagody, grzyby, żurawina), które mieszczą się w definicji „produkcji podstawowej” ujętej w rozporządzeniu 178/2002.
- Odpowiedź:
- w przypadku działalności polegającej na okazjonalnym przygotowywaniu, przechowywaniu i podawaniu żywności przez prywatne osoby nie ma obowiązku spełnienia wymagań określonych w rozporządzeniu nr 852/2004
- nie podlega to również nadzorowi organów PIS na podstawie przepisów ustawy o bżiż oraz nie jest objęte obowiązkiem rejestracji i zatwierdzenia jak w przypadku podmiotów produkcji i obrotu żywnością
- natomiast osoby zbierające np. grzyby w ramach dostaw bezpośrednich prowadzące ciągłą działalność np. dostarczające produkty do skupu / sprzedające na targu mają obowiązek rejestracji i muszą spełniać wymagania przepisów w sprawie dostaw bezpośrednich
- należy ustalić czy działalność jest jednorazowa / okazjonalna, czy będzie miała jednak charakter stały czy tymczasowy np. – cyklicznie co rok / okresowo przez kilka kolejnych dni, w sezonie – indywidualne podejście

- Kwalifikacja podmiotów działających na rynku spożywczym prowadzących produkcję pierwotną – czy tylko rolnik jest uprawniony do prowadzenia takiej produkcji?
- Odpowiedź:
- „produkcja podstawowa” oznacza produkcję, uprawę lub hodowlę produktów podstawowych, w tym zbiory (...) – rozporządzenie nr 178/2002
- przepisy prawa żywnościowego nie określają kto może prowadzić działalność w zakresie produkcji pierwotnej, lecz zawierają wymagania dla podmiotów / osób, które się tym zajmują
- w związku z tym działalność w zakresie produkcji pierwotnej może także prowadzić osoba, która nie jest rolnikiem i nie posiada gospodarstwa rolnego, ale która uprawia warzywa / owoce np. w ogrodzie (przy domu) i chce je sprzedać
- kluczowe jest, aby osoba, która produkuje i wprowadza do obrotu produkty pierwotne, nawet w niewielkiej ilości, spełniała wymagania dotyczące prowadzenia tej działalności stosownie do jej zakresu

■ Czy produkcję mikrolistków należy zaliczyć do produkcji pierwotnej i umożliwić prowadzenie jej w ramach RHD?

■ Odpowiedź:

- produkcja pierwotna i rolniczy handel detaliczny (RHD) to różne działalności, dla których określone zostały wymagania dotyczące ich prowadzenia
- produkcja pierwotna obejmuje produkcję produktów roślinnych oraz działania powiązane - transport, przechowywanie, przetwarzanie surowców w miejscu produkcji pod warunkiem że nie zmienia to znacznie ich charakteru
- RHD obejmuje produkcję i przetwarzanie produktów (w tym produkcję produktów złożonych), pakowanie i sprzedaż; są określone wymagania dla tej działalności np. ograniczenia w wielkości produkcji i sprzedaży
- rozważenia wymaga jaki jest zakres działalności podmiotu (czynności wykonywane w zakładzie, postępowanie z produktem) i do jakiej działalności można ją zakwalifikować (czy spełnia wymagania dla danej działalności) – indywidualne podejście

- Czy pomieszczenia, w których rolnik dzieli (różyczkuje) warzywa, nie dokonując żadnych dodatkowych czynności (np. obierania) nie zmieniających ich charakteru można uznać za pomieszczenia wykorzystywane w ramach produkcji pierwotnej, których nie należy zatwierdzać?
- Odpowiedź:
- na poziomie produkcji podstawowej, produkty podstawowe mogą być transportowane, składowane i przetwarzane pod warunkiem, że to nie wpływa w sposób znaczący na zmianę ich charakteru np. mycie warzyw, usuwanie liści z warzyw, sortownie owoców, usuwanie różyczek uszkodzonych, itp.
- w związku z tym pomieszczenia używane w gospodarstwie do tych czynności powinny być traktowane część gospodarstwa prowadzącego produkcję pierwotną, które jest wpisywane do rejestru; nie podlegają zatwierdzeniu
- różyczkowanie (podzielenie warzywa na części) będzie zmieniało charakter produktu (tak jak krojenie warzyw) i będzie podlegać zatwierdzeniu – jako zwykła działalność czy RHD
- podejście indywidualne do zakładu – w zależności od zakresu działalności

■ Sprzedaż płodów rolnych i wyrobów na odległość

■ Odpowiedź:

- we wniosku o wpis zakładu do rejestru należy zawsze wskazać zakres planowanej działalności
- jeżeli zakład będzie zajmować się sprzedażą na odległość to powinno to być również we wniosku wskazane
- sprzedaż może dotyczyć produktów, które są produkowane w ramach gospodarstwa rolnego (działalności objętej wpisem do rejestru)
- przy rozszerzaniu prowadzonej już działalności o sprzedaż na odległość należy złożyć wniosek o zmianę danych w rejestrze, bo organ powinien posiadać aktualne informacje na temat zakresu prowadzonej działalności
- wyroby (ich sprzedaż na odległość) – jeżeli będą to produkty przetworzone nie są objęte zakresem produkcji pierwotnej – może to być RHD, zwykła działalność – indywidualne podejście

■ Rolnik posiada pomieszczenie, w którym przechowuje swoje płody i w nim również przechowuje „dodatkowo kupowane płody”. Czy wówczas to pomieszczenie winno być zatwierdzone jako pomieszczenie magazynowe?

■ Odpowiedź:

- produkcja pierwotna, czyli produkcja i sprzedaż płodów rolnych w gospodarstwie powinna dotyczyć produktów wyprodukowanych w gospodarstwie i zakresu działań, które obejmuje produkcja pierwotna
- jeżeli rolnik kupuje produkty rolne (lub inne środki spożywcze) od innego podmiotu to powinien być traktowany jako dystrybutor, sprzedawca hurtowy / detaliczny tych produktów; może też prowadzić RHD
- w przypadku podmiotu, który wykracza poza produkcję pierwotną, w zależności od rodzaju działalności należy rozważyć zatwierdzenie – np. jeżeli prowadzi zwykłą działalność związaną z produkcją i obrotem żywnością – indywidualne podejście

- Jak zatwierdzić lub wpisać do rejestru magazyny zbożowe, których właścicielem jest rolnik wpisany już do rejestru PPIS? Magazyny zbożowe zostały wybudowane pod innym adresem niż wpisane gospodarstwo rolne. Czy przez wniosek o dokonanie zmian, czy przez wniosek o wpis nowego obiektu magazynowego?
- Odpowiedź:
- produkcja pierwotna powinna dotyczyć produktów i zakresu działań, które są objęte tą działalnością
- jeżeli podmiot będzie przechowywał w magazynie tylko swoje produkty rolne to magazyn podlega rejestracji w ramach produkcji pierwotnej - należy złożyć wniosek o dokonanie zmian w rejestrze zakładów
- jeżeli w magazynie będą przechowywane produkty kupione od innego podmiotu to podmiot powinien być traktowany jako dystrybutor, sprzedawca hurtowy / detaliczny tych produktów – wykracza to poza produkcję pierwotną
- w zależności od rodzaju działalności należy rozważyć zatwierdzenie – indywidualne podejście

- Czy przyczepy, środki transportu należące do gospodarstwa, które wykorzystuje się do transportu płodów rolnych luzem (ziemniaki, zboże) - np. do młyna, przetwórni powinny posiadać decyzję o zatwierdzeniu zakładu?
- Czy środek transportu powinien być zgłoszony przy wpisie gospodarstwa do rejestru zakładów i wtedy zaświadczenie o wpisie obejmuje produkcję pierwotną i transport własny produktów?
- Odpowiedź:
- środek transportu, używany w gospodarstwie rolnym, powinien być traktowany jako część gospodarstwa, które jest wpisywane do rejestru
- podmioty zapewniają, że właściwy organ zawsze posiada aktualne informacje na temat zakładów, w tym poprzez powiadamianie o każdej istotnej zmianie w działalności (art. 6 rozporządzenia nr 852/2004)
- w przypadku rozpoczęcia używania nowego środka transportu / zaprzestania korzystania z dotychczasowego podmiot powinien złożyć wniosek o dokonanie zmian w rejestrze zakładów (art. 64 ust. 1a ustawy o bżiż)

■ Do uwzględnienia w nadzorze:

- zawsze trzeba wyjść od oceny ryzyka w zakładzie
- bierze się pod uwagę zakres działalności, czynności wykonywane w zakładzie, sposób postępowania z produktem
- należy uwzględnić wielkość produkcji i rozmiar działalności oraz ryzyko związane z produktem
- ważne jest czy wykonywane czynności powodują zmianę charakteru produktu i czy mogą stanowić dodatkowe ryzyko zanieczyszczenia
- w zależności od zakresu działalności podmiot można zakwalifikować np. jako rolniczy handel detaliczny
- w zależności od zakresu działalności należy rozważyć zatwierdzenie, jeżeli czynności wykonywane w zakładzie wykraczają poza te objęte produkcją pierwotną i działaniami powiązanymi
- jeżeli podmiot prowadzi produkcję pierwotną (i działania powiązane) obowiązuje załącznik nr I do rozp. nr 852/2004, a jeżeli działalność, która wykracza poza nią – załącznik nr II do rozp. nr 852/2004

15.07.2025



Fundusze Europejskie

Dziękuję za uwagę



Fundusze
Europejskie



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską

