



Rolniczy handel detaliczny - nadzór Państwowej Inspekcji Sanitarnej

Warszawa, 24 października 2017 r.

Katarzyna Poskoczym

Departament Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia

Główny Inspektorat Sanitarny

Rolniczy handel detaliczny - nadzór Państwowej Inspekcji Sanitarnej

2

Zgodnie z przepisami ustawy, **Państwowa Inspekcja Sanitarna** pełni nadzór nad żywnością pochodzenia niezwierzęcego, która jest produkowana i zbywana w ramach rolniczego handlu detalicznego.

Oznacza to:

- Obowiązek rejestracji podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny produktów poch. niezwierzęcego w PIS (terenowo właściwej PSSE/GSSE) np. dżemów, soków, produktów zbożowych, makaronu (bez jaj), przetworów warzywno-owocowych.
- Nadzór nad ww. podmiotami sprawują organy PIS

Rolniczy handel detaliczny - rejestracja

3

- ❖ Wzór wniosku o rejestrację RHD dla produktów pochodzenia niezwierzęcego, który należy złożyć do terenowo właściwej powiatowej lub granicznej stacji sanitarno-epidemiologicznej, określa załącznik nr 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Nr 106, poz. 730). Rozporządzenie dostępne jest na stronie internetowej Głównego Inspektoratu Sanitarnego.
- ❖ Poprzez rejestrację rolniczego handlu detalicznego uwzględniona powinna być rejestracja produkcji pierwotnej dokonywanej przez rolników. W przypadku prowadzenia produkcji pierwotnej spełnione muszą być również wymagania higieniczne dla tego typu działalności określone w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych

Obowiązki przedsiębiorcy

- gwarantowanie bezpieczeństwa żywności

4

- ✓ Prowadzenie działalności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego, w tym:
 - **ustawy** z dnia 25 sierpnia 2006 r. **o bezpieczeństwie żywności i żywienia** (wraz z aktami wykonawczymi)
 - **rozporządzenia** (WE) nr **178/2002** ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
 - **rozporządzenia** (WE) nr **852/2004** w sprawie higieny środków spożywczych

Obowiązki przedsiębiorcy

5

Zgodnie z **generalną zasadą** żywność znajdująca się w obrocie nie może być niebezpieczna dla zdrowia i życia człowieka, a **odpowiedzialność** za jej bezpieczeństwo **ponosi przedsiębiorca** - producent lub wprowadzający do obrotu.

Wynika to z art. 14 i 17 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego

Obowiązki przedsiębiorcy

6

- ✓ zapewnianie **bezpieczeństwa** wprowadzanej do obrotu żywności - zakaz wprowadzania do obrotu żywności szkodliwej dla zdrowia
- ✓ **odpowiedzialność** za bezpieczeństwo żywności, którą produkuje, transportuje, przechowuje lub sprzedaje
- ✓ **śledzenie pochodzenia produktów (traceability)** - możliwość natychmiastowego ustalenia danych każdego dostawcy bądź odbiorcy

Weryfikacja spełniania obowiązków przez przedsiębiorców

7

- ✓ Spełnianie przez przedsiębiorców wymagań wynikających z przepisów prawa żywnościowego **kontrolują organy urzędowej kontroli żywności.**
- ✓ **Kontrola ta odbywa się na podstawie rozporządzenia (WE) nr 882/2004 w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem żywnościowym.**
- ✓ Urzędowe kontrole żywności obejmują wszystkie aspekty prawa żywnościowego i paszowego.
- ✓ Poszczególne inspekcje działają w tym zakresie na podstawie przepisów ustawowych.

ROZPORZĄDZENIE 178/2002 OGÓLNE PRAWO ŻYWNOŚCIOWE

WŁAŚCIWE WŁADZE

PRZEDSIĘBIORCA

ROZPORZĄDZENIE 882/2004
URZĘDOWA KONTROLA

ROZPORZĄDZENIE 852/2004
OGÓLNE WYMAGANIA HIGIENICZNE

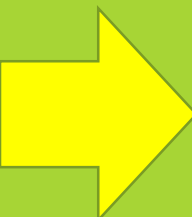
ROZPORZĄDZENIE 854/2004
REGULUJĄCE KONTROLĘ
URZĘDOWĄ PROD. POCH
ZWIERZĘCEGO

ROZPORZĄDZENIE 853/2004
SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA HIGIENICZNE
DLA PRODUKTÓW POCHODZENIA
ZWIERZĘCEGO

SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA
MIKROBIOLOGICZNE, ZANIECZYSZCZENIA, SUBSTANCJE DODATKOWE,
MATERIAŁY DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ...

NAJISTOTNIEJSZE
PRZEPISY
DOTYCZĄCE
HIGIENY
I URZĘDOWEJ
KONTROLI
ŻYWNOŚCI

Rozporządzenie 852/2004 - żywność pochodzenia roślinnego



Załącznik 1

Produkcja pierwotna
(surowce)

Załącznik 2

Wszystkie zakłady produkujące, przetwarzające i wprowadzające do obrotu żywność, w tym handel detaliczny

/pomieszczenia używane głównie jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzania do obrotu - rozdziały III oraz V -XII. /

Nie podlega Rozporządzeniu 852/2004

na własny domowy użytek -
produkcja podstawowa oraz domowe
przygotowywanie, przetwarzanie lub składowanie
żywności

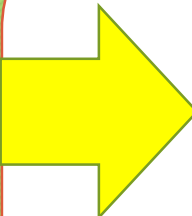
punktów odbioru oraz garbarni, które wchodzą w
zakres definicji przedsiębiorstwa sektora
spożywczego jedynie z powodu przetwarzania
surowca do produkcji żelatyny lub kolagenu.



Uregulowane na poziomie krajowym

Dostawy bezpośrednie dokonywane przez
producenta, małych ilości surowców do
konsumenta końcowego lub lokalnego
zakładu detalicznego bezpośrednio
zaopatrującego konsumenta końcowego

Rozporządzenie 852/2004 - żywność pochodzenia roślinnego



Załącznik 1 REJESTRACJA

Produkcja pierwotna
(surowce)

Załącznik 2 ZATWIERDZANIE,

z wyjątkami (np. RHD, agroturystyka -
tylko rejestracja)

Nie podlega Rozporządzeniu 852/2004



na własny domowy użytek -
produkcja podstawowa oraz domowe
przygotowywanie, przetwarzanie lub składowanie
żywności

Uregulowane na poziomie krajowym

Dostawy bezpośrednie

REJESTRACJA

ROZPORZĄDZENIE 852/2004 - ogólne wymagania higieniczne

ZAŁĄCZNIK I	PRODUKCJA PODSTAWOWA/PIERWOTNA
ZAŁĄCZNIK II	OGÓLNE WYMOGI HIGIENY DLA WSZYSTKICH PRZEDSIĘBIORSTW SEKTORA SPOŻYWCZEGO (z wyjątkiem przypadków gdy ma zastosowanie załącznik I)
ROZDZIAŁ I	OGÓLNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE POMIESZCZEŃ ŻYWNOŚCIOWYCH (INNYCH NIŻ WYMIENIONE W ROZDZIALE III)
ROZDZIAŁ II	SZCZEGÓLNE WYMAGANIA DLA POMIESZCZEŃ, W KTÓRYCH SIĘ PRZYGOTOWUJE, PODDAJE OBRÓBCE LUB PRZETWARZA ŚRODKI SPOŻYWCZE (nie dotyczy obiektów wymienionych w rozdziale III)
ROZDZIAŁ III	WYMAGANIA DOTYCZĄCE RUCHOMYCH I/LUB TYMCZASOWYCH POMIESZCZEŃ (JAK DUŻE NAMIOTY, STRAGANY, RUCHOME PUNKTY SPRZEDAŻY), POMIESZCZEŃ UŻYWANYCH GŁÓWNIJE JAKO PRYWATNE DOMY MIESZKALNE, ALE GDZIE REGULARNIE PRZYGOTOWUJE SIĘ ŻYWNOŚĆ W CELU WPROWADZANIA DO OBROTU, I AUTOMATÓW ULICZNYCH
ROZDZIAŁ IV	TRANSPORT
Rozdziały V - XII mają zastosowanie do wszystkich etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności	
ROZDZIAŁ V	WYMAGANIA DLA SPRZĘTU
ROZDZIAŁ VI	ODPADY ŻYWNOŚCIOWE
ROZDZIAŁ VII	ZAOPATRZENIE W WODĘ
ROZDZIAŁ VIII	HIGIENA OSOBISTA
ROZDZIAŁ IX	PRZEPISY ODNOSZĄCE SIĘ DO ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH
ROZDZIAŁ X	PRZEPISY ODNOSZĄCE SIĘ DO OPAKOWAŃ JEDNOSTKOWYCH I OPAKOWAŃ ZBIORCZYCH ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH
ROZDZIAŁ XI	OBRÓBKA CIEPLNA
ROZDZIAŁ XII	SZKOLENIE

Rolniczy handel detaliczny - ogólne kwestie higieniczne

12

- Produkcja/wytwarzanie żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego może być prowadzona m.in. w kuchniach i pomieszczeniach przydomowych (pomieszczeniach używanych jako prywatne domy mieszkalne).
- Działalność ta może być też prowadzona w małym przydomowym zakładzie.
- Możliwe jest też wykorzystywanie do wytworzenia takiej żywności tzw. „inkubatorów przetwórstwa lokalnego”.
- Inkubator przetwórstwa lokalnego -zakład przetwórczy udostępniany jest lokalnym rolnikom w celu przetwarzania produktów pierwotnych pochodzących z ich gospodarstw. W miejscu tym rolnik korzysta z usługi udostępniania pomieszczeń oraz urządzeń inkubatora.
- Odpowiedzialność za produkt końcowy ponosi podmiot, który ten produkt wytworzył, a nie podmiot prowadzący inkubator. Ponadto zarówno podmiot prowadzący inkubator jak i podmiot prowadzący rolniczy handel detaliczny, powinny być pod nadzorem PIS. Rolniczy handel detaliczny wymaga rejestracji przez właściwy organ Inspekcji, a inkubator wymaga zatwierdzenia i rejestracji PIS.

WYMAGANIA HIGIENICZNE - PODSUMOWANIE

13

Rolniczy handel detaliczny - ogólne kwestie higieniczne

14

- Wymagania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 853/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych stosuje się do producentów żywności, jak również handlu detalicznego, w tym RHD.
- Przepisy te powinny być stosowane w sposób elastyczny biorąc pod uwagę zakres prowadzonej działalności, wielkość zakładu i jego specyfikę.
- W szczególności dla rolniczego handlu detalicznego, który będzie dotyczył produkcji żywności w warunkach domowych, zastosowanie ma rozdział III załącznika II (choć nie tylko), który dotyczy pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzania do obrotu.
- Są to wymagania podstawowe, określające ogólne wymagania, pozostawiające dużą swobodę w ich spełnianiu - określają kryteria, które muszą być spełnione, aby został osiągnięty cel jakim jest bezpieczeństwo żywności.

Rolniczy handel detaliczny - ogólne kwestie higieniczne

15

- ☉ W przypadku wykorzystania pomieszczeń tj. kuchnia domowa do produkcji żywności - zastosowanie mają opracowane w Głównym Inspektoracie Sanitarnym „**Wytyczne Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej** przy produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw”, dla żywności o potencjalnie niskim ryzyku.
- ☉ W kontekście rolniczego handlu detalicznego - rolnik którego działalność mieści się w zakresie stosowania tego poradnika, jak również spełnia warunki i wymagania w nim zawarte i stosuje ww. wytyczne w bieżącej działalności, powinien spełnić wymagania przepisów rozporządzenia nr 852/2004.

WYTYCZNE GHP/HACCP

16

WYTYCZNE DOBREJ PRAKTYKI W ZAKRESIE HIGIENY ORAZ STOSOWANIA ZASAD HACCP

17

- Artykuły 7-9 rozporządzenia 852/2004 przewidują opracowanie wytycznych dobrej praktyki w zakresie higieny oraz stosowania zasad HACCP.
- Wytyczne takie, choć są instrumentem dobrowolnym, to umożliwiają branżom spożywczym stworzenie bardziej szczegółowego opisu możliwych sposobów wypełnienia przez podmioty wymogów prawnych sformułowanych ogólnie w rozporządzeniu.
- Wytyczne dobrej praktyki mogą pomóc we właściwym wdrożeniu wymagań np. poprzez wskazanie, jaka liczba umywalek jest odpowiednia, oraz ustaleniu środków służących osiągnięciu celów określonych w rozporządzeniu, np. poprzez wskazanie, jaka powinna być częstotliwość czyszczenia i odkażania sprzętu. Wytyczne mogą również zawierać procedury zapewniające właściwe wykonanie rozporządzenia, np.: procedurę czyszczenia i odkażania; procedurę zwalczania szkodników etc

WYTYCZNE DOBREJ PRAKTYKI W ZAKRESIE HIGIENY ORAZ STOSOWANIA ZASAD HACCP

18

- Takie wytyczne są opracowywane i upowszechniane przez sektory spożywcze, do których powinny być one zachęcane
- Mogą być one ogólne lub branżowe (np. nakierowane na konkretną grupę np. małych producentów soków, oliwy czy przetwórców)
- Zgodnie z Art. 60 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia Główny Inspektor Sanitarny i Główny Lekarz Weterynarii, stosownie do kompetencji określonych w art. 73 ust. 1 pkt 1 i 3, są organami właściwymi w zakresie zadań, o których mowa w art. 7 i art. 8 rozporządzenia nr 852/2004, dotyczących krajowych poradników dobrej praktyki higienicznej oraz wdrażania i stosowania zasad systemu HACCP - oceniają te wytyczne pod względem ich zgodności z przepisami higienicznymi (852/2004) oraz przesyłają je do KE



**DZIĘKUJĘ
ZA
UWAGĘ**