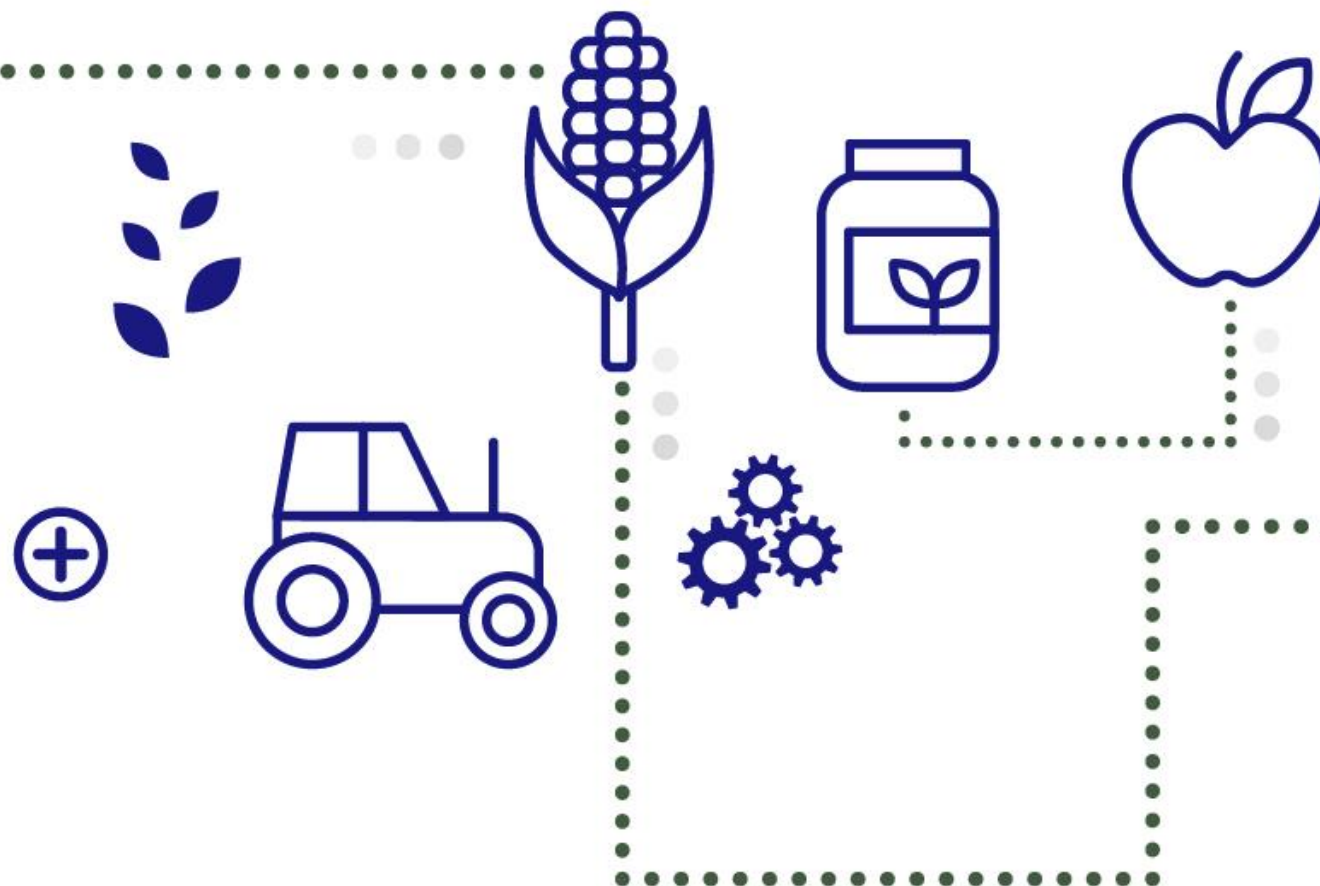




„Rolniczy handel detaliczny (RHD) - przepisy o bezpieczeństwie żywności i inne wybrane przepisy”

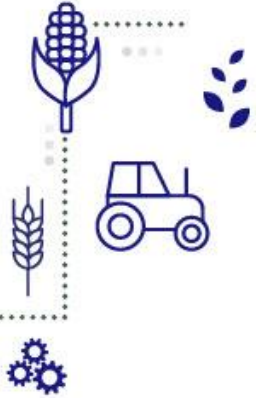


Departament Bezpieczeństwa Żywności i Weterynarii
Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

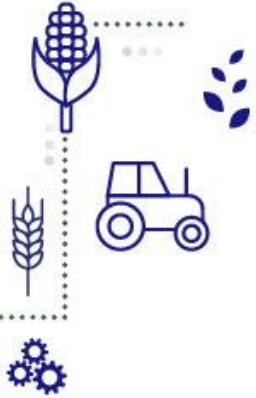
Warszawa, 3.11.2025r.

Prawo żywnościowe

Produkcja, w tym przetwarzanie, a także obrót żywnością, co do zasady podlega harmonizacji na poziomie UE.



Prawo żywnościowe



W celu zapewnienia spójności przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności we wszystkich państwach członkowskich UE, co do zasady, na poziomie UE wydawane są rozporządzenia, które:

- 1) od momentu wejścia w życie stanowią część prawa krajowego państw członkowskich i są stosowane bezpośrednio, bez potrzeby ich transponowania do prawa krajowego;
- 2) nie mogą być przez państwo członkowskie zmieniane ani uzupełniane;
- 3) zastępują prawo krajowe;
- 4) jeżeli w danej dziedzinie wydano rozporządzenie, państwa członkowskie tracą uprawnienia do stanowienia prawa w tym obszarze.

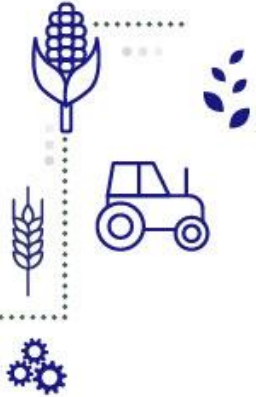


Bezpieczeństwo żywności: RHD - wybrane rozporządzenia UE

- 1) **rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 178/2002** 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
- 2) **rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 853/2004** z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- 3) **rozporządzenie (WE) Komisji nr 2073/2005** z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych
- 4) **rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 931/2011** z dnia 19 września 2011 r. w sprawie wymogów dotyczących możliwości śledzenia ustanowionych rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego



Bezpieczeństwo żywności: RHD - wybrane przepisy krajowe



1) **ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia** (Dz. U. z 2023r. poz. 1448),

2) **ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego** (Dz. U. z 2023r. poz. 872),

3) **rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 12 września 2022 r. w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania** (Dz.U. poz. 1971)



Bezpieczeństwo żywności: definicja RHD z ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (art. 3 ust. 3 pkt 29b)

rolniczy handel detaliczny - handel detaliczny w rozumieniu art. 3 ust. 7 rozporządzenia nr 178/2002, polegający na:

- a) produkcji żywności zawierającej **co najmniej jeden składnik pochodzący w całości z własnej uprawy, hodowli lub chowu** podmiotu działającego na rynku spożywczym oraz
- b) zbywaniu żywności, o której mowa w lit. a, **konsumentowi finalnemu**, o którym mowa w art. 3 ust. 18 rozporządzenia nr 178/2002, **lub zakładom** prowadzącym handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego



Bezpieczeństwo żywności: RHD - podstawowe wymogi prawa krajowego



- produkcja i zbywanie żywności **nie mogą stanowić zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności** i wpływać niekorzystnie na zdrowie publiczne

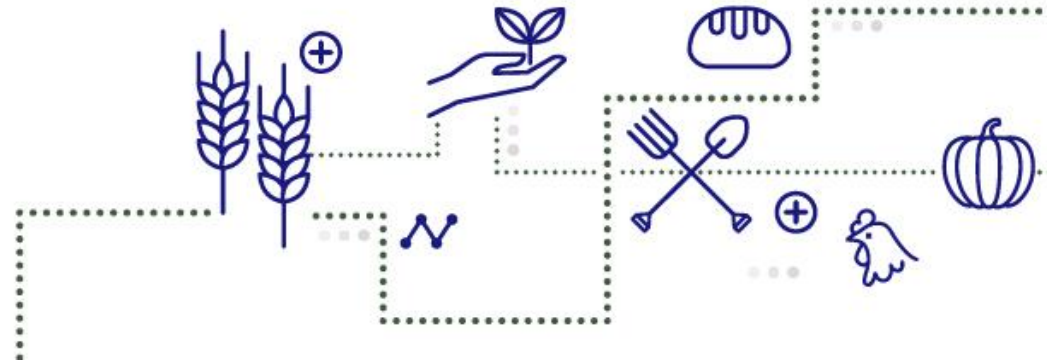


- zbywana żywność musi zawierać **co najmniej jeden składnik pochodzący w całości z własnej uprawy, hodowli lub chowu**

- zbywanie żywności konsumentom odbywa się **bez ograniczeń obszarowych i ilościowych**



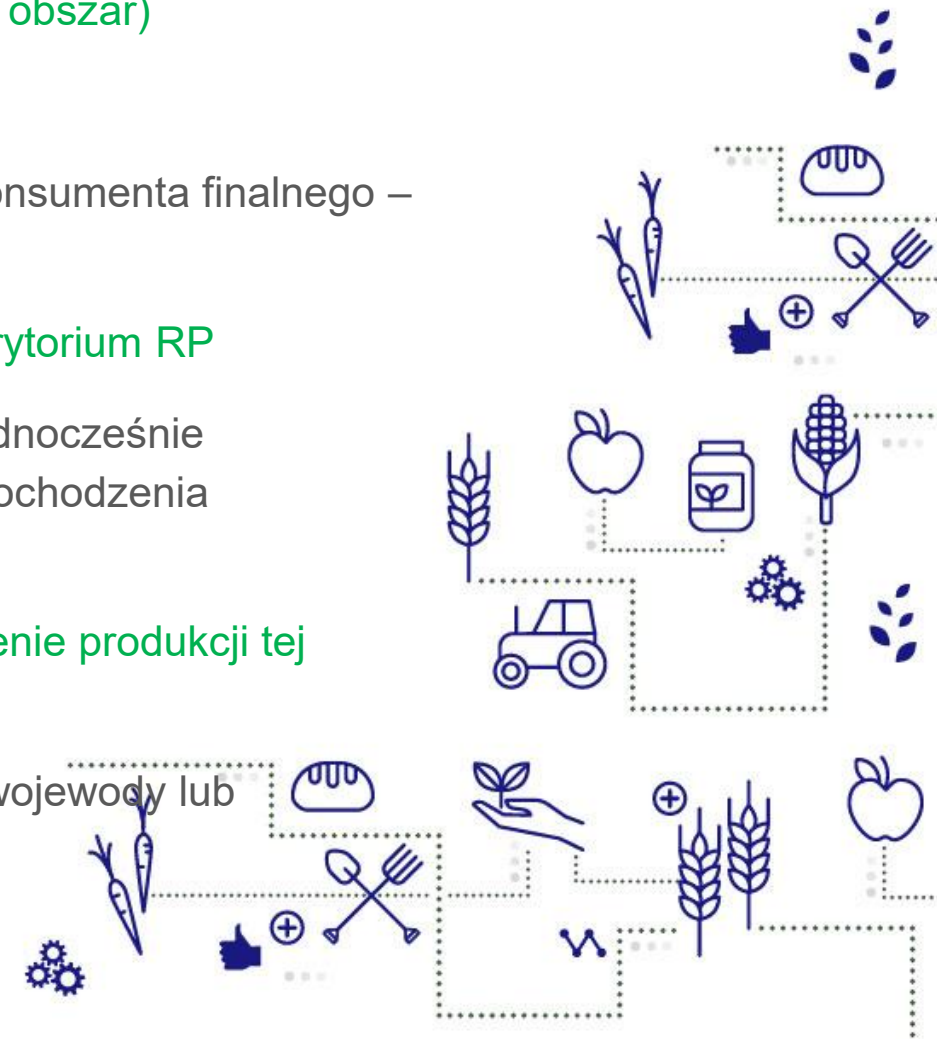
- **ograniczony udział pośrednika** w sprzedaży żywności (wyłącznie podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy, organizowanych w celu promocji żywności)



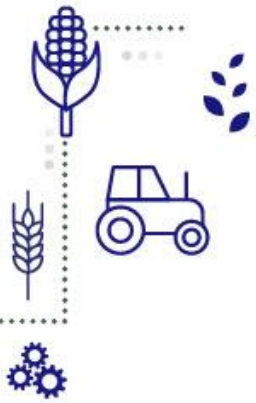
Bezpieczeństwo żywności: RHD - obszar zbywania żywności

Zbywanie żywności:

- 1) konsumentom – odbywa się bez ograniczeń obszarowych (dowolny obszar)
- 2) zakładom prowadzącym handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego – odbywa się na ograniczonym obszarze tj. w przypadku:
 - a) żywności pochodzenia niezwierzęcego - wyłącznie na terytorium RP
 - b) żywności pochodzenia zwierzęcego oraz zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego (tzw. „złożonej”) - wyłącznie na
 - na obszarze województwa, w którym ma miejsce prowadzenie produkcji tej żywności w ramach RHD lub
 - na obszarach powiatów lub miast, stanowiących siedzibę wojewody lub sejmiku województwa, sąsiadujących z tym województwem



Bezpieczeństwo żywności: RHD – oznakowanie miejsca sprzedaży



Oznakowanie miejsca zbywania żywności musi:

- 1) być czytelne i widoczne dla konsumenta
- 2) zawierać **napis „rolniczy handel detaliczny”** oraz
- 3) wskazywać dane producenta obejmujące:
 - a) imię i nazwisko albo nazwę i siedzibę podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny;
 - b) adres miejsca prowadzenia produkcji zbywanej żywności;
 - c) weterynaryjny numer identyfikacyjny podmiotu prowadzącego RHD – w przypadku żywności pochodzenia zwierzęcego i żywności „złożonej”

Uwaga ! Obowiązek oznaczenia miejsca sprzedaży nie dotyczy zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta (np. sklepów, restauracji, stołówek), prowadzących sprzedaż konsumentom żywności wyprodukowanej w ramach RHD.



Bezpieczeństwo żywności: RHD – udział pośrednika (wyjątek)

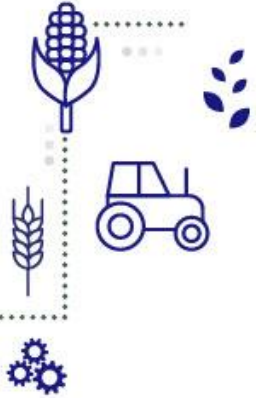
Zbywanie żywności w ramach RHD nie może być dokonywane z udziałem pośrednika, chyba że:

- 1) zbywanie tej żywności odbywa się **podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy, organizowanych w celu promocji żywności,**
- 2) **pośrednik** zbywa konsumentom finalnym żywność:
 - wyprodukowaną przez tego pośrednika w ramach RHD,
 - wyprodukowaną przez inny podmiot prowadzący RHD **na obszarze powiatu**, w którym pośrednik ten prowadzi produkcję żywności w ramach RHD, **lub na obszarze powiatu sąsiadującego z tym powiatem.**



Bezpieczeństwo żywności: RHD – ilość żywności zbywanej konsumentom

Zbywanie żywności konsumentom w ramach RHD **nie jest limitowane ilościowo i nie podlega dokumentowaniu !**



Bezpieczeństwo żywności: RHD – maksymalne limity dostaw żywności do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego

Maksymalna ilość żywności zbywanej rocznie do ww. zakładów w ramach RHD jest określona **w załącznikach do rozporządzenia MRiRW w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania:**

- w zał. nr 1 – dla surowców pochodzenia niezwierzęcego
- w zał. nr 2 – dla żywności pochodzenia niezwierzęcego innej niż surowce oraz żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego
- w zał. nr 3 – dla surowców pochodzenia zwierzęcego
- w zał. nr 4 – dla produktów pochodzenia zwierzęcego innych niż surowce



Bezpieczeństwo żywności: RHD – maksymalne roczne limity dostaw do zakładów – przykłady

Przykłady z zał. 1:

- jabłka – 25 ton
- marchew – 70 ton
- surowce pochodzenia niezwierzęcego inne niż wymienione w lp. 1-125 – 21 ton

Przykłady z zał. 2:

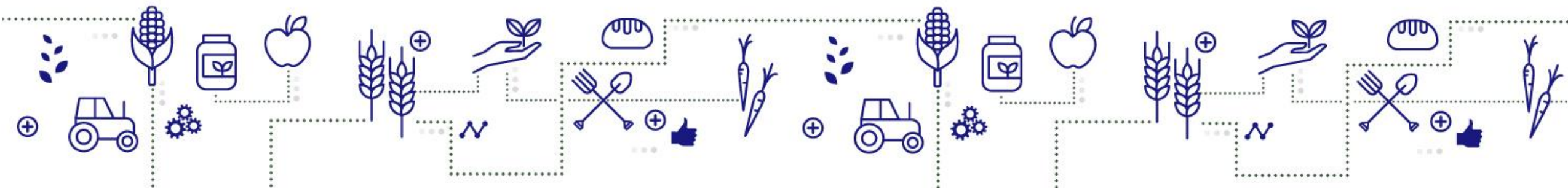
- oleje – 10 000 litrów
- pieczywo – 15 400 kg
- żywność, w tym gotowe posiłki (potrawy), zawierająca jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego – 2400 kg

Przykłady z zał. 3 :

- mleko surowe, siara – 52 000 litrów
- jaja drobiowe – 148 200 sztuk
- produkty pszczele nieprzetworzone – od 150 do 2400 kg (w zależności od liczby rodzin pszczelich)

Przykłady z zał. 4:

- świeże mięso wieprzowe/surowe wyroby mięsne/mięso mielone – 2300 kg;
- produkty mięsne – 1400 kg;
- produkty mleczne i na bazie siary – 2600 kg



Bezpieczeństwo żywności: RHD – dokumentacja ilości dostaw żywności do zakładów przez podmiot

Dokumentacja zawiera:

- 1) numer kolejnego wpisu;
- 2) datę zbycia żywności;
- 3) ilość i rodzaj zbytej żywności.

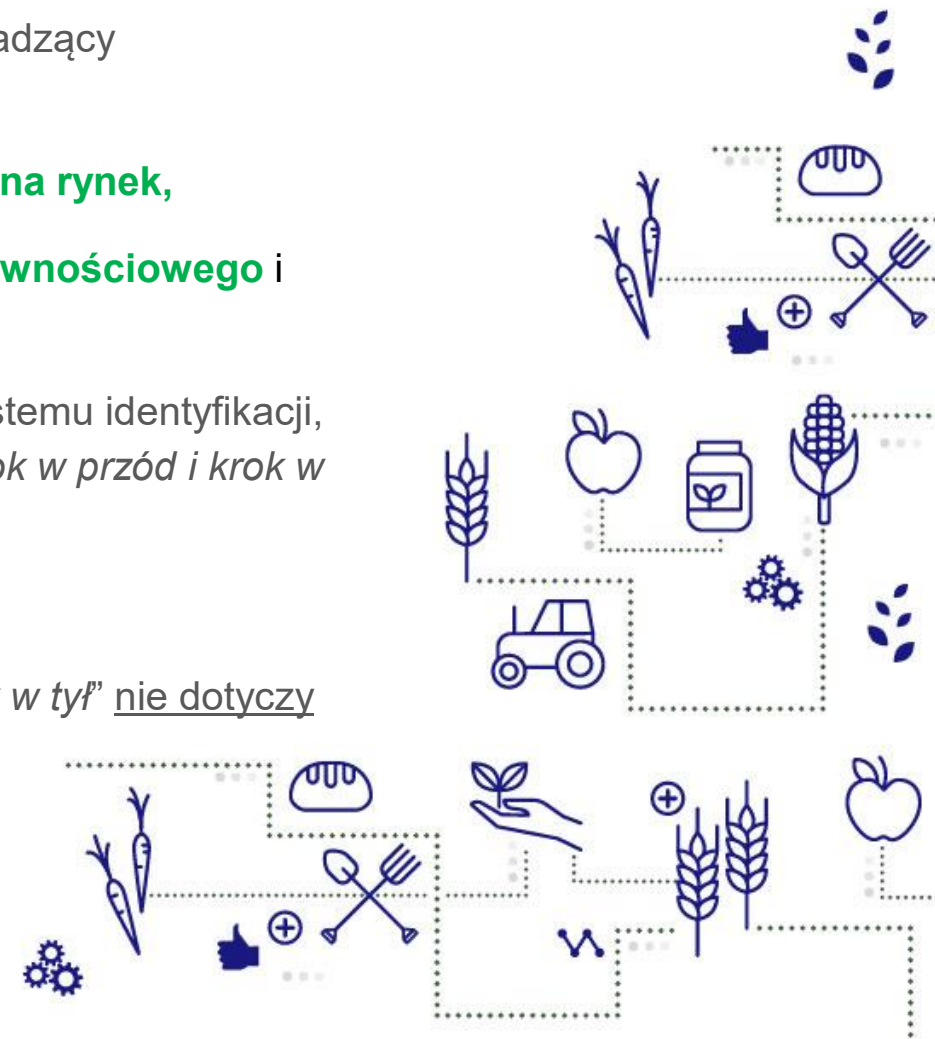
Dokumentację uzupełnia się niezwłocznie po dokonaniu zbycia żywności do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego i **przechowuje się przez dwa lata**, licząc od końca roku kalendarzowego, za który została sporządzona.



Bezpieczeństwo żywności: RHD – wymogi ogólne prawa żywnościowego z rozporządzenia (WE) nr 178/2002

- **odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności** ponosi podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze
- **żaden niebezpieczny środek spożywczy nie może być wprowadzany na rynek,**
- podmiot powinien zapewnić **zgodność żywności z wymogami prawa żywnościowego** i kontrolować przestrzeganie tych wymogów
- **zasada identyfikowalności/śledzenia żywności** (wymóg utworzenia systemu identyfikacji, poprzez prowadzenie dokumentacji umożliwiającej śledzenie żywności „*krok w przód i krok w tył*” oraz etykietowanie żywności)

Uwaga ! Zasada dotycząca prowadzenia dokumentacji „*krok w przód i krok w tył*” nie dotyczy zbywania żywności konsumentom.



Bezpieczeństwo żywności: RHD – wymogi ogólne prawa żywnościowego z rozporządzenia (WE) nr 852/2004

- **odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności ponosi podmiot** prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze
- zapewnienie bezpieczeństwa żywności w ramach całego łańcucha produkcji żywności (w tym **utrzymanie łańcucha chłodniczego**)
- **wdrożenie procedur systemu HACCP (z uwzględnieniem zasady elastyczności)** oraz prowadzenie i udostępnianie właściwym organom dokumentacji
- korzystanie z krajowych lub unijnych **wytycznych dobrej praktyki higieny** (nieobowiązkowe ale zalecane)
- zapewnienie zgodności żywności z **kryteriami mikrobiologicznymi oraz wymogami kontroli temperatury**



Bezpieczeństwo żywności: RHD – wymogi ogólne prawa żywnościowego – art. 5 i motyw 15 rozporządzenia (WE) nr 852/2004

W zakładzie powinna zostać opracowana, wykonywana oraz utrzymywana stała **procedura lub procedury na podstawie zasad HACCP**, z uwzględnieniem zasady elastyczności.

W niektórych zakładach, po przeprowadzeniu analizy istniejących zagrożeń nie jest możliwe zidentyfikowanie krytycznych punktów kontroli, w związku z tym w takich przypadkach **dobre praktyki higieniczne mogą zastąpić monitorowanie krytycznych punktów kontroli**.

Wymóg dotyczący opracowania i zachowania dokumentów jest elastyczny w przepisach – **ilość i zakres dokumentów powinny być dostosowane do rodzaju i wielkości przedsiębiorstwa**, tak aby nie powodować nadmiernych obciążeń dla małych przedsiębiorstw.



Bezpieczeństwo żywności: RHD – wymogi prawa żywnościowego z zał. II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004

Rozdz. I - ogólne wymagania dla pomieszczeń

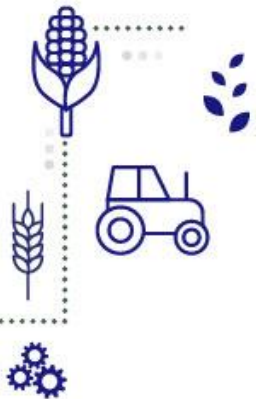
Rozdz. II - szczególne wymagania dla pomieszczeń, w których przygotowuje się, poddaje obróbce lub przetwarza żywność

Rozdz. III - wymagania dla ruchomych i/lub tymczasowych pomieszczeń (jak duże namioty, stragany, ruchome punkty sprzedaży), pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzania do obrotu, i automatów ulicznych



Bezpieczeństwo żywności: RHD – przykładowe wymogi dla pomieszczeń z zał. II rozdz. I do rozporządzenia (WE) nr 852/2004

- pomieszczenia żywnościowe muszą być **utrzymywane w czystości i zachowane w dobrym stanie i kondycji technicznej**
- pomieszczenia żywnościowe muszą posiadać odpowiednie **naturalne i/lub sztuczne oświetlenie**
- musi być dostępna **odpowiednia liczba umywalek**, właściwie usytuowanych i przeznaczonych do mycia rąk
- muszą istnieć odpowiednie i wystarczające **systemy naturalnej lub mechanicznej wentylacji**
- musi być dostępna **odpowiednia ilość ubikacji** spłukiwanych wodą, podłączonych do sprawnego systemu kanalizacyjnego
- w miarę potrzeby, muszą być zapewnione **odpowiednie warunki do przebierania się przez personel**



Bezpieczeństwo żywności: RHD – przykładowe wymogi dla pomieszczeń z zał. II rozdz. II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004

- **powierzchnie podłóg** muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, oraz w miarę potrzeby, do dezynfekcji
- **powierzchnie ścian** muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, oraz tam gdzie jest to konieczne, do dezynfekcji
- **okna i inne otwory** muszą być skonstruowane w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń
- **powierzchnie (wraz z powierzchniami wyposażenia) w obszarach, w których pracuje się z żywnością**, a w szczególności te pozostające w kontakcie z żywnością muszą być w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, w miarę potrzeby, do dezynfekcji
- w miarę potrzeby, muszą być stosowane **odpowiednie urządzenia do czyszczenia oraz dezynfekcji narzędzi roboczych oraz wyposażenia**



Bezpieczeństwo żywności: RHD – przykładowe wymogi dla pomieszczeń z zał. II rozdz. III do rozporządzenia (WE) nr 852/2004

- pomieszczenia i automaty uliczne, na tyle, na ile jest to rozsądnie praktykowane, będą tak usytuowane, zaprojektowane i skonstruowane oraz **utrzymywane w czystości i dobrym stanie i kondycji technicznej**, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia, w szczególności przez zwierzęta i szkodniki
- należy zapewnić **odpowiednią ilość gorącej i/lub zimnej wody pitnej**
- należy zapewnić **odpowiednie warunki i/lub udogodnienia dla higienicznego składowania i usuwania niebezpiecznych i/lub niejadalnych substancji i odpadów** (zarówno płynnych, jak i stałych)
- należy zapewnić **odpowiednie udogodnienia i/lub warunki dla utrzymywania i monitorowania właściwych warunków termicznych żywności**
- środki spożywcze muszą być tak umieszczone, aby **unikać, na tyle, na ile jest to rozsądnie praktykowane, ryzyka zanieczyszczenia**



Bezpieczeństwo żywności: RHD – wymogi prawa żywnościowego z zał. II rozdz. IV- XII do rozporządzenia (WE) nr 852/2004

Rozdz. IV - środki transportu

Rozdz. V- wymagania dla sprzętu

Rozdz. Va – redystrybucja żywności

Rozdz. VI - odpady żywnościowe

Rozdz. VII - zaopatrzenie w wodę

Rozdz. VIII - higiena osobista

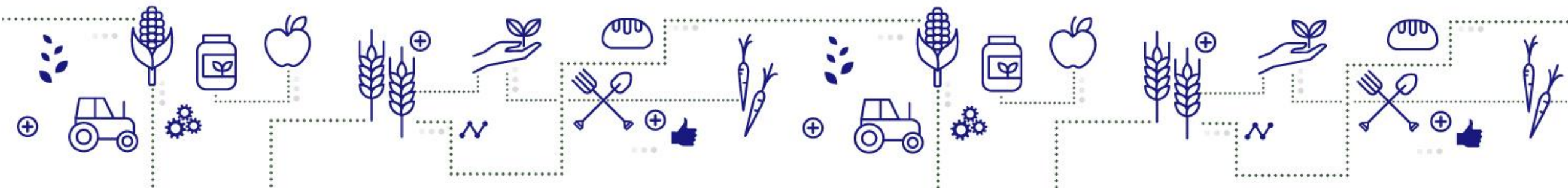
Rozdz. IX - przepisy w odniesieniu do żywności

Rozdz. X - przepisy w odniesieniu do opakowań

Rozdz. XI - obróbka cieplna

Rozdz. Xia - kultura bezpieczeństwa żywności

Rozdz. XII – szkolenia personelu



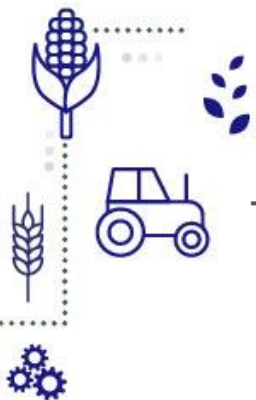
Bezpieczeństwo żywności: RHD – przykładowe wymogi odnośnie do odpadów z zał. II rozdz. VI do rozporządzenia (WE) nr 852/2004

- odpady żywnościowe, uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego i inne odpady muszą być:

--**jak najszybciej usuwane z pomieszczeń**, gdzie znajduje się żywność, aby zapobiec ich gromadzeniu,

-- **składowane w zamykanych (szczelnych) pojemnikach**, chyba że podmiot odpowiedzialny za zakład może udowodnić właściwemu organowi, że inne typy używanych pojemników lub systemy usuwania są właściwe; (pojemniki muszą być odpowiednio skonstruowane, utrzymywane w dobrym stanie oraz łatwe do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji; zaleca się również ich odpowiednie oznakowanie)

- wszystkie odpady muszą być **usuwane w sposób higieniczny i przyjazny dla środowiska**, zgodnie z właściwymi przepisami prawa, i nie mogą stanowić bezpośredniego lub pośredniego źródła zanieczyszczenia



Bezpieczeństwo żywności: RHD – przykładowe wymogi dla środków spożywczych z zał. II rozdz. IX do rozporządzenia (WE) nr 852/2004

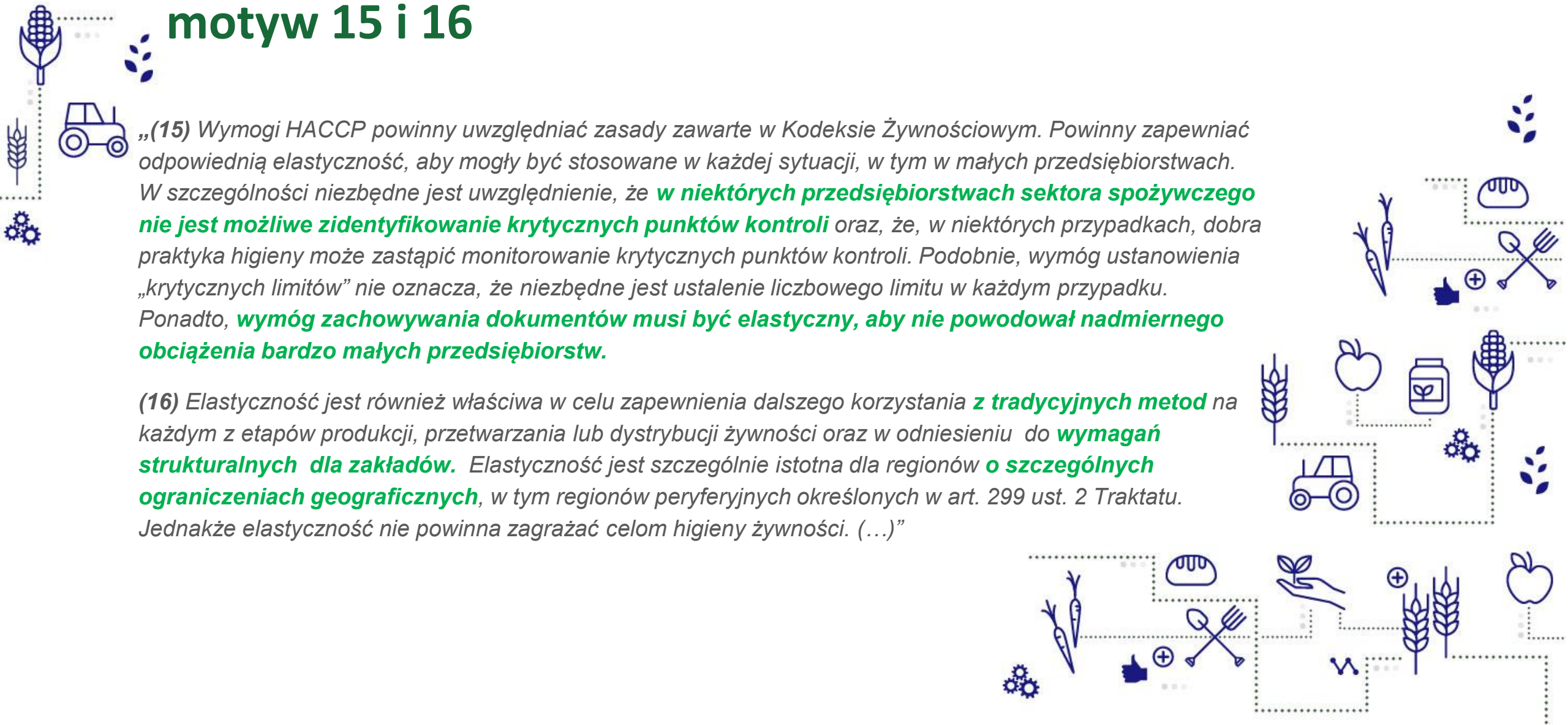
- **żaden z surowców lub składników, inny niż żywe zwierzęta, albo jakiegokolwiek inny materiał używany w przetwarzaniu produktów, nie będzie zaakceptowany przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze**, jeśli wiadomo, że jest, lub można by oczekiwać, że może być zanieczyszczony pasożytami, patogennymi mikroorganizmami lub toksyczny, zepsuty lub niewiadomego pochodzenia w takim zakresie, że nawet po normalnym sortowaniu i/lub procedurach przygotowawczych lub przetwórczych, zastosowanych zgodnie z zasadami higieny przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze, produkt końcowy nie będzie się nadawać do spożycia przez ludzi
- na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji, **żywność musi być chroniona przed zanieczyszczeniem**, które może spowodować, iż stanie się niezdadna do spożycia przez ludzi, szkodliwa dla zdrowia lub zanieczyszczona w taki sposób, że byłoby nierozsądnie oczekiwać, iż zostanie w tym stanie skonsumowana
- muszą istnieć odpowiednie procedury, aby zapewnić **kontrole obecności szkodników**
- jeśli środki spożywcze mają być przechowywane bądź podawane w niskich temperaturach muszą być **schłodzone tak szybko, jak to możliwe**,
- **rozmrzanie środków spożywczych odbywa się w taki sposób, aby zminimalizować ryzyko powstania patogennych drobnoustrojów lub tworzenia się toksyn w żywności (...)**



Bezpieczeństwo żywności: RHD – elastyczność w przepisach rozporządzenia (WE) nr 852/04, cyt.: motyw 15 i 16

„(15) Wymogi HACCP powinny uwzględniać zasady zawarte w Kodeksie Żywnościowym. Powinny zapewniać odpowiednią elastyczność, aby mogły być stosowane w każdej sytuacji, w tym w małych przedsiębiorstwach. W szczególności niezbędne jest uwzględnienie, że **w niektórych przedsiębiorstwach sektora spożywczego nie jest możliwe zidentyfikowanie krytycznych punktów kontroli** oraz, że, w niektórych przypadkach, dobra praktyka higieny może zastąpić monitorowanie krytycznych punktów kontroli. Podobnie, wymóg ustanowienia „krytycznych limitów” nie oznacza, że niezbędne jest ustalenie liczbowego limitu w każdym przypadku. Ponadto, **wymóg zachowywania dokumentów musi być elastyczny, aby nie powodował nadmiernego obciążenia bardzo małych przedsiębiorstw.**”

(16) Elastyczność jest również właściwa w celu zapewnienia dalszego korzystania **z tradycyjnych metod** na każdym z etapów produkcji, przetwarzania lub dystrybucji żywności oraz w odniesieniu do **wymagań strukturalnych dla zakładów**. Elastyczność jest szczególnie istotna dla regionów **o szczególnych ograniczeniach geograficznych**, w tym regionów peryferyjnych określonych w art. 299 ust. 2 Traktatu. Jednakże elastyczność nie powinna zagrażać celom higieny żywności. (...)”



Bezpieczeństwo żywności: RHD – elastyczność w przepisach rozporządzenia (WE) nr 852/04, wybrane cytaty

- „podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze ...podejmują odpowiednie działania, według potrzeb”
- „w każdym przypadku, gdy jest to niezbędne, w celu zapobieżenia zanieczyszczeniu”
- „przechowują dokumentację ... przez właściwy okres, proporcjonalny do charakteru i rozmiaru przedsiębiorstwa...”
- „musi być dostępna odpowiednia liczba umywalek...”
- „w miarę potrzeby należy stworzyć takie warunki, aby stanowiska do mycia żywności były oddzielone od umywalek”
- „powierzchnie ścian muszą byćłatwe do czyszczenia, oraz tam gdzie jest to konieczne, do dezynfekcji”
- „w miarę potrzeby, muszą być stosowane odpowiednie urządzenia do czyszczenia oraz dezynfekcji narzędzi roboczych oraz wyposażenia”
- „środki spożywcze muszą być tak umieszczone, aby unikać na tyle, na ile jest to rozsądnie praktykowane, ryzyka zanieczyszczenia.”



Bezpieczeństwo żywności: RHD - elastyczność w przepisach rozporządzenia (WE) nr 2073/05, cyt.: art. 4 ust. 1 - 2

„1. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego przeprowadzają **w miarę potrzeb badania zgodności z kryteriami mikrobiologicznymi określonymi w załączniku I** w ramach potwierdzania lub weryfikacji prawidłowego funkcjonowania stosowanych przez nie procedur opartych na zasadach HACCP i dobrej praktyki higienicznej.”

2. **Przedsiębiorstwa sektora spożywczego decydują o odpowiedniej częstotliwości pobierania próbek** z wyjątkiem przypadków, w których częstotliwości te są określone w załączniku I; w takim przypadku częstotliwość pobierania próbek powinna być co najmniej równa częstotliwości określonej w załączniku I. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego podejmują tę decyzję w kontekście stosowanych przez nie procedur opartych na zasadach **HACCP oraz dobrej praktyki higienicznej**, uwzględniając przeznaczenie danego środka spożywczego.

Częstotliwość pobierania próbek powinna być dostosowana do rodzaju i wielkości danego przedsiębiorstwa spożywczego, pod warunkiem że nie stworzy to zagrożenia dla bezpieczeństwa środków spożywczych.”



Bezpieczeństwo żywności: RHD - elastyczność w przepisach rozporządzenia (WE) nr 2073/05, cyt.: art. 5 ust. 3 i 5

„3. **Dopuszczalne jest zmniejszenie liczby próbek** w planach pobierania próbek określonych w załączniku I, o ile dane przedsiębiorstwo sektora spożywczego jest w stanie wykazać na podstawie dokumentacji historycznej, że stosuje skuteczne procedury oparte na zasadach HACCP.”

„5. **Przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą stosować inne procedury pobierania i badania próbek**, jeśli są w stanie wykazać, w sposób zadowalający dla właściwego organu, że procedury te dają co najmniej równoważny stopień pewności. Procedury te mogą obejmować. stosowanie alternatywnych miejsc pobierania próbek oraz wykorzystywać analizy tendencji(...).”



Bezpieczeństwo żywności: RHD – rejestracja działalności w organach Inspekcji Weterynaryjnej albo Państwowej Inspekcji Sanitarnej

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

- produktów pochodzenia zwierzęcego lub żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego – **do właściwego, ze względu na planowane miejsce prowadzenia działalności, powiatowego lekarza weterynarii** – w terminie co najmniej 30 dni przed dniem jej rozpoczęcia
- żywności pochodzenia niezwierzęcego – **do właściwego państwowego powiatowego/granicznego inspektora sanitarnego** – w terminie co najmniej 14 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności

Uwaga ! W przypadku podmiotów zamierzających prowadzić RHD nie obowiązuje wymóg sporządzania projektu technologicznego zakładu.



Bezpieczeństwo żywności: RHD - procedura rejestracji podmiotów w organach Inspekcji Weterynaryjnej

art. 21 ust. 2 ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego

Wniosek zawiera:

- imię i nazwisko, numer PESEL, miejsce zamieszkania i adres albo nazwę, siedzibę i adres wnioskodawcy oraz numer identyfikacyjny REGON, jeżeli taki numer został nadany,
- numer w rejestrze przedsiębiorców w KRS albo NIP albo numer identyfikacyjny w ewidencji gospodarstw rolnych w rozumieniu przepisów o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności – w przypadku pomieszczeń gospodarstwa, z wyłączeniem gospodarstw rybackich, [o ile wnioskodawca takie numery posiada;](#)
- określenie rodzaju i zakresu działalności, która ma być prowadzona, w tym rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego lub żywności, które mają być produkowane w tym zakładzie,
- określenie lokalizacji zakładu, w którym ma być prowadzona działalność.



Bezpieczeństwo żywności: RHD - procedura rejestracji podmiotów w organach Inspekcji Weterynaryjnej

art. 21 ust. 3 ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego:

Do wniosku dołącza się w przypadku:

- **cudzoziemców:** kopię zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE udzielonego przez inne państwo członkowskie Unii Europejskiej - w przypadku gdy wnioskodawca będący cudzoziemcem, w rozumieniu przepisów o cudzoziemcach, zamierza prowadzić działalność gospodarczą na podstawie przepisów obowiązujących w tym zakresie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, albo
- **podmiotów utrzymujących pszczoły:** oświadczenie podmiotu potwierdzające utrzymywanie pszczół, jeżeli wniosek jest składany przez podmiot niepodlegający obowiązkowi wpisu do KRS, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, uzyskania zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE.



Bezpieczeństwo żywności: opracowania krajowe nt. RHD - przydatne linki

MRiRW: <https://www.gov.pl/web/rolnictwo>

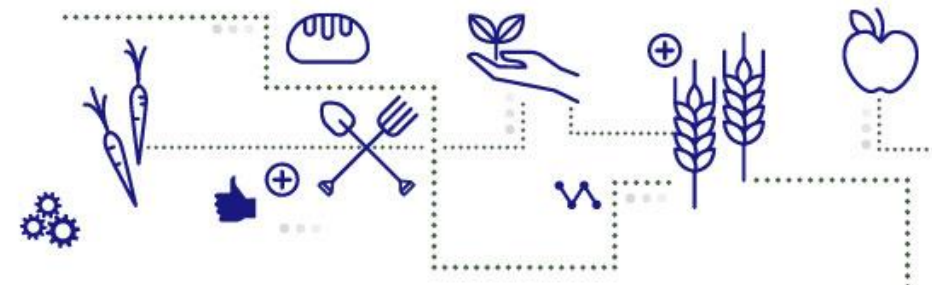
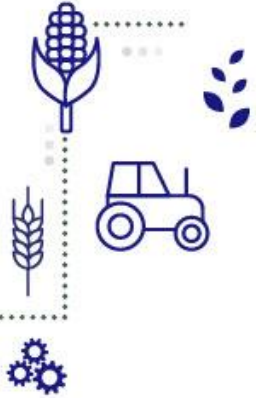
(zakładka: Co robimy/Bezpieczeństwo żywności/„Rolniczy handel detaliczny - informacje podstawowe”)

GIW: <https://www.wetgiw.gov.pl>

(zakładka: Nadzór weterynaryjny/Żywność pochodzenia zwierzęcego/„Rolniczy handel detaliczny”)

GIS: <https://www.gov.pl/web/gis/glowny-inspektorat-sanitarny>

(wyszukiwarka: „Poradnik Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej przy produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw oraz w ramach rolniczego handlu detalicznego”)



Bezpieczeństwo żywności: opracowania organów UE

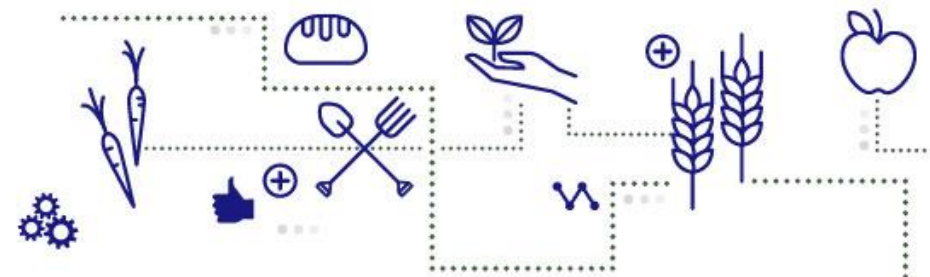
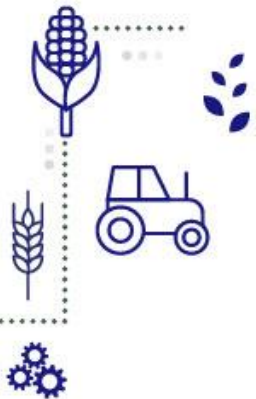
- przydatne linki

- „Zawiadomienie Komisji w sprawie wytycznych dotyczących wdrażania systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności obejmujących dobre praktyki higieniczne i procedury oparte na zasadach HACCP, uwzględniając ułatwienia/elastyczność w zakresie wdrażania w niektórych przedsiębiorstwach spożywczych” (Dz. Urz. UE C 355 z 16.09.2022, str. 1)

<https://eur-lex.europa.eu/homepage.html>

- „Wytyczne dotyczące wykonania niektórych przepisów rozporządzenia (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych”;

https://food.ec.europa.eu/safety/biological-safety/food-hygiene/guidance-platform_en



Jakość handlowa żywności: nadzór nad RHD organów Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

Nadzór nad **jakością handlową** żywności znajdującej się w RHD sprawują organy Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS).

Rolnik nie ma obowiązku zgłaszać swojej działalności w ramach RHD do IJHARS.

Kontrola **jakości handlowej** obejmuje: cechy artykułu rolno-spożywczego dotyczące jego właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych w zakresie technologii produkcji, wielkości lub masy oraz wymagania wynikających ze sposobu produkcji, opakowania, prezentacji i oznakowania – nieobjęte jednak innymi wymaganiami: sanitarnymi, weterynaryjnymi lub fitosanitarnymi.

Pamiętaj!

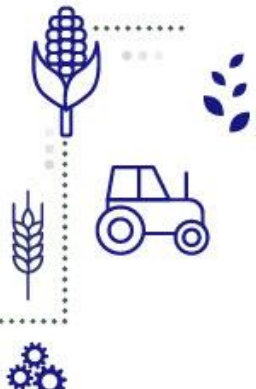
Jeśli jesteś rolnikiem prowadzącym działalność w ramach RHD, Twoje produkty muszą spełniać wymagania określone w przepisach. Pamiętaj, aby właściwie je oznakować.

Przydatne materiały dot. znakowania żywności wprowadzanej do obrotu w ramach RHD zostały opublikowane na stronie internetowej GIJHARS – warto się z nimi zapoznać!

Link do ww. strony: <https://www.gov.pl/web/ijhars/przewodniki>.



Podatek dochodowy od osób fizycznych: zwolnienia podmiotów prowadzących RHD



Producenci rolni prowadzący RHD **mogą korzystać z preferencji podatkowych w zakresie podatku dochodowego od osób fizycznych.**

Zwolnieniu podlegają przychody ze sprzedaży przetworzonych w sposób inny niż przemysłowy produktów roślinnych i zwierzęcych (z wyjątkiem przetworzonych produktów roślinnych i zwierzęcych uzyskanych w ramach prowadzonych działów specjalnych produkcji rolnej oraz produktów opodatkowanych podatkiem akcyzowym na podstawie odrębnych przepisów), do **kwoty 100 000 zł rocznie.**

Uzyskany w roku podatkowym **przychód powyżej limitu** przewidzianego dla RHD, podatnik może opodatkować **ryczałtem od przychodów ewidencjonowanych.**



Podatek dochodowy od osób fizycznych: zwolnienia podmiotów prowadzących RHD



Kryteria zwolnienia od podatku dochodowego:

- 1) przetwarzanie produktów roślinnych i zwierzęcych i ich sprzedaż **nie odbywa się przy zatrudnieniu osób na podstawie umów** o pracę, umów zlecenia, umów o dzieło oraz innych umów o podobnym charakterze (wyjątki – ubój zwierząt rzeźnych i obróbka poubojowa tych zwierząt, w tym również rozbiór, podział i klasyfikacja mięsa, przemiał zbóż, wyłoczenie oleju lub soku oraz sprzedaż podczas wystaw, festynów, targów i kiermaszy)
- 2) ilość produktów roślinnych lub zwierzęcych pochodzących z własnej uprawy, hodowli lub chowu, użytych do produkcji danego produktu stanowi **co najmniej 50% tego produktu, z wyłączeniem wody**
- 3) **za produkt roślinny pochodzący z własnej uprawy uważa się również mąkę, kaszę, płatki, otręby, oleje i soki wytworzone z surowców pochodzących z własnej uprawy**



Podatek dochodowy od osób fizycznych: zwolnienia podmiotów prowadzących RHD

Kryteria zwolnienia od podatku dochodowego cd:

4) **prowadzona jest ewidencja sprzedaży żywności odrębnie za każdy rok podatkowy**, która zawiera co najmniej: numer kolejnego wpisu, datę uzyskania przychodu, kwotę przychodu, przychód narastająco od początku roku oraz ilość i rodzaj przetworzonych produktów.

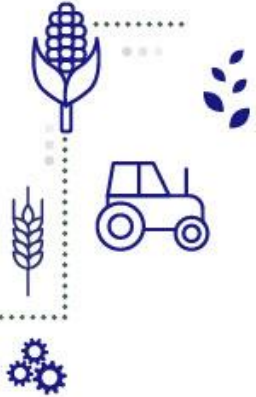
Dzienne przychody są ewidencjonowane w dniu sprzedaży.

Ewidencję sprzedaży należy posiadać w miejscu sprzedaży przetworzonych produktów roślinnych i zwierzęcych.

5) zwolnienie przewidziane dla RHD ma charakter **pomocy de minimis**.



Prawo przedsiębiorców: zwolnienia podmiotów prowadzących RHD



Ustawa z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2025 r. poz. 1480)

art. 6. ust. 1 pkt. 4:

„**Przepisów ustawy nie stosuje się do:**

(...) **działalności rolników w zakresie sprzedaży, o której mowa w art. 20 ust. 1c ustawy z dnia 26 lipca 1991r. o podatku dochodowym od osób fizycznych** (Dz. U. z 2025 r. poz. 163, z późn. zm.) (...)



DZIĘKUJĘ ZA UWAGĘ

