# *Wymagania weterynaryjne dla prowadzenia produkcji i sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej*

## Spis treści

*WSTĘP* ..... 3
1. Warunki prowadzenia działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej ..... 4
2. Opracowanie projektu technologicznego zakładu i powiadomienie właściwego powiatowego lekarza weterynarii o zamiarze prowadzenia działalności ..... 8
3. Uzyskanie decyzji administracyjnej o wpisie do rejestru zakładów prowadzonego przez właściwego powiatowego lekarza weterynarii i nadaniu weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego ..... 10
4. Wymagania dla budynków oraz pomieszczeń, w których prowadzona jest produkcja żywności ..... 11
5. Wymagania dotyczące dobrych praktyk ..... 16
6. Wymagania dla surowców używanych do produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego ..... 17
   Świeże mięso wołowe, wieprzowe, baranie, kozie oraz końskie ..... 17
   Świeże mięso drobiowe lub zajęczaków ..... 17
   Świeże mięso zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych ..... 18
   Świeże mięso zwierząt łownych ..... 18
   Produkty rybołówstwa ..... 18
   Surowe mleko i siara ..... 19
   Jaja ..... 20
   Pozostałe wymagania dla surowców ..... 20
7. Wymagania dla sprzętu ..... 21
8. Postępowanie z odpadami żywnościowymi ..... 22
9. Wymagania dotyczące wody ..... 23
10. Wymagania dotyczące higieny osobistej pracowników ..... 23
11. Wymagania dotyczące opakowań jednostkowych i opakowań zbiorczych środków spożywczych ..... 24
12. Wymagania dotyczące obróbki cieplnej ..... 24
13. Szkolenia personelu ..... 25
14. Załącznik ..... 26

## *WSTĘP*

W ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej można prowadzić produkcję i sprzedaż następujących produktów pochodzenia zwierzęcego: produkty mleczne, produkty na bazie siary, wstępnie przetworzone lub przetworzone produkty rybołówstwa, surowe wyroby mięsne, mięso mielone, produkty mięsne, produkty jajeczne z gotowanych jaj, gotowe posiłki (potrawy). Możliwy jest również rozbiór i sprzedaż świeżego mięsa wołowego, wieprzowego, baraniego, koziego, końskiego, drobiowego lub zajęczaków, zwierząt łownych oraz zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych.

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 marca 2016 r. *w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej* (Dz. U. poz. 451) określa szczegółowe warunki pozwalające na uznanie działalności za działalność marginalną, lokalną i ograniczoną, w tym zakres i obszar produkcji, a także wielkość dostaw produktów pochodzenia zwierzęcego do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem do konsumenta końcowego. Wskazuje również niektóre wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy prowadzeniu tego rodzaju działalności.

W dużym stopniu możliwość prowadzenia działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej jest odpowiedzią na oczekiwania przedsiębiorców prowadzących działalność na małą skalę w rodzinnych zakładach wytwarzających określonego rodzaju produkty, często o specyficznych cechach, na które istnieje zapotrzebowanie głównie na rynku lokalnym. Tego rodzaju producenci nie są zwykle zainteresowani wprowadzaniem swoich produktów na rynek poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

Możliwość prowadzenia tego rodzaju zakładów, przy zachowaniu jednocześnie standardów gwarantujących bezpieczeństwo produkowanej żywności, wpisuje się także w strategię wspierania produkcji żywności na poziomie lokalnym oraz wprowadzania ułatwień dla przedsiębiorstw o małej zdolności produkcyjnej, bez konieczności ponoszenia z ich strony znacznych inwestycji, które w rezultacie nie przyniosłyby wyraźnych korzyści dla zapewnienia higieny w zakładzie, a naraziłyby na przesadne i nieadekwatne do wielkości prowadzonej produkcji i sprzedaży inwestowanie.

Biorąc pod uwagę powyższe oraz oczekiwania przedsiębiorców przygotowano niniejszą informację dla przedsiębiorców na temat możliwości prowadzenia produkcji i sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego w ramach działalności marginalnej, lokalnej

i ograniczonej, która powinna być pomocna przy podejmowaniu takiego rodzaju działalności przez podmioty oraz przyczynić się do ujednolicenia nadzoru nad jej prowadzeniem przez powiatowych lekarzy weterynarii.

Należy podkreślić, że niniejsze opracowanie nie podaje bezpośrednich rozwiązań, np. w zakresie wymagań technicznych dla pomieszczeń, a jedynie wskazuje na możliwość wykorzystania elastyczności przepisów dotyczących tego rodzaju wymagań. Ponadto, w opracowaniu tym skupiono się na niektórych aspektach związanych z rozpoczęciem i prowadzeniem działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej, tj. przede wszystkim na warunkach jej prowadzenia, procedurze jej rejestracji u właściwego powiatowego lekarza weterynarii, wymaganiach higieniczno-sanitarnych jakie powinny być spełnione w zakładach oraz wymaganiach dla surowców używanych do produkcji w ramach takiej działalności. Dodatkowo, do tego rodzaju działalności, oprócz przepisów wymienionych w niniejszym opracowaniu, mają również zastosowanie inne przepisy z zakresu bezpieczeństwa żywności. Najważniejsze przepisy Unii Europejskiej i przepisy krajowe mające, w całości lub w pewnym zakresie, zastosowanie do działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej wymieniono **w załączniku**.

## 1. WARUNKI PROWADZENIA DZIAŁALNOŚCI MARGINALNEJ, LOKALNEJ I OGRANICZONEJ

Wymogi higieniczne i weterynaryjne dla zakładów zajmujących się produkcją produktów pochodzenia zwierzęcego zostały określone w przepisach prawa żywnościowego na poziomie Unii Europejskiej i są jednakowe dla zakładów we wszystkich państwach członkowskich UE.

Wymagania wskazane w tych przepisach zostały sformułowane w sposób elastyczny, co daje możliwość ich spełnienia zarówno przez zakłady prowadzące produkcję na dużą skalę jak i małe „rodzinne zakłady", produkujące na rynek lokalny danego państwa członkowskiego UE. Zastosowana w nich terminologia: „w miarę potrzeby", „odpowiednie", „wystarczające" wskazuje, że forma realizacji danego wymagania w konkretnym zakładzie, tak aby było ono spełnione w sposób odpowiedni i wystarczający dla zapewnienia wysokiego poziomu ochrony zdrowia konsumenta, należy do podmiotu odpowiedzialnego za dany zakład. Należy jednak podkreślić, że nadzór nad przestrzeganiem spełniania wymagań, o których mowa powyżej, należy do zadań organów urzędowej kontroli, którymi w tym przypadku są powiatowi lekarze weterynarii.

Podstawowe zasady dotyczące prowadzenia produkcji i sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego na małą skalę na lokalny rynek w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej zostały określone w art. 13 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. *o produktach pochodzenia zwierzęcego* (Dz. U. z 2014 r. poz. 1577, z późn. zm.) oraz w ww. rozporządzeniu *w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej*. W zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych do działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej stosuje się przepisy rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. *w sprawie higieny środków spożywczych* (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319) i przepisy wydane w trybie tego rozporządzenia.

Działalność można uznać za marginalną, lokalną i ograniczoną jeżeli zakład prowadzi sprzedaż określonych produktów pochodzenia zwierzęcego konsumentowi końcowemu oraz dostawy tych produktów do innych zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego (np. sklepów detalicznych, restauracji czy stołówek). Prowadzenie dostaw w przypadku tego rodzaju działalności ma charakter obligatoryjny. Sprzedaż konsumetom końcowym nie jest ograniczona ilościwo i może odbywać się, np. w miejscu sprzedaży przylegającym do miejsca produkcji (lub ewentualnie w oddzielnym budynku znajdującym się na tej samej posesji, co budynek, w którym odbywa się produkcja), z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, w tym ze środków transportu, czy też z urządzeń dystrybucyjnych do sprzedaży żywności, jak również wysyłkowo, w tym przez Internet. Natomiast wielkość dostaw do innych zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego (w tym zakładów będących własnością podmiotu prowadzącego działalność marginalną, lokalną i ograniczoną), tj. budynków usytuowanych na stałe poza posesją, na której znajduje się budynek, w którym odbywa się produkcja żywności w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej, jest ograniocza ilościowo i w tym przypadku obowiązują limity dostaw.

W ramach działaności marginalnej, lokalnej i ograniczonej w zakładzie można prowadzić następujące rodzaje działalności:

a) rozbiór świeżego mięsa wołowego, wieprzowego, baraniego, koziego, końskiego lub produkcję z tego mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego. Dostawy tego rodzaju produktów nie mogą przekraczać wagowo tony tygodniowo;

b) rozbiór świeżego mięsa drobiowego lub zajęczaków, lub produkcję z tego mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego. Dostawy tego rodzaju produktów nie mogą przekraczać wagowo 0,5 tony tygodniowo;

c) rozbiór świeżego mięsa zwierząt łownych, odstrzelonych zgodnie z przepisami Prawa łowieckiego lub produkcję z tego mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego. Dostawy tego rodzaju produktów nie mogą przekraczać wagowo 0,5 tony tygodniowo, albo za zgodą powiatowego lekarza weterynarii, wyrażoną w formie decyzji administracyjnej, na wniosek podmiotu, mogą być większe, pod warunkiem zachowania rocznego limitu wielkości tych dostaw, który wynosi wagowo 26 ton;

d) rozbiór świeżego mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych lub produkcję z tego mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego. Dostawy tego rodzaju produktów nie mogą przekraczać wagowo 0,5 tony tygodniowo, albo za zgodą powiatowego lekarza weterynarii, wyrażoną w formie decyzji administracyjnej, na wniosek podmiotu, mogą być większe, pod warunkiem zachowania rocznego limitu wielkości tych dostaw, który wynosi wagowo 26 ton;

e) produkcję produktów mięsnych. Dostawy tego rodzaju produktów nie mogą przekraczać wagowo 1,5 tony tygodniowo;

f) produkcję wstępnie przetworzonych lub przetworzonych produktów rybołówstwa. Dostawy tego rodzaju produktów nie mogą przekraczać wagowo 0,5 tony tygodniowo, albo za zgodą powiatowego lekarza weterynarii, wyrażoną w formie decyzji administracyjnej, na wniosek podmiotu, mogą być większe, pod warunkiem zachowania rocznego limitu wielkości tych dostaw, który wynosi wagowo 26 ton;

g) produkcję produktów mlecznych lub produktów na bazie siary wyprodukowanych z mleka lub siary pozyskanych w gospodarstwie produkcji mleka, które spełnia wymagania umożliwiające dostarczanie mleka do zakładu przetwórstwa mleka lub w gospodarstwie rolnym, w którym jest prowadzona działalność w zakresie produkcji mleka surowego lub siary, przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej. Dostawy tego rodzaju produktów łącznie nie mogą przekraczać wagowo 0,5 tony tygodniowo;

h) produkcję produktów jajecznych pozyskanych w wyniku obróbki lub przetwarzania jaj, które uprzednio ugotowano w skorupach, np. jaj na twardo w zalewie octowej. Dostawy tego rodzaju produktów nie mogą przekraczać wagowo 0,15 tony tygodniowo;

i) produkcję gotowych posiłków (potraw) z produktów pochodzenia zwierzęcego, wyprodukowanych w ramach tej działalności, lub z udziałem tych produktów, pod warunkiem, że co najmniej jeden produkt pochodzenia zwierzęcego należący do głównych składników posiłku został wyprodukowany w tym zakładzie. Dostawy tego rodzaju posiłków (potraw) nie mogą przekraczać wagowo 1,5 tony tygodniowo.

W odniesieniu do ww. gotowych posiłków (potraw) mogą być one wyprodukowane w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej z:

- jednego produktu pochodzenia zwierzęcego produkowanego w ramach tej działalności, w tym z dodatkiem przypraw, takie jak, np. karkówka, kiełbasa lub kaszanka z grilla, pieczona kiełbasa lub kaszanka, pieczone prosię, kurczak z rożna, tatar, jaja na twardo;
- kilku produktów pochodzenia zwierzęcego produkowanych w ramach tej działalności, w tym z dodatkiem przypraw, jeżeli co najmniej jeden produkt pochodzenia zwierzęcego z głównych składników posiłku został wyprodukowany w tym zakładzie, takie jak, np. jaja na twardo faszerowane rybą, kotlety nadziewane serem;
- żywności złożonej zawierającej zarówno produkty pochodzenia zwierzęcego, jak i produkty pochodzenia niezwierzęcego, w tym przyprawy, pod warunkiem, że co najmniej jeden produkt pochodzenia zwierzęcego z głównych składników posiłku został wyprodukowany w tym zakładzie, np. pizza z szynką, pierogi z mięsem lub serem, bigos, fasola po bretońsku, szaszłyki z warzywami, pulpety w sosie pomidorowym, „ryba po grecku", konserwy mięsno-warzywne. W przypadku tego rodzaju posiłków, co do zasady, wszystkie wchodzące w ich skład produkty pochodzenia zwierzęcego powinny być wyprodukowane w zakładzie prowadzącym działalność marginalną, lokalną i ograniczoną, jednakże dopuszcza się, aby składniki pochodzenia zwierzęcego wykorzystywane do produkcji tych posiłków (za wyjątkiem co najmniej jednego produktu pochodzenia zwierzęcego z głównych składników posiłku), mogły być zakupione od innych podmiotów, tj. wyprodukowane przez inny podmiot w innym zakładzie, np. jaja do produkcji ciasta na pizzę lub pierogi.

Miejsca sprzedaży ww. produktów pochodzenia zwierzęcego konsumentom końcowym, jak również gotowych posiłków (potraw) z takich produktów lub z ich udziałem, oraz zakłady prowadzące handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego, do których następuje dostawa, muszą znajdować się na obszarze jednego województwa lub na obszarach powiatów sąsiadujących z tym województwem, lub na obszarach miast

stanowiących siedzibę wojewody lub sejmiku województwa, położonych w województwach sąsiadujących z województwem, w którym prowadzona jest produkcja tych produktów.

Ww. ograniczenia dotyczącego obszaru prowadzenia działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej nie stosuje się w przypadku sprzedaży konsumentowi końcowemu produktów pochodzenia zwierzęcego, jak również gotowych posiłków (potraw) z takich produktów lub z ich udziałem, podczas wystaw, festynów, targów oraz kiermaszy organizowanych w celu promocji tych produktów. Podmiot zamierzający prowadzić sprzedaż konsumentom końcowym produktów pochodzenia zwierzęcego, jak również gotowych posiłków (potraw) z takich produktów lub z ich udziałem, podczas ww. imprez promocyjnych powinien poinformować o tym na piśmie powiatowego lekarza weterynarii właściwego ze względu na miejsce prowadzenia sprzedaży, co najmniej na 7 dni przed dniem rozpoczęcia tej sprzedaży. Informacja ta powinna zawierać imię i nazwisko albo nazwę podmiotu prowadzącego działalność marginalną, lokalną i ograniczoną oraz adres miejsca prowadzenia tej działalności, a także dane dotyczące miejsca i okresu, w którym będzie prowadzona sprzedaż konsumentowi końcowemu podczas imprezy promocyjnej.

## 2. OPRACOWANIE PROJEKTU TECHNOLOGICZNEGO ZAKŁADU I POWIADOMIENIE WŁAŚCIWEGO POWIATOWEGO LEKARZA WETERYNARII O ZAMIARZE PROWADZENIA DZIAŁALNOŚCI

Podmiot zamierzający prowadzić działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przed uzyskaniem pozwolenia na budowę zakładu lub przed rozpoczęciem dostosowania istniejących budynków lub pomieszczeń, czyli jeszcze przed rozpoczęciem prowadzenia planowanej działalności, musi sporządzić projekt technologiczny zakładu, w którym będzie się odbywała produkcja. Ww. projekt należy następnie przesłać wraz z wnioskiem o jego zatwierdzenie powiatowemu lekarzowi weterynarii właściwemu ze względu na planowane miejsce prowadzenia tej działalności. Jednocześnie wraz z wnioskiem należy powiadomić powiatowego lekarza weterynarii, o którym mowa powyżej, o zakresie i wielkości produkcji oraz rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego, które mają być produkowane w tym zakładzie.

Przekazanie ww. projektu przed rozpoczęciem budowy lub dostosowania zakładu na cele produkcji żywności ma na celu uniknięcie sytuacji, w której powiatowy lekarz

weterynarii mógłby nie zezwolić na prowadzenie działalności, w związku z brakiem spełnienia przez zakład wymogów dotyczących infrastruktury.

Wymagania jakie powinien spełniać projekt technologiczny zakładu zostały określone w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 kwietnia 2013 r. *w sprawie wymagań, jakie powinien spełniać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego* (Dz. U. poz. 434).

**W przypadku działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej wymagana jest uproszczona wersja projektu technologicznego.**

Projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność marginalna, lokalna i ograniczona powinien składać się z części opisowej oraz części graficznej.

Część opisowa projektu technologicznego powinna zawierać:

- określenie rodzaju działalności, z uwzględnieniem rodzaju surowców oraz rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego, które będą produkowane w zakładzie,
- dane dotyczące maksymalnej tygodniowej zdolności produkcyjnej zakładu,
- określenie systemu dostawy wody,
- opis sposobu przechowywania odpadów i ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego,
- wskazanie planowanej lokalizacji zakładu.

Część graficzna projektu technologicznego, zawierająca plany wykonane techniką trwałą w skali 1:100, powinna przedstawiać:

- rzuty poziome kondygnacji zakładu, z zaznaczeniem poszczególnych pomieszczeń i ich funkcji,
- miejsca, w których odbywają się poszczególne etapy produkcji,
- wyposażenie pomieszczeń produkcyjnych z uwzględnieniem punktów poboru wody,
- wyróżnienie stref o różnym stopniu ryzyka mikrobiologicznego,
- zaznaczenie dróg przemieszczania produkowanej żywności od przyjęcia surowców do wysyłki produktów gotowych.

Powiatowy lekarz weterynarii, w drodze decyzji administracyjnej, zatwierdza przedłożony projekt technologiczny zakładu, jeżeli odpowiada on wymaganiom określonym w ww. rozporządzeniu, w terminie 30 dni od dnia wszczęcia postępowania w tej sprawie.

## 3. UZYSKANIE DECYZJI ADMINISTRACYJNEJ O WPISIE DO REJESTRU ZAKŁADÓW PROWADZONEGO PRZEZ WŁAŚCIWEGO POWIATOWEGO LEKARZA WETERYNARII I NADANIU WETERYNARYJNEGO NUMERU IDENTYFIKACYJNEGO

Po uzyskaniu przez podmiot decyzji administracyjnej zatwierdzającej projekt technologiczny zakładu, podmiot musi złożyć w terminie co najmniej 30 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności, pisemny wniosek o wpis do rejestru zakładów do powiatowego lekarza weterynarii właściwego ze względu na planowane miejsce prowadzenia produkcji.

Wniosek ten zawiera:

- imię i nazwisko, miejsce zamieszkania i adres albo nazwę, siedzibę i adres wnioskodawcy,
- numer w rejestrze przedsiębiorców w Krajowym Rejestrze Sądowym albo numer identyfikacji podatkowej (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, które mają być produkowane w tym zakładzie,
- określenie lokalizacji zakładu, w którym ma być prowadzona działalność.

Ponadto do wniosku, w przypadku cudzoziemców, kół łowieckich albo ośrodków hodowli zwierzyny, dołącza się odpowiednio jeden z poniższych dokumentów:

- 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
- zaświadczenie albo oświadczenie właściwego organu Polskiego Związku Łowieckiego o nabyciu przez koło łowieckie będące dzierżawcą obwodu łowieckiego

członkostwa w Polskim Związku Łowieckim oraz osobowości prawnej, zgodnie z przepisami Prawa łowieckiego, albo

- zaświadczenie albo oświadczenie o prowadzeniu ośrodka hodowli zwierzyny przez zarządcę obwodu łowieckiego na podstawie decyzji ministra właściwego do spraw środowiska, wydanej na podstawie przepisów Prawa łowieckiego.

Powiatowy lekarz weterynarii właściwy ze względu na planowane miejsce prowadzenia działalności wydaje decyzję administracyjną w sprawie wpisu danego zakładu do rejestru zakładów i nadaje takiemu zakładowi weterynaryjny numer identyfikacyjny.

Rozpoczęcie prowadzenia działalności jest możliwe dopiero po otrzymaniu od powiatowego lekarza weterynarii ww. decyzji.

## 4. WYMAGANIA DLA BUDYNKÓW ORAZ POMIESZCZEŃ, W KTÓRYCH PROWADZONA JEST PRODUKCJA ŻYWNOŚCI

Ogólne wymogi higieny dla wszystkich przedsiębiorstw spożywczych określają przepisy ww. rozporządzenia (WE) nr 852/2004.

Produkcja produktów pochodzenia zwierzęcego w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej oraz ich sprzedaż może odbywać się więc w odrębnym, specjalnie do tego celu wybudowanym budynku, lub w dostosowanym pomieszczeniu (gospodarczym lub mieszkalnym, np. tzw. „letnia kuchnia"), używanym wyłącznie do tego celu, lub w pomieszczeniu używanym głównie jako prywatny dom mieszkalny, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzenia na rynek (np. kuchnia).

Pomieszczenia żywnościowe zlokalizowane w **odrębnych budynkach,** w których prowadzi się produkcję żywności powinny spełniać wymagania ogólne, tj. przede wszystkim:

- powinny pozwalać na higieniczne wykonywanie wszystkich czynności, powinny być utrzymywane w czystości, w dobrym stanie i kondycji technicznej oraz powinny być dostosowane do przetwarzania i przechowywania żywności w odpowiednich warunkach temperaturowych,
- powinny być zabezpieczone przed dostępem szkodników,
- powinny posiadać odpowiednią ilość ubikacji spłukiwanych wodą, podłączonych do sprawnego systemu kanalizacyjnego; ubikacje nie mogą łączyć się bezpośrednio z pomieszczeniami, w których pracuje się z żywnością,

- powinna być dostępna odpowiednia liczba umywalek, właściwie usytuowanych i przeznaczonych do mycia rąk; umywalki do mycia rąk muszą mieć ciepłą i zimną bieżącą wodę, muszą być zaopatrzone w środki do mycia rąk i ich higienicznego suszenia; w miarę potrzeby należy stworzyć takie warunki, aby stanowiska do mycia żywności były oddzielone od umywalek,
- powinny istnieć odpowiednie i wystarczające systemy naturalnej lub mechanicznej wentylacji; trzeba unikać mechanicznego przepływu powietrza z obszarów skażonych do obszarów czystych; systemy wentylacyjne muszą być tak skonstruowane, aby umożliwić łatwy dostęp do filtrów i innych części wymagających czyszczenia lub wymiany,
- wszelkie węzły sanitarne powinny być zaopatrzone w odpowiednią naturalną bądź mechaniczną wentylację,
- pomieszczenia żywnościowe muszą posiadać odpowiednie naturalne lub sztuczne oświetlenie,
- urządzenia kanalizacyjne powinny być zaprojektowane i skonstruowane tak, aby unikać ryzyka zanieczyszczenia, w przypadku gdy kanały kanalizacji są częściowo lub całkowicie otwarte muszą być tak zaprojektowane, aby zapewnić, że odpady nie przedostają się z obszarów skażonych do obszarów czystych, w szczególności do obszarów, gdzie pracuje się z żywnością, która może stanowić wysokie ryzyko dla konsumenta końcowego,
- w miarę potrzeby, muszą być zapewnione odpowiednie warunki do przebierania się przez personel,
- środki czyszczące i odkażające nie mogą być przechowywane w obszarach, gdzie pracuje się z żywnością.

Dodatkowo w pomieszczeniach żywnościowych zlokalizowanych w **odrębnych budynkach**, w których przygotowuje się, poddaje obróbce lub przetwarza środki spożywcze, projekt i wystrój pomieszczeń muszą umożliwiać stosowanie dobrej praktyki higieny żywności, w tym ochronę przed zanieczyszczeniem pomiędzy poszczególnymi działaniami oraz podczas tych działań. W szczególności:

- powierzchnie, np. podłóg, ścian, sufitów oraz pozostające w kontakcie z żywnością powinny być utrzymane w dobrym stanie, muszą być łatwe do czyszczenia i w miarę potrzeby do dezynfekcji; powierzchnie te, powinny być skonstruowane z materiałów nieprzepuszczalnych, niepochłaniających, zmywalnych i nietoksycznych, chyba że

podmiot prowadzący zakład jest w stanie udowodnić powiatowemu lekarzowi weterynarii, że inne użyte przez niego materiały również są odpowiednie;

- sufity (lub, w przypadku gdy nie ma sufitu, wewnętrzna powierzchnia dachu) i osprzęt napowietrzny muszą być zaprojektowane i wykończone w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń oraz redukujący kondensację, wzrost niepożądanych pleśni oraz strząsanie cząstek;
- okna i inne otwory muszą być skonstruowane w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń; te, które mogą być otwierane na zewnątrz muszą, tam gdzie jest to niezbędne, być wyposażone w ekrany zatrzymujące owady, które mogą być łatwo demontowane do czyszczenia; w miejscach gdzie otwarte okna mogą spowodować zanieczyszczenie, okna muszą być zamknięte i unieruchomione podczas produkcji;
- drzwi muszą być łatwe do czyszczenia oraz, w miarę potrzeby, do dezynfekcji; wymaga to wykorzystania gładkich i niepochłaniających powierzchni, chyba że podmiot prowadzący zakład może zapewnić powiatowego lekarza weterynarii, że inne użyte materiały są odpowiednie;
- 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; wymaga to stosowania gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję oraz nietoksycznych materiałów, chyba że podmiot prowadzący zakład może zapewnić powiatowego lekarza weterynarii, że inne użyte materiały są odpowiednie.

Dodatkowo, w miarę potrzeby, w tego rodzaju zakładach muszą być stosowane odpowiednie urządzenia do czyszczenia oraz dezynfekcji narzędzi roboczych oraz wyposażenia. Urządzenia te muszą być skonstruowane z materiałów odpornych na korozję, muszą być łatwe do czyszczenia oraz muszą posiadać odpowiednie doprowadzenie ciepłej i zimnej wody. W stosownych przypadkach, należy przyjąć także odpowiednie procedury lub instrukcje dla wszelkich czynności związanych z myciem żywności. Każdy zlewozmywak lub inne urządzenie przeznaczone do mycia żywności musi posiadać odpowiednie doprowadzenie ciepłej lub zimnej wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz musi być utrzymane w czystości oraz, w miarę potrzeby, dezynfekowane.

**Natomiast w przypadku dostosowanych pomieszczeń oraz pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje**

**się żywność w celu wprowadzenia na rynek,** wymagania ogólne dotyczą przede wszystkim usytuowania, projektu i konstrukcji oraz utrzymywania tego rodzaju pomieszczeń w czystości, dobrym stanie i kondycji technicznej, tak aby było możliwe uniknięcie ryzyka zanieczyszczenia, w szczególności przez zwierzęta i szkodniki.

W szczególności i w miarę potrzeby w przypadku dostosowanych pomieszczeń mieszkalnych oraz pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzenia na rynek:

- muszą być dostępne odpowiednie urządzenia, aby utrzymać właściwą higienę personelu (włącznie ze sprzętem do higienicznego mycia i suszenia rąk, higienicznymi urządzeniami sanitarnymi i przebieralniami);
- powierzchnie pozostające w kontakcie z żywnością muszą być w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji; wymaga to stosowania gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję i nietoksycznych materiałów, chyba że podmiot prowadzący zakład może zapewnić powiatowego lekarza weterynarii, że inne użyte materiały również są odpowiednie;
- należy zapewnić warunki do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji narzędzi do pracy i sprzętu;
- jeżeli, jako część działań prowadzonych w zakładzie, czyszczone są środki spożywcze, należy ustanowić odpowiednie procedury, aby dokonywać tego w sposób higieniczny;
- należy zapewnić odpowiednią ilość gorącej lub zimnej wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi;
- należy zapewnić odpowiednie warunki lub udogodnienia dla higienicznego składowania i usuwania niebezpiecznych lub niejadalnych substancji i odpadów (zarówno płynnych, jak i stałych);
- należy zapewnić odpowiednie udogodnienia lub warunki dla utrzymania i monitorowania właściwych warunków temperaturowych żywności;
- środki spożywcze muszą być tak umieszczone, aby unikać, na tyle, na ile jest to możliwe, ryzyka zanieczyszczenia.

Wymagania szczegółowe natomiast, **zarówno w przypadku odrębnych, specjalnych budynków jak i dostosowanych pomieszczeń mieszkalnych oraz pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzenia na rynek,** dotyczą przede wszystkim postępowania z odpadami

żywnościowymi, niejadalnymi produktami ubocznymi i innymi odpadami, zaopatrzenia w wodę, wszelkich przedmiotów, sprzętu i instalacji pozostających w kontakcie z żywnością, środków transportu, opakowań jednostkowych i zbiorczych, higieny osobistej pracowników, przechowywania produktów spożywczych, szkoleń oraz obróbki cieplnej.

Niemniej jednak przepisy Unii Europejskiej dopuszczają możliwość odstępstw od niektórych przepisów prawa żywnościowego.

Zakłady produkujące żywność tradycyjną pochodzenia zwierzęcego mogą skorzystać z odstępstw od niektórych wymagań higienicznych określonych w ww. rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 na mocy rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia z dnia 27 lipca 2007 r. *w sprawie ogólnych odstępstw od wymagań higienicznych w zakładach produkujących żywność tradycyjną pochodzenia zwierzęcego* (Dz. U. z 2015 r., poz. 394). Jeżeli dany zakład spełnia wymagania określone w ww. rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, powiatowy lekarz weterynarii, zgodnie z w art. 69 ust. 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (Dz. U. z 2015 r. poz. 594, z późn. zm.) może wydać decyzję przyznającą indywidualne odstępstwa od wymagań higienicznych określonych w załączniku II rozdziale II pkt 1 i rozdziale V pkt 1 ww. rozporządzenia (WE) nr 852/2004.

Przyznanie takich odstępstw jest możliwe jedynie wtedy jeżeli umożliwi stosowanie tradycyjnej metody produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego, określonej:

1. we wniosku o:
   a) wpis produktu na listę produktów tradycyjnych prowadzoną przez ministra właściwego do spraw rynków rolnych lub
   b) rejestrację produktu wysłanym do Komisji Europejskiej zgodnie z przepisami ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r. *o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych* (Dz. U. z 2005 r. Nr 10, poz. 68, z późn. zm.) lub
2. w specyfikacji produktu, o której mowa w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. *w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych* (Dz. Urz. UE L 343 z 14.12.2012, str. 1).

W ramach przyznanych odstępstw można zrezygnować z wymogów dotyczących zapewnienia aby ściany, powierzchnie były skonstruowane z materiałów gładkich, nieprzepuszczalnych, niepochłaniających lub odpornych na korozję.

Zastosowanie ww. odstępstw w praktyce oznacza, m.in. umożliwienie zastosowania w danym zakładzie drewnianych lub kamiennych półek do składowania serów długodojrzewających, bądź wykorzystywania w procesie produkcji tradycyjnych drewnianych pieców wędzarniczych.

Niemniej jednak przyznane odstępstwo nie może negatywnie wpływać na bezpieczeństwo produkowanej żywności tradycyjnej pochodzenia zwierzęcego, w szczególności nie może przyczyniać się do jej zanieczyszczenia.

Informacje dotyczące produktów regionalnych i tradycyjnych są dostępne na stronie internetowej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

## 5. WYMAGANIA DOTYCZĄCE DOBRYCH PRAKTYK

W zakładzie powinna zostać opracowana, wykonywana oraz utrzymywana stała procedura lub procedury na podstawie zasad HACCP (system HACCP), co najmniej poprzez zastosowanie wytycznych dobrej praktyki. Produkty wytwarzane w ramach tego rodzaju działalności powinny spełniać również wymagania dotyczące kryteriów mikrobiologicznych oraz odpowiedniej temperatury przechowywania i utrzymywania tzw. „łańcucha chłodniczego".

Wymogi dotyczące systemu HACCP powinny zapewniać odpowiednią elastyczność, tak aby mogły być stosowane w każdej sytuacji, w tym w małych przedsiębiorstwach. W szczególności należy wziąć pod uwagę, że w niektórych zakładach, po przeprowadzeniu analizy istniejących zagrożeń biologicznych, chemicznych i fizycznych, nie jest możliwe zidentyfikowanie krytycznych punktów kontroli, oraz że w niektórych przypadkach dobre praktyki higieniczne mogą równie dobrze zastąpić monitorowanie krytycznych punktów kontroli. Podobnie wymóg ustanowienia, tzw. „limitów krytycznych" nie oznacza, że niezbędne jest ustalenie liczbowego limitu w każdym przypadku. Również wymóg zachowania dokumentów musi być elastyczny, aby nie powodował nadmiernych obciążeń dla małych przedsiębiorstw.

Dobre praktyki higieniczne są to działania, które muszą zostać podjęte oraz warunki higieniczne, które muszą zostać spełnione na wszystkich etapach produkcji i obrotu żywnością, tak aby zapewnić bezpieczeństwo żywności. Powinny zawierać właściwe informacje na temat zagrożeń, które mogą powstawać w produkcji oraz o działaniach mających na celu ich kontrolę. Każdy podmiot odpowiedzialny za dany zakład jest

zobowiązany do opracowania własnego programu, który uwzględni strukturę organizacyjną i specyfikę działalności danego zakładu. Procedury i instrukcje w ramach dobrych praktyk powinny być ściśle przestrzegane przez wszystkich pracowników. Wszystkie stosowane w zakładzie metody pracy oraz zalecenia dotyczące higieny powinny być opisane za pomocą odpowiednich procedur lub instrukcji.

Procedury i instrukcje powinny gwarantować, że proces produkcji żywności jest prowadzony z zastosowaniem środków gwarantujących zachowanie higieny. Instrukcje powinny opisywać, m.in. procedury mycia i dezynfekcji, usuwania odpadów, zabezpieczenia przed szkodnikami czy wreszcie określać procedury kontroli temperatur stosowane w danym zakładzie.

Należy jednak podkreślić, że dokumentacja dotycząca systemu HACCP i dobrych praktyk powinna być proporcjonalna do charakteru i rozmiaru danego zakładu oraz wielkości produkcji.

Stosowanie dobrych praktyk jest ważnym instrumentem mającym na celu pomoc podmiotom prowadzącym przedsiębiorstwa spożywcze na wszystkich szczeblach łańcucha produkcji żywności w zakresie zachowania zgodności z zasadami higieny żywności.

## 6. WYMAGANIA DLA SUROWCÓW UŻYWANYCH DO PRODUKCJI PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO

Świeże mięso wołowe, wieprzowe, baranie, kozie, końskie, drobiowe, zajęczaków, zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych oraz zwierząt łownych, w tym tusze, półtusze, ćwierćtusze czy elementy mięsne, przeznaczone do rozbioru/obróbki lub przetwarzania w ramach tego rodzaju działalności nie mogą pochodzić z uboju dokonanego w gospodarstwie, bądź odstrzału w przypadku zwierząt łownych, przeprowadzonych w celu produkcji mięsa na użytek własny podmiotu.

**Świeże mięso wołowe, wieprzowe, baranie, kozie oraz końskie**

Musi zostać pozyskane ze zwierząt poddanych ubojowi w rzeźni.

**Świeże mięso drobiowe lub zajęczaków**

Musi być pozyskane ze zwierząt poddanych ubojowi w rzeźni albo, w przypadku drobiu patroszonego z opóźnieniem oraz ptaków, z wyłączeniem ptaków bezgrzebieniowych, które nie są uznawane za gospodarskie, lecz są utrzymywane w warunkach fermowych tak jak

zwierzęta gospodarskie (np. przepiórki, perliczki), w gospodarstwie, w sposób określony w załączniku III w sekcji II w rozdziale VI rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. *ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego* (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 14) oraz poddanych badaniu poubojowemu przez urzędowego lekarza weterynarii.

**Świeże mięso zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych**

Musi być pozyskane ze zwierząt poddanych ubojowi w rzeźni albo w gospodarstwie, ale jedynie w sposób określony w załączniku III w sekcji III ww. rozporządzenia (WE) nr 853/2004 oraz poddanych badaniu poubojowemu przez urzędowego lekarza weterynarii.

**Świeże mięso zwierząt łownych**

Musi zostać pozyskane ze zwierząt łownych, odstrzelonych zgodnie z przepisami Prawa łowieckiego, których tusze zostały poddane oględzinom przez osobę przeszkoloną, wytrzewieniu na łowisku – w przypadku grubej zwierzyny łownej oraz badaniu przez urzędowego lekarza weterynarii.

**Produkty rybołówstwa**

Muszą spełniać wymagania określone w załączniku III w sekcji VIII w rozdziale III w części A i D oraz w rozdziale IV i V ww. rozporządzenia (WE) nr 853/2004 oraz w załączniku II w sekcji I rozporządzenia Komisji (WE) nr 2074/2005 z dnia 5 grudnia 2005 r. *ustanawiającego środki wykonawcze w odniesieniu do niektórych produktów objętych rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 i do organizacji urzędowych kontroli na mocy rozporządzeń (WE) nr 854/2004 oraz (WE) nr 882/2004, ustanawiającego odstępstwa od rozporządzenia (WE) nr 852/2004 i zmieniającego rozporządzenia (WE) nr 853/2004 oraz (WE) nr 854/2004* (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 27, z późn. zm.).

Oznacza to, że produkty rybołówstwa muszą spełniać odpowiednie wymagania dotyczące w szczególności produkcji świeżych i przetworzonych produktów rybołówstwa (w tym w zakresie ich przygotowywania, przechowywania czy transportu), pasożytów czy też innych standardów zdrowotnych (np. kryteria mikrobiologiczne, toksyny, histamina).

**Surowe mleko i siara**

Surowe mleko musi spełniać wymagania określone w załączniku III w sekcji IX w rozdziale I ww. rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

Siara musi spełniać wymagania określone w załączniku III w sekcji IX w rozdziale I w podrozdziale I i II ww. rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

Oznacza, że surowe mleko i siara muszą w szczególności spełniać odpowiednie kryteria zdrowotne, w tym pochodzić od zwierząt:

- które nie wykazują żadnych objawów chorób zakaźnych przenoszonych na ludzi poprzez mleko/siarę oraz mają dobry ogólny stan zdrowia,
- którym nie podawano żadnych niedozwolonych substancji lub produktów, lub które nie były poddane nielegalnemu leczeniu, a w przypadku podawania im dozwolonych substancji lub produktów, zachowane zostały wymagane okresy karencji,
- spełniających właściwe wymagania w zakresie występowania gruźlicy i brucelozy (w szczególności mleko surowe/siara nie mogą pochodzić od jakiegokolwiek zwierzęcia wykazującego indywidualnie pozytywną reakcję na badania profilaktyczne w kierunku gruźlicy lub brucelozy).

Dodatkowo ww. wymagania regulują kwestie higieny w gospodarstwach produkujących mleko surowe/siarę w zakresie wymagań dla pomieszczeń i wyposażenia, higieny w czasie doju, przelewania surowego mleka/siary i ich transportu oraz higieny pracowników. Określają także kryteria jakie musi spełniać surowe mleko, dotyczące liczby bakterii i komórek somatycznych oraz pozostałości antybiotyków (dla siary nie określono takich kryteriów w ww. rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 i w przepisach krajowych).

Surowe mleko/siara muszą być jak najszybciej schłodzone do temperatury nieprzekraczajacej 8°C w przypadku dziennego odbioru lub nieprzekraczajacej 6°C, jeżeli odbiór nie odbywa się codziennie (w przypadku siary dopuszcza się jej niezwłoczne zamrożenie). Właściwe warunki chłodnicze muszą być również zachowane w czasie transportu, tj. w momencie dotarcia do zakładu przeznaczenia temperatura mleka surowego/siary nie może przekraczać 10°C.

Ponadto, do produkcji i sprzedaży produktów mlecznych lub produktów na bazie siary w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej, dopuszcza się surowe mleko/siarę pozyskane w gospodarstwie produkcji mleka (które zgodnie z definicją określoną w ww. rozporządzeniu (WE) nr 853/2004, oznacza zakład, w którym utrzymuje się jedno lub więcej zwierząt gospodarskich do produkcji mleka, w celu wprowadzenia go do obrotu w charakterze żywności) lub surowe mleko/siarę pozyskane w gospodarstwie uprawnionym do

prowadzenia sprzedaży bezpośredniej, a także surową śmietanę, w przypadku gdy podmiot prowadzący działalność marginalną, lokalną i ograniczoną prowadzi również sprzedaż bezpośrednią surowej śmietany.

**Jaja**

Muszą spełniać wymagania określone w załączniku III w sekcji X w rozdziale I ww. rozporządzenia (WE) nr 853/2004. Oznacza to, że jaja powinny być, m. in. czyste, suche, pozbawione obcych zapachów, skutecznie zabezpieczone przed wstrząsami i bezpośrednim działaniem promieni słonecznych. Ponadto jaja należy przechowywać i transportować w temperaturze zapewniającej optymalne zachowanie ich właściwości higienicznych, najlepiej stałej.

**W przypadku podmiotów prowadzących zarówno działalność marginalną, lokalną i ograniczoną, jak i sprzedaż bezpośrednią** do produkcji w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej można wykorzystywać produkty pochodzenia zwierzęcego dopuszczone do sprzedaży w ramach sprzedaży bezpośredniej, prowadzonej przez ten podmiot.

Podmioty takie mogą zatem wykorzystywać do produkcji w swoich zakładach prowadzących działalność marginalną, lokalną i ograniczoną własne surowce i produkty pochodzenia zwierzęcego pozyskane w ramach prowadzonej przez nich sprzedaży bezpośredniej, tj. odpowiednio: tusze i podroby z drobiu lub zajęczaków, produkty rybołówstwa żywe lub uśmiercone, jaja pozyskane od drobiu lub ptaków bezgrzebieniowych, surowe mleko, siarę, surową śmietanę, produkty pszczele nieprzetworzone, żywe ślimaki lądowe określonych gatunków, lub, w przypadku kół łowieckich Polskiego Związku Łowieckiego i ośrodków hodowli zwierzyny prowadzących zarówno działalność marginalną, lokalną i ograniczoną jak i sprzedaż bezpośrednią - tusze i podroby zwierząt łownych. Ponadto wszystkie podmioty prowadzące działalność marginalną, lokalną i ograniczoną, w tym te które prowadzą zarówno działalność marginalną, lokalną i ograniczoną, jak i sprzedaż bezpośrednią, jak wskazano powyżej, mogą wykorzystywać do produkcji produktów mlecznych lub produktów na bazie siary zakupione od innych podmiotów surowe mleko/siarę pozyskane w gospodarstwie produkcji mleka lub w gospodarstwie uprawnionym do prowadzenia sprzedaży bezpośredniej.

Przykładowo, podmiot prowadzący rozbiór świeżego mięsa drobiowego, lub produkcję z tego mięsa produktów mięsnych lub gotowych posiłków (potraw), może

zaopatrywać się w surowiec, tj. tusze i podroby drobiowe, nie tylko w rzeźni, ale również może wykorzystywać świeże mięso pozyskane z drobiu w ramach prowadzonej przez ten podmiot sprzedaży bezpośredniej. Podobnie, w przypadku podmiotu, który w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej, jako surowiec wykorzystuje produkty rybołówstwa możliwe jest wykorzystanie do produkcji przetworzonych lub wstępnie przetworzonych produktów rybołówstwa, żywych lub uśmierconych produktów rybołówstwa wyprodukowanych w ramach sprzedaży bezpośredniej przez ten sam podmiot. Natomiast podmiot, który w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej produkuje gotowe posiłki (potrawy) może do ich produkcji wykorzystywać surowce lub produkty pochodzenia zwierzęcego wyprodukowane przez niego w ramach sprzedaży bezpośredniej, np. jaja, mleko surowe, siarę, surową śmietanę, produkty pszczele nieprzetworzone, tusze i podroby drobiowe.

Surowce i produkty pochodzenia zwierzęcego pozyskane w ramach sprzedaży bezpośredniej i wykorzystywane do produkcji żywności w zakładach prowadzących działalność marginalną, lokalną i ograniczoną, przez podmioty prowadzące obydwie tego rodzaju działalności, nie muszą spełniać wymagań określonych w § 4 ww. rozporządzenia *w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej*, jednakże powinny spełniać, oprócz wymagań weterynaryjnych określonych w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2015 r. *w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej* (Dz. U. poz. 1703) również inne wymagania mające zastosowanie do tego rodzaju działalności, np. w ww. ustawie *o produktach pochodzenia zwierzęcego*, czy też rozporządzeniu (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002r. *ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującym Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającym procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności* (Dz. Urz. UE L 31 z 1.02.2002, str. 1, z późn. zm. ; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463).

## 7. WYMAGANIA DLA SPRZĘTU

Przedmioty, instalacje i sprzęt pozostające w kontakcie z żywnością muszą być:

- skutecznie czyszczone oraz, w miarę potrzeby, dezynfekowane; czyszczenie i dezynfekcja musi odbywać się z częstotliwością zapewniającą zapobieganie jakiemukolwiek ryzyku zanieczyszczenia,

- skonstruowane w taki sposób oraz z takich materiałów aby zminimalizować jakiekolwiek ryzyko zanieczyszczenia oraz utrzymywane w porządku, dobrym stanie i kondycji technicznej,
- skonstruowane z odpowiednich materiałów i w taki sposób oraz utrzymywane w tak dobrym stanie i kondycji technicznej, aby było możliwe ich właściwe czyszczenie i w miarę potrzeby dezynfekcja; zasada ta nie dotyczy jednorazowych kontenerów i opakowań zbiorczych,
- instalowane w sposób pozwalający na odpowiednie czyszczenie sprzętu i otaczającego obszaru.

W miarę potrzeby sprzęt używany do produkcji musi być wyposażony we właściwe urządzenia kontrolne w celu zagwarantowania produkcji bezpiecznej żywności. Wszelkie substancje chemiczne wykorzystywane w celu zapobiegania korozji sprzętu i kontenerów muszą być używane zgodnie z dobrą praktyką.

## 8. POSTĘPOWANIE Z ODPADAMI ŻYWNOŚCIOWYMI

Odpady żywnościowe, uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego i inne odpady muszą być w szczególności:
- 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 powiatowemu lekarzowi weterynarii, że inne typy używanych pojemników lub systemy usuwania są właściwe; takie 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, w tym biorąc pod uwagę przepisy rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r. *określającego przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, i uchylającego rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 (rozporządzenie o produktach ubocznych pochodzenia zwierzęcego)* (Dz.U. L 300, 14.11.2009, str.1, z późn. zm.) oraz rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 999/2001 z dnia 22 maja 2001 r. *ustanawiającego zasady dotyczące zapobiegania,*

*kontroli i zwalczania niektórych przenośnych gąbczastych encefalopatii* (Dz. Urz. UE L 147 z 31.5.2001, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 32, str. 289) i nie mogą stanowić bezpośredniego lub pośredniego źródła zanieczyszczenia.

Należy opracować także zasady (np. w odpowiednich procedurach lub instrukcjach) dotyczące gromadzenia i usuwania ww. odpadów. Wszelkie śmietniska muszą być zaprojektowane i użytkowane w taki sposób, aby można było utrzymywać je w czystości oraz, w miarę potrzeby, chronić przed dostępem zwierząt i szkodników.

## 9. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WODY

Woda wykorzystywana przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej musi spełniać wymagania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Należy zapewnić odpowiednie zaopatrzenie w tego rodzaju wodę.

Lód pozostający w kontakcie z żywnością, lub który mógłby zanieczyścić żywność musi być wytworzony z wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz być wytwarzany, używany i składowany w warunkach, które zabezpieczają go przed wszelkimi zanieczyszczeniami.

Para wodna używana bezpośrednio w styczności z żywnością nie może zawierać jakichkolwiek substancji stwarzających ryzyko dla zdrowia człowieka lub mogących zanieczyścić produkowaną w zakładzie żywność.

W przypadku gdy w zakładzie stosuje się obróbkę cieplną w odniesieniu do środków spożywczych w hermetycznie zamkniętych pojemnikach, należy zapewnić, aby woda używana do chłodzenia pojemników po obróbce cieplnej nie była źródłem zanieczyszczenia dla środków spożywczych.

## 10. WYMAGANIA DOTYCZĄCE HIGIENY OSOBISTEJ PRACOWNIKÓW

Każda osoba pracująca w styczności z żywnością powinna utrzymywać wysoki stopień higieny osobistej i nosić odpowiednie, czyste i, gdzie stosowne, ochronne okrycie wierzchnie.

Osoba chora lub będąca nosicielem choroby, która może być przenoszona przez żywność, lub u której stwierdzono obecność zainfekowanych ran, zakażeń skóry, owrzodzeń lub biegunkę nie może uzyskać pozwolenia na pracę z żywnością ani na wejście do obszaru,

w którym pracuje się z żywnością w jakimkolwiek charakterze, jeśli występuje prawdopodobieństwo bezpośredniego lub pośredniego zanieczyszczenia.

Każda osoba zatrudniona w przedsiębiorstwie spożywczym, która prawdopodobnie będzie miała kontakt z żywnością musi niezwłocznie zgłosić odpowiedzialnej osobie chorobę lub jej symptomy, a jeżeli to możliwe, również ich powody.

## 11. WYMAGANIA DOTYCZĄCE OPAKOWAŃ JEDNOSTKOWYCH I OPAKOWAŃ ZBIORCZYCH ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH

Materiał używany do produkcji opakowań jednostkowych i zbiorczych nie może być źródłem zanieczyszczenia. Ponadto materiał do produkcji opakowań jednostkowych musi być składowany w taki sposób, aby nie był narażony na ryzyko zanieczyszczenia.

Prace związane zarówno z opakowaniami jednostkowymi jak i zbiorczymi muszą być prowadzone w taki sposób, aby nie powodować zanieczyszczenia produktów. Szczególnie w przypadku puszek i szklanych słojów musi być zapewniona integralność konstrukcji pojemników oraz ich czystość.

Materiały ponownego użytku wykorzystywane do produkcji opakowań jednostkowych i zbiorczych dla produktów spożywczych muszą być łatwe do czyszczenia oraz, w miarę potrzeby, do dezynfekcji.

## 12. WYMAGANIA DOTYCZĄCE OBRÓBKI CIEPLNEJ

W przypadku stosowania obróbki cieplnej żywności wprowadzanej na rynek w hermetycznie zamkniętych pojemnikach należy zapewnić, że każdy proces obróbki cieplnej wykorzystywany w celu przetworzenia produktu nieprzetworzonego lub dalszego przetworzenia produktu przetworzonego powoduje podniesienie temperatury każdej części obrabianego produktu do danej temperatury na dany okres czasu oraz zapobieżenie możliwości zanieczyszczenia produktu podczas procesu.

W celu zapewnienia, że prowadzony proces doprowadza do zamierzonych celów, podmioty powinny regularnie sprawdzać główne parametry, w szczególności temperaturę, ciśnienie, zamknięcie oraz mikrobiologię.

Prowadzony proces powinien spełniać międzynarodowo uznane normy, np. pasteryzacja, ultrawysoka temperatura lub sterylizacja.

## 13. SZKOLENIA PERSONELU

Należy zapewnić, że personel pracujący z żywnością jest nadzorowany lub szkolony w sprawach higieny żywności, w sposób odpowiedni do charakteru wykonywanej pracy.

Szkolenie może przybierać różne formy, w tym obejmujące szkolenia wewnętrzne organizowane we własnym zakresie czy organizowane przez specjalistów z zewnętrz.

ZAŁĄCZNIK

**Najważniejsze przepisy Unii Europejskiej i przepisy krajowe mające w całości lub w pewnym zakresie zastosowanie do działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej**

**I. Prawo UE:**

1) 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 (Dz. Urz. WE L 31 z 1.2.2002, str. 1-24, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463, z późn. zm.),
2) 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 (Dz. Urz. UE L 242 z 20.09.2011, str. 2),
3) rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, (Dz. Urz. UE L 139 z 30.4.2004, str. 1-54, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, z późn. zm.),
4) rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego, (Dz. Urz. UE L 139 z 30.4.2004, str. 55- 205, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, z późn. zm.) – zastosowanie wyłącznie w zakresie określonym w § 4 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 marca 2016 r. *w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej* (Dz. U. poz. 451),
5) rozporządzenie Komisji (WE) NR 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dla środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338z 22.12.2005,1, z późn. zm.),
6) rozporządzenie (WE) nr 2074/2005 Komisji z dnia 5 grudnia 2005 r. ustanawiające środki wykonawcze w odniesieniu do niektórych produktów objętych

rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 i do organizacji urzędowych kontroli na mocy rozporządzeń (WE) nr 854/2004 oraz (WE) nr 882/2004, ustanawiające odstępstwa od rozporządzenia (WE) nr 852/2004 i zmieniające rozporządzenia (WE) nr 853/2004 oraz (WE) nr 854/2004 (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 27, z późn. zm.) – zastosowanie wyłącznie w zakresie określonym w § 4 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 marca 2016 r. *w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej* (Dz. U. poz. 451),

7) rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. Urz. UE L 364 z 20.12.2006, str. 5 z późn. zm.),
8) rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 470/2009 z dnia 6 maja 2009 r. ustanawiające wspólnotowe procedury określania maksymalnych limitów pozostałości substancji farmakologicznie czynnych w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego oraz uchylające rozporządzenie Rady (EWG) nr 2377/90 oraz zmieniające dyrektywę 2001/82/WE Parlamentu Europejskiego i Rady i rozporządzenie (WE) nr 726/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz. Urz. UE L 152 z 16.06.2009, str. 11),
9) rozporządzenie Komisji (UE) nr 37/2010 z dnia 22 grudnia 2009 r. w sprawie substancji farmakologicznie czynnych i ich klasyfikacji w odniesieniu do maksymalnych limitów pozostałości w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego, (Dz. Urz. UE L 152 z 16.06.2009, str. 11, z późn. zm.),
10) rozporządzenie Komisji (WE) nr 124/2009 z dnia 10 lutego 2009 r. ustalające maksymalne zawartości w żywności kokcydiostatyków i histiomonostatyków pochodzących z nieuniknionego zanieczyszczenia krzyżowego tymi substancjami pasz, dla których nie są one przeznaczone (Dz. Urz. UE L 40 z 11.02.2009, str.7),
11) rozporządzenie Rady (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 luty 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni zmieniającego dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. Urz. UE L 70 z 16.03.2005, str. 1),
12) rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.),

13) rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r. określające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, i uchylające rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 (rozporządzenie o produktach ubocznych pochodzenia zwierzęcego) (Dz. Urz. UE L 300 z 14.11.2009, str. 1, z późn. zm.),
14) rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2015/1375 z dnia 10 sierpnia 2015 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące urzędowych kontroli w odniesieniu do włośni (*Trichinella*) w mięsie (Dz. Urz. UE L 212 z 11.08.2015, str.7).

**II. Prawo krajowe:**

1) ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r., poz. 594, z późn. zm.),
2) ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2014 r., poz.1577, z późn. zm.),
3) rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 marca 2016 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (Dz. U. poz. 451),
4) rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 kwietnia 2013 roku w sprawie wymagań, jakie powinien spełniać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. poz. 434),
5) rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 27 lipca 2007 r. w sprawie ogólnych odstępstw od wymagań higienicznych w zakładach produkujących żywność tradycyjną pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. Nr 146, poz. 1024),
6) rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 7 lipca 2010 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów mlecznych o tradycyjnym charakterze (Dz. U. Nr 135, poz. 910),
7) rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 15 grudnia 2014 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów mięsnych wędzonych w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów zanieczyszczeń wielopierścieniowymi węglowodorami aromatycznymi (WWA) (Dz. U. poz. 1845),

8) rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 września 2010 r. w sprawie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego pochodzących z obszarów podlegających ograniczeniom, nakazom lub zakazom (Dz. U. z 2015 r., poz. 391).