



Sierpc, dnia 17 kwietnia 2015 r.

**INFORMACJA DLA PODMIOTÓW PROWADZĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE
PRODUKCJI PIERWOTNEJ I/LUB DOSTAW BEZPOŚREDNICH**

Zgodnie z art. 61 i art. 63 ust. 2 pkt 1 i 12 oraz ust. 3 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.) podmioty prowadzące na terenie powiatu sierpeckiego działalność w zakresie:

- Produkcji pierwotnej (produkcja, uprawa w tym zbiory, magazynowanie, transport produktów pochodzenia roślinnego, w tym: owoców, warzyw, zbóż itp.)
- Dostaw bezpośrednich (dostawy dokonywane przez producenta np. rolnika, plantatora, zbieracza runa leśnego małych ilości surowców czyli produktów pochodzenia roślinnego do konsumenta końcowego np. na targowiskach, w bramach własnych gospodarstw rolnych lub do lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego np. stołówki, baru, sklepu, hurtowni)

mają obowiązek dokonania wpisu do rejestru zakładów nadzorowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Sierpcu.

Rejestracja następuje po złożeniu przez podmiot wniosku o wpis do rejestru zakładów w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Sierpcu, ul. Piastowska 24 a, pokój nr 8 – wnioski dostępne w PSSE oraz na stronie internetowej PSSE w Sierpcu.

Wpis zakładu do rejestru nie podlega opłacie. Natomiast zgodnie z art. 103 ust. 4 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia kto prowadzi działalność w zakresie produkcji lub obrotu żywnością bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów (...) podlega karze pieniężnej.

Wymagania dla produkcji podstawowej czyli pierwotnej określa Załącznik nr 1 Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r., str.1, z późn. zm.).

Zgodnie z roz. II ust. 5., Przedsiębiorstwa sektora spożywczego produkujące lub zbierające produkty roślinne podejmują odpowiednie działania, według potrzeb:

- a) w celu utrzymania w czystości oraz, w miarę potrzeby po wyczyszczeniu, dezynfekowaniu ich we właściwy sposób obiektów, wyposażenia, pojemników, skrzyń, pojazdów i statków;
- b) w celu zapewnienia, w miarę potrzeby, higienicznych warunków produkcji, transportu i składowania, oraz czystości, produktów roślinnych;
- c) w celu używania wody pitnej, lub czystej wody, w każdym przypadku gdy jest to niezbędne do zapobieżenia zanieczyszczeniu;
- d) w celu zapewnienia, że personel przetwarzający środki spożywcze jest dobrego zdrowia i przechodzi szkolenie na temat ryzyka zdrowotnego;
- e) w zakresie w jakim to możliwe w celu zapobieżenia, aby zwierzęta lub szkodniki spowodowały

zanieczyszczenie;

- f) w celu składowania i przetwarzania odpadów i substancji niebezpiecznych w taki sposób, aby zapobiegać zanieczyszczeniu;
- g) w celu uwzględnienia wyników wszelkich właściwych analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od roślin lub innych próbkach, które są istotne dla zdrowia ludzkiego; oraz
- h) w celu właściwego używania środków ochrony roślin i biocydów, zgodnie z wymogami odnośnego ustawodawstwa.”

Zgodnie z roz. II ust. 9. „Przedsiębiorstwa sektora spożywczego produkujące lub zbierające produkty roślinne prowadzą dokumentację w szczególności na temat:

- a) wszelkiego użycia środków ochrony roślin i biocydów;
- b) wszelkiego występowania szkodników lub chorób, które mogą zagrozić bezpieczeństwu produktów pochodzenia roślinnego; oraz
- c) wyników wszelkich analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od roślin lub innych próbkach, istotnych ze względu na zdrowie ludzkie.”

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
w ŻELPCU
mgr inż. Bożena Źmińska