

# ROLNICZY HANDEL DETALICZNY

Podstawy prawne do prowadzenia działalności w ramach rolniczego handlu detalicznego:

1. ustawa z dnia 16 listopada 2016 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników (Dz. U. z 2016 r. poz. 1961),
2. rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania (Dz. U. z 2016 r. poz. 2159),
3. rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie rejestru zakładów produkujących produkty pochodzenia zwierzęcego lub wprowadzających na rynek te produkty oraz wykazów takich zakładów (Dz. U. z 2016 r. poz. 2192) oraz
4. rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 15 grudnia 2016 r. w sprawie sposobu ustalania weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego (Dz. U. z 2016 r. poz. 2161).

W związku z powyższym od dnia 1 stycznia 2017 r. jest możliwe podjęcie przez rolników działalności w ramach rolniczego handlu detalicznego.

W celu dokonania rejestracji wymienionej działalności należy złożyć, w przypadku zamiaru prowadzenia produkcji i sprzedaży:

1. produktów pochodzenia zwierzęcego lub żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego (żywności złożonej) - do właściwego powiatowego lekarza weterynarii - wniosek, w formie pisemnej, o wpis zakładu do rejestru zakładów, w terminie co najmniej 30 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności

lub

2. żywności pochodzenia niezwierzęcego - do właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego - wniosek o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Podmioty zamierzające prowadzić działalność w zakresie rolniczego handlu detalicznego produktami pochodzenia zwierzęcego lub żywnością złożoną nie są zobowiązane do sporządzania projektu technologicznego.

Szczegółowe informacje na temat procesu rejestracji rolniczego handlu detalicznego można uzyskać u właściwego ze względu na siedzibę zakładu lub miejsce prowadzenia działalności powiatowego lekarza weterynarii lub państwowego powiatowego inspektora sanitarnego.

**Podjęcie działalności rolniczy handel detaliczny nie jest uzależnione od wejścia w życie rozporządzenia wydanego na podstawie art. 69 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 594, z późn. zm.) określającego wymagania higieniczne.**

Przy prowadzeniu produkcji i zbywaniu żywności w ramach działalności *rolniczy handel detaliczny* należy spełnić przede wszystkim wymagania 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) oraz przepisów wydanych w trybie tego rozporządzenia. **Przepisy tego rozporządzenia obowiązują wprost i nie wymagają wdrożenia do polskiego porządku prawnego.** Powinny być stosowane w sposób elastyczny biorąc pod uwagę zakres prowadzonej działalności, wielkość zakładu i jego specyfikę. Przepisy te przewidują między innymi, że w przypadku gdy produkcja prowadzona jest przy wykorzystaniu pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne (np. przy wykorzystaniu sprzętu i urządzeń gospodarstwa domowego w kuchni domowej), obowiązują wymogi określone w załączniku II w rozdziale III ww. rozporządzenia (uproszczone wymagania higieniczne). Są to wymagania podstawowe, określające wymogi ogólne, pozostawiające dużą swobodę w ich spełnianiu - określają kryteria, które muszą być spełnione, aby został osiągnięty cel jakim jest bezpieczeństwo żywności.

### **Podstawowe wymagania.**

WYMAGANIA DOTYCZĄCE RUCHOMYCH I/LUB TYMCZASOWYCH POMIESZCZEŃ (JAK DUŻE NAMIOTY, STRAGANY, RUCHOME PUNKTY SPRZEDAŻY), POMIESZCZEŃ UŻYWANYCH GŁÓWNIE JAKO PRYWATNE DOMY MIESZKALNE, ALE GDZIE REGULARNIE PRZYGOTOWUJE SIĘ ŻYWNOSĆ W CELU WPROWADZANIA DO OBROTU, I AUTOMATÓW ULICZNYCH

1. 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.

2. W szczególności i w miarę potrzeby:

a) muszą być dostępne odpowiednie urządzenia, aby utrzymać właściwą higienę personelu (włącznie ze sprzętem do higienicznego mycia i suszenia rąk, higienicznymi urządzeniami sanitarnymi i przebieralniami);

b) powierzchnie w kontakcie z żywnością muszą być w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia, i w miarę potrzeby, dezynfekcji. Będzie to wymagać stosowania gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję i nietoksycznych materiałów, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie;

c) należy zapewnić warunki do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji narzędzi do pracy oraz sprzętu;

d) w przypadku, gdy częścią działalności przedsiębiorstwa spożywczego jest mycie środków spożywczych, należy ustanowić odpowiednie procedury, aby dokonywać tego w sposób higieniczny;

e) należy zapewnić odpowiednią ilość gorącej i/lub zimnej wody pitnej;

f) należy zapewnić odpowiednie warunki i/lub udogodnienia dla higienicznego składowania i usuwania niebezpiecznych i/lub niejadalnych substancji i odpadów (zarówno płynnych, jak i stałych);

g) należy zapewnić odpowiednie udogodnienia i/lub warunki dla utrzymywania i monitorowania właściwych warunków termicznych żywności;

h) środki spożywcze muszą być tak umieszczone, aby unikać, na tyle, na ile jest to rozsądnie praktykowane, ryzyka zanieczyszczenia.