



**Regulacje prawne i wymagania sanitarne  
dotyczące  
Dostaw Bezpośrednich  
i Rolniczego Handlu Detalicznego**



Opracowanie mgr inż. J. Zdyb-Domaradzka  
Bochońnica, dn. 18.09.2019r.

# Regulacje prawne



- ustawa z dnia 25.08.2006 r. **o bezpieczeństwie żywności i żywienia** (Dz.U. z 2019 r., poz. 1252)
- rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. **w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych** (Dz. U. z 2007 r., Nr 112, poz. 774),
- 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 2016r., poz. 2159),
- rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28.01.2002 r. **ustalającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, ustanawiającego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w sprawie bezpieczeństwa żywności** (Dz. Urz. UE L 31 z 1.02.2002r., str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463 z późn. zm.)
- rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 852/2004 z dnia 29.04.2004 r. **w sprawie higieny środków spożywczych** (Dz. U. UE L 139 z dnia 30.04.2004r. str. 1, Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne rozdz. XII, t. 34 str. 319 z późn. zm.),

# Regulacje prawne



- rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. **w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności**, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z dn. 22.11.2011 r., str. 18, z późn. zm.),
- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. **w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych** (Dz. U. z 2015 r., poz. 29, z późn. zm.),
- rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. **w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym** oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 165 z 30.04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200 z późn. zm.)

# Dostawy bezpośrednie - definicja



**Dostawcami bezpośrednimi** są producenci małych ilości żywności nieprzetworzonej pochodzenia roślinnego, sprzedawanej konsumentowi finalnemu, tj. **osobom fizycznym, np. na targowiskach, placach targowych, w bramach własnych gospodarstw rolnych, oraz lokalnym sklepom i zakładom gastronomicznym (restauracje, bary, stołówki szkolne i inne).**

W myśl art. 1 ust. 2 lit. c rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, **mogą obejmować produkty produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego, takie jak:**

- ❖ zboża,
- ❖ owoce,
- ❖ warzywa,
- ❖ zioła,
- ❖ grzyby — uprawne, pochodzące wyłącznie z własnych upraw lub hodowli producentów produkcji pierwotnej, niestanowiących działów specjalnych produkcji rolnej oraz pozostałe surowce pochodzące z dokonywanych osobiście zbiorów ziół i runa leśnego\*



## Dostawy bezpośrednie

Dostawy bezpośrednie obejmują również środki spożywcze pochodzące z produktów lub surowców wskazanych wcześniej, w postaci kiszzonej lub suszonej.



# Dostawy bezpośrednie

Dostawy bezpośrednie **nie dotyczą** produktów pierwotnych wprowadzanych do obrotu przez zakład podmiotu działającego na rynku spożywczym w ramach prowadzonej działalności gospodarczej.



# Dostawy bezpośrednie



Wielkości obrotu w ramach dostaw bezpośrednich nie mogą przekraczać:

- 1) **wielkości plonów, w skali roku**, poszczególnych surowców uzyskanych przez producentów produkcji pierwotnej z gospodarstw rolnych, których są oni właścicielami lub użytkownikami na podstawie innych niż własność tytułów prawnych;
- 2) ilości surowców pochodzących **z dokonywanych osobiście zbiorów ziół i runa leśnego**





# Dostawy bezpośrednie



Podmioty działające na rynku spożywczym prowadzące działalność w ramach dostaw bezpośrednich **obowiązane są** przestrzegać wymagań higienicznych określonych w części A załącznika I do rozporządzenia nr 852/2004 w zakresie odnoszącym się do surowców pochodzenia roślinnego.

# Dostawy bezpośrednie

Stosowane w ramach dostaw bezpośrednich urządzenia, sprzęt, wyposażenie i narzędzia, które są lub mogą znaleźć się w bezpośrednim kontakcie z żywnością, powinny być:

- 1) czyszczone i dezynfekowane, z częstotliwością niezbędną dla zapewnienia bezpieczeństwa środków spożywczych;
- 2) w stanie technicznym i higienicznym niewpływającym negatywnie na spełnianie wymagań zdrowotnych żywności.



# Rolniczy handel detaliczny



**Rolniczy Handel Detaliczny** -handel detaliczny w rozumieniu art. 3 ust. 7 rozporządzenia nr 178/2002, polegający na produkcji żywności pochodzącej w całości lub części z własnej uprawy, hodowli lub chowu podmiotu działającego na rynku spożywczym i zbywaniu takiej żywności:

a) konsumentowi finalnemu, o którym mowa w art. 3 ust. 18 rozporządzenia nr 178/2002, lub

b) do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego.

# Rolniczy handel detaliczny



Produkcja i zbywanie żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego:

- 1) mogą być dokonywane w ilościach dostosowanych do potrzeb konsumentów;
- 2) nie mogą stanowić zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności i wpływać niekorzystnie na ochronę zdrowia publicznego;
- 3) podlegają nadzorowi organów **odpowiednio Państwowej Inspekcji Sanitarnej** albo Inspekcji Weterynaryjnej;

# Rolniczy handel detaliczny

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



# Rolniczy handel detaliczny



W miejscu zbywania żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego umieszcza się w sposób czytelny i widoczny dla konsumenta:

- 1) napis „rolniczy handel detaliczny”;
- 2) dane obejmujące:
  - a) imię i nazwisko albo nazwę i siedzibę podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny,
  - b) adres miejsca prowadzenia produkcji tej żywności,
  - c) weterynaryjny numer identyfikacyjny podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny, o ile taki numer został nadany.

# Rolniczy handel detaliczny



Rodzaj i wielkość zbywanej żywności w ramach RHD określono w rozporządzeniu 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.

Maksymalna ilość żywności zbywana rocznie w ramach rolniczego handlu detalicznego jest określona dla:

- 1) surowców pochodzenia niezwierzęcego - w załączniku nr 1 do rozporządzenia;
- 2) żywności pochodzenia niezwierzęcego innej niż ww. surowce a także produkty złożone - w załączniku nr 2 do rozporządzenia.

# Ogólne zasady bezpieczeństwa żywności



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

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



# Podstawowe wymagania sanitarne

## Rozporządzenie 852/2004 - żywność pochodzenia roślinnego

### Załącznik 1

Produkcja pierwotna  
(surowce)

### Załącznik 2

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

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

## Nie podlega Rozporządzeniu 852/2004

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

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





# WYMAGANIA Zał. II rozdz. II-XII- 852/2004

Rozdziały te zawierają szczegółowe wymagania  
dot.:

SZCZEGÓLNE WYMAGANIA DLA POMIESZCZEŃ, W KTÓRYCH SIĘ PRZYGOTOWUJE, PODDAJE OBRÓBCE LUB PRZETWARZA ŚRODKI SPOŻYWCZE (ZA WYJĄTKIEM MIEJSC SPOŻYWANIA POŚILKÓW ORAZ OBIEKTÓW WYMENIONYCH W ROZDZIALE III)

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

TRANSPORT

WYMAGANIA DLA SPRZĘTU

ODPADY ŻYWNOŚCIOWE

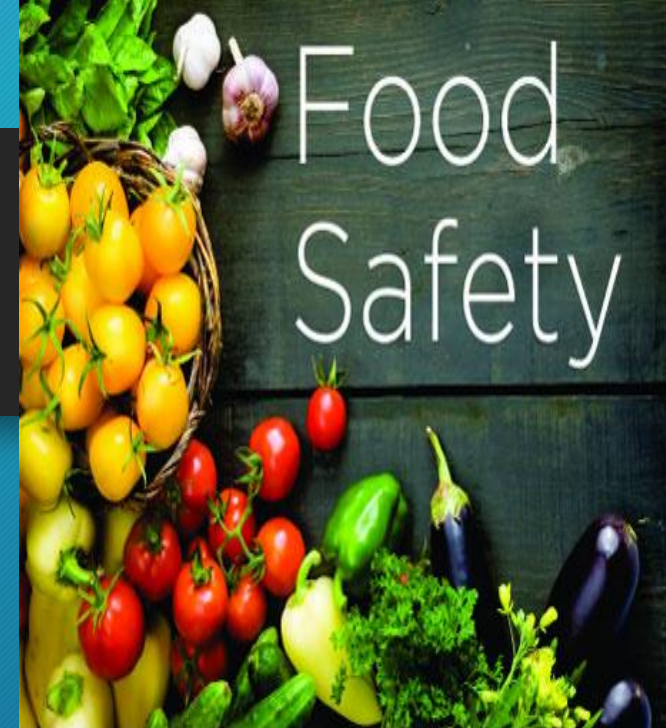
ZAOPATRZENIE W WODĘ

HIGIENA OSOBISTA

ŚRODKI SPOŻYWCZE  
OPAKOWANIA JEDNOSTKOWE I ZBIORCZE

OBRÓBKA CIEPLNA

SZKOLENIA



# Wytyczne Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej

W przypadku wykorzystania pomieszczeń tj. kuchni domowej do produkcji żywności - zastosowanie mają opracowane w Głównym Inspektoracie Sanitarnym „Wytyczne Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej (...)”, dla żywności o potencjalnie niskim ryzyku.

## 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



Główny Inspektorat Sanitarny  
we współpracy z Panią dr hab. inż. Joanną Trafiałek – adiunkt i kierownik  
studiów podyplomowych na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka  
i Konsumpcji SGGW

Warszawa, grudzień 2017 r.

Dziękuję za uwagę.

20

