

Formy wprowadzania na rynek surowców i żywności pochodzenia zwierzęcego

Dorota Pilich
Wojewódzki Inspektorat Weterynarii z/s w Siedlcach

Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności

„wprowadzenie na rynek” oznacza posiadanie żywności (...) w celu sprzedaży, z uwzględnieniem oferowania do sprzedaży lub innej formy dysponowania, bezpłatnego lub nie oraz sprzedaż, dystrybucję i inne formy dysponowania

Rodzaje działalności

- zakłady podlegające rejestracji
- zakłady zatwierdzone

Zakłady podlegające rejestracji

- prowadzące sprzedaż bezpośrednią
- prowadzące działalność marginalną, lokalną i ograniczoną
- zajmujące się konfekcjonowaniem miodu,
- zajmujące się transportem produktów pochodzenia zwierzęcego,
- zakłady zajmujące się składowaniem produktów pochodzenia zwierzęcego, które nie muszą być przechowywane w pomieszczeniach o kontrolowanej temperaturze
- podmioty prowadzące działalność w zakresie pośredniczenia w obrocie produktami pochodzenia zwierzęcego
- ферmy jaj konsumpcyjnych
- punkty skupu dziczyzny

**SPRZEDAŻ
BEZPOŚREDNIA**

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa
i Rozwoju Wsi z dnia 29 grudnia 2006 r.
*w sprawie wymagań weterynaryjnych
przy produkcji produktów pochodzenia
zwierzęcego przeznaczonych
do sprzedaży bezpośredniej
(Dz.U.2007 r., nr 5, poz. 38)*

- bezpośrednio dostawy małych ilości surowców, dokonywane przez producenta do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego
- sprzedażą bezpośrednią mogą być objęte wyłącznie produkty własne, wyprodukowane przez podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej

Sprzedaż bezpośrednia produktów konsumentowi końcowemu może być prowadzona:

- na terenie gospodarstw
- na targowiskach,
- ze specjalistycznych środków transportu,
- do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego,
- ze statków (z wyłączeniem statków zamrażalni i przetwórni),

W ramach SB dopuszcza się sprzedaż:

1. tuszek drobiu poddanych ubojowi w gospodarstwie rolnym producenta:
 - indyki lub gęsi – (wielkość produkcji do **50** sztuk/tydzień, maksymalna roczna produkcja w gospodarstwie rolnym nie przekracza 2500 sztuk);
 - inne gatunki drobiu – (wielkość produkcji do **200** sztuk/tydzień, maksymalna roczna produkcja w gospodarstwie rolnym nie przekracza 10000 sztuk rocznie);
2. tuszek zajęczaków poddanych ubojowi w gospodarstwie rolnym producenta – wielkość produkcji do **100** sztuk tygodniowo;

3. ślimaków lądowych z gatunku *Helix pomatia* Linné, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* oraz gatunków z rodziny *Achatinidae*
4. sprzedaż mleka surowego pozyskanego w gospodarstwie rolnym producenta – wielkość produkcji do **1000** litrów/tydzień
5. sprzedaż surowej śmietany pozyskanej w gospodarstwie rolnym producenta – wielkość produkcji do **500** litrów/tydzień
6. sprzedaż produktów pszczelich nieprzetworzonych (z pasiek będących w posiadaniu producenta) – miodu, pyłku pszczelego, pierzgi i mlecza pszczelego

7. tusz grubej zwierzyny łownej nieoskórowanej i tuszek drobnej zwierzyny łownej niewypatroszonej;
8. jaj konsumpcyjnych- wielkość produkcji od **350** do **2450** sztuk tygodniowo;
9. przez uprawnionego do rybactwa lub przez wykonującego rybołówstwo morskie, żywych lub schłodzonych produktów rybołówstwa, niepoddanych czynnościom naruszającym ich pierwotną budowę anatomiczną
10. sprzedaż produktów rybołówstwa poddanych uśmiercaniu, wykrwawianiu, odgławianiu, usuwaniu płetw i patroszeniu

sprzedaż bezpośrednia może być
prowadzona na obszarze województwa,
na obszarze którego prowadzona jest
produkcja lub na obszarze
sąsiadujących z nim województw

w przypadku sprzedaży produktów
na obszarze powiatu innego niż powiat
na obszarze, którego prowadzona jest
produkcja, w terminie 7 dni przed dniem
rozpoczęcia tej sprzedaży należy
poinformować powiatowego lekarza
weterynarii właściwego ze względu
na miejsce prowadzenia sprzedaży

Sprzedaży bezpośredniej można dokonywać
ze specjalistycznych środków transportu
/przy jednoczesnej sprzedaży więcej
niż jednego rodzaju produktów,
obowiązek ich rozdzielenia w sposób
uniemożliwiający zanieczyszczenie/

Produkty pochodzenia zwierzęcego przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej schładza się niezwłocznie, jeżeli jest to konieczne dla zapewnienia ich bezpieczeństwa.

Temperatura przechowywanych lub transportowanych produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej nie może być wyższa niż:

- ▶ 4°C - dla tuszek drobiowych, zajęczaków i drobnej zwierzyny łownej niewypatroszonej;
- ▶ 3°C - dla narządów wewnętrznych grubej zwierzyny łownej nieoskórowanej;
- ▶ 7°C - dla tusz grubej zwierzyny łownej nieoskórowanej;
- ▶ 6°C - dla mleka surowego i surowej śmietany;
- ▶ 2°C - dla produktów rybołówstwa, z wyłączeniem żywych produktów rybołówstwa.

- temperatury, mogą być wyższe o 2 °C podczas transportu do miejsc sprzedaży bezpośredniej lub handlu detalicznego jeżeli transport nie trwa dłużej niż 2 godziny, a po jego zakończeniu produkty zostaną schłodzone do w/w temperatury
- temperatura mleka surowego przeznaczonego do sprzedaży bezpośredniej w gospodarstwie rolnym producenta przed upływem 2 godzin od doju może być wyższa

- na opakowaniach zbiorczych lub transportowych przeznaczonych do sprzedaży poza terenem gospodarstwa lub miejscem przyległym do miejsca produkcji umieszcza się imię i nazwisko albo nazwę producenta oraz adres miejsca prowadzenia działalności.
- powyższe informacje dodatkowo umieszcza się w miejscu sprzedaży w sposób czytelny i widoczny dla konsumenta końcowego.

- mleko surowe przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej powinno być pozyskane w sposób higieniczny oraz spełniać wymagania dla mleka surowego określone w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004, min. dotyczące kryterium liczby komórek somatycznych, liczby bakterii, pozostałości antybiotyków w mleku

- zwierzęta łowne po odstrzale, przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, poddaje się oględzinom przez osobę przeszkoloną i, w przypadku grubej zwierzyny łownej nieoskórowanej, wytrzewieniu na łowisku
- tusze dzików i tuszki nutrii, przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, poddaje się badaniu na włośnię

W rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośrednio określono także wymagania dotyczące pomieszczeń produkcyjnych i sprzedaży, mycia i dezynfekcji, higieny osób mających kontakt z produktami, wymagań w odniesieniu do opakowań, sposobu przechowywania produktów, a także sposobu usuwania odpadów.

**PODMIOTY PROWADZĄCE
DZIAŁALNOŚĆ
MARGINALNĄ, LOKALNĄ
I OGRANICZONĄ
(MLO)**

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa
i Rozwoju Wsi z dnia 8 czerwca 2010 r.
*w sprawie szczegółowych warunków
uznania działalności marginalnej,
lokalnej i ograniczonej*
(Dz.U.2010 r., nr 113, poz. 753)

Działalność marginalna, lokalna i ograniczona:

- rozbiór świeżego mięsa wołowego, wieprzowego, baraniego, koziego, końskiego, drobiowego, zajęczaków, zwierząt łownych, zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych;
- produkcja mięsa mielonego, surowych wyrobów mięsnych;
- produkcja produktów mięsnych, w tym gotowych posiłków (potraw) wyprodukowanych z mięsa;
- produkcja obrobionych lub przetworzonych produktów rybołówstwa;
- produkcja produktów mlecznych wyprodukowanych z mleka pozyskanego w gospodarstwie produkcji mleka w rozumieniu przepisów rozporządzenia nr 853/2004 lub w gospodarstwie rolnym, w którym jest prowadzona działalność w zakresie produkcji mleka surowego lub surowej śmietany, przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej;

Działalność można uznać za marginalną, lokalną i ograniczoną jeżeli zakład prowadzi sprzedaż produktów pochodzenia zwierzęcego konsumentowi końcowemu oraz dostawy tych produktów do innych zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego. Prowadzenie dostaw w przypadku tego rodzaju działalności ma charakter obligatoryjny

dostawy nie przekraczają wagowo:

- a) 1 tony tygodniowo - w przypadku świeżego mięsa wołowego, wieprzowego, baraniego, koziego, końskiego lub produkowanych z tego mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego,
- b) 0,5 tony tygodniowo - w przypadku świeżego mięsa drobiowego, zajęczaków, zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych, zwierząt łownych lub produkowanych z tego mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego,
- c) 1,5 tony tygodniowo - w przypadku produktów mięsnych,
- d) 0,15 tony tygodniowo - w przypadku produktów rybołówstwa,
- e) 0,3 tony tygodniowo - w przypadku produktów mlecznych.

W przypadku prowadzenia przez zakład więcej niż jednego z rodzajów działalności, suma wielkości dostaw wszystkich rodzajów produktów nie może przekroczyć najwyższego limitu przewidzianego dla jednego z rodzajów produktów produkowanych w tym zakładzie.

miejsca produkcji lub miejsca sprzedaży, oraz zakłady prowadzące handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego, do których następuje dostawa, znajdują się na obszarze jednego województwa lub na obszarze sąsiadujących z tym województwem powiatów położonych na obszarach innych województw

Świeże mięso powinno być pozyskane ze zwierząt :

- poddanych ubojowi w rzeźni – wszystkie gatunki

lub

- poddanych ubojowi w gospodarstwie (w sposób określony w rozporządzeniu nr 853/2004) oraz poddanych badaniu poubojowemu – mięso drobiowe, zajęczaków, zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych

lub

- pozyskane ze zwierząt łownych, których tusze zostały poddane oględzinom przez osobę przeszkoloną i wytrzewieniu na łowisku, w przypadku grubej zwierzyny łownej oraz poddane badaniu przez urzędowego lekarza weterynarii

- surowe mleko używane do produkcji powinno spełniać wymagania określone w rozporządzeniu nr 853/2004 dotyczące min. dotyczące kryterium liczby komórek somatycznych, liczby bakterii, pozostałości antybiotyków w mleku

Wymagania dla zakładów rejestrowanych (poza SB) określono w rozporządzeniu nr 852/2004:

- obowiązek opracowania, wykonywania i utrzymywania stałych procedur na podstawie zasad HACCP;
- przepisy odnoszące się do środków spożywczych (min. właściwa jakość surowca, ochrona przed zanieczyszczeniami, utrzymanie łańcucha chłodniczego, procedury i kontrole obecności szkodników)
- ogólne i szczegółowe wymagania dla pomieszczeń żywnościowych oraz ich wyposażenia;
- ogólne wymagania dotyczące: transportu środków spożywczych, odpadów żywnościowych i ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego, zaopatrzenia w wodę, higieny osobistej pracowników, obróbki cieplnej, szkoleń pracowników, opakowań jednostkowych i opakowań zbiorczych środków spożywczych;

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005
z dnia 15 listopada 2005 r.
*w sprawie kryteriów mikrobiologicznych
dla środków spożywczych*

**ZAKŁADY
ZATWIERDZONE**

Zakłady podlegające zatwierdzeniu

- chłodnie składowe i zakłady przepakowywania
- zakłady wytwarzające:
 - świeże mięso- rzeźnie, zakłady rozbioru, zakłady obróbki dziczyzny
 - mięso mielone, surowe wyroby mięsne i mięso odkostnione mechanicznie
 - produkty mięsne, rybne, mleczne, jajeczne
 - tłuszcze zwierzęce i skwarki
 - żelatynę i kolagen
 - żabie udka i ślimaki
 - żywe mięczaki dwuskorupowe
- zakłady obróbki żołądków, pęcherzy i jelit,
- punkty skupu mleka
- statki zamrażalnie i przetwórnice
- zakłady pakowania jaj

- ogólne wymagania dla zakładów zatwierdzonych-
rozporządzenie nr 852/2004
- szczegółowe wymagania dla zakładów
zatwierdzonych- rozporządzenie nr 853/2004
- rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005

obszar wprowadzania na rynek
dla zakładów zatwierdzonych-
-terytorium Unii Europejskiej,
możliwość uzyskania uprawnień do eksportu,
znakowanie produktów znakiem owalnym,
brak limitów wielkości produkcji

z wyjątkiem



Zakłady zatwierdzone korzystające z krajowych środków dostosowujących, o których mowa w art. 10 ust. 3 rozporządzenia nr 853/2004

- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 19 maja 2010 r. w sprawie niektórych wymagań weterynaryjnych, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego w rzeźniach o małej zdolności produkcyjnej (Dz. U. Nr 98, poz. 630)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 19 maja 2010 r. w sprawie niektórych wymagań weterynaryjnych, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego w określonych zakładach o małej zdolności produkcyjnej (Dz. U. Nr 98, poz. 629)

Zakłady zatwierdzone korzystające z krajowych środków dostosowujących, o których mowa w art. 10 ust. 3 rozporządzenia nr 853/2004

rzeźnie o małej zdolności produkcyjnej:

- 1000 jednostek przeliczeniowych/rok zwierząt gospodarskich kopytnych lub kopytnych zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych, przy maksymalnej liczbie 20 jednostek przeliczeniowych zwierząt w tygodniu;
- 150 000 szt./rok drobiu;
- 100 szt./rok ptaków bezgrzebieniowych.

Powiatowy lekarz weterynarii,
na wniosek podmiotu prowadzącego rzeźnię
może wyrazić zgodę
na przekroczenie w danym tygodniu limitu
zwierząt poddawanych ubojowi,
pod warunkiem zachowania limitu rocznego.

**Zakłady zatwierdzone korzystające z krajowych
środków dostosowujących, o których mowa
w art. 10 ust. 3 rozporządzenia nr 853/2004**

zakłady rozbioru mięsa oraz zakłady produkujące
mięso mielone lub surowe wyroby mięsne:

- 5 t/tydz. mięsa bez kości lub równoważną ilość mięsa z kością;
- 7,5 t/tydz. łącznie mięsa mielonego lub surowych wyrobów mięsnych .

obszar wprowadzania na rynek
dla zakładów zatwierdzonych
korzystających z krajowych środków
dostosowujących –
terytorium Rzeczypospolitej Polskiej,
znakowanie produktów okrągłym znakiem

Odstępstwa dla zakładów zatwierdzone korzystające z krajowych środków dostosowujących

Rzeźnia musi spełniać wymagania określone w rozporządzeniu 853/2004 z wyjątkiem :

1. **myjni środków transportu** /mycie poza terenem zakładu lub transport zwierząt bezpośrednio z gospodarstwa pochodzenia , własnym środkiem transportu rolnika, umyтым i odkażonym w gospodarstwie/

2. **oddzielnego pomieszczenia zamykanego na klucz dla zwierząt chorych lub podejrzanych o chorobę /ubój bezpośrednio po przetransportowaniu do rzeźni, transport nie przekracza 50 km/**

3. posiadania **oddzielnego systemu odprowadzania ścieków dla zwierząt chorych lub podejrzanych o chorobę zakaźną** /organizacja uboju oraz system odprowadzania ścieków w rzeźni wykluczające możliwość zakażenia zdrowych zwierząt oczekujących na ubój lub zanieczyszczenie mięsa, w przypadku przebywania zwierząt chorych lub podejrzanych o chorobę zakaźną/.

- 4. pomieszczeń (urządzeń) do przechowywania mięsa zatrzymanego** /procedury dotyczące postępowania z zatrzymanym mięsem, gwarantujące, że: nie zostanie ono pomyłone z pozostałym mięsem w chłodni, nie pochodzi od zwierząt podejrzanych o zakażenie jedną z chorób zakaźnych zwierząt podlegającą obowiązkowi zwalczania, jest przechowywane w sposób zapobiegający stykaniu się tego mięsa z pozostałym mięsem przechowywanym w chłodni, nie opuści chłodni do czasu podjęcia przez urzędowego lekarza weterynarii ostatecznej decyzji w sprawie tego mięsa/

5. oddzielnego pomieszczenia do rozbioru mięsa

w przypadku rzeźni połączonej z zakładem rozbioru
o małej zdolności produkcyjnej /rozbiór
po odpowiednim oczyszczeniu i odkażeniu
pomieszczenia/

6. **czyszczenia i odkażania urządzeń wykorzystywanych do uboju zwierząt chorych lub podejrzanych pod nadzorem urzędowym** /procedura zatwierdzona przez PLW oraz kontrola urządzeń przez urzędowego lekarza weterynarii przed wznowieniem uboju/

Zakład rozbioru mięsa oraz zakład produkujący mięso mielone lub surowe wyroby mięsne musi spełniać wymagania określone w rozporządzeniu 853/2004 z wyjątkiem posiadania:

1. **oddzielnego pomieszczenia na mięso pakowane i niepakowane** /przechowywanie w innym czasie albo w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie przechowywanych produktów pochodzenia zwierzęcego i ich opakowań/;

2. urządzeń do mycia rąk dla pracowników mających styczność z niepakowanym mięsem, wyposażonych w kurki zaprojektowane w sposób uniemożliwiający rozprzestrzenianie się zanieczyszczeń /zainstalowanie, możliwie najbliżej stanowisk pracy urządzenia do mycia i odkażania rąk z bieżącą ciepłą i zimną wodą lub wodą zmieszaną do odpowiedniej temperatury, wyposażone w środki do czyszczenia i odkażania rąk oraz ręczniki jednorazowego użytku i pojemniki na zużyte ręczniki/

3. **urządzeń do dezynfekcji narzędzi,**
z dopływem gorącej wody o temperaturze
nie niższej niż 82 °C, lub w alternatywny system
o równoważnym skutku/system urządzeń
do odkażania narzędzi zabezpieczający mięso
przed zanieczyszczeniem i umożliwiający dostęp
do odkażonych narzędzi podczas produkcji/.

- 4. oddzielnego pomieszczenia do produkcji mięsa mielonego lub surowych wyrobów mięsnych /odpowiednie czyszczenie i odkażenie pomieszczenia po przeprowadzeniu rozbioru mięsa oraz spełnienia wymagań dotyczących higieny podczas wytwarzania tych produktów i po jej zakończeniu/.**

DZIĘKUJĘ ZA UWAGĘ