

ROLNICZY HANDEL DETALICZNY (RHD) – informacje podstawowe

Rolniczy handel detaliczny polega na zbywaniu konsumentowi finalnemu żywności pochodzącej w całości lub w części z własnej uprawy, hodowli lub chowu podmiotu działającego na rynku spożywczym.

Oznacza to, że podmioty prowadzące RHD nie mogą wyprodukowanej w ramach tej działalności żywności sprzedawać na rzecz podmiotów innych niż konsument finalny np. do szkół, restauracji, sklepów oraz do innego rodzaju „pośredników”.

PRODUKTY POCHODZENIA ROŚLINNEGO nadzoruje **Państwowa Inspekcja Sanitarna**.

PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO I ZŁOŻONE nadzoruje **Inspekcja Weterynaryjna** (niezależnie od miejsca zakupu składnika pochodzenia zwierzęcego).

REJESTRACJA (dot. produktów pochodzenia roślinnego):

W celu rozpoczęcia działalności w ramach rolniczego handlu detalicznego należy złożyć wniosek o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, który powinien zawierać:

- imię, nazwisko, miejsce zamieszkania i adres wnioskodawcy, numer identyfikacyjny REGON jeśli taki numer posiada;
- nr identyfikacyjny w ewidencji gospodarstw rolnych;
- określenie rodzaju oraz zakresu działalności, w tym rodzaju żywności, która ma być przedmiotem produkcji lub obrotu;
- określenie lokalizacji zakładu i miejsca wprowadzania żywności do obrotu.

Wniosek o wpis do rejestru zakładów podlegających kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej składa się 14 dni przed planowanym rozpoczęciem działalności.

UWAGA!

W przypadku, gdy rolnik będzie chciał prowadzić produkcję i sprzedaż produktów pochodzenia zwierzęcego i żywności złożonej (np. pierogi z mięsem) – swoją działalność powinien zarejestrować w ***Powiatowym Inspektoracie Weterynarii***.

WYMAGANIA SANITARNE

1. Produkcja/wytwarzanie żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego może być prowadzona m.in. **w kuchniach i pomieszczeniach przydomowych** (pomieszczeniach używanych jako prywatne domy mieszkalne).
2. Działalność ta może być też prowadzona **w małym przydomowym zakładzie**.
3. Możliwe jest też wykorzystywanie do wytworzenia takiej żywności tzw. „**inkubatorów przetwórstwa lokalnego***”.

***Inkubator przetwórstwa lokalnego** - zakład przetwórczy udostępniany jest lokalnym rolnikom w celu przetwarzania produktów pierwotnych pochodzących z ich gospodarstw. W miejscu tym rolnik korzysta z usługi udostępniania pomieszczeń oraz urządzeń inkubatora.

PODSTAWĄ ZAPEWNIENIA BEZPIECZEŃSTWA PRODUKOWANEJ ŻYWNOŚCI JEST STOSOWANIE **DOBREJ PRAKTYKI HIGIENICZNEJ**.

Dobra praktyka higieniczna (GHP) - oznacza działania, które muszą być podjęte, i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności.

Dobra praktyka produkcyjna (GMP) - są to działania, które muszą być podjęte, i warunki, które muszą być spełniane, aby produkcja żywności odbywała się w sposób zapewniający właściwą jakość zdrowotną żywności, zgodnie z przeznaczeniem.

OZNAKOWANIE

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:

- imię i nazwisko albo nazwę i siedzibę podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny,
- adres miejsca prowadzenia produkcji tej żywności,
- weterynaryjny numer identyfikacyjny podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny, o ile taki numer został nadany.

OBOWIĄZUJĄCE PODSTAWY PRAWNE DLA RHD Z ZAKRESU BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI

- *rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r., str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319)*

Ww. przepisy powinny być stosowane w sposób elastyczny biorąc pod uwagę zakres prowadzonej działalności, wielkość zakładu i jego specyfikę.

Dla rolniczego handlu detalicznego, który dotyczy produkcji żywności w warunkach domowych, zastosowanie ma rozdział *III załącznika II*, który dotyczy pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzania do obrotu.

Jeżeli produkcja odbywa się w odrębnych pomieszczeniach, w zakładzie zlokalizowanym na terenie gospodarstwa wówczas obowiązują wymagania określone w rozdziałach *I i II załącznika II* rozporządzenia 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych (...).

Jeżeli produkcja jest prowadzona w pomieszczeniach używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne to rozdział *III ww. załącznika II* (wyłącznie przy produkcji żywności o niskim ryzyku mikrobiologicznym – np. dżemy); ponadto w każdej z powyższych kwestii obowiązują wymagania określone w *rozdziałach IV-XII* – z uwzględnieniem elastyczności egzekwowania wymagań.

- *rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności(...)*

Środki spożywcze wyprodukowane w warunkach domowych muszą być oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, zgodnie ww. rozporządzeniem.

Sposób znakowania gotowego produktu - etykieta winna umożliwiać identyfikację środka spożywczego (*nazwa i adres wytwórcy, wykaz składników, w tym alergenów, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania*).

DODATKOWE INFORMACJE

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.

Opracowane przez:

mgr inż. Jessica Zapór

Oddział Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku

Wojewódzka Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Poznaniu

Źródło:

1. <http://gis.gov.pl/o-nas/aktualnosci/463-detaliczny>
2. <http://www.minrol.gov.pl>