



Informacje dla prowadzących produkcję pierwotną oraz sprzedaż bezpośrednią żywności pochodzenia roślinnego oraz sprzedaż środków spożywczych na targowiskach.

Podmioty działające na rynku spożywczym, prowadzące produkcję pierwotną żywności pochodzenia roślinnego, obowiązane są złożyć **wniosek o wpis do rejestru** zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Produkcja pierwotna obejmuje działalność na poziomie gospodarstw lub na podobnym poziomie obejmującą m.in. produkcję, uprawę produktów roślinnych takich jak zboża, owoce, warzywa, zioła, grzyby jak również ich transport wewnętrzny, magazynowanie i postępowanie z produktami (bez znaczącej zmiany ich charakteru np. np. mycie warzyw, usuwanie liści, sortowanie owoców, suszenie zbóż) w gospodarstwie i ich dalszy transport do zakładu przetwórczego oraz zbieranie runa leśnego na przykład zbieranie grzybów dzikorosnących i jagód w naturalnym środowisku i ich transport do zakładu.

Sprzedaż bezpośrednia to sprzedaż małych ilości surowców, czyli produktów produkcji pierwotnej do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego. Dostawy bezpośrednio obejmują również środki spożywcze pochodzące z produktów lub surowców, o których mowa w postaci kiszzonej lub suszonej. Dostawcami bezpośrednimi są zatem **producenci małych ilości żywności nieprzetworzonej pochodzenia roślinnego, sprzedawanej konsumentowi finalnemu, tj. osobom indywidualnym, np. na targowiskach, placach targowych, w bramach własnych gospodarstw rolnych, handlu obwoźnym, jak również lokalnym sklepom i zakładom gastronomicznym (restauracje, bary, stołówki szkolne i inne).**

Zakłady prowadzące działalność gospodarczą w zakresie skupu, przechowywania lub sprzedaży grzybów oraz produkcji przetworów grzybowych spełniają obowiązujące wymagania higieniczne oraz muszą zatrudniać klasyfikatorów grzybów lub grzyboznawców.

Wprowadzane do obrotu mogą być jedynie **grzyby rosące w warunkach naturalnych, świeże lub suszone po uzyskaniu atestu klasyfikatora** (po ocenie grzybów świeżych) **lub grzyboznawcy** w przypadku grzybów suszonych, a znajdujące się w wykazie wprowadzonym rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 maja 2011r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych, środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikator grzybów i grzyboznawcy (Dz. U. Nr 115, poz. 672).

Rejestracja

Wpis do rejestru zostanie dokonany po złożeniu do **Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świdniku, Al. Lotników Polskich 1, 21-045 Świdnik, wniosku** o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Wpis zakładu do rejestru nie podlega opłacie.

Formularz przedmiotowego wniosku jest dostępny w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Świdniku, Al. Lotników Polskich 1, 21-045 w Świdniku oraz na stronie internetowej

<https://www.gov.pl/web/psse-swidnik/sekcja-higieny-zywnosci-i-zywienia>

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.

Wysokość kary pieniężnej może być wymierzona do 5000 zł, nie mniej niż 1000 zł.

Zasady bezpieczeństwa żywności

Osoby pracujące przy dostawie i sprzedaży żywności na targowiskach, bazarach / straganach, w sklepikach, stoiskach itp. powinny zweryfikować wprowadzone dobre praktyki higieniczne, tak aby:

- zapewnić właściwe warunki przechowywania produktów – etykiety produktów zawierają wskazówki w jakiej temperaturze należy je przechowywać, co ma kluczowe znaczenie w przypadku żywności nietrwałej mikrobiologicznie jak np. produkty i wyroby mięsne, mleko, jogurty i inne produkty mleczne, sałatki, kiełki, soki jednodniowe etc.),
- weryfikować terminy przydatności do spożycia, ma to szczególne znaczenie w przypadku ww. produktów nietrwałych mikrobiologicznie. Nie wolno oferować (np. przy kasie, na ladzie), bez zapewnienia warunków chłodniczych produktów o krótkim terminie przydatności do spożycia, które powinny być przechowywane w lodówce,
- zapobiegać zakażeniom krzyżowym i niewłaściwym praktykom.

Przykłady:

- jaja nie powinny być przekładane do innych opakowań, niż te w których zostały dostarczone, po kontakcie **dłonie-jaja** należy umyć lub zdezynfekować ręce,
- nie należy kłaść produktów tj. sera, wędlin, mięsa itp. bezpośrednio na wadze,
- jaja są potencjalnym źródłem zanieczyszczeń mikrobiologicznych, należy zapobiegać ich kontaktowi z żywnością przeznaczoną do bezpośredniego spożycia (np. ser, wędliny). Jest ona spożywana bezpośrednio, bez obróbki cieplnej a więc zanieczyszczenie mikrobiologiczne może być realnym zagrożeniem dla konsumenta,
- stosowanie rękawiczek jednorazowych w sposób higieniczny, gdyż stosowane niewłaściwie mogą być nośnikiem groźnych bakterii – np. dotykanie mięsa w rękawiczce jednorazowego użytku, którą następnie pobieramy pieniądze a potem nakładamy na wagę wędlinę powoduje, że bakterie występujące na mięsie i na pieniądzech zostaną przeniesione na wędlinę, podobnie jak w przypadku nie umytych rąk,
- produkty spożywcze muszą być identyfikowalne, mieć określony termin przydatności do spożycia/datę minimalnej trwałości. Nie wolno handlować żywnością niewiadomego pochodzenia, z nielegalnych źródeł,

- należy przestrzegać obowiązku odsunięcia od pracy z żywnością w przypadku złego stanu zdrowia – wszelkich objawów ze strony układu pokarmowego, oddechowego, chorobowych zmian skórnych i innych chorób zakaźnych,

- na straganach i stoiskach z owocami lub/i z warzywami

*podawać i pakować produkty przez sprzedającego, tak aby ograniczyć kontakt klienta z żywnością,

* dezynfekować ręce po każdym kontakcie z pieniędzmi,

*ograniczyć bliski kontakt z każdą osobą, która ma objawy chorobowe tj.: gorączka, kaszel,

*nie dopuszczać do kontaktu z surowcem lub produktem osób, które mają objawy zakażenia dróg oddechowych, nawet łagodny kaszel albo gorączkę.

*Powyższe Informacje opracowane zostały przez Sekcję Higieny Żywności i Żywnienia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Świdniku, Al. Lotników Polskich 1, 21-045 Świdnik; tel. kontaktowy: **817455610**, adres e-mail: psse.swidnik@sanepid.gov.pl*