Zgodnie z aktualnie obowiązującym stanem prawnym gospodarstwa działające na rynku spożywczym, tj**. podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią oraz podmioty prowadzące produkcję pierwotną zobowiązane są złożyć wniosek o wpis do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej –**art. 61 i 63 ust. 2 i 3 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 r. poz. 2132).

**Produkcja pierwotna**

Produkcja pierwotna (lub podstawowa) oznacza uprawę roślin lub chów i hodowlę zwierząt w celu pozyskania tzw. produktów pierwotnych. Produkcja pierwotna obejmuje także łowiectwo, rybołówstwo i zbieranie runa leśnego.

Podstawowe wymagania dla produkcji pierwotnej określa załącznik IRozporządzenia 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 kwietnia 2004 r.).

Do produktów pierwotnych zaliczamy produkty:

 - pochodzenia roślinnego, czyli zboża, owoce, warzywa, zioła, grzyby hodowlane,

- pochodzenia zwierzęcego, czyli jaja, surowe mleko, miód, produkty rybołówstwa,

- zbierane w ich naturalnym środowisku (rosnące w warunkach naturalnych),

 zarówno pochodzenia roślinnego, jak i zwierzęcego, czyli grzyby, jagody,

 ślimaki itp.

**Sprzedaż bezpośrednia**

  Sprzedaż**bezpośrednia** to sprzedaż małych ilości surowców, czyli produktów produkcji pierwotnej do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego. 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).

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

Na podstawie art. 68 ust. 2 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia zostało wydane *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 to określa zakres działalności prowadzonej w ramach dostaw bezpośrednich środków spożywczych, w tym wielkość i obszar dostaw bezpośrednich oraz szczegółowe wymagania higieniczne dla działalności prowadzonej w ramach dostaw bezpośrednich żywności.

 [***Zakłady prowadzące produkcję pierwotną lub sprzedaż bezpośrednią***](http://psse.bialystok.pl/higiena-zywienia/informacje-dla-podmiotow/122-rejestracja-i-zatwierdzanie-zakladow.html)***podlegają rejestracji***

Wnioski należy składać we właściwej terenowo Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. We wniosku należy określić m.in. rodzaj i zakres działalności, która ma być prowadzona, w tym rodzaj żywności, która ma być przedmiotem produkcji lub obrotu. **Do wniosku należy dołączyć zaświadczenie o wpisie do ewidencji gospodarstw rolnych**.

Wnioski można otrzymać zgłaszając się do pok. nr 3 PSSE w Zawierciu lub pobrać ze strony internetowej (psse.zawiercie@pis.gov.pl , zakładka – DOKUMENTY). Wpisanie do rejestru zakładów podlegających nadzorowi państwowej inspekcji sanitarnej jest **BEZPŁATNE.**

**Obowiązki producentów żywności na etapie produkcji podstawowej**

Gospodarstwa działające na rynku spożywczym prowadzące produkcję pierwotną roślinną, a także działające w ramach dostaw bezpośrednich podlegają nadzorowi Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Nadzór obejmuje m.in. obowiązek rejestracji działalności, dokumentowania produkcji, przestrzegania zasad higieny, poświadczenia stanu zdrowia personelu i jakości używanej wody.  Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego, konieczne jest przyjęcie wszystkich możliwych środków w celu zapewnienia konsumenta, że żywność znajdująca się w sprzedaży jest bezpieczna dla zdrowia.

Podmioty działające na rynku spożywczym są w pierwszym rzędzie odpowiedzialne za bezpieczeństwo zdrowotne żywności, a także za wszelkie szkody i uszczerbki na zdrowiu konsumenta spowodowane niewłaściwą jakością zdrowotną żywności. Producent środków spożywczych musi zapewnić, że na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji odbywających się pod jego kontrolą spełniane są właściwe wymogi higieny ustanowione przepisami prawa europejskiego i krajowego.

**W celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności należy:**

* stosować odpowiednie metody nawożenia oraz zapewnić właściwe używanie środków ochrony roślin i biocydów, zgodnie z instrukcjami,
* przestrzegać okresów karencji,
* stosować do uprawy i mycia owoców wodę o odpowiedniej jakości zdrowotnej,
* zapewnić dostęp wszystkim pracownikom do toalet  stałych lub przenośnych,
* zapewnić urządzenia do mycia rąk pod bieżącą wodą przez pracowników,
* zapewnić czystą odzież podczas wykonywania pracy,
* zapewnić czysty sprzęt i opakowania do zbioru owoców,
* utrzymywać transportery i/lub kontenery  do przewozu owoców w czystości i dobrej kondycji technicznej, aby chronić środki spożywcze przed zanieczyszczeniem,
* respektować zakaz pracy przez osoby z objawami chorobowymi, głównie takimi jak:  biegunka, wymioty,
* przestrzegać zakazu wejścia osób nieupoważnionych na teren plantacji
* przestrzegać stosowania zasad higieny w ramach Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej ( GMP ) i Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP)
* Rolnicy produkujący lub zbierający produkty roślinne powinni prowadzić dokumentację dotyczącą stosowania środków ochrony roślin i biocydów, występowania szkodników lub chorób, które mogą zagrozić bezpieczeństwu produktów pochodzenia roślinnego.