

## **ROLNICZY HANDEL DETALICZNY (RHD) – informacje podstawowe**

Od dnia 1 stycznia 2017 r. istnieje możliwość prowadzenia przez rolników **Rolniczego Handlu Detalicznego (RHD)**.

**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.

**RHD** to jedna z form handlu detalicznego, dla której w polskim porządku prawnym przyjęto odrębne uregulowania w zakresie nadzoru organów urzędowej kontroli żywności oraz wprowadzono określone preferencje podatkowe.

W ramach takiego handlu możliwe jest m. in. przetwórstwo i zbywanie wytworzonej żywności konsumentom końcowym.

Warunkiem jest to, że taka żywność musi pochodzić w całości lub części z własnej uprawy, hodowli lub chowu, a sprzedaż odbywa się z zachowaniem limitów wskazanych w rozporządzeniu *Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. (...)* oraz limitów przychodu z takiej sprzedaży do kwoty **20 000 zł**, o ile producent chce korzystać z preferencji podatkowych.

**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.**

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***.

### **UWAGA!**

Ustawa z dnia 9 listopada 2018 r. *o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników do sklepów i restauracji* umożliwia sprzedaż żywności wyprodukowanej w ramach RHD, bez udziału pośredników, do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego (np. sklepów, restauracji, stołówek) zlokalizowanych na obszarze województwa, w którym ma miejsce produkcja żywności lub na obszarach powiatów lub miast stanowiących siedzibę wojewody lub sejmiku województwa, sąsiadujących z tym województwem.

## 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 ŻYWNOSCI 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 ŻYWNOSCI

- *rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 853/2004 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.

Podmioty prowadzące działalność w ramach RHD oraz producenci żywności na małą skalę w warunkach domowych mogą stosować opracowane w Głównym Inspektoracie Sanitarnym „*Wytyczne 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*”, które są dostępne na stronie internetowej GIS.

### **Źródło:**

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