

Państwowa Inspekcja Sanitarna przypomina, że zgodnie z aktualnie obowiązującym stanem prawnym gospodarstwa rolne działające na rynku spożywczym, tj. podmioty prowadzące produkcję pierwotną oraz podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią obowiązane 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 2020 r. poz. 2021 ze zm.).

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.

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.

Produkcja pierwotna obejmuje działalność na poziomie gospodarstw lub na podobnym poziomie obejmującą m.in. produkcję, hodowlę i uprawę produktów roślinnych, jak również ich transport wewnętrzny, magazynowanie i postępowanie z produktami (bez znaczącej zmiany ich charakteru) w gospodarstwie i ich dalszy transport do zakładu przetwórczego.

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.

Rejestracja zakładów prowadzących produkcję pierwotną lub sprzedaż bezpośrednią

Zgodnie z art. 63 ust. 2 i 3 ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.) podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji pierwotnej obowiązany jest złożyć wniosek o wpis do rejestru zakładów.

Organem właściwym w sprawach rejestracji jest państwowy powiatowy inspektor sanitarny na terenie którego położone jest gospodarstwo rolne/prowadzona uprawa.

Wzory wniosków stanowią załączniki do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. 2007 r. nr 106, poz. 730).

Zgodnie z formularzem wniosku należy zamieścić w nim między innymi informacje dotyczące:

- rodzaju uprawianych płodów rolnych,
- zasięgu prowadzonej sprzedaży,
- numeru gospodarstwa rolnego nadanego przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa.

Wskazane jest również podanie numeru telefonu do kontaktu.

Obowiązki producentów żywności na etapie produkcji podstawowej, z uwzględnieniem „5 kroków do bezpieczniejszej uprawy owoców i warzyw: promocja zdrowia poprzez zmniejszenie ryzyka skażenia mikrobiologicznego”.

Na etapie produkcji pierwotnej istnieje obowiązek wdrażania wymogów higienicznych określonych w Załączniku I część A rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, ze zm.).

Wskazany akt prawny określa ogólne przepisy higieny, które muszą być spełnione przez podmioty prowadzące działalność w zakresie produkcji pierwotnej (produkcji podstawowej) oraz działań powiązanych. Bardzo istotną kwestią jest również prowadzenie przez ww. podmioty dokumentacji o której mowa we wskazanym akcie prawnym, nakładającym również obowiązek prowadzenia i przechowywania dokumentacji odnoszącej się do działań podejmowanych w celu kontroli zagrożeń we właściwy sposób oraz przez właściwy okres, proporcjonalny do charakteru i rozmiaru przedsiębiorstwa sektora spożywczego.

Jednocześnie w myśl obowiązującego prawa to podmioty działające na rynku spożywczym są odpowiedzialne za bezpieczeństwo zdrowotne żywności. Powyższe wynika z zapisów art. 17 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. UE L 31 z 01.02.2002, str. 1 ze zm.), w myśl którego: podmioty działające na rynku spożywczym zapewniają, na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji w przedsiębiorstwach będących pod ich kontrolą, zgodność tej żywności lub pasz z wymogami prawa żywnościowego właściwymi dla ich działalności i kontrolowanie przestrzegania tych wymogów.

Celem wsparcia producentów rolnych w ich działaniach związanych z produkcją żywności opracowany został przez Biuro Regionalne WHO dla Europy we współpracy z Głównym Inspektorem Sanitarnym poradnik pt. **„Pięć kroków do bezpieczniejszej uprawy owoców i warzyw: promocja zdrowia poprzez zmniejszenie ryzyka skażenia mikrobiologicznego”**.

Powyższa publikacja opisuje kluczowe praktyki ograniczania ryzyka związanego ze skażeniem mikrobiologicznym świeżych owoców i warzyw podczas uprawy, zbioru i składowania. W przedmiotowym dokumencie skupiono się na działaniach, których celem jest zapewnienie bezpiecznej uprawy owoców i warzyw. Kluczowe zagadnienia zostały ujęte w 5 krokach, i tak:

- Krok 1 – dotyczy dobrych praktyk z zakresu higieny osobistej,
- Krok 2 – skupia się na ochronie gleby przed zanieczyszczeniem odchodami zwierzęcymi,
- Krok 3 – związany jest z wykorzystaniem uzdatnionych odchodów,
- Krok 4 – dotyczy oceny ryzyka skażenia wód do nawadniania i zarządzanie nim,
- Krok 5 – ukierunkowany jest na przechowywanie narzędzi do zbierania i składowania plonów.

Jednocześnie warto przypomnieć o opublikowanym w dniu 23.05.2017 r. w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej **zawiadomieniu Komisji w sprawie wytycznych dotyczących ograniczania ryzyka mikrobiologicznego w odniesieniu do świeżych owoców i warzyw na etapie produkcji podstawowej poprzez przestrzeganie zasad higieny (2017/C 163/01)**. Dokument ten jest polską wersją przewodnika dobrej praktyki higienicznej w produkcji pierwotnej świeżych owoców i warzyw z uwzględnieniem zagrożeń mikrobiologicznych pt. *„Guidance document on addressing microbiological risks in fresh fruits and vegetables at primary production through good hygiene”*.

Dodatkowe informacje zawarto na stronie internetowej:

<https://www.gov.pl/web/gis/produkcja-pierwotna-podstawowa-zywnosci-pochodzenia-roslinnego--obowiazki-plantatorow-w-zakresie-rejestracji-i-wymagan-higienicznych> .

Załączniki