

WYMAGANIA HIGIENICZNO - SANITARNE w zakresie sprzedaży bezpośredniej oraz dla obiektów zlokalizowanych na targowiskach



Rola i zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej



lek.wet. Józef Lipa – WSSE w Katowicach



Targowisko/plac targowy/miejsce wyznaczone



Wymagania w stosunku do targowiska stałego (placu)
Odp. *organizatora/ prowadzącego/ władz samorządowych itp.*

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
z dn.1.07.2011r.
Zmieniające rozporządzenie w sprawie szczegółowych
warunków i trybu przyznawania oraz wypłat pomocy
finansowej(...)
(Dz.U. Nr 142, poz. 833)

(Załącznik)

Podmioty/zakłady/osoby fiz.
w ramach
działalności gospodarczej

Producenci/zbiieracze
w ramach **dostaw**
bezpośrednich

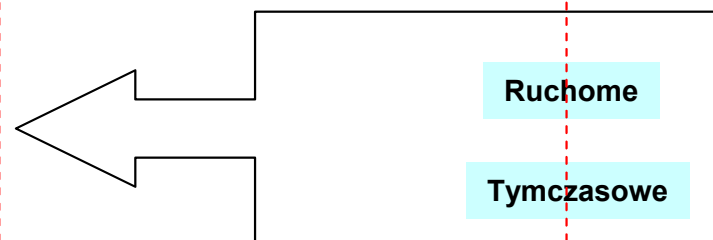
A

A1



B

B1



Wymagania w stosunku do obiektów zlokalizowanych
Odp. *operatora żywności*

Wymagania sanitarne dla terenu przewidzianego pod lokalizację i warunki zagospodarowania targowiska

- Lokalizacja powinna być zgodna z miejscowym planem zagospodarowania przestrzennego,
- Plac targowiskowy powinien być utwardzony, odpowiednio wyprofilowany dla umożliwienia odpływu wód opadowych, a sposób odprowadzenia tych wód zależny od warunków miejscowych i zgodny z wymaganiami ustawy Prawo wodne,
- Należy zapewnić utwardzone dojścia i dojazdy do targowiska, (ew. miejsca parkingowe),
- Zapewnić przyłączenie do sieci wodociągowej, kanalizacyjnej,* elektroenergetycznej.
- Wyznaczone , odpowiednio zlokalizowane i urządzone miejsce do gromadzenia odpadów i śmieci z uwzględnieniem ich segregacji,*
- Obiekt zawierający pomieszczenie porządkowe na sprzęt i środki do utrzymania czystości na targowisku, umywalnie i ustępy dla sprzedawców i klientów, w tym wydzielone ustępy dla osób sprzedających artykuły spożywcze, ewentualne miejsce pobytu dla obsługi targowiska (obiekt ten powinien mieć doprowadzoną bieżącą wodę i być skanalizowany),

- Wyznaczone odpowiednio zlokalizowane i urządzone miejsca dla przewidywanych zgodnie **z regulaminem** targowiska rodzajów handlu :

- A) artykułami spożywczymi w stałych, krytych pomieszczeniach, min. 50%
- B) artykułami spożywczymi ze stoisk ruchomych lub tymczasowych
- C) artykułami przemysłowymi
- D) roślinami (kwiaty, sadzonki, drzewka owocowe),
- E) żywymi zwierzętami.

Poszczególne obiekty na terenie targowiska powinny spełniać odpowiednie wymagania techniczne. *

(*)Rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dn. 12.04.2002r. w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie. (Dz.U. Nr 75 poz.690)

Ustawa z dn. 7.06.2001r. O zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i odprowadzeniu ścieków (j.t. Dz.U. z 2006r. Nr 123 poz.858)

Ustawa z dn. 13.09.1996r. O utrzymaniu czystości i porządku w gminach (j.t. Dz.U.z 2005r. Nr 236 poz 2008)

Ustawa z dn. 27.04.2001r. O odpadach (j.t. Dz.U.z 2010r. Nr 185 poz 1243)

WYMAGANIA OGÓLNE DLA OBIEKTÓW

FORMALNO-PRAWNE

USTAWA

z dnia 25 sierpnia 2006 r.

o bezpieczeństwie żywności i żywienia

j.t.Dz.U.10.136.914 z późn. zm.

Art. 63.1 Zakłady o których mowa w art. 61, mogą rozpocząć działalność po zatwierdzeniu lub warunkowym zatwierdzeniu, a w przypadkach określonych w ust. 2, **po uzyskaniu wpisu do rejestru zakładów***.

- 1) podmiotów działających na rynku spożywczym prowadzących produkcję pierwotną i **działalności w zakresie dostaw bezpośrednich**
- 2) **obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych**, uprzednio dopuszczonych do prowadzenia działalności gospodarczej w zakresie produkcji lub obrotu żywnością w innym państwie członkowskim Unii Europejskiej
- 3) przedsiębiorców prowadzących sprzedaż detaliczną innych niż środki spożywcze produktów oraz wprowadzających do obrotu środki spożywcze opakowane, trwale mikrobiologicznie

Art. 62. 1. Właściwy ze względu na siedzibę zakładu lub miejsce prowadzenia* przez zakład działalności **państwowy powiatowy inspektor sanitarny**

- 1) prowadzi rejestr zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS (...)
- 2) wydaje decyzje w sprawie zatwierdzenia (...)
- 3) wydaje decyzje o wykreśleniu z rejestru zakładów
- 4) **wydaje zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów**

Art. 64.1 Podmioty działające na rynku spożywczym lub na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością składają wniosek o wpis do rejestru zakładów albo o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów, z terminie co najmniej **14 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności** w formie pisemnej, wg określonych wzorów.

Art. 103.1 Kto

- 4) Prowadzi działalność w zakresie produkcji lub obrotu żywnością **bez złożenia wniosku o wpis (...)** lub o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów (...) **podlega karze pieniężnej.**

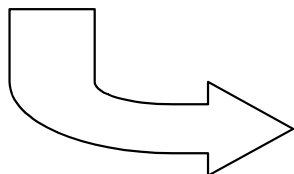
Wysokość kary pieniężnej może być wymierzona do **5000 zł, nie mniej niż 1000 zł.**



WYMAGANIA SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE ZAKŁADÓW (POMIESZCZENIA / SPRZĘT / ZAPLECZE)

ROZPORZĄDZENIE (WE) NR 852/2004 PARLAMENTU
EUROPEJSKIEGO I RADY
z dnia 29 kwietnia 2004 r.
w sprawie higieny środków spożywczych
(Dz.U.UE L z dnia 30 kwietnia 2004 r.)

Wszystkie przypadki za wyjątkiem bezpośrednich dostaw,
dokonywanych przez producenta, małych ilości surowców
do konsumenta końcowego(....);



A1 i B1

A

Załącznik II

ROZDZIAŁ I

**WYMAGANIA DOTYCZĄCE POMIESZCZEŃ
ŻYWNOŚCIOWYCH
(INNYCH NIŻ WYMIENIONE W ROZDZIALE III)
/ obiekty stacjonarne /**

B

Załącznik II

ROZDZIAŁ III

/ obiekty ruchome i tymczasowe /

**ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA
z dnia 6 czerwca 2007 r.
w sprawie
dostaw bezpośrednich
środków spożywczych
(Dz.U.07.112.774 z dnia 27 czerwca 2007 r.)**

POZOSTAŁE WYMAGANIA HIGIENICZNO-SANITARNE (PERSONEL / INNE)

Załącznik II

ROZDZIAŁ IV

WYMAGANIA DOTYCZĄCE TRANSPORTU

ROZDZIAŁY V-XII

WYMAGANIA DOTYCZĄCE m.in.:

- **Zaopatrzenia w wodę**
- **Higieny personelu**
- **Usuwanie odpadów**

WYMAGANIA DOTYCZĄCE SPECYFICZNYCH
TOWARÓW/
RODZAJÓW ŻYWNOSCI

USTAWA

z dnia 25 sierpnia 2006 r.

o bezpieczeństwie żywności i żywienia

j.t.Dz.U.10.136.914 z późn. zm.

Rozdział 10

Grzyby i przetwory grzybowe

Rozdział 11

Znakowanie żywności

**oraz wydane na jej podstawie przepisy
wykonawcze**



Dostawy bezpośrednie

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA z dnia 6 czerwca 2007 r.
w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych

- Zakres towarowy (ograniczony)
- Bezpośredniość (**bezwarunkowa**)
- Ilość (niewielka)
- Zasięg terytorialny (ograniczony)
- Wymagania sanitarno-higien.
(podstawowe)



Dostawy bezpośrednie

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA z dnia 6 czerwca 2007 r.
w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych

- § 2. 1. Dostawy bezpośrednie, (...), mogą obejmować produkty produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego, takie jak: zboża, owoce, warzywa, zioła, grzyby, pochodzące wyłącznie z własnych upraw lub hodowli producentów produkcji pierwotnej, (...), oraz pozostałe surowce pochodzące z dokonywanych osobiście zbiorów ziół i runa leśnego.
- 2. Dostawy bezpośrednie obejmują również środki spożywcze pochodzące z produktów lub surowców o których mowa w ust. 1, w postaci kiszonej lub suszonej.
- 3. Dostawy bezpośrednie środków spożywczych, (...) są realizowane bezpośrednio przez producentów produkcji pierwotnej, którzy dostarczają małe ilości środków spożywczych do konsumentów finalnych (...).
- 4. Dostawy bezpośrednie nie dotyczą produktów pierwotnych wprowadzanych do obrotu przez zakład podmiotu działającego na rynku spożywczym w ramach prowadzonej działalności gospodarczej w rozumieniu przepisów o swobodzie działalności gospodarczej.



Dostawy bezpośrednie

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA z dnia 6 czerwca 2007 r.
w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych

§ 3. Wielkości obrotu w ramach dostaw bezpośrednich **nie mogą przekraczać**:

- 1) **wielkości plonów, w skali roku**, poszczególnych surowców uzyskanych przez producentów produkcji pierwotnej z gospodarstw rolnych, których są oni właścicielami lub użytkownikami na podstawie innych niż własność tytułów prawnych użytkowania gruntów rolnych;
- 2) **ilości surowców pochodzących z dokonywanych osobiście zbiorów** ziół i runa leśnego osoby dostarczającej środki spożywcze w ramach dostaw bezpośrednich.

§ 4. 1. Działalność w ramach dostaw bezpośrednich **może być prowadzona na terenie województwa**, w którym prowadzona jest produkcja pierwotna, **lub na terenie województw przyległych**.



Dostawy bezpośrednie

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych

- § 5. 1. Podmioty działające na rynku spożywczym prowadzące działalność w ramach dostaw bezpośrednich **obowiązane są przestrzegać wymagań higienicznych określonych w części A załącznika I** do rozporządzenia nr 852/2004 (...) z zastrzeżeniem ust. 2 i 3.
- 2. Obowiązki w zakresie prowadzenia dokumentacji, (...) obejmują wymóg udostępniania organowi (...), **pisemnych oświadczeń o stosowanych środkach ochrony roślin, występowaniu szkodników lub chorób, które mogą zagrozić bezpieczeństwu produktów (...), oraz innych informacji istotnych ze względu na zdrowie człowieka.**
- 3. Stosowane w ramach dostaw bezpośrednich urządzenia, sprzęt, wyposażenie i narzędzia, które są lub mogą znaleźć się w bezpośrednim kontakcie z żywnością, powinny być:
 - 1) **czyszczone i dezynfekowane**, z częstotliwością niezbędną dla zapewnienia bezpieczeństwa środków spożywczych;
 - 2) w stanie technicznym i higienicznym **niewpływającym negatywnie** na spełnianie wymagań zdrowotnych żywności.



Dotyczy A1 i B1

ZAŁĄCZNIK I CZĘŚĆ A:

OGÓLNE PRZEPISY HIGIENY DLA PRODUKCJI PODSTAWOWEJ I POWIĄZANYCH DZIAŁAŃ

II. PRZEPISY HIGIENY

2. W jak najszerszym zakresie, przedsiębiorstwa sektora spożywczego zapewniają, że **surowce są chronione przed zanieczyszczeniem**, uwzględniając każde przetwarzanie, które te surowce będą kolejno przechodzić.

5. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego produkujące lub zbierające produkty roślinne podejmują odpowiednie działania, według potrzeb:

- w celu **utrzymania w czystości** oraz, w miarę potrzeby po wyczyszczeniu, dezynfekowania ich we właściwy sposób obiektów, wyposażenia, pojemników, skrzyń, pojazdów;

- w celu **używania wody pitnej**, lub czystej wody, w każdym przypadku gdy jest to niezbędne do zapobieżenia zanieczyszczeniu;

- w celu zapewnienia, że **personel** przetwarzający środki spożywcze **jest dobrego zdrowia i przechodzi szkolenie** na temat ryzyka zdrowotnego;

- w celu **składowania i przetwarzania odpadów i substancji niebezpiecznych** w taki sposób, aby zapobiegać zanieczyszczeniu;



ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA

z dnia 18 lutego 2009 r.

w sprawie ogólnych odstępstw od wymagań higienicznych w zakładach produkujących żywność tradycyjną niezwierzęcego pochodzenia
(Dz.U. Nr 37 poz. 294)

- § 1. Dopuszcza się ogólne odstępstwa od wymagań określonych w (...) załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 (...) w zakładach produkujących żywność tradycyjną pochodzenia niezwierzęcego, (...) w zakresie, jaki jest niezbędny w celu umożliwienia zakładom stosowania tradycyjnej metody produkcji:

produktów tradycyjnych

produktów o chronionym oznaczeniu geograficznym

gwarantowanych tradycyjnych specjalności

- § 2. Odstępstwa, o których mowa w § 1, nie mogą mieć negatywnego wpływu na zapewnienie bezpieczeństwa produkowanej żywności tradycyjnej pochodzenia niezwierzęcego, a w szczególności nie mogą przyczyniać się do jej zanieczyszczenia

Dziękuję za uwagę

