

**INFORMACJA DLA OSÓB
PROWADZĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE PRODUKCJI PIERWOTNEJ
ORAZ DOSTAW BEZPOŚREDNICH**

(np. uprawa zbóż, warzyw, owoców, zbiór runa leśnego)

Osoby zajmujące się produkcją pierwotną są zobowiązane do zgłaszania się do siedziby właściwej terenowo POWIATOWEJ STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ celem dokonania rejestracji prowadzonej działalności

REJESTRACJA JEST BEZPŁATNA

**NIEDOKONANIE W/W OBOWIĄZKU BĘDZIE SKUTKOWAĆ NAKŁADANIEM KAR
PIENIĘŻNYCH**

Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego, konieczne jest podjęcie wszystkich możliwych środków w celu zapewnienia konsumenta, że żywność znajdująca się w sprzedaży jest bezpieczna dla zdrowia.

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.

Podstawowe wymagania dla produkcji pierwotnej określa załącznik I Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 853/2004 z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L 139 z dnia 30 kwietnia 2004 r.). W treści ww. załącznika określono ogólne przepisy higieny dla produkcji podstawowej i powiązanych działań.

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.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności oferowanej konsumentom konieczne jest uwzględnienie wszystkich etapów w łańcuchu produkcji żywności zgodnie z zasadą „od pola do stołu”. Skażenie lub zanieczyszczenie surowca roślinnego może nastąpić na każdym etapie począwszy od produkcji podstawowej, aż do dostawy żywności do konsumenta. Każdy z tych elementów w efekcie ma wpływ na bezpieczeństwo żywności.

Należy z całym przekonaniem stwierdzić, że na jakość zdrowotną roślin, a w następstwie żywności, zasadniczy wpływ mają warunki jakie zapewniono w czasie ich uprawy, skupu, przechowywania i transportu. Niezachowanie podstawowych zasad higieny, za które należy uważać:

- **zapewnienie warunków do higienicznego mycia rąk,**
- **możliwość higienicznego korzystania z ustępu,**
- **używanie wody o prawidłowej jakości zdrowotnej,**
- **zapewnienie właściwych warunków sanitarno – higienicznych w trakcie produkcji, przechowywania oraz transportu**

może spowodować zanieczyszczenie owoców i warzyw, którego nie będzie można wyeliminować bądź ograniczyć do zadowalającego poziomu.

Szczególnie dotyczy to owoców i warzyw oferowanych do sprzedaży jako świeże lub przetworzone w nieznacznym stopniu (np. mrożonek), których z uwagi na ich cechy gatunkowe nie można poddać, np. obieraniu, czy efektywnemu myciu (np. maliny, jeżyny, truskawki). W przypadku tych owoców istnieje duże ryzyko, że ewentualne zanieczyszczenia biologiczne pochodzące od, np. osób pracujących przy uprawie, zbiorze, czy też innych czynnościach związanych z ich pozyskaniem i oferowaniem konsumentowi nie zostaną w pełni usunięte.

W myśl obowiązującego prawa to podmioty działające na rynku spożywczym są w pierwszym rzędzie odpowiedzialne za bezpieczeństwo zdrowotne 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. Gwarantuje także zgodność tej żywności z wymogami prawa żywnościowego.

Ponadto, PPIS przypomina, iż zgodnie z treścią art. 63, ust. 2 pkt 12 i ust. 3, art. 64 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U z 2015r., poz. 594) podmioty działające na rynku spożywczym prowadzące produkcję pierwotną i/lub sprzedaż bezpośrednią mogą rozpocząć działalność po uzyskaniu wpisu do rejestru zakładów prowadzonego przez właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego. Podmiot działający na rynku spożywczym jest obowiązany złożyć wniosek o wpis do rejestru zakładów. W/w wniosek winien być złożony do właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego, w terminie co najmniej 14 dni przed dniem rozpoczęcia planowej działalności, w formie pisemnej, według wzorów określonych na podstawie art. 67 ust. 3 pkt 2 i 3 w/w ustawy. Niedokonanie w/w obowiązku będzie skutkowało nakładaniem kar pieniężnych.