

a) wyprodukowaną przez tego pośrednika w ramach rolniczego handlu detalicznego, b) wyprodukowaną przez inny podmiot prowadzący rolniczy handel detaliczny na obszarze powiatu, w którym pośrednik ten prowadzi produkcję żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego, lub na obszarze powiatu sąsiadującego z tym powiatem.”.

Znakowanie żywności wprowadzanej do obrotu

w ramach rolniczego handlu detalicznego każdy podmiot/rolnik, który będzie produkował i sprzedawał żywność powinien ją oznakować zgodnie z wymaganiami określonymi w przepisach. W zależności od tego czy produkt będzie sprzedawany w opakowaniu czy bez (luzem) obowiązują inne przepisy i w oznakowaniu należy umieścić inne dane:

- dla produktów opakowanych należy uwzględnić wymagania zawarte m. in. w art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011;

Na etykiecie żywności pakowanej producent powinien umieścić informacje:

- **Nazwa produktu**
- **Wykaz składników**
- **Ilość netto**
- **Ilość najważniejszego, charakteryzującego produkt składnika lub składników**
- **Data minimalnej trwałości/termin przydatności do spożycia**
- **Warunki przechowywania lub użycia**
- **Dane podmiotu działającego na rynku**
- **Kraj lub miejsce pochodzenia**
- **Informacja o wartości odżywczej**

Ponadto podmioty prowadzące rolniczy handel detaliczny mogą być zwolnione z obowiązku znakowania środków spożywczych wartością odżywczą w przypadku określonym w pkt. 19 załącznika V do rozporządzenia 1169/2011. Z obowiązku znakowania środków spożywczych wartością odżywczą będą zwolnione podmioty, które jednocześnie produkują żywność w ramach rolniczego handlu detalicznego w małych ilościach oraz dostarczają ją konsumentowi finalnemu lub miejscowym placówkom handlu detalicznego bezpośrednio zaopatrującym konsumenta finalnego.

Bezpieczeństwo mikrobiologiczne warzyw i owoców na etapie produkcji pierwotnej



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Krakowie przypomina, iż wszyscy producenci warzyw i owoców, a w szczególności owoców miękkich powinni zwrócić szczególną uwagę na zapewnienie bezpieczeństwa mikrobiologicznego warzyw i owoców na etapie produkcji pierwotnej. W oparciu o wytyczne ujęte w opracowanej na zlecenie Głównego Inspektora Sanitarnego przez Państwowy Zakład Higieny Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego „Strategii nadzoru nad bezpieczeństwem żywności w obszarze owoców miękkich” Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Krakowie informuje, iż na plantacjach podczas uprawy jak i zbioru owoców miękkich należy stosować się do następujących wymagań tj.:

Woda Stosowana Podczas Produkcji Pierwotnej:

- przy produkcji żywności należy stosować wyłącznie czystą wodę,
- woda stosowana do podlewania nie może być zanieczyszczona fekaliami ludzkimi,
- do nawożenia nie należy stosować odchodów ludzkich, które mogą być zanieczyszczone chorobotwórczymi wirusami mogącymi utrzymywać się nawet przez kilka miesięcy,
- woda powinna być poddawana odpowiedniemu uzdatnieniu, które pozwoli maksymalnie zredukować zanieczyszczenia wirusami;

Higiena Personelu I Warunki Sanitarne:

- pracownicy powinni mieć zapewniony dostęp do toalet zlokalizowanych w pobliżu plantacji, czystej wody oraz środków do mycia rąk i higienicznego ich suszenia;
 - należy opracować procedury jak również ustalić szczegółowe działania, które należy podjąć każdorazowo celem zminimalizowania potencjalnego rozprzestrzeniania się zanieczyszczeń wirusami;
 - przedsiębiorca powinien opracować instrukcje mycia i dezynfekcji powierzchni produkcyjnych, jak i pomieszczeń i urządzeń stosowanych do mycia (w tym także toalet);
 - personel powinien bezwzględnie przestrzegać instrukcji mycia rąk przez cały okres produkcji – należy myć ręce każdorazowo przed rozpoczęciem pracy, w przerwie jak i po skorzystaniu z toalet;
 - należy przestrzegać zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura, kaszel lub żółtaczka
 - należy ograniczyć dostęp do plantacji osób nieupoważnionych, w tym dzieci, które mogą być nosicielami wirusów.
- Mając na uwadze powyższe, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Krakowie podkreśla istotność wdrożenia i przestrzegania ww. wymagań na etapie produkcji pierwotnej celem zapewnienia bezpieczeństwa produkowanych i wprowadzanych do obrotu warzyw i owoców, a w szczególności owoców miękkich. Pomocnym narzędziem edukacyjnym mogą być wytyczne Komisji Europejskiej z 2017 r. dotyczące ograniczania ryzyka mikrobiologicznego w odniesieniu do świeżych owoców i warzyw na etapie produkcji podstawowej poprzez przestrzeganie zasad higieny. Wytyczne Komisji Europejskiej dostępne są na stronie: <https://eur-lex.europa.eu>.

Produkcja pierwotna i sprzedaż bezpośrednia

Rejestracja działalności rolniczej

Rolniczy handel detaliczny

Produkcja domowa



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Krakowie