CENTRUM DORADZTWA ROLNICZEGO
W BRWINOWIE
Oddział w Radomiu

Praktyczne aspekty uruchamiania działalności przetwórstwa żywności w małym zakładzie.

04.11.2015 KRIR

Autor: Barbara Sałata

www.cdr.gov.pl

Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego i roślinnego

Ideą sprzedaży bezpośredniej jest umożliwienie producentom żywności nieprzetworzonej(rolnikom, hodowcom) sprzedaży tej żywności konsumentom końcowym, w takim stanie w jakim została ona pozyskana, lub po niezbędnej (minimalnej) jej obróbce.

Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego i roślinnego

„Produkcja podstawowa”

produkcja, uprawa lub hodowla produktów podstawowych, w tym:

- zbiory,
- dojenie
- hodowla zwierząt gospodarskich przed ubojem
- łowiectwo i rybołówstwo
- zbieranie runa leśnego

.

Produkcja podstawowa - surowce

Produkty podstawowe obejmują:

- produkty pochodzenia roślinnego, np. zboża, owoce, warzywa, zioła, grzyby.
- produkty pochodzenia zwierzęcego, np. jaja, surowe mleko, miód, produkty rybołówstwa, żywe małże.
- produkty zbierane w ich naturalnym środowisku zarówno pochodzenia roślinnego jak i zwierzęcego, np. grzyby, jagody, ślimaki, itp.

bez znaczącej zmiany ich charakteru

Definicje

„produkty nieprzetworzone” oznaczają środki spożywcze, które nie podlegają przetwarzaniu, i obejmują produkty, które zostały **rozdzielone, podzielone na części, przecięte, pokrojone, pozbawione kości, rozdrobnione, wygarbowane, skruszone, nacięte, wyczyszczone, przycięte, pozbawione łusek, zmielone, schłodzone, zamrożone, głęboko zamrożone lub rozmrożone,**

„przetwarzanie” oznacza każde działanie, które znacznie zmienia produkt wyjściowy, w tym ogrzewanie, wędzenie, solenie, dojrzewanie, **suszenie**, marynowanie, ekstrakcję, wyciskanie lub połączenie tych procesów,

„produkty przetworzone” oznaczają środki spożywcze uzyskane w wyniku przetworzenia produktów nieprzetworzonych. Produkty te mogą zawierać składniki, które są niezbędne do ich wyprodukowania lub do nadania im specyficznego charakteru.

Dostawy bezpośrednie surowców pochodzenia roślinnego

Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 roku w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych z dnia 6 czerwca 2007 roku (Dz.U Nr 112 poz.774)

Określa:

- Zakres działalności
  - Wielkość dostaw
  - Zakres dostaw
- Wymagania higieniczne

Dostawy bezpośrednie surowców pochodzenia roślinnego

- **Dostawy bezpośrednie - CO ?**

- surowce produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego , takie jak: zboża, owoce, warzywa, zioła, runo leśne, grzyby uprawne,

- surowce pochodzące z dokonywanych osobiście zbiorów ziół i runa leśnego,

- **środki spożywcze pochodzące z produktów lub surowców, wymienionych wyżej w postaci kiszonej lub suszonej.**

- **Produkty te nie mogą stanowić działów specjalnych produkcji rolnej w rozumieniu przepisów o podatku dochodowym od osób fizycznych.**

Dostawy bezpośrednie surowców pochodzenia roślinnego

ILE ?

Działalność ta ma dotyczyć **małych ilości surowców** zgodnie z **pkt 10** preambuły rozporządzenia 852/2004 tj:

„bezpośrednich dostaw małych ilości surowców, przez **produkujące je przedsiębiorstwo** sektora spożywczego”

W Polsce wielkość obrotu w ramach dostaw bezpośrednich określono na poziomie :

- wielkości zbiorów produktów pochodzenia roślinnego w skali roku, uzyskanych przez producentów z gospodarstw, których są właścicielami lub użytkownikami

- ilości surowców pochodzących z dokonywanych osobiście zbiorów ziół i runa leśnego.

Dostawy bezpośrednie surowców pochodzenia roślinnego

.

KOMU ?

Dostawy mogą odbywać się bezpośrednio pomiędzy producentem surowców płodów rolnych i:

a) konsumentem finalnym,

b) lokalnym sklepem detalicznym lub lokalną restauracją, stołówką, nie w celu dalszej odsprzedaży innemu podmiotowi gospodarczemu, lecz w celu zaopatrzenia konsumentów finalnych.

Nie może być działalnością, w rozumieniu działalności gospodarczej, **w systemie pośrednictwa i dalszej odsprzedaży**

Dostawy bezpośrednie surowców pochodzenia roślinnego

Obszar prowadzenia działalności: GDZIE ?

- na terenie województwa, w którym prowadzona jest produkcja,

- na terenie województw przyległych.

Po zgłoszeniu tej działalności do Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego i dokonaniu rejestracji.

- *Jeżeli działalność jest prowadzona na terenie kilku powiatów, państwowy powiatowy inspektor sanitarny właściwy dla miejsca prowadzenia produkcji pierwotnej powiadamia państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych właściwych ze względu na prowadzenie dostaw bezpośrednich* ***o wpisie do rejestru*** *działalności w zakresie dostaw bezpośrednich*.

Dostawy bezpośrednie surowców pochodzenia roślinnego

Miejsca prowadzenia sprzedaży:

- **w wyznaczonym miejscu znajdującym się na terenie gospodarstwa, w miejscach przyległych do miejsca produkcji, własnych sklepach**
- **- w wyznaczonych punktach sprzedaży detalicznej lub ze specjalistycznych środków transportu, targowiskach**
- **- sprzedaż przez internet tzw. „paczki od rolnika" odbiorcy końcowemu wykonywana przez rolnika.**

Jakie zmiany

ROZPORZĄDZENIE

MINISTRA ZDROWIA [1)]

z dnia 2015 r.

zmieniające rozporządzenie w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych [2)]

§ 1. W rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. Nr 112, poz. 774) wprowadza się następujące zmiany:

1) w § 2 po ust. 1 dodaje się ust. 1a w brzmieniu:

„1a. Dostawy bezpośrednie obejmują środki spożywcze pochodzące z produktów lub surowców, o których mowa w ust. 1, które zostały wyczyszczone, wymyte, obrane, poddane rozdzieleniu, podzielone na części, przecięte, pokrojone, nacięte, przycięte, schłodzone.”;

Jakie zmiany

2) w § 5:

a) po ust. 2 dodaje się ust. 2a w brzmieniu:

„2a. Środki spożywcze, o których mowa w § 2, przeznaczone do wprowadzania do obrotu w ramach dostaw bezpośrednich są:

1) świeże, o cechach organoleptycznych charakterystycznych dla danego środka spożywczego;

2) produkowane i przechowywane w sposób uniemożliwiający ich psucie się, namnażanie się chorobotwórczych mikroorganizmów lub tworzenie się toksyn.”,

b) dodaje się ust. 4 w brzmieniu:

„4. Przy działalności w ramach dostaw bezpośrednich środków spożywczych, o których mowa w § 2 ust. 1a i ust. 2, należy przestrzegać zasad higieny oraz zapewniać ochronę przed gromadzeniem się zanieczyszczeń, w tym:

Tryb postępowania przy rejestracji podmiotów prowadzących dostawy bezpośrednie surowców roślinnych lub inne formy sprzedaży produktów pierwotnych

1) Podmiot składa wniosek do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Wniosek zawiera:

- ✓ numer identyfikacyjny REGON, jeżeli taki numer posiada, oraz numer identyfikacji podatkowej (NIP)
- ✓ numer w rejestrze przedsiębiorców w Krajowym Rejestrze Sądowym albo w Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, jeżeli wnioskodawca prowadzi działalność gospodarczą;
- ✓ numer identyfikacyjny w ewidencji gospodarstw rolnych, w rozumieniu przepisów o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności

co najmniej na 14 dni przed rozpoczęciem prowadzenia działalności;

Wzór wniosku o wpis do rejestru został określony w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 roku- (Dz.U .2007 nr 106 poz.730); we wniosku należy określić:

- ✓ określenie rodzaju i zakresu działalności, która ma być prowadzona w zakładzie, w tym rodzaju żywności, która ma być przedmiotem produkcji lub obrotu;
- ✓ w przypadku zgłoszenia urządzeń dystrybucyjnych – wykaz tych urządzeń zawierający typ urządzenia, nazwę producenta i rok jego produkcji oraz datę uruchomienia.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydaje zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów prowadzących sprzedaż bezpośrednią;

KOGO OBOWIĄZUJE REJESTRACJA ?

- **działalność w zakresie dostaw bezpośrednich;**
- **urządzenia dystrybucyjne do sprzedaży żywności;**

- obiekty lub urządzenia ruchome lub tymczasowe, uprzednio dopuszczone do prowadzenia działalności gospodarczej w zakresie produkcji lub obrotu żywnością w innym państwie członkowskim Unii Europejskiej;
- **gospodarstwa agroturystyczne;**

- podmioty prowadzące działalność w zakresie produkcji win gronowych uzyskanych z winogron pochodzących z upraw własnych w ilości mniejszej niż 1 000 hl w ciągu roku kalendarzowego zgodnie z zasadami określonymi w przepisach o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina;
- apteki, punkty apteczne i hurtownie farmaceutyczne;
- sklepy zielarskie;
- przedsiębiorcy prowadzący sprzedaż detaliczną innych niż środki spożywcze produktów oraz wprowadzających do obrotu środki spożywcze opakowane, trwałe mikrobiologicznie; ;
- zakłady prowadzące działalność gospodarczą w zakresie pośrednictwa w sprzedaży żywności „na odległość” (sprzedaży wysyłkowej), w tym sprzedaży przez Internet;

- **podmioty działające na rynku spożywczym prowadzące produkcję pierwotną**

WYMAGANIA HIGIENICZNE DLA DOSTAW BEZPOŚREDNICH

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego produkujące lub zbierające produkty roślinne spełniają wymagania określone w Rozporządzeniu nr 852/2004 (zał. I cz.A pkt.5)

Prowadzą dokumentację określoną w pkt. III część A załącznika I w zakresie
- stosowania środków ochrony roślin
- występowania szkodników lub chorób zagrażających bezpieczeństwu produktów roślinnych
- wyniki analiz przeprowadzonych na próbach od roślin

Jakość produktu

- **Rozporządzenie Rady (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 luty 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni.**

Wytyczne dla plantatorów

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w związku z występującymi na rynku zagrożeniami wprowadzania do obrotu produktów nie spełniających wymagań jakościowych i sanitarno-higienicznych będą prowadzić wzmożony nadzór w zakresie wdrożenia i przestrzegania zasad dobrych praktyk higienicznych na wszystkich etapach produkcji żywności: zbioru, skupu, transportu, przetwórstwa i przechowalnictwa.

Surowce roślinne przetworzone

- ***PRZYKŁAD:***

- **z owoców jest wyciskany sok,**
- **przemiał zboża na mąkę,**
- **produkcja makaronu,**

- **płatków zbożowych**
- **marmolady,**
- **powideł,**
- **konserwowanych warzyw**

- przecierów owocowych, warzywnych itp.

www.cdr.gov.pl

Wytyczne Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej
przy produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw

Wytyczne obejmują produkcję żywności z wykorzystaniem surowców roślinnych pochodzących z własnych upraw (pola, ogrodu). Dotyczą one procesu produkcji / przetwarzania żywności, który odbywa się przy wykorzystaniu sprzętu i urządzeń gospodarstwa domowego **w kuchni domowej z przeznaczeniem do wprowadzenia do obrotu**.

Wymagania higieniczne dla tego typu działalności określone są w r**ozdziale III załącznika II do *rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych***.

Przepisy te zawierają ogólne wymagania dotyczące tzw. „pomieszczeń używanych głównie, jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzania do obrotu".

Wytyczne te nie stanowią prawa, a są jedynie materiałem pomocniczym we wdrożeniu podstawowych zasad higieny i bezpieczeństwa żywności.

Wytyczne Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej przy produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw

Dokument dotyczy osób **prowadzących produkcję / przetwarzanie żywności** w **warunkach domowych** z przeznaczeniem do wprowadzenia do obrotu z zastrzeżeniem, że produkcja / przetwarzanie tej żywności będzie prowadzona w obrębie przestrzeni mieszkalnych.

Pojęcie **warunków domowych oznacza** możliwość wytworzenia takiej ilości żywności, którą można wyprodukować z zachowaniem zasad bezpieczeństwa żywności i higieny **w kuchni domowej z wykorzystaniem sprzętu i artykułów gospodarstwa domowego.**

Dotyczą produkcji żywności, która stanowi **potencjalnie niskie ryzyko** zagrożenia dla zdrowia.

Żywność o potencjalnie niskim ryzyku to produkty, w przypadku których istnieje małe ryzyko rozwoju drobnoustrojów chorobotwórczych i/lub produkty poddane obróbce cieplnej.

Wymienione produkty stanowią środki spożywcze o niskim ryzyku:

- Makaron bezjajeczny
- Dżemy, marmolady, powidła, kompoty, przeciery warzywne poddane obróbce termicznej
- Zagęszczone syropy owocowe poddane obróbce termicznej
- Soki pasteryzowane
- Produkty marynowane o wydłużonym okresie przydatności do spożycia, z wyjątkiem przetworów z grzybów dzikorosnących
- Cukierki
- Chleb i bułki bez dodatku jaj, mleka i jego przetworów, mięsa i jego przetworów.

Osoba rozpoczynająca działalność w zakresie produkcji żywności w kuchni domowej zobowiązana jest **do rejestracji i uzyskania zatwierdzenia** w drodze decyzji wydawanej przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej - terenowo właściwego państwowego powiatowego lub granicznego inspektora sanitarnego, zgodnie z przepisami *ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia .*

Zatwierdzenie dokonywane jest na podstawie kontroli przez pracownika terenowo właściwej stacji sanitarno-epidemiologicznej.

Zagospodarowanie kuchni domowej, w której będzie produkowana żywność z przeznaczeniem do wprowadzenia do obrotu, miejsca w których żywność będzie przechowywana jak również wdrożenie zasad higieny zostanie poddane kontroli przed rozpoczęciem działalności.

Dokumentacja:
Dobra Praktyka Higieniczna (GHP)

Tam gdzie to konieczne, niezbędne jest wdrożenie i stosowanie procedury opartej na zasadach systemu HACCP w celu identyfikacji, analizy i kontroli zagrożeń z możliwością zastosowania elastycznego podejścia do wdrażania wymagań higienicznych oraz zasad systemu HACCP ze względu na profil prowadzonej działalności, niskie ryzyko zanieczyszczenia żywności i zagrożenie dla konsumenta, istniejące warunki.

ZATWIERDZANIE ZAKŁADU – PEŁNY ZAKRES PRZETWÓRSTWA

Inwestor zamierzający otworzyć nowy lokal, w którym będzie prowadzona działalność żywnościowa MUSI:

1) Wykonać projekt technologiczny zakładu

2) Wykonać projekt budowy/adaptacji lokalu (nie jest to obowiązkowe), celem dostosowania funkcji pomieszczeń do prowadzenia działalności w zakresie zaplanowanym przez Inwestora a następnie przygotować i wyposażyć lokal zgodnie z obowiązującymi przepisami to jest:

a) *Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (Dz. U. z 2010r. Nr 136, poz. 914)

b) *Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U. L 139 z 30.4.2004, str. 1—54, Polskie wydanie specjalne: Rozdział 13 Tom 34 P. 319 - 337);*

c) *Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. 2002 nr 75 poz. 690 z późn. zm).*

d) *Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (tekst jednolity Dz.U. 2003 nr 169 poz. 1650 z późń. zm.).*

WNIOSEK
O ZATWIERDZENIE ZAKŁADU I O WPIS DO REJESTRU ZAKŁADÓW PODLEGAJĄCYCH URZĘDOWEJ KONTROLI ORGANÓW PAŃSTWOWEJ INSPEKCJI SANITARNEJ

.....
(miejscowość, data)

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w.....

Na podstawie art. 64 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225), w związku z art. 6 ust. 3 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, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319):

.....
(imię, nazwisko/nazwa wnioskodawcy)

.....
(adres/siedziba wnioskodawcy wg KRS lub EDG)

.....
(PESEL[1)]/numer identyfikacji podatkowej NIP)

wnosi o zatwierdzenie oraz o wpis do rejestru zakładów

.....
(należy wymienić odrębnie nazwy i siedziby wszystkich zakładów objętych wnioskiem)[2)]

.....

.....

Wzór wniosku o wpis do rejestru został określony w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 roku- (Dz.U .2007 nr 106 poz.730);

Rodzaj i zakres prowadzonej działalności, zgodnie z Polską Klasyfikacją Działalności (PKD), określonej w Krajowym Rejestrze Sądowym (KRS) lub Ewidencji Działalności Gospodarczej (EDG)[3)]

.....

Rodzaj żywności będącej przedmiotem produkcji lub obrotu[4)]:

.....

.....

Tel. kontaktowy: ..... E-mail:
.....

.....
(pieczęć i podpisy wnioskodawcy
lub osoby reprezentującej wnioskodawcę)

Decyzja – zatwierdzenie, warunkowe zatwierdzenie, decyzja negatywna.

Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 grudnia 2006 roku w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz. U Nr 5 poz. 38 z dnia 12 stycznia 2007).

Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127 z póź. zm.)

Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego

- **Rodzaje działalności:**

➢ Ubój drobiu **w gospodarstwie rolnym producenta,/ roczna produkcja nie może przekroczyć 2500szt indyków lub gęsi, albo 10000szt innych gatunków drobiu**

➢ **Sprzedaż tuszek drobiowych:**

konsumentowi końcowemu-na terenie gospodarstw rolnych, na targowiskach,

do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego

➢ **Limit**

do 50 sztuk tygodniowo – tuszek indyków lub gęsi,

do 200 szt. tygodniowo – tuszek innych gat. drobiu,

Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego

- ubój zajęczaków w gospodarstwie rolnym producenta, przeprowadzony zgodnie z przepisami o ochronie zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt,

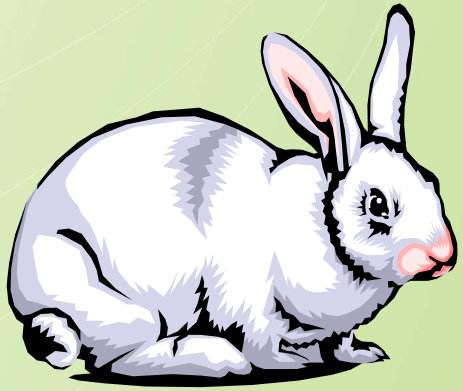
- **Sprzedaż:**

konsumentowi końcowemu -na terenie gospodarstw rolnych, na targowiskach,

do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego

- **Limit**

- do 100 szt. tygodniowo – tuszek zajęczaków,



Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego

- **sprzedaż tusz grubej zwierzyny łownej nieoskórowanej lub tuszek drobnej zwierzyny łownej niewypatroszonej po odstrzale wykonanym zgodnie z prawem łowieckim, konsumentowi końcowemu:**

- **w miejscach prowadzenia sprzedaży bezpośredniej lub**
- **do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego**

Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego

- **sprzedaż produktów rybołówstwa poddanych czynnościom uśmiercania, wykrwawiania, odgławiania, usuwania płetw i patroszenia**
- **nie poddanych czynnościom naruszającym ich pierwotną budowę anatomiczną, żywych lub schłodzonych konsumentowi końcowemu**

- **ze statków,**
- **na terenie gospodarstw rybackich,**
- **na targowiskach, lub**
- **do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego;**

Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego

- **sprzedaż żywych ślimaków lądowych z gatunku *Helix pomatia Linné, Helix aspersa Muller, Helix lucorum* oraz gatunków z rodziny Achatinidae konsumentowi końcowemu w miejscach prowadzenia sprzedaży bezpośredniej:**

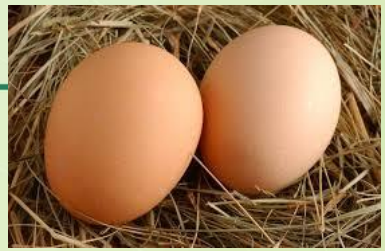
- **na terenie gospodarstw rolnych,**
- **na targowiskach, lub**
- **do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego;**

Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego

- **sprzedaż mleka surowego lub surowej śmietany pozyskanych w gospodarstwie rolnym producenta:**
- ✓ **konsumentowi końcowemu -** na terenie gospodarstw rolnych, na targowiskach, lub
- **do zakładów prowadzących handel detaliczny**.

- ✓ Limit
- **do 1.000 litrów tygodniowo mleka surowego,**
- **do 500 litrów tygodniowo surowej śmietany.**

Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego



- **sprzedaż jaj konsumpcyjnych**
  - konsumentowi końcowemu na targowiskach,
  - do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego

w ilości od 350 do 2.450 sztuk tygodniowo;

- **sprzedaż produktów pszczelich nieprzetworzonych**, takie jak: miód, pyłek pszczeli, pierzga, mleczko pszczele, pozyskanych z pasiek będących w posiadaniu producenta:
  - na terenie gospodarstw rolnych, na targowiskach,
  - lub do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego – jeżeli zostały opakowane w opakowania jednostkowe.

Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego

Wymogi formalne:

- Sprzedaż wyłącznie produktów pochodzenia zwierzęcego wyprodukowanych we własnym gospodarstwie.

- Zakres terytorialny:

- na terenie województwa, w którym prowadzona jest produkcja, lub na obszarze sąsiadujących z nim województw,

- na terenie innego powiatu niż powiat na obszarze, którego prowadzona jest produkcja - należy powiadomić o tym fakcie powiatowego lekarza weterynarii właściwego ze względu na miejsce prowadzenia sprzedaży w terminie 7 dni przed rozpoczęciem tej działalności.

Nowe rozporządzenie –sprzedaż bezpośrednia 01.10.2015 rok

Najważniejsze zmiany:

1) **rozszerzenie katalogu produktów pochodzenia zwierzęcego dopuszczonych do sprzedaży bezpośredniej o siarę, mrożone tusze drobiu, zajęczaków i zwierząt łownych, skórowane tusze grubej zwierzyny łownej, patroszone tusze drobnej zwierzyny łownej, podroby drobiu, zajęczaków i zwierząt łownych, ślimaka lądowego z gatunku *Cornu aspersum maxima* (ślimaka wielkiego szarego);**

2) **wprowadzenie możliwości sprzedaży bezpośredniej jaj z gospodarstwa;**

3) **podwyższenie limitów sprzedaży dla tusz gęsi z 50 na 500 sztuk tygodniowo, określenie limitów dla produktów, dla których dotychczas ich nie ustanowiono (z wyłączeniem produktów pszczelich nieprzetworzonych, produktów rybołówstwa), tj. dla tusz zwierząt łownych i żywych ślimaków lądowych, określenie limitów dla nowododanych produktów pochodzenia zwierzęcego, tj. siary;**

Nowe rozporządzenie –sprzedaż bezpośrednia 01.10.2015 rok

4) **wprowadzenie możliwości przekroczenia wielkości sprzedaży bezpośredniej przez podmiot w danym tygodniu**, pod warunkiem uzyskania zgody właściwego powiatowego lekarza weterynarii oraz zachowania rocznego limitu sprzedaży;

5) określenie minimalnych wymagań higienicznych dla sprzedaży żywności pochodzenia zwierzęcego z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, w tym urządzeń dystrybucyjnych do sprzedaży żywności (np. mlekomatów);

6) **zniesienie, pod pewnymi warunkami, ograniczenia dotyczącego obszaru sprzedaży bezpośredniej w przypadku sprzedaży podczas wystaw, festynów, targów oraz kiermaszy** organizowanych w celu promocji tych produktów, tj. wprowadzenie możliwości sprzedaży podczas takich imprez na terytorium całego kraju;

Nowe rozporządzenie –sprzedaż bezpośrednia 01.10.2015 rok

7) **wprowadzenie możliwości tzw. „sprzedaży zbiorczej”, tj. sprzedaży przez podmiot prowadzący sprzedaż bezpośrednią produktów pochodzenia zwierzęcego wyprodukowanych przez inny podmiot prowadzący taką działalność w tym samym powiecie, podczas wystaw, festynów, targów oraz kiermaszy organizowanych w celu promocji tych produktów;**

Limity wielkości sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego

1. **Tusze indyków wraz z podrobami 50 sztuk tygodniowo**, za zgodą powiatowego lekarza weterynarii ww. limit tygodniowy może być przekroczony, pod warunkiem zachowania **rocznego limitu, który wynosi 2500 sztuk**

2. **Tusze gęsi wraz z podrobami 500 sztuk tygodniowo**, za zgodą powiatowego lekarza weterynarii ww. limit tygodniowy może być przekroczony, pod warunkiem zachowania **rocznego limitu, który wynosi 10 000 sztuk**

3. **Tusze innych gatunków drobiu niż ww. (np. kur, kaczek) wraz z podrobami 200 sztuk tygodniowo**, za zgodą powiatowego lekarza weterynarii ww. limit tygodniowy może być przekroczony, pod warunkiem zachowania **rocznego limitu, który wynosi 10 000 sztuk**

Limity wielkości sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego

4 Tusze zajęczaków wraz z podrobami 100 sztuk tygodniowo, za zgodą powiatowego lekarza weterynarii ww. limit tygodniowy może być przekroczony, pod warunkiem zachowania rocznego limitu, który wynosi 5 000 sztuk

5 Tusze grubej zwierzyny łownej wraz z podrobami 10 000 kg rocznie

6 Tusze drobnej zwierzyny łownej wraz z podrobami 10 000 kg rocznie

7 Żywe ślimaki lądowe określonych gatunków, np. *Helix pomatia* (ślimak winniczek) 1 000 kg rocznie

Limity wielkości sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego

8. **Mleko surowe albo mleko surowe i siara 1000 litrów tygodniowo,** za zgodą powiatowego lekarza weterynarii ww. limit tygodniowy może być przekroczony, pod warunkiem zachowania **rocznego limitu, który wynosi 52 000 litrów**

9. **Surowa śmietana 200 litrów tygodniowo**, za zgodą powiatowego lekarza weterynarii ww. limit tygodniowy może być przekroczony, pod warunkiem zachowania **rocznego limitu, który wynosi 10 400 litrów**

Limity wielkości sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego

10. Jaja drobiowe (np. kur, kaczek) 2450 sztuk tygodniowo, za zgodą powiatowego lekarza weterynarii ww. limit tygodniowy może być przekroczony, pod warunkiem zachowania rocznego limitu, który wynosi 127 400 sztuk

11. Jaja ptaków bezgrzebieniowych 500 sztuk rocznie

12. Produkty pszczele nieprzetworzone – limitu nie określono

13 .Produkty rybołówstwa – limitu nie określono

Nowe rozporządzenie –sprzedaż bezpośrednia

Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego, wyprodukowanych przez podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej **może być dokonywana przez inny podmiot prowadzący taką działalność, jeżeli:**

1) **podmiot posiada w miejscu sprzedaży:**

a) imienne upoważnienie do prowadzenia sprzedaży udzielone mu przez podmiot, który wyprodukował produkty pochodzenia zwierzęcego,

b) kopię decyzji o wpisie podmiotu, który wyprodukował produkty pochodzenia zwierzęcego do rejestru zakładów prowadzących sprzedaż bezpośrednią takich produktów;

Nowe rozporządzenie –sprzedaż bezpośrednia

Mleko surowe, z wyjątkiem mleka surowego, o którym mowa w ust. 4, i siarę przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej poddaje się badaniu na oznaczenie liczby bakterii, przeprowadzanemu co najmniej raz w miesiącu przez laboratorium, o którym mowa w art. 25 ust. 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Inspekcji Weterynaryjnej (Dz. U. z 2010 r. Nr 112, poz. 744, z 2011 r. Nr 54, poz. 278 oraz z 2014 r. poz. 29).

Nowe rozporządzenie –sprzedaż bezpośrednia

Mleko surowe i siara mogą być przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, jeżeli w pojedynczej próbce, losowo pobranej do badania liczba bakterii przy 30°C wynosi nie więcej niż:

a) **300 000 jtk na ml – w przypadku mleka surowego i siary pozyskanych od krów;**

b) **500 000 jtk na ml – w przypadku mleka surowego i siary pozyskanych od samic zwierząt z gatunków innych.**

Nowe rozporządzenie –sprzedaż bezpośrednia

Mleko surowe, siarę i surową śmietanę przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej przechowuje się w czystych, zamkniętych pojemnikach umożliwiających sprzedaż bezpośrednią tych produktów w higienicznych warunkach konsumentom końcowym lub w czystych, zamkniętych opakowaniach jednostkowych.

Nowe rozporządzenie –sprzedaż bezpośrednia

W przypadku sprzedaży bezpośredniej z urządzeń dystrybucyjnych, proponuje się, aby tego rodzaju sprzedaż była możliwa w odniesieniu do niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego, tj.

mleka surowego, siary, surowej śmietany,

jaj

produktów pszczelich nieprzetworzonych.

Nowe rozporządzenie –sprzedaż bezpośrednia

Podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią powinny w miejscu sprzedaży, np. na targowisku, dysponować kopią decyzji wydanej przez właściwego powiatowego lekarza weterynarii, w której nadano im weterynaryjny numer identyfikacyjny, w tym celu, aby w razie kontroli organów Inspekcji Weterynaryjnej przedstawić dowód, że uzyskali zgodę na prowadzenie takiej działalności.

Nowe rozporządzenie –sprzedaż bezpośrednia

Obowiązek prowadzenia dokumentacji dotyczącej ilości sprzedawanych surowców z dokładnością co do dnia, tygodnia, miesiąca.

Określenie tego wymogu ma na celu umożliwienie właściwego przeprowadzania kontroli podmiotów przez organy Inspekcji Weterynaryjnej, w związku z limitami maksymalnej wielkości produkcji produktów przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej określonymi w rozporządzeniu.

Działalność Marginalna Lokalna Ograniczona

- Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 czerwca 2010r.w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (Dz.U 2010 Nr. 113.poz.753)

- W odróżnieniu od sprzedaży bezpośredniej, nie ma tu obowiązku ograniczania działalności do produktów tylko z własnego gospodarstwa.

- Odbiorcy - sprzedaż dla konsumenta końcowego oraz dostawy do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego.

Działalność Marginalna Lokalna Ograniczona

ZAKRES DZIAŁALNOŚCI:

- produkcja produktów mlecznych,
- produkcja obrobionych lub przetworzonych produktów rybołówstwa,
- produkcja surowych wyrobów mięsnych, mięsa mielonego, produktów mięsnych,
- rozbiór mięsa wołowego, wieprzowego, baraniego, koziego, końskiego, z drobiu lub zajęczaków, zwierząt łownych oraz zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych.

Działalność Marginalna Lokalna Ograniczona

Wagowe limity sprzedaży do zakładów detalicznych zaopatrujących konsumenta końcowego, tzw. „dostaw” wynoszą:

- 1t/tydzień – mięso „czerwone” wraz z surowymi wyrobami mięsnymi i mięsem mielonym,
- 0,5 t/tydzień – mięso drobiowe i zajęczaków wraz z surowymi wyrobami mięsnymi i mięsem mielonym,
- 1,5 t/tydzień – produkty mięsne,
- 0,3 t/tydzień – produkty mleczne,
- 0,15 t/tydzień – produkty rybołówstwa

Działalność Marginalna Lokalna Ograniczona

- Jeżeli zakład prowadzi więcej niż jeden z możliwych rodzajów działalności, suma wielkości dostaw wszystkich rodzajów produktów nie może przekroczyć najwyższego limitu przewidzianego dla jednego z rodzajów produktów produkowanych w tym zakładzie.

Do limitu dostaw wlicza się sprzedaż poprzez własne sklepy firmowe.

Działalność Marginalna Lokalna Ograniczona

- Świeże mięso przeznaczone do rozbioru lub produkcji surowych wyrobów mięsnych, powinno być pozyskane ze zwierząt poddanych ubojowi:
  - w rzeźni mięso wołowe, wieprzowe, baranie, kozie, końskie
  - w rzeźni lub w gospodarstwie: mięso z drobiu, zajęczaków, zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych.

- Miejsca produkcji i miejsca sprzedaży, dostawy obejmują obszar województwa lub „sąsiadujące” z nim powiaty innych województw.

Świeże mięso, tusze, półtusze, ćwierćtusze czy elementy mięsne, przeznaczone do obróbki lub przetwarzania nie mogą pochodzić z produkcji mięsa przeznaczonego na użytek własny!!!!!!.

Projekt nowego rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi ws. szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej

- Poszerza katalog produktów, wprowadza możliwości produkcji:

- produktów jajecznych wytworzonych w wyniku obróbki lub dalszego przetwarzania jaj gotowanych w skorupach,
- produktów mlecznych wyprodukowanych z siary (dotychczas była możliwa jedynie produkcja produktów mlecznych);
-gotowych posiłków (potraw) wyprodukowanych z produktów pochodzenia zwierzęcego i roślinnego

- Zwiększenie limitu dostaw dla produktów rybołówstwa do 0,5t tygodniowo

- Poszerzenie obszaru, na którym może być prowadzona sprzedaż o miasta stanowiące siedzibę wojewody lub sejmiku województwa zlokalizowane na terenie województw sąsiadujących z województwem, na terenie którego prowadzona jest produkcja.

Projekt nowego rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi ws. szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej

- Wprowadzenie możliwości sprzedaży produktów , przez producentów prowadzących działalność MLO podczas imprez okolicznościowych, wystaw, festynów, targów , kiermaszy w celach promocyjnych na terenie całego kraju.
Produkty nie mogą być sprzedawane przez pośredników.

- Wprowadzenie możliwości wykorzystania do produkcji żywności w zakładzie MLO produktów dopuszczonych do sprzedaży bezpośredniej w przypadku kiedy te działalności prowadzone są jednocześnie przez ten podmiot. Dot. produktów rybołówstwa, tusz drobiu i zajęczaków, tusz zwierząt łownych.

RejestracjA podmiotów prowadzących sprzedaż produktów pochodzenia zwierzęcego

•Podmiot produkujący i wprowadzający żywność pochodzenia zwierzęcego do obrotu podlega obowiązkowej rejestracji przez organy Państwowej Inspekcji Weterynaryjnej.

•Zakłady prowadzące przetwórstwo produktów pochodzenia zwierzęcego objęte są również obowiązkiem przedłożenia do zatwierdzenia przez właściwy terytorialne organ Państwowej Inspekcji Weterynaryjnej sporządzonego projektu technologicznego zakładu.

www.cdr.gov.pl

KOGO OBOWIĄZUJE REJESTRACJA ?

- **Gospodarstwa prowadzące sprzedaż bezpośrednią,**
- **Przedsiębiorstwa prowadzące działalność marginalną, lokalną i ograniczoną,**
- **Przedsiębiorstwa zajmujące się konfekcjonowaniem miodu,**
- Przedsiębiorstwa zajmujące się transportem produktów pochodzenia zwierzęcego,
- Zakłady zajmujące się składowaniem produktów pochodzenia zwierzęcego, które musza być przechowywane w pomieszczeniach o kontrolowanej temperaturze,
- Wytwarzające żywność w skład , której wchodzą produkty pochodzenia roślinnego i przetworzone produkty pochodzenia zwierzęcego,
- Punkty skupu dziczyzny,
- Podmioty prowadzące działalność w zakresie pośredniczenia w obrocie produktami pochodzenia zwierzęcego,
- Fermy kur niosek.

KOGO OBOWIĄZUJE REJESTRACJA ?

- **Rejestracja odbywa się na podstawie wniosku przedsiębiorcy, zgodnie z art.21 ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego, złożonego w terminie co najmniej 30 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności w formie pisemnej decyzji administracyjnej.**

- W przypadku działalności:

  ubój drobiu w gospodarstwie

  ubój zajęczaków w gospodarstwie

  sprzedaż produktów rybołówstwa

  sprzedaż jaj konsumpcyjnych

  sprzedaż produktów pszczelich

  Z wnioskiem składają projekt technologiczny w formie opisowej

KOGO OBOWIĄZUJE REJESTRACJA ?

•Projekt technologiczny zakładu, w którym będzie odbywała się produkcja musi być zgodny z wymaganiami:

Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 kwietnia 2013 roku *w sprawie wymagań, jakie powinien spełniać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego* (Dz. U. Poz. 434).

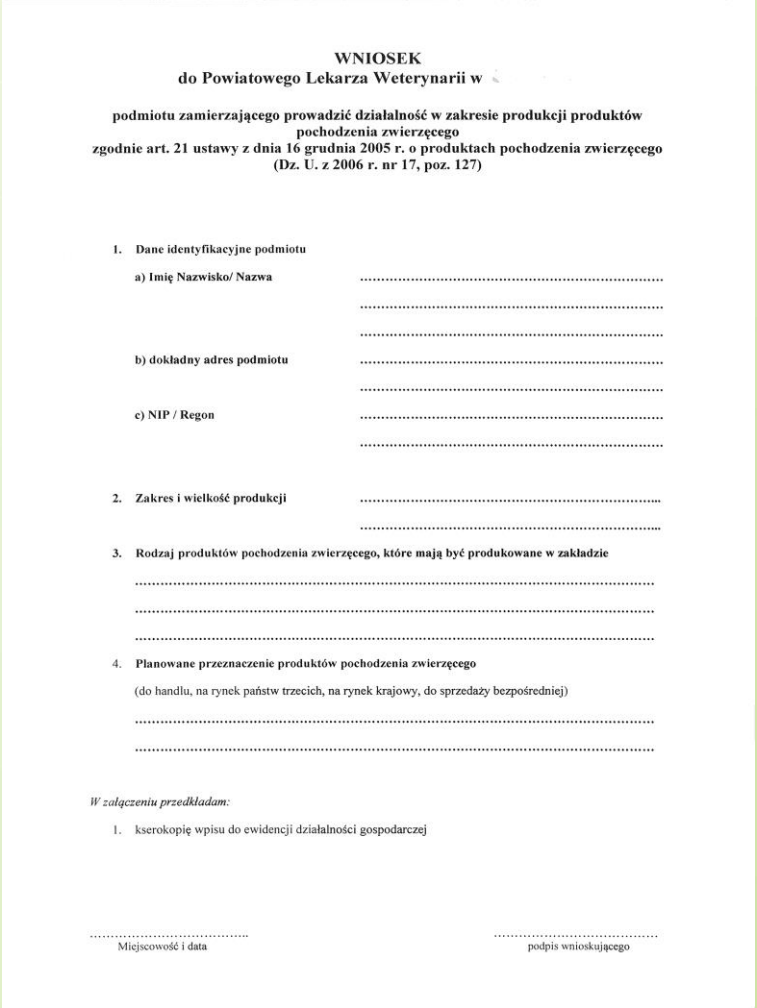
Projekt technologiczny dla dostaw bezpośrednich zawiera:

✓Określenie rodzaju działalności,
✓Dane dotyczące maksymalnej tygodniowej zdolności produkcyjnej,
✓Określenie systemu dostaw wody,
✓Opis sposobu przechowywania odpadów i ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego,
✓Wskazanie planowanej lokalizacji zakładu.

KOGO OBOWIĄZUJE REJESTRACJA ?

Po otrzymaniu kompletnego wniosku, powiatowy lekarz weterynarii wydaje decyzję administracyjną o wpisie do właściwego rejestru nadając zakładowi weterynaryjny numer identyfikacyjny.

Wykaz podmiotów zarejestrowanych podlegających nadzorowi PIW umieszczony na stronie GIW.



WNIOSEK
do Powiatowego Lekarza Weterynarii w

podmiotu zamierzającego prowadzić działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego
zgodnie art. 21 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. nr 17, poz. 127)

1. **Dane identyfikacyjne podmiotu**
   - **a) Imię Nazwisko/ Nazwa** .....
   - **b) dokładny adres podmiotu** .....
   - **c) NIP / Regon** .....
2. **Zakres i wielkość produkcji** .....
3. **Rodzaj produktów pochodzenia zwierzęcego, które mają być produkowane w zakładzie** .....
4. **Planowane przeznaczenie produktów pochodzenia zwierzęcego**
   (do handlu, na rynek państw trzecich, na rynek krajowy, do sprzedaży bezpośredniej) .....

W załączeniu przedkładam:

1. kserokopię wpisu do ewidencji działalności gospodarczej

..... Miejscowość i data

..... podpis wnioskującego

Działalność Marginalna Lokalna Ograniczona

REJESTRACJA –projekt technologiczny

Podmiot zamierzający prowadzić działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego w ramach działalności MLO przed uzyskaniem pozwolenia na budowę zakładu lub przed rozpoczęciem dostosowania istniejących budynków, pomieszczeń, musi sporządzić projekt technologiczny zakładu, w którym będzie się odbywała produkcja.

REJESTRACJA –projekt technologiczny

- **Projekt technologiczny zakładu musi być zgodny z wymaganiami:**

Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 kwietnia 2013 roku w sprawie wymagań, jakie powinien spełniać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. Poz. 434).

Projekt należy przesłać wraz z wnioskiem o jego zatwierdzenie powiatowemu lekarzowi weterynarii właściwemu ze względu na planowane miejsce prowadzenia tej działalności.

REJESTRACJA –projekt technologiczny

Projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność marginalna, lokalna i ograniczona powinien składać się z części opisowej oraz części graficznej.

Część opisowa projektu technologicznego powinna zawierać:

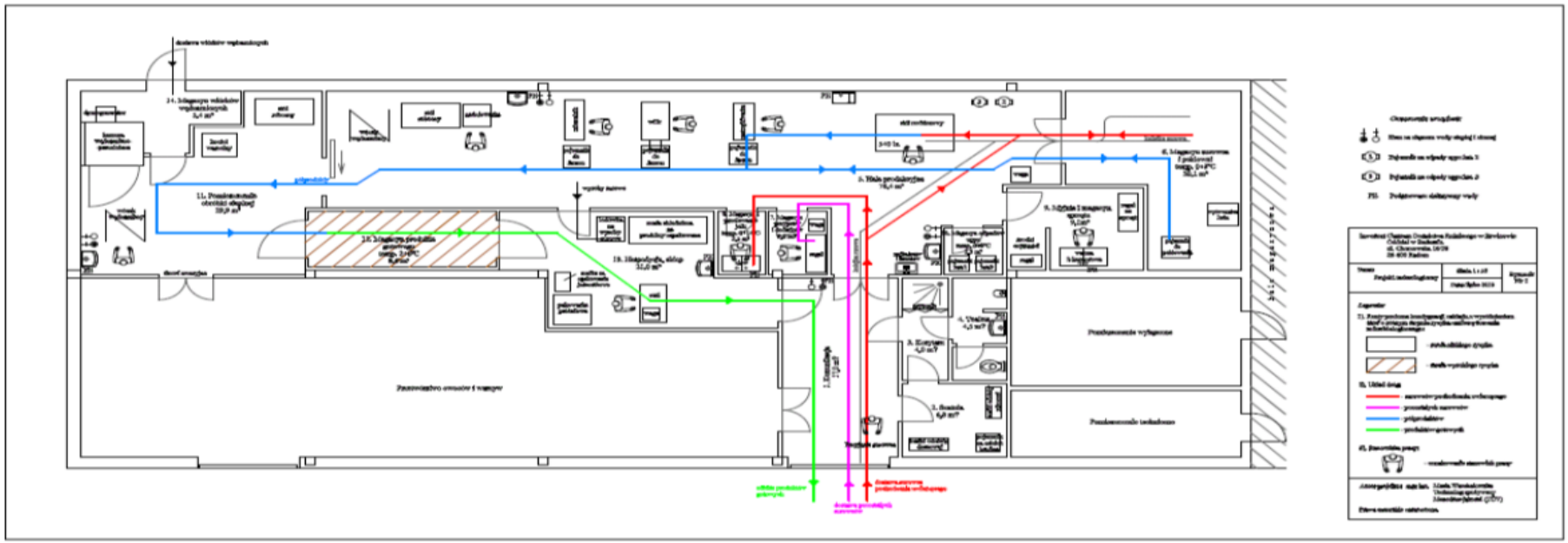
- **określenie rodzaju działalności, z uwzględnieniem rodzaju surowców, rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego, które będą produkowane w zakładzie,**
- **opis sposobu przechowywania odpadów i ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego,**
- **określenie sytemu dostawy wody,**
- **wskazanie planowanej lokalizacji zakładu,**
- **dane dotyczące maksymalnej tygodniowej zdolności produkcyjnej zakładu.**

REJESTRACJA –projekt technologiczny

- Część graficzna projektu technologicznego zawierająca plany wykonane techniką trwałą w skali 1:100 powinna przedstawiać:

- rzuty poziome kondygnacji zakładu, z zaznaczeniem pomieszczeń i ich funkcji,
- miejsca, w których odbywają się poszczególne etapy produkcji, stanowiska pracy,
- lokalizację maszyn, instalacji i urządzeń produkcyjnych z uwzględnieniem punków poboru wody,
- wyróżnienie stref o różnym stopniu ryzyka zanieczyszczenia mikrobiologicznego,
- drogi przemieszczania produkowanej żywności od przyjęcia surowców do wysyłki produktów gotowych.

Przykład projektu – drogi technologiczne



Decyzja administracyjna PIW zatwierdzająca projekt technologiczny zakładu.

REJESTRACJA – MLO

- **Należy wykonać budowę/adaptację pomieszczeń zgodnie z projektem budowlanym posiadającym uzgodnienie pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych i przepisami prawnymi.**

Odbiór obiektu zgodnie z wymogami prawa budowlanego.

Odbiór weterynaryjny

Państwowy Lekarz Weterynarii stwierdza czy dany obiekt został wykonany zgodnie z zatwierdzonym projektem, czy obiekt spełnia obowiązujące wymogi sanitarno – weterynaryjne.

REJESTRACJA – MLO

Powiatowy lekarz weterynarii wydaje decyzję administracyjną w sprawie wpisu danego zakładu do rejestru zakładów i nadaje zakładowi weterynaryjny numer identyfikacyjny.

Podmioty zarejestrowane prowadzące działalność MLO i posiadające własne sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną wyrobów wyprodukowanych we własnym zakładzie poza miejscem prowadzenia działalności, **zgłaszają własne placówki handlu detalicznego do właściwego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.**

ODSTĘPSTWA – **Wojewódzki Inspektor Sanitarny**

Odstępstwa od wysokości

- **zaniżoną wysokość pomieszczenia przeznaczonego na pobyt ludzi wydaje się** na podstawie: § 72 ust. 2 rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r.w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie /Dz. U.z 2002r. Nr 75 poz. 690 ze zm./,
- **zaniżoną wysokość pomieszczenia pracy stałej do nie mniejszej niż 2,50 m** definiuje § 20 ust. 2 rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy /Dz.U. z 2003r. Nr 169 poz. 1650 ze zm./,

Odstępstwo od oświetlenia

- **oświetlenia wyłącznie światłem elektrycznym** pomieszczeń pracy stałej formułuje § 25 rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy /Dz. U. z 2003r. Nr 169 poz. 1650ze zm./,
- **oświetlenia wyłącznie światłem sztucznym pomieszczeń pracy stałej** określa § 58 ust. 2 rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie /Dz. U. z 2002r. Nr 75 poz. 690 ze zm./,

ODSTĘPSTWA – **Wojewódzki Inspektor Sanitarny**

Odstępstwa od zagłębienia

-usytuowanie poziomu podłogi pomieszczenia usługowego i produkcyjnego poniżej poziomu terenu przyległego do budynku określa § 73 ust. 3 rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie /Dz. U. z 2002r. Nr 75 poz. 690 ze zm./,

-usytuowania poziomu podłogi pomieszczeń pracy stałej, w garażu, w suterenie, w myśl § 18 ust. 2, lub w piwnicy definiuje § 18 ust. 3 rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy /Dz.U. z 2003r. Nr 169 poz. 1650 ze zm./,

Odstępstwa dla zakładów rozbioru mięsa i produkujących mięso mielone.

Przykład odstępstw dla zakładów MLO;

- Mięso pakowane i niepakowane jest przechowywane w tym samym pomieszczeniu w innym czasie lub w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie produktów i ich opakowań.

- Produkcja mięsa mielonego i surowych wyrobów mięsnych odbywa się po zakończeniu rozbioru po oczyszczeniu i odkażeniu pomieszczenia, w którym prowadzono rozbiór.

Kryteria mikrobiologiczne

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego na każdym etapie produkcji , przetwarzania i obrotu powinny podejmować działania w celu zapewnienia kryteriów higienicznych oraz kryteriów bezpieczeństwa żywności w ciągu całego okresu trwałości produktu.

- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dla środków spożywczych.**
- **Rozporządzenie WE nr 1441/2007 z 5 grudnia 2007 roku zmieniające rozporządzenie nr 2073/2005**

Znakowanie

- Prawo weterynaryjne nie reguluje kwestii znakowania żywności wyprodukowanej w ramach działalności MLO.
- Wymagania w zakresie znakowania wynikają z przepisów o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych
- Określenie trwałości produktu przez producenta na podstawie badań laboratoryjnych- przechowalniczych.

- ***Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych*** *DZ. U.poz.29 z 2015r.)*
- ***Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.***

INNE UWARUNKOWANIA

Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 9 listopada 2010 r. *w sprawie przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko* (Dz. U. 2010 Nr 213, poz. 1397 z późn. zm).

Do przedsięwzięć mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko zalicza się m.in:

- instalacje do produkcji i przetwórstwa tłuszczów roślinnych lub zwierzęcych;
- instalacje do przetwórstwa owoców, warzyw, ryb lub produktów pochodzenia zwierzęcego z wyłączeniem tłuszczów zwierzęcych, o zdolności produkcyjnej nie mniejszej niż 50 ton na rok;
- Instalacje do produkcji mleka lub wyrobów mleczarskich (> 50 ton rocznie),
- instalacje do uboju zwierząt,

Po przekroczeniu zdolności produkcyjnej 50 ton na rok w przypadku przetwórstwa określonych produktów żywnościowych należy opracować stosowną dokumentację oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko.

Jakość żywności – Wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne (WWA)

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 835/2011 z dnia 19 sierpnia 2011 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 odnośnie najwyższych dopuszczalnych poziomów wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w środkach spożywczych

- Mięso wędzone i produkty mięsne wędzone:

  benzo(a)piren: 5,0(µg/kg) do 31.08.2014r. 2,0(µg/kg) od 1.09.2014 r.
- Suma czterech związków: 30,0 (µg/kg) do 31.08.2014r i 12,0 (µg/kg) od 1.09.2014r .
- Mięso ryb wędzone i produkty rybołówstwa wędzone z wyłączeniem produktów rybołówstwa 5,0 *(µg/kg)* do 31.8.2014 r. 2,0 *(µg/kg)* od 1.09.2014r

Derogacja dla produktów wędzonych tradycyjnie na rynek krajowy na okres trzech lat. Do 31.08.2017r.

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI z dnia 15 grudnia 2014 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów mięsnych wędzonych w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów zanieczyszczeń wielopierścieniowymi węglowodorami aromatycznymi (WWA)

Urzędowa kontrola

✓GIJAHRS - zgłoszenie **rozpoczęcia/prowadzenia/zaprzestania działalności gospodarczej związanej z produkcją żywności przez podmioty prowadzące działalność gospodarczą.**

Kontrola:

- sprawdzenie dokumentów umożliwiających identyfikację artykułu rolno-spożywczego,
- atestów jakościowych, wyników badań laboratoryjnych,
- sprawdzenie opakowania, oznakowania, prezentacji
- warunków przechowywania i transportu,
- oględziny artykułu rolno-spożywczego, pobranie próbek oraz ich ocena lub badanie laboratoryjne.

Gospodarstwo z działalnością przetwórstwa żywności – forma opodatkowania

- **Zgodnie z art. 3 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2004 r., Nr 173, poz. 1807 ze zmianami) przepisów ustawy nie stosuje się do:**
- **działalności wytwórczej w rolnictwie w zakresie upraw rolnych oraz chowu i hodowli zwierząt, ogrodnictwa, warzywnictwa, leśnictwa i rybactwa śródlądowego,**
- **wynajmowania przez rolników pokoi, sprzedaży posiłków domowych i świadczenia w gospodarstwach rolnych innych usług związanych z pobytem turystów.**
- **wyrobu wina przez producentów będących rolnikami wyrabiającymi do 100 hektolitrów wina z winogron wyprodukowanych w gospodarstwie w ciągu roku gospodarczego, o których mowa w art. 17 ust. 3 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina.**

Gospodarstwo z działalnością przetwórstwa żywności – forma opodatkowania

- **Ustawa o podatku dochodowym od osób fizycznych art. 2 ust.1, pkt 1-2 stanowi, że przepisów ustawy nie stosuje się do przychodów z działalności rolniczej, z wyjątkiem przychodów z działów specjalnych produkcji rolnej.**

- **Zgodnie z art. 2 ust. 2 tej ustawy, działalnością rolniczą jest działalność polegająca na:**
  - **wytwarzaniu produktów roślinnych lub**
  - **zwierzęcych w stanie nieprzetworzonym z własnych upraw albo hodowli lub chowu.**

Gospodarstwo z działalnością przetwórstwa żywności

- **Przetwórstwo nie jest objęte zwolnieniem z podatku dochodowego na podstawie ogólnego wyłączenia określonego w ustawie o PIT zawartego w art. 2 ust. 1 pkt 1.**

- **Wyjątkiem jest zwolnienie przedmiotowe zakresu przetwórstwa na postawie art.21 ust.1pkt 71.**

  Artykuł ten zwalnia z podatku dochody ze sprzedaży produktów roślinnych i zwierzęcych pochodzących z własnych upraw lub hodowli, nie stanowiących działów specjalnych produkcji rolnej, przerobionych sposobem przemysłowym, jeżeli przerób polega na kiszeniu produktów roślinnych lub przetwórstwie mleka, uboju zwierząt rzeźnych i obróbce poubojowej, w tym również na rozbiorze, podziale i klasyfikacji mięsa.

Jakie zmiany

***Ustawa z dnia 9 kwietnia 2015 r. o zmianie ustawy o podatku dochodowym od osób fizycznych oraz niektórych innych ustaw*.**

Nowelizacja ustawy dotyczy formy opodatkowania sprzedaży żywności przetworzonej przez rolników.

Porządkuje formalny status osób, które zajmują się działalnością polegającą na przetwarzaniu i sprzedaży produktów rolnych pochodzących z własnej uprawy lub hodowli.

Jakie zmiany

- **Nowelizacja wprowadza zmiany do pięciu ustaw, tj.:**

- ustawie z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (tekst jedn.: Dz. U. z 2012 r. poz. 361 z późn. zm.),

- ustawie z dnia 12 stycznia 1991 r. o podatkach i opłatach lokalnych (tekst jedn.: Dz. U. z 2014 r. poz. 849),

- ustawie z dnia 29 sierpnia 1997 r. – Ordynacja podatkowa (tekst jedn.: Dz. U. z 2012 r. poz. 749 z późn. zm.),

- ustawie z dnia 20 listopada 1998 r. o zryczałtowanym podatku dochodowym od niektórych przychodów osiąganych przez osoby fizyczne (Dz. U. Nr 144, poz. 930, z późn. zm.)

- ustawie z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (tekst jedn.: Dz. U. z 2015 r. poz. 584 z późn. zm.).

Jakie zmiany

Przychody ze sprzedaży przetworzonych produktów **do kwoty 150 tys. euro rocznie** mogą być opodatkowane zryczałtowanym podatkiem dochodowym o preferencyjnej stawce **2 procent**.

Jakie zmiany

Zmiany w ustawie z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej – w Art. 3 otrzymuje brzmienie:

1)Przepisów ustawy nie stosuje się do: działalności wytwórczej w rolnictwie w zakresie upraw rolnych oraz chowu i hodowli zwierząt, ogrodnictwa, warzywnictwa, leśnictwa i rybactwa śródlądowego;

2) wynajmowania przez rolników pokoi, sprzedaży posiłków domowych i świadczenia w gospodarstwach rolnych innych usług związanych z pobytem turystów;

3) wyrobu wina przez producentów będących rolnikami wyrabiającymi mniej niż 100 hektolitrów wina w ciągu roku gospodarczego, o których mowa w art. 17 ust. 3 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina;

4) **działalności rolników w zakresie sprzedaży, o której mowa w art. 20 ust. 1c ustawy z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz. U. z 2012 r. poz. 361, z późn. zm.8)).”.**

Jakie zmiany

W ustawie z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych :

w art. 20 po ust. 1b dodaje się ust. 1c–1f w brzmieniu:

„1c. Za przychody z innych źródeł, o których mowa w art. 10 ust. 1 pkt 9, uważa się również przychody ze sprzedaży przetworzonych w sposób inny niż przemysłowy produktów roślinnych i zwierzęcych pochodzących z własnej uprawy, hodowli lub chowu, z wyjątkiem przetworzonych produktów roślinnych i zwierzęcych uzyskanych w ramach prowadzonych działów specjalnych produkcji rolnej oraz produktów opodatkowanych podatkiem akcyzowym na podstawie odrębnych przepisów, jeżeli:

Jakie zmiany

1) sprzedaż nie jest wykonywana na rzecz osób prawnych, jednostek organizacyjnych nieposiadających osobowości prawnej lub na rzecz osób fizycznych na potrzeby prowadzonej przez nie pozarolniczej działalności gospodarczej

2) przetwarzanie produktów roślinnych i zwierzęcych i ich sprzedaż nie odbywa się przy zatrudnieniu osób na podstawie umów o pracę, umów zlecenia, umów o dzieło oraz innych umów o podobnym charakterze;

3) sprzedaż następuje wyłącznie:
- w miejscach, w których produkty te zostały wytworzone,
- na targowiskach, przez które rozumie się wszelkie miejsca przeznaczone do prowadzenia handlu, z wyjątkiem sprzedaży dokonywanej w budynkach lub w ich częściach,

4) prowadzona jest ewidencja sprzedaży.
Za produkt roślinny pochodzący z własnej uprawy uważa się również mąkę wytworzoną ze zboża pochodzącego z własnej uprawy.

Jakie zmiany

- **Podatnicy osiągający przychody ze sprzedaży są obowiązani prowadzić odrębnie za każdy rok podatkowy ewidencję sprzedaży produktów roślinnych i zwierzęcych zawierającą co najmniej:**

  numer kolejnego wpisu,

  datę uzyskania przychodu,

  kwotę przychodu,

  przychód narastająco od początku roku.

  Dzienne przychody ewidencjonowane są w dniu sprzedaży.

- **Ewidencję sprzedaży, należy posiadać w miejscu sprzedaży przetworzonych produktów roślinnych i zwierzęcych.**

Jakie zmiany

Konsekwencją zmian w ustawie z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej – w Art. 3 są również zmiany w Ustawie z dnia 12 stycznia 1991 r. o podatkach i opłatach lokalnych.

Rolnicy trudniący się sprzedażą bezpośrednią produktów przetworzonych, którzy prowadzą działalność, o której mowa w art. 3 pkt 4 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej nie będą musieli opłacać podatku od nieruchomości na takich samych zasadach jak i inny przedsiębiorcy.

Gospodarstwo z działalnością przetwórstwa żywności - VAT

- Dostawy produktów rolnych pochodzących z własnej działalności rolniczej są zwolnione z podatku VAT, zgodnie z art. 43 ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz.U. Nr 54, poz. 535 z późn. zm.).

- Zwolnienie obejmuje nieprzetworzone produkty żywnościowe oraz towary wytworzone z nich przez rolnika z produktów pochodzących z jego własnej działalności rolniczej przy użyciu środków zwykle używanych w gospodarstwie rolnym.

Gospodarstwo z działalnością przetwórstwa żywności - VAT

- **W przypadku sprzedaży artykułów żywnościowych przetworzonych lub pochodzących od innych producentów, mamy do czynienia z działalnością handlową, która nie może korzystać z ww. zwolnienia, nawet jeśli jest prowadzona przez rolników.**

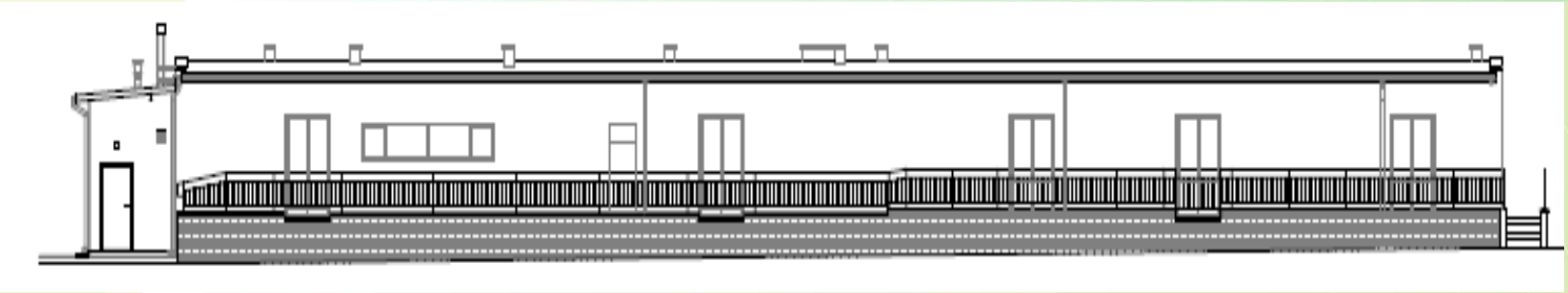
- **Podmiot może jednak korzystać ze zwolnienia od podatku VAT ze względu na wartość sprzedaży. Podstawowym warunkiem, by nie płacić VAT - czyli uprawniającym do skorzystania z tzw. zwolnienia podmiotowego jest osiągnięcie w poprzednim i obecnym roku wartości sprzedaży opodatkowanej włącznie do limitu 150.000 zł.**

Dane GIW

Aktualnie w kraju działalność w ramach MLO zarejestrowało 2122 podmiotów i 7360 gospodarstw prowadzących sprzedaż bezpośrednią.

Szansa na skrócenie łańcucha obrotu żywnością.

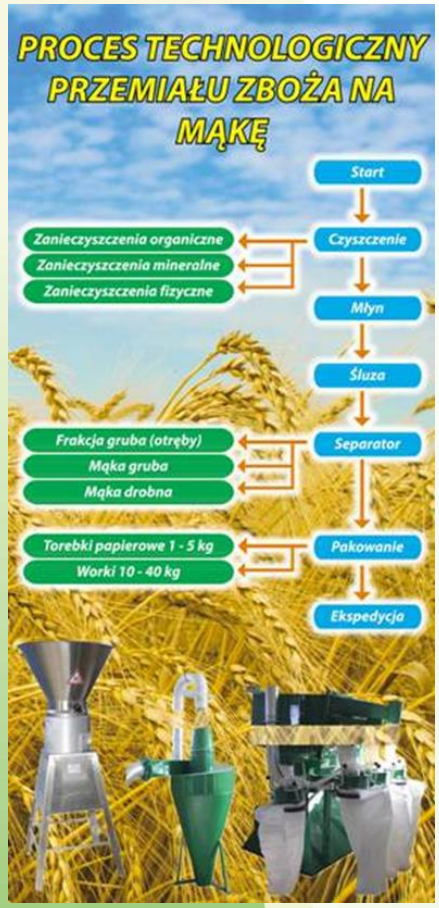
Centrum Praktycznego Szkolenia w zakresie Małego Przetwórstwa w CDR O/Radom



Centrum Praktycznego Szkolenia - obiekt szkoleniowo produkcyjny

- Pokazanie praktycznych możliwości dostosowania gospodarstwa do prowadzenia działalności przetwórstwa żywności tak aby spełnione były wymagania weterynaryjne, sanitarne, standardy higieny i bezpieczeństwa
- Przykład zastosowania rozwiązań konstrukcyjnych, technicznych i technologicznych.
- Możliwość prowadzenia szkoleń, pokazów, udzielanie konsultacji.
- Przykład rozwiązań dywersyfikacji działalności w małym i średnim gospodarstwie rolnym.

„Mały młyn”



Młyn zlokalizowany w Ekologicznym Gospodarstwie Pokazowym w Chwałowicach. Jest to obiekt o powierzchni 62 m^2.

Młyn wyposażony jest w:

- mlewnik żarnowy, posiadający kamienie bazaltowe utwardzane korundem o zwiększonej wytrzymałości na ścieranie, o wydajności 80 kg mąki drobnej na godzinę
- separator sitowy, który pozwala frakcjonować mlewo na asortymenty
- system odpylania z filtrocyklonem, który jednocześnie umożliwia transport pneumatyczny mlewa z mlewnika do separatora. Można w nim produkować mąki z ziarna pszenicy orkiszu i żyta.

Koszt adaptacji – 29 450 zł, 475 zł/m^2

Dzienna zdolność produkcyjna młyna to około 1 000 kg mąki.

Koszty wyposażenia:

- **„Mały młyn” – 111 286 zł,** w tym:
  - ✓ Mlewnik żarnowy – 25 052 zł,
  - ✓ Separator (odsiewacz sitowy) - 36 234 zł,
  - ✓ System odpylania – 50 000 zł.

„Mały młyn”

MĄKA Z CHWAŁOWIC
ORKISZOWA
EKOLOGICZNA
Typ 1000
MASA NETTO
2 kg
MĄKA Z CHWAŁOWIC
ŻYTNIA
EKOLOGICZNA
Typ 1000
MASA NETTO
2 kg

Linia do produkcji soków

Powierzchnia hali to 92 m^2.

W jej skład linii do produkcji soków wchodzą:

- myjka z podajnikiem, zintegrowana z rozdrabniaczem,
- prasa taśmowa cztero-walcowa z płynną regulacją szybkości przesuwu taśmy,
- pasteryzator z kotłem grzewczym gazowym,
- rozlewacz bag-in-box,
- rozlewacz do butelek czterostanowiskowy,
- zbiorniki ze stali szlachetnej 220 l,
  pompa wirnikowa ze stali szlachetnej, do przepompowania soku z prasy do zbiornika.

Surowcami do produkcji soku są głównie owoce ziarnkowe, ponadto można tłoczyć sok z marchwi, buraków ćwikłowych i owoców jagodowych oraz pestkowych.

Wydajność linii wynosi 450 – 500 litrów soku na godzinę.

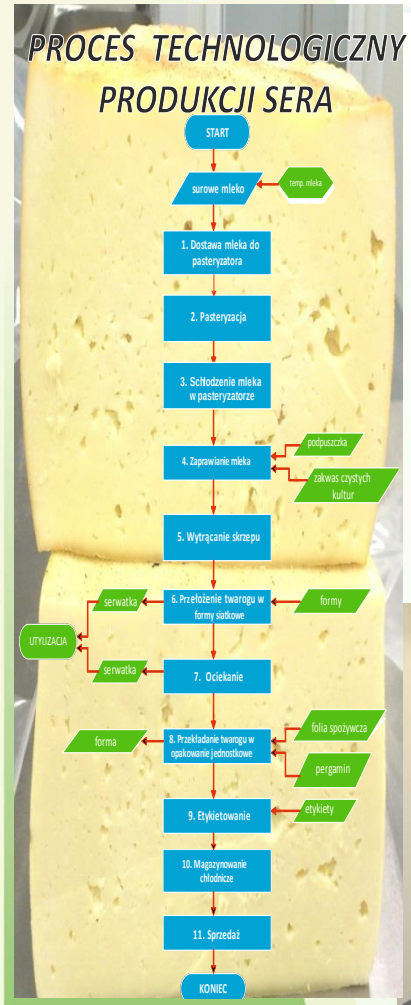
Koszt adaptacji – 217 396 zł, 2 363 zł/m^2

Koszty wyposażenia:

- **„„Linia do produkcji soków" – 178 172 zł, w tym:**
  - ✓ Maszyny i urządzenia – 148 096 zł,
  - ✓ Szczotkarka do warzyw – 30 076 zł.

Linia do produkcji soków

„Mała mleczarnia”



Mleczarnia – serowarnia - zakład MLO.

Powierzchnia hali produkcyjnej i pomieszczeń (w tym dojrzewalni serów z kontrolą temperatury i wilgotności) to 109 m^2.

W mleczarni znajdują się podstawowe maszyny i urządzenia do przetwórstwa mleka takie jak kadź serowarska – pasteryzator, pasteryzator do śmietanki, wirówka do mleka, maselnica, stół ociekowo/formierski, wanna do solenia sera, prasa pneumatyczna do sera, sterylizator i umywalka z kranem bezdotykowym.

Koszt adaptacji – 273 045 zł, 2 505 zł/m2

Zdolność produkcyjna mleczarni to 300 litrów mleka na jeden przerób.

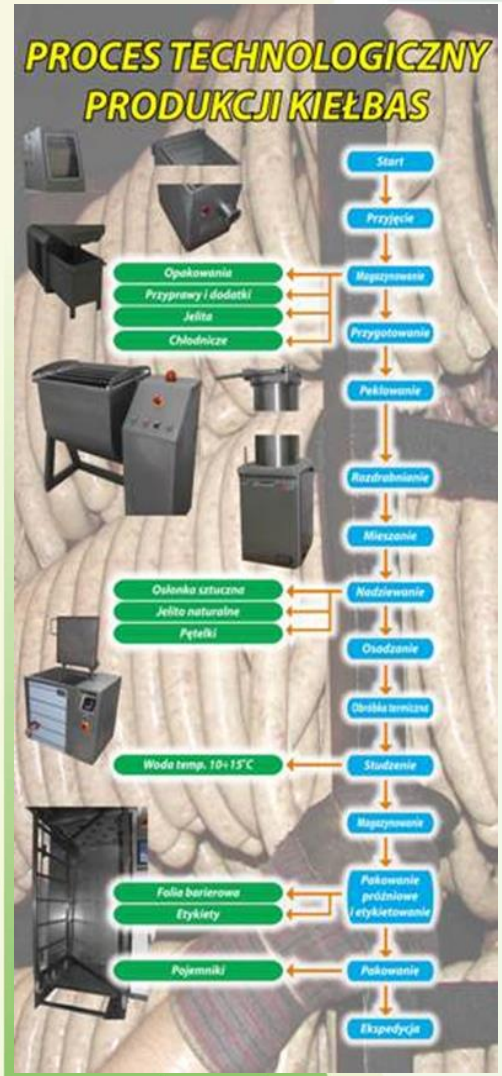
Koszty wyposażenia:

- **Mała mleczarnia” – 260 000 zł, w tym:**
  - ✓ Maszyny i urządzenia – 187 150 zł;
  - ✓ Wyposażenie – 72 850 zł.

www.cdr.gov.pl

„Mała mleczarnia”

„Mała masarnia”



www.cdr.gov.pl

Mały zakład przetwórstwa mięsa zarejestrowany jako produkcja marginalna, lokalna i ograniczona (MLO). Zakład ma powierzchnię 173 m^2 i jest wyposażony w wieszak na 4 półtusze, stół rozbiorowy, stół roboczy, wilk, mieszalnik farszu, nadziewarkę mechaniczną, nastrzykiwarkę, kocioł parzelniczy, wózek do farszu, komorę wędzarniczo - parzelniczą, wytwornicę lodu, chłodnię surowców i wyrobów gotowych, umywalki technologiczne, regały magazynowe, panel czystości + sterylizator.

Koszt adaptacji - 408 800 zł, 2 363 zł/m^2

Zdolność produkcyjna zakładu to 4 półtusze wieprzowe jednorazowo.

Koszty wyposażenia:

- **„Mała masarnia” – 392 841 zł,**

  w tym:

  - ✓ Maszyny i urządzenia – 195 383 zł,
  - ✓ Komora wędzarniczo-parzelnicza – 108 970 zł,
  - ✓ Urządzenia chłodnicze – 88 488 zł.

Tradycyjna wędzarnia

Tradycyjną wędzarnię dobudowano do zakładu przetwórstwa mięsa w 2014 roku. Wędzarnia zbudowana jest z czerwonej cegły, część paleniskowa, kanał dolotowy i komora wyłożone zostały płytami szamotowymi. Od strony hali produkcyjnej zamontowane zostały drzwi ze stali nierdzewnej.

Opomiarowanie wędzarni obejmuje sześć termometrów mierzących temperaturę w palenisku, kanale dolotowym, na górze i na dole komory wędzarniczej oraz w batonie wędzonego wyrobu.

Odczyty z termometrów są wyświetlane i zbierane przez rejestrator zamontowany przy komorze od strony hali produkcyjnej.

WĘDZARNIA TRADYCYJNA	**30 875,74 zł**
BUDOWA WĘDZARNI	**21 473 zł**
Projekt budowlany	1 000 zł
Prace budowlane	20 473 zł
OPOMIAROWANIE WĘDZARNI	**9 402,61 zł**
Urządzenia i materiały	5 098 zł
Projekt i montaż	4 305,00

Tradycyjna wędzarnia

Komora wędzarnicza - tradycyjna

Wsparcie „małego przetwórstwa”

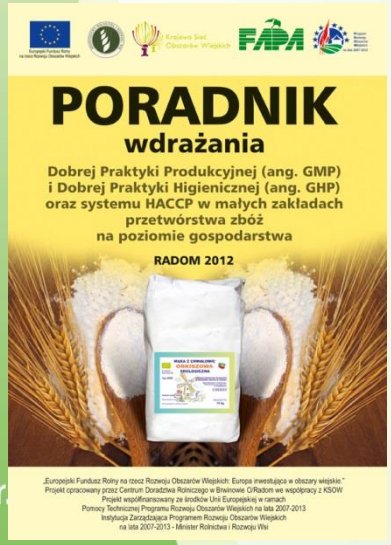
Szkolenia w Zakresie Małego Przetwórstwa obejmują następujące formy wsparcia:

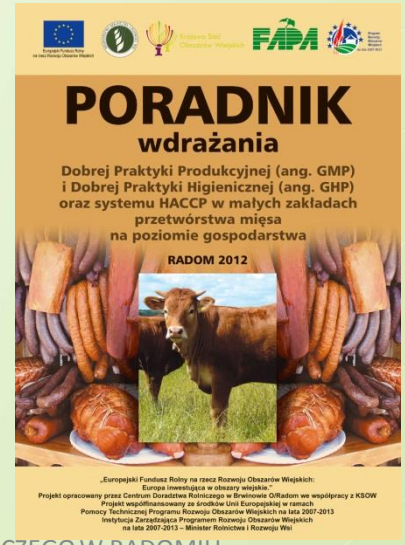
- konferencje, szkolenia, warsztaty, do czerwca 2015 roku przeszkolono 7442 osoby
- wyjazdy studyjne
- pokazy,
- konsultacje,
- materiały szkoleniowe,
- produkcja w niewielkim zakresie.

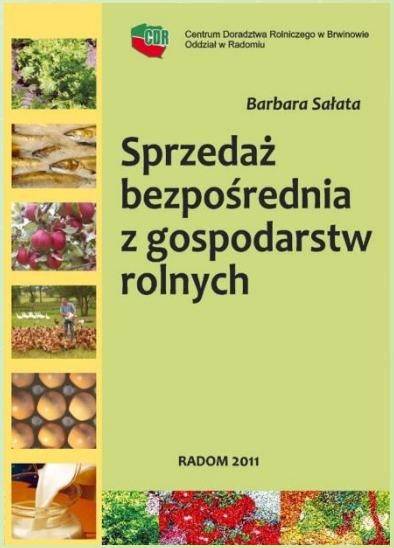
Wsparcie „małego przetwórstwa”

Tematy zajęć
Możliwości pozyskania finansowania działalności w zakresie przetwórstwa na poziomie gospodarstwa
Wymagania dotyczące produktów
Produkty tradycyjne i regionalne – systemy jakości żywności.
Formy wprowadzania do obrotu surowców i żywności przetworzonej
Proces i wymagania formalno-prawne przy zatwierdzaniu i rejestracji działalności MLO.
Dobre praktyki produkcyjne i higieniczne wymagane do wdrożenia ze szczególnym uwzględnieniem możliwych do zidentyfikowania zagrożeń.
Marketing produktów rolniczych.
Warsztaty - "praca na liniach produkcyjnych"
Proces produkcyjny , prezentacja maszyn i urządzeń na przykładzie modelowych zakładów dla działalności MLO oraz przetwórstwa na poziomie gospodarstwa

Wsparcie „małego przetwórstwa”
materiały szkoleniowe







Filmy szkoleniowe

http://www.youtube.com/user/CDRBrwinow/videos

PRZETWORSTWO
na poziomie gospodarstwa
http://www.youtube.com/watch?v=-WvDVn0gEjk&list=UUW1Wpm741VZHziWYF7n-7hA

PRZETWÓRSTWO ZBOŻA
na poziomie gospodarstwa
http://www.youtube.com/watch?v=BB6PBq-P7-c&list=UUW1Wpm741VZHziWYF7n-7hA

PRZETWÓRSTWO OWOCÓW
na poziomie gospodarstwa
http://www.youtube.com/watch?v=C-YjDUSe_1g&list=UUW1Wpm741VZHziWYF7n-7hA

PRZETWÓRSTWO MLEKA
na poziomie gospodarstwa
http://www.youtube.com/watch?v=RNlue9OIdrA&list=UUW1Wpm741VZHziWYF7n-7hA&index=6

PRZETWÓRSTWO MIĘSA
na poziomie gospodarstwa
http://www.youtube.com/watch?v=UV7fmn8orCU&list=UUW1Wpm741VZHziWYF7n-7hA

CENTRUM PRAKTYCZNEGO SZKOLENIA
W ZAKRESIE MAŁEGO PRZETWÓRSTWA

http://cpsz.cdr.gov.pl/

Dane kontaktowe

Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie
Oddział w Radomiu
ul. Chorzowska 16/18
26-600 Radom
tel. 48 365 69 00
fax 48 365 49 70
email: radom@cdr.gov.pl

Osoba do kontaktu	Tematyka	Telefon	e-mail
Andrzej Śliwa	wyposażenie linii, technologie przetwarzania	48 365 69 33	a.sliwa@cdr.gov.pl
Janusz Lesisz	wyposażenie linii, technologie przetwarzania	48 365 69 38	t.lesisz@cdr.gov.pl
Barbara Sałata	przepisy prawne, sanitarne, zgłoszenie i rejestracja zakładu	48 365 69 35	b.salata@cdr.gov.pl
Ireneusz Gradka	źródła finansowania, ekonomika	48 365 69 33	i.gradka@cdr.gov.pl
Bolesław Pieczyński	źródła finansowania, organizacje producentów	48 365 69 42	b.pieczynski@cdr.gov.pl

Dziękuję za uwagę

www.cdr.gov.pl