



Sprzedaż bezpośrednia oraz Działalność Marginalna, Lokalna i Ograniczona – wymagania weterynaryjne

Lek. wet. Andrzej Szpulak

Radom, 14 – 15 czerwca 2016 roku

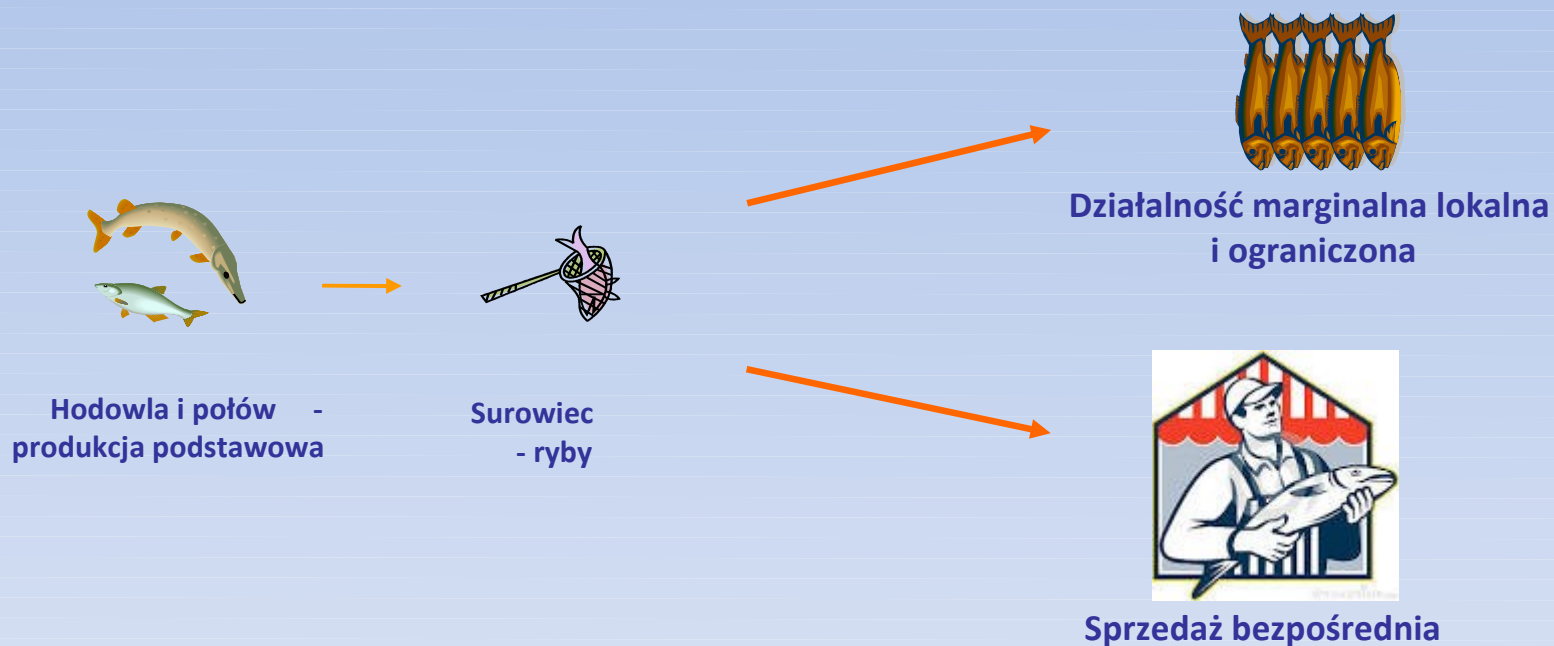
Warsztaty szkoleniowe

**„SPRZEDAŻ BEZPOŚREDNIA ORAZ DZIAŁALNOŚĆ MARGINALNA, LOKALNA I OGRANICZONA JAKO ELEMENTY POSZERZANIA
ŹRÓDEŁ PRZYCHODÓW GOSPODARSTW RYBACKICH”**

organizowane przez Zakład Ichtiobiologii i Gospodarki Rybackiej PAN w Gołyszu

w ramach projektu 7th PR UE TRAF00N (Traditional Food Network to Improve the Transfer of Knowledge for Innovation)

Wyjaśnienie pojęć



Sprzedaż bezpośrednia	Działalność typu MLO
Sprzedaż ryb żywych	-
Sprzedaż ryb uśmierconych: - „całych”, - po obróbce wstępnej, tzn. ograniczonej do: wykrwawiania, patroszenia, odgławiania, usuwania płetw	Obróbka świeżych ryb bez ograniczeń, w tym także dzwonkowanie, filetowanie, płatowanie i inne
Brak możliwości przetwarzania ryb	Przetwórstwo ryb bez ograniczeń: wędzenie, marynowanie, inne
Surowce do produkcji wyłącznie własne	Surowce do produkcji również z zakupu



„Sprzedaż bezpośrednia”

to rodzaj działalności, która może być prowadzona przez uprawnionego do rybackstwa, polegająca na produkcji i sprzedaży określonych produktów rybołówstwa konsumentowi końcowemu, oraz do tzw. zakładów detalicznych bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego.



Przedmiotem sprzedaży bezpośredniej mogą być:

- 1) ryby żywe,
- 2) ryby uśmiercone sprzedawane „w całości”, (bez naruszania ich pierwotnej budowy anatomicznej)
- 3) ryby wykrwawione, wypatroszone, pozbawione głowy lub płetw.



Dalsza obróbka ryb np.: filetowanie, płatowanie, dzwonkowanie,
a także przetwórstwo ryb np.: wędzenie, nie są dozwolone
w ramach sprzedaży bezpośredniej.

*(wymagają prowadzenia innego rodzaju działalności,
co najmniej działalności typu MLO)*



Sprzedaż produktów rybołówstwa wyprodukowanych w ramach sprzedaży bezpośredniej może być prowadzona:

- w miejscu produkcji (np.: w gospodarstwie),
- na targowiskach,
- z obiektów ruchomych i tymczasowych, w tym ze specjalistycznych środków transportu.



Obszar sprzedaży produktów rybołówstwa wyprodukowanych w ramach sprzedaży bezpośredniej jest ograniczony do terenu województwa, w którym odbywa się produkcja oraz terenu sąsiednich województw, z jednym wyjątkiem.



Ograniczenie to nie obowiązuje w przypadku sprzedaży na festynach, targach, kiermaszach itp., organizowanych w celu promocji tych produktów, kiedy to sprzedaż może być prowadzona na terenie całego kraju.

Zamiar sprzedaży poza obszarem, o którym mowa w poprzednim slajdzie należy zgłosić z siedmiodniowym wyprzedzeniem powiatowemu lekarzowi weterynarii właściwemu ze względu na miejsce planowanej sprzedaży.



Nie istnieje wagowy limit sprzedaży
produktów rybołówstwa w ramach prowadzonej
sprzedaży bezpośredniej

(w odróżnieniu od innych rodzajów żywności
sprzedawanych w ramach sprzedaży bezpośredniej
- mleko, jaja, drób)



Dobrostan ryb

Od 1 stycznia 2012 r. na mocy ustawy o ochronie zwierząt:

- transport żywych ryb lub ich przetrzymywanie w celu sprzedaży bez dostatecznej ilości wody umożliwiającej oddychanie

uznaje się za znęcanie się nad zwierzętami



„Działalność marginalna, lokalna i ograniczona”

to rodzaj działalności, która może być prowadzona nie tylko przez uprawnionego do rybactwa, polegająca na produkcji (obróbce lub/i przetwórstwie) produktów rybołówstwa i ich sprzedaży konsumentowi końcowemu oraz do tzw. zakładów detalicznych bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego.

Działalność marginalna lokalna i ograniczona

Obróbka ryb (w tym patroszenie, filetowanie itp.)
lub przetwórstwo ryb (np.: wędzenie)

↓
sprzedaż produktów
konsumentowi końcowemu

+

↓
dostawy produktów do
zakładów detalicznych
zaopatrujących
konsumenta końcowego



Obszar sprzedaży produktów rybołówstwa wyprodukowanych w ramach działalności typu MLO ograniczony jest do terenu województwa, w którym odbywa się produkcja oraz terenu sąsiadujących z tym województwem powiatów, z następującymi wyjątkami:



Sprzedaż prowadzić można także na obszarach miast, które stanowią siedzibę wojewody lub sejmiku województwa i położone są w sąsiednich województwach.



Podobnie jak przy sprzedaży bezpośredniej, ograniczenie terytorialne nie obowiązuje w przypadku sprzedaży na festynach, targach, kiermaszach itp., organizowanych w celu promocji tych produktów, kiedy to sprzedaż może być prowadzona na terenie całego kraju.

Zamiar sprzedaży poza wyznaczonym obszarem (tj. województwem i przyległymi do niego powiatami) należy zgłosić z siedmiodniowym wyprzedzeniem powiatowemu lekarzowi weterynarii właściwemu dla miejsca planowanej sprzedaży.



Istnieje wagowy limit sprzedaży dotyczący wyłącznie dostaw do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego, wynoszący 0,5 tony tygodniowo.



Wymagania strukturalne dla miejsc produkcji

Sprzedaż bezpośrednia



- konstrukcja pomieszczeń umożliwiająca zachowanie zasad higieny,
- posadzki, ściany, sufity, drzwi i okna w dobrym stanie technicznym, łatwe do mycia i dezynfekcji,
- skuteczna wentylacja zapobiegająca powstawaniu skroplin,
- odpowiednie naturalne lub sztuczne oświetlenie,
- bieżąca ciepła i zimna woda zdatna do spożycia przez ludzi,



- zabezpieczenie pomieszczeń przed dostępem zwierząt (gryzoni, ptaków, owadów),
- warunki umożliwiające zmianę odzieży własnej na odzież roboczą lub ochronną oraz zmianę obuwia,
- możliwość oddzielnego przechowywania odzieży własnej,
- wyposażenie pomieszczeń w sprzęt i urządzenia umożliwiające zachowanie zasad higieny,
- wyodrębnienie miejsca do przechowywania mat. opakowaniowych,



- wydzielenie miejsca na sprzęt i środki do czyszczenia i dezynfekcji,
- toaleta spłukiwana wodą, wyposażona w naturalną bądź mechaniczną wentylację, której drzwi nie otwierają się bezpośrednio do pomieszczeń produkcyjnych,
(lokalizacja toalety możliwa w pobliżu miejsca produkcji lub sprzedaży)
- co najmniej jedna umywalka przeznaczona do mycia rąk, z ciepłą i zimną wodą, zaopatrzona w środki do mycia rąk i ich higienicznego suszenia,



- instalacje, urządzenia i sprzęt mające kontakt z żywnością muszą być wykonane z materiałów nie powodujących zanieczyszczenia żywności, muszą być utrzymywane w dobrym stanie technicznym i w czystości,
- środki do czyszczenia powinny być przeznaczone do stosowania w przemyśle spożywczym,
- czyszczenie i dezynfekcję urządzeń i sprzętu należy przeprowadzać po zakończeniu cyklu produkcyjnego,
- tam gdzie ma to zastosowanie – sterylizację drobnego sprzętu należy przeprowadzać w wodzie o temperaturze min. 82°C.



Wymagania dla osób mających kontakt z żywnością

- aktualne orzeczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy wymagającej kontaktu z żywnością, wydane na podst. przepisów o chorobach zakaźnych i zakażeniach,
- czysta odzież robocza w jasnym kolorze, w tym nakrycie głowy całkowicie zasłaniające włosy i obuwie robocze,
- przestrzeganie zasad higieny, w tym mycie rąk.

Wymagania dla produktów rybołówstwa

- muszą być świeże, o właściwych cechach organoleptycznych,
- muszą być przechowywane i transportowane w warunkach uniemożliwiających ich zanieczyszczenie, oraz w temp. nie wyższej niż 2 °C
(jeśli transport trwa poniżej 2 godzin, temperatura produktów podczas transportu może być wyższa o 2 °C, pod warunkiem ich późniejszego schłodzenia),
- woda do produkcji lodu musi spełniać wymagania dla wody pitnej.



Dokumentacja

istnieje obowiązek prowadzenia dokumentacji dotyczącej:

- ilości produktów sprzedanych w danym miesiącu,
- kontroli orzeczeń lekarskich osób mających kontakt z żywnością,
- kontroli jakości wody, (jeśli jest pobierana z własnego ujęcia).

Dokumentację należy przechowywać przez rok następujący po roku, w którym została sporządzona.



Wymagania strukturalne dla miejsc produkcji

Działalność marginalna, lokalna i ograniczona



Prawo żywnościowe stawia jedynie ogólne warunki i cele jakie należy osiągnąć, nie narzucając jednocześnie konkretnych rozwiązań (np.: co do wielkości i układu pomieszczeń, rodzaju stosowanych materiałów wykończeniowych).

Część wymagań (np.: natężenie oświetlenia, wielkość wymiany powietrza, powierzchnia szatni) jest regulowana innymi przepisami i normami (np.: przepisy BHP, Polskie Normy).



- konstrukcja, wielkość i wyposażenie pomieszczeń muszą być dostosowane do rodzaju i wielkości produkcji,
- rozmieszczenie pomieszczeń nie może powodować tzw. krzyżowania dróg,
- musi istnieć możliwość przechowywania żywności we właściwej temperaturze,
- oświetlenie pomieszczeń, naturalne lub sztuczne, ma być odpowiednie do wykonywanych czynności,
- wentylacja pomieszczeń ma zapobiegać powstawaniu skroplin,



- pomieszczenia muszą być zabezpieczone przed dostępem szkodników i zanieczyszczeniami,
- musi być odpowiednia ilość umywalek z ciepłą i zimną wodą, zaopatrzonych w środki do mycia rąk i higienicznego ich osuszania,
- należy zapewnić odpowiednią ilość ubikacji posiadających wentylację,
- pomieszczenia zakładu muszą posiadać kanalizację sanitarną i technologiczną. Tam gdzie to konieczne – kratki ściekowe,
- szatnie muszą być odpowiednie do ilości pracowników,
- środki do mycia i dezynfekcji nie mogą być przechowywane w obszarach gdzie pracuje się z żywnością.



Pomieszczenia muszą być utrzymywane w dobrym stanie sanitarnym i kondycji technicznej:

- powierzchnie podłóg nieprzepuszczalne, zmywalne, z nietoksycznych materiałów, łatwe do mycia i dezynfekcji,
- powierzchnie ścian nieprzepuszczalne, zmywalne, z nietoksycznych materiałów, łatwe do mycia i dezynfekcji, gładkie do niezbędnej wysokości,
- konstrukcja okien i sufitów uniemożliwiająca gromadzenie się zanieczyszczeń,
- otwierane okna zabezpieczone siatkami przeciwko owadom,
- powierzchnia drzwi gładka, nienasiąkliwa, łatwa do utrzymania w czystości.

Wymagania dla sprzętu

- sprzęt, urządzenia i inne przedmioty mające kontakt z żywnością nie mogą powodować jej zanieczyszczenia,
- muszą być utrzymywane w dobrym stanie i kondycji technicznej,
- muszą być czyszczone (myte, dezynfekowane) z częstotliwością zależną do potrzeb,
- muszą być tak zainstalowane, aby możliwe było czyszczenie obszaru wokół nich,
- sprzęt drobny (noże, stalki) powinien być sterylizowany w wodzie o temperaturze min. 82°C, co 2 godziny przez min. 10 minut.



Wymagania dla surowców i wody

Do kontaktu z żywnością, oraz jako składnik żywności może być wykorzystywana wyłącznie woda zdatna do picia,

lód mający kontakt z żywnością może być wytwarzany wyłącznie z wody zdatnej do picia.



Jeżeli podmiot prowadzi zarówno sprzedaż bezpośrednią jak i działalność typu MLO, do produkcji mogą być wykorzystywane produkty rybołówstwa pochodzące ze sprzedaży bezpośredniej.



Surowce przeznaczone do obróbki lub przetwarzania muszą być:

- świeże (organoleptycznie),
- bez pasożytów,
- przechowywane pod lodem, lub w temperaturze zbliżonej do topniejącego lodu, jeśli nie są wykorzystywane niezwłocznie.



Patroszenie należy wykonywać możliwie jak najszybciej po odłowieniu, w sposób higieniczny, po wypatroszeniu lub odgłowieniu ryby należy dokładnie umyć.

Filetowanie i porcjowanie należy wykonywać w sposób higieniczny.

Czas wykonywania czynności należy skrócić do minimum.

Filety i płaty należy umieścić w opakowaniach i jak najszybciej schłodzić do temperatury topniejącego lodu.

Nieopakowane, wstępnie przetworzone produkty przechowywane pod lodem (ryby wypatroszone, odgłowione, filety, płaty, itp.) należy zabezpieczyć tak, aby woda z topniejącego lodu nie miała z nimi kontaktu.



Wymagania dla pracowników

- orzeczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy wymagającej kontaktu z żywnością, wydane na podst. przepisów o chorobach zakaźnych i zakażeniach,
- brak objawów chorobowych, jak np.: biegunka, wymioty, zakażenia skóry, zainfekowane rany, i inne, powodujące ryzyko bezpośredniego lub pośredniego zanieczyszczenia żywności,



- posiadanie czystej odzieży roboczej obejmującej:
 - nakrycie głowy całkowicie zastaniające włosy,
 - ubranie robocze (ew. ochronne),
 - obuwiu robocze,
- przestrzeganie zasad higieny, w szczególności mycia rąk,
- uczestnictwo w szkoleniach dot. higieny żywności, stosownie do charakteru pracy.



Wymagania dla opakowań

Opakowania jednostkowe (bezpośrednio stykające się z produktami) muszą być dopuszczone do kontaktu z żywnością.

Opakowania muszą być zabezpieczone przed zanieczyszczeniem podczas przechowywania.

Opakowania wielokrotnego użytku muszą być myte i dezynfekowane z odpowiednią częstotliwością.



Odpady pochodzenia zwierzęcego

Postępowanie z odpadami podczas produkcji nie może powodować zanieczyszczenia żywności.

Odpady muszą być przechowywane w szczelnych, zamykanych, oznakowanych pojemnikach.

Podczas magazynowania muszą być zabezpieczone przed dostępem zwierząt, jeżeli nie są wysyłane codziennie, muszą być magazynowane w odpowiednich temperaturach.



Wyłączając szczególne przypadki, odpady powstające podczas obróbki lub przetwarzania ryb należą do tzw. surowców kategorii III.

Odpady mogą być wysyłane wyłącznie do zakładów uprawnionych przez powiatowego lekarza weterynarii do ich zagospodarowania (zgodnie z kategorią).

Odpady mogą być transportowane wyłącznie przez podmioty uprawnione przez powiatowego lekarza weterynarii. (zgodnie z kategorią)



Dokumentacja

Wymagane jest opracowanie i realizacja procedur opartych na zasadach HACCP.

Należy jednak pamiętać, że System HACCP powinien być elastyczny i proporcjonalny do skali przedsiębiorstwa. W niektórych przypadkach wystarczające może być stosowanie wytycznych dobrych praktyk.



Prawo weterynaryjne nie reguluje kwestii znakowania żywności wyprodukowanej w ramach działalności MLO.

Wymagania w zakresie znakowania wynikają z przepisów o jakości handlowej.



Istnieje obowiązek identyfikacji dostawców surowców (w tym surowców pochodzenia niezwierzęcego np.: przypraw), oraz odbiorców produktów (zakładów detalicznych).

Obowiązek identyfikacji nie dotyczy odbiorców, którymi są konsumenci końcowi.

Podstawowe akty prawne

- 1) rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. *w sprawie higieny środków spożywczych,*
- 2) rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 26 października 2016 r. *w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej,*
- 3) rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 5 kwietnia 2016 r. *w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej.*



Dziękuję za uwagę