



WAŻNE INFORMACJE DLA ROLNIKÓW - REJESTRACJA

KOMUNIKAT

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Powiecie Warszawskim Zachodnim przypomina, że zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (tekst jedn. Dz.U. nr 136, poz. 914, ze zm.) podmioty działające na rynku spożywczym prowadzące produkcję pierwotną t.j. działalność na poziomie gospodarstw obejmującą między innymi produkcję, hodowlę, uprawy produktów roślinnych takich jak zboża, owoce, warzywa, zioła, grzyby, powinny złożyć do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego **wniosek o wpis do rejestru zakładów**.

Wniosek powinien zawierać:

- imię i nazwisko, numer PESEL, miejsce zamieszkania oraz adres albo nazwę, siedzibę i adres wnioskodawcy,
- numer identyfikacji REGON oraz numer identyfikacji podatkowej NIP,
- numer w rejestrze przedsiębiorców w Krajowym Rejestrze Sądowym albo w Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej jeśli wnioskodawca prowadzi działalność gospodarczą,
- numer identyfikacyjny w ewidencji gospodarstw rolnych,
- określenie rodzaju i zakresu działalności, w tym rodzaj żywności, która ma być przedmiotem produkcji i obrotu,
- określenie lokalizacji gospodarstwa, czy miejsca prowadzenia działalności gospodarczej.

Wniosek można pobrać na stronie internetowej PSSE w Powiecie Warszawskim Zachodnim (www.bronisze.psse.waw.pl) w zakładce : Oferta >> pliki do pobrania >> Oddział Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku.

REJESTRACJA JEST BEZPŁATNA.

WYJAŚNIENIA DO KOMUNIKATU

Produkcja pierwotna to działalność na poziomie gospodarstw obejmująca między innymi produkcję, hodowlę lub uprawy produktów roślinnych takich jak: zboża, owoce, warzywa, zioła, grzyby, jak również zbieranie runa leśnego, np. zbieranie grzybów i jagód w naturalnym środowisku. W zakres produkcji pierwotnej wchodzi zabiegi zapewniające lepszy wygląd zbiorów jak na przykład: mycie warzyw, usuwanie liści z warzyw, sortowanie owoców. Są to zabiegi które nie wpływają znacząco na zmianę charakteru plonów. W takim przypadku produkcja pierwotna powinna spełniać wymagania załącznika numer I rozporządzenia Unii Europejskiej **852/2004** i **podlega rejestracji**.

Natomiast takie operacje jak np: obieranie warzyw, krojenie, pakowanie w woreczki, stosowanie gazów konserwujących czy inne przetwórstwo nie są uważane za operacje na poziomie produkcji pierwotnej ani za operacje związane z produkcją pierwotną i działania takie muszą spełniać odpowiednie wymagania załącznika numer II rozporządzenia 852/2004 i podlegają **rejestracji oraz zatwierdzeniu**.

Rejestracji podlegają również tzw. **dostawy bezpośrednie** mogące obejmować produkty produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego, takie jak: zboża, owoce, warzywa, zioła, grzyby - uprawne, pochodzące wyłącznie z własnych upraw lub hodowli producentów produkcji pierwotnej, niestanowiących działów specjalnych produkcji rolnej w rozumieniu przepisów o podatku dochodowym od osób fizycznych, oraz pozostałe surowce pochodzące z dokonywanych osobiście zbiorów ziół i runa leśnego. Dostawy bezpośrednie obejmują również środki spożywcze pochodzące z produktów lub surowców, o których mowa w postaci kiszonej lub suszonej. Dostawy bezpośrednie środków spożywczych są realizowane bezpośrednio przez producentów produkcji pierwotnej, którzy dostarczają małe ilości środków spożywczych do konsumentów finalnych lub do zakładów detalicznych zaopatrujących konsumentów finalnych. **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.

Wielkości obrotu w ramach dostaw bezpośrednich nie mogą przekraczać:

- 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,
- ilości surowców pochodzących z dokonywanych osobiście zbiorów ziół i runa leśnego osoby dostarczającej środki spożywcze w ramach dostaw bezpośrednich.

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

Podmioty działające na rynku spożywczym prowadzące działalność w ramach dostaw bezpośrednich obowiązane są przestrzegać wymagań higienicznych określonych w części A załącznika numer I do rozporządzenia nr 852/2004 w zakresie odnoszącym się do surowców pochodzenia roślinnego.

Organami właściwymi w sprawie zatwierdzenia i rejestracji zakładów czy gospodarstw w zakresie produktów roślinnych jest państwowy powiatowy inspektor sanitarny właściwy dla miejsca prowadzenia działalności.

Informacje dotyczące rejestracji i zatwierdzania gospodarstw rolnych, zakładów czy dostaw bezpośrednich można uzyskać w Powiatowej Stacji Sanitarno Epidemiologicznej w Powiecie Warszawskim Zachodnim, ul. Poznańska 129/133, 05-850 Ożarów Mazowiecki.

UWAGA!

Brak wpisu do rejestru i brak zatwierdzenia grozi karą finansową. Podmioty prowadzące na terenie powiatu warszawskiego zachodniego działalność z zakresu produkcji pierwotnej, dostaw bezpośrednich czy też przetwórstwa, które nie posiadają zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, powinny niezwłocznie złożyć odpowiednie wnioski do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Powiecie Warszawskim Zachodnim, ul. Poznańska 129/133, 05-850 Ożarów Mazowiecki.

Ponadto w związku z trwającym sezonem zbiorów owoców i warzyw Główny Inspektor Sanitarny przypomina o obowiązkach zapewnienia bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności na etapie produkcji pierwotnej w Polsce. Najważniejsze z nich to:

- stosowanie do uprawy i mycia owoców i warzyw na wszystkich etapach produkcji pierwotnej wody spełniającej odpowiednie kryteria mikrobiologiczne,
- stosowanie odpowiednich metod nawożenia (wyeliminowanie możliwości nawożenia płodów rolnych fekaliami),
- zapewnienie dostępu do toalet i urządzeń do mycia rąk w bieżącej wodzie po skorzystaniu z toalety w pobliżu plantacji,
- stałe egzekwowanie mycia rąk przez pracowników przed wejściem na pole w celu zbioru,
- kontrola czystości i jakości stosowanego sprzętu, opakowań oraz warunków transportu. Mycie i dezynfekcja powinny odbywać się zgodnie z ustalonymi, zatwierdzonymi procedurami,
- zakaz pracy dla osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura lub żółtaczka,
- zakaz wejścia osób nieupoważnionych,
- przestrzeganie przez przedsiębiorców identyfikowalności/śledzenia surowców i produktów według zasady: „krok w przód” (np. lista odbiorców) oraz stosowanie odpowiednich procedur w tym zakresie.

W myśl obowiązującego prawa to podmioty działające na rynku spożywczym są w pierwszym rzędzie odpowiedzialne za bezpieczeństwo zdrowotne żywności, a także za wszelkie szkody i uszczerbki na zdrowiu konsumenta spowodowane niewłaściwą jakością zdrowotną 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.