

# INFORMATOR DLA KÓŁ ŁOWIECKICH

01.08.2020



## Wykaz zakładów prowadzących sprzedaż bezpośrednią

Pow.	Nazwa	Adres
brodnicki	Nadleśnictwo Brodnica	87-300 Brodnica Małki 52
bydgoski	Nadleśnictwo Różanna	86-013 Mąkowarsko Pobrdzie 1
nakielski	Polski Związek Łowiecki Zarząd Główny Warszawa OHZ Szubin	89-200 Szubin Szaradowo
rypiński	Polski Związek Łowiecki Zarząd Główny Ośrodek Hodowli Zwierzyny "Rypin"	87-500 Rypin Sadłowo Rumunki 3
sępoleński	Koło Łowieckie nr 79 "Knieja"	89-412 Sośno Wielowiczek 2
świecki	Ośrodek Hodowli Zwierzyny Lasów Państwowych Nadleśnictwo Dąbrowa	86-131 Jezewo ul. Leśna 25
świecki	Koło Łowieckie nr 94 "CIS"	86-122 Bukowiec Przysiersk ul. Spacerowa 26
tucholski	Nadleśnictwo Zamrzenica	89-512 Iwicz Wierzchlas 1
włocławski	Koło Łowieckie nr 7 Bóbr	87-820 Kowal ul. Kościuszki 1A m4

# Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego – wymagania z zakresu bezpieczeństwa żywności

Sprzedaż bezpośrednia jest jedną z form prowadzenia działalności w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego.

**Sprzedaż bezpośrednia** w polskim porządku prawnym oznacza, zgodnie z definicją określoną w art. 5 pkt 4 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. *o produktach pochodzenia zwierzęcego* (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 824 ze zm.), działalność, o której mowa w art. 1 ust. 3 lit. c-e rozporządzenia nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. *ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego* (Dz. U. UE. L. z 2004 r. Nr 139, str. 55 ze zm.) to:

- bezpośrednie dostawy, dokonywane przez producenta, **małych ilości surowców** do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego;
- bezpośrednie dostawy, dokonywane przez producenta, **małych ilości mięsa z drobiu lub zajęczaków poddanych ubojowi w gospodarstwie rolnym**, do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego, bezpośrednio dostarczającego przedmiotowe mięso w formie mięsa świeżego konsumentowi końcowemu;
- dostawy **małej ilości zwierzyny łownej lub mięsa zwierząt łownych** bezpośrednio do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego, dokonywane przez myśliwych [koła łowieckie].

**Prowadzenie sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego regulowane jest rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2015 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz. U. poz. 1703).** Ww. rozporządzenie określa wymagania weterynaryjne jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, wielkość, zakres i obszar produkcji produktów oraz wymagania weterynaryjne dla miejsc prowadzenia takiej sprzedaży. Do tego rodzaju działalności mają również zastosowanie, w całości lub w pewnym zakresie, również inne przepisy z zakresu bezpieczeństwa żywności, zarówno Unii Europejskiej, jak i przepisy krajowe. Wykaz najważniejszych przepisów z zakresu bezpieczeństwa żywności mających w całości, lub w pewnym zakresie, zastosowanie do sprzedaży bezpośredniej wymieniono w załączniku.

**Każdy, kto chce prowadzić działalność w zakresie sprzedaży powinien zgłosić się właściwego terytorialnie powiatowego lekarza weterynarii w celu rejestracji ww. działalności.**

Procedura rejestracji podmiotów oraz obowiązki podmiotów dotyczące powiadomienia powiatowego lekarza weterynarii o zakresie, wielkości produkcji, rodzaju produktów, które mają być produkowane w zakładzie zostały określone w art. 19 i 21 ww. ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 824 ze zm.).

Należy pamiętać, że pisemny wniosek o wpis do rejestru zakładów do powiatowego lekarza weterynarii podmiot powinien złożyć w terminie co najmniej 30 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności. Działalność rejestrowaną można prowadzić dopiero po uzyskaniu decyzji administracyjnej o wpisie do rejestru zakładów, wydanej przez właściwego powiatowego lekarza weterynarii, w której nadaje on zakładowi weterynaryjny numer identyfikacyjny .

Sprzedaż bezpośrednia dotyczy więc **wyłącznie nieprzetworzonych produktów pochodzenia zwierzęcego** wyprodukowanych przez podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej **[z własnych surowców, lub pozyskane od własnych zwierząt]** – takich jak:

- **tusze lub podroby pozyskane z drobiu i zajęczaków** poddanych ubojowi w gospodarstwie rolnym podmiotu,
- **tusze lub podroby zwierzyny łownej**, pozyskane przez koło łowieckie Polskiego Związku Łowieckiego będące dzierżawcą obwodu łowieckiego albo ośrodek hodowli zwierzyny prowadzony przez zarządcę obwodu łowieckiego,
- **produkty rybołówstwa**, pozyskane przez uprawnionego do rybactwa w rozumieniu przepisów o rybactwie śródlądowym lub przez wykonującego rybołówstwo morskie w rozumieniu przepisów o rybołówstwie morskim
- **żywe ślimaki lądowe** z gatunków *Helix pomatia*, *Cornu asperum aspersum*, *Cornu aspersum maxima*, *Helix lucorum* oraz z gatunków rodziny Achatiniade,
- **mleko surowe**, pozyskane w gospodarstwie produkcji mleka
- **siara**, pozyskana w gospodarstwie produkcji mleka
- **surowa śmietana**, pozyskana w gospodarstwie produkcji mleka
- **jaja** pozyskane od drobiu lub ptaków bezgrzebieniowych,
- **produkty pszczele nieprzetworzone**.

**Sprzedaż produktów pochodzenia zwierzęcego może być prowadzona:**

1. **przez producenta** konsumentowi końcowemu [w miejscach i w sposób określony rozporządzeniem dla poszczególnych zakresów działalności],
2. **przez producenta** do zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego

Wyjątkiem od reguły prowadzenia sprzedaży przez producenta jest sprzedaż bezpośrednia prowadzona podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy organizowanych w celach promocji żywności. W takim przypadku podmiot prowadzący sprzedaż bezpośrednią może prowadzić sprzedaż konsumentom końcowym również innych niż własne produktów pochodzenia zwierzęcego, wyprodukowanych przez inny podmiot prowadzący sprzedaż bezpośrednią. Musi jednak spełnić wymagania określone rozporządzeniem [art. 5 ustęp 3].

**Sprzedaż bezpośrednia ograniczona jest do obszaru:**

1. województwa, w którym odbywa się produkcja tych produktów, lub na obszarze sąsiadujących z nim województw;
2. województw innych niż określone w pkt 1, jeżeli jest prowadzona podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy, organizowanych w celu promocji tych produktów.

**W przypadku prowadzonej sprzedaży bezpośredniej podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy, organizowanych w celu promocji tych produktów na terenie innego województwa niż tego, w którym odbyła się ich produkcja lub województwa ościennego konieczne jest poinformowanie o tym fakcie powiatowego lekarza weterynarii właściwego ze względu na miejsce prowadzenia planowanej sprzedaży, w terminie 7 dni przed dniem jej rozpoczęcia.**

Informacja taka powinna zawierać:

1. imię i nazwisko albo nazwę podmiotu prowadzącego działalność w zakresie produkcji tych produktów oraz adres miejsca prowadzenia tej działalności;
2. dane dotyczące miejsca i okresu, w których będzie prowadzona sprzedaż tych produktów.

**Wielkość produkcji** w poszczególnych zakresach działalności określa rozporządzenie [art. 6]  
**Wymagania weterynaryjne** zostały szczegółowo **opisane w rozdziałach od 3 do 9.**

Wymagania weterynaryjne dotyczą:

- pomieszczeń,
- sprzętu,
- instalacji i narzędzi,
- wody i lodu,
- osób mających kontakt z produktami pochodzenia zwierzęcego przy wykonywaniu czynności związanych ze sprzedażą bezpośrednią,
- warunków higienicznych i temperaturowych produkcji i transportu.

**Im wyższe jest ryzyko związane z wprowadzaniem do obrotu danego rodzaju żywności tym wymagania weterynaryjne są bardziej restrykcyjne.**

Podmiot prowadzący sprzedaż bezpośrednią powinien przeprowadzać we własnym zakresie czynności sprawdzające dotyczące:

- spełniania przez wodę wymagań określonych dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, jeżeli pobiera wodę z własnego ujęcia w procesie produkcji lub sprzedaży bezpośredniej – co najmniej raz w roku,
- posiadania przez osoby, mające kontakt z produktami pochodzenia zwierzęcego przy wykonywaniu czynności związanych ze sprzedażą bezpośrednią, orzeczenia lekarskiego o zdolności do wykonywania prac, przy których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby.

Podmioty prowadzące zarówno sprzedaż bezpośrednią, jak i działalność marginalną, lokalną i ograniczoną, mogą wykorzystywać do produkcji w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej niektóre własne produkty pochodzenia zwierzęcego wyprodukowane w ramach sprzedaży bezpośredniej pamiętając o wymogach dla surowców zawartych w paragrafie 4 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 marca 2016 r. w sprawie *szczególonych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej* (Dz. U. poz. 451).

Podmioty prowadzące zarówno sprzedaż bezpośrednią, jak i rolniczy handel detaliczny mogą wykorzystywać do produkcji w rama RHD własne produkty pochodzenia zwierzęcego wyprodukowane w ramach sprzedaży bezpośredniej.

## **Załącznik 1.**

### **Najważniejsze przepisy Unii Europejskiej i krajowe z zakresu bezpieczeństwa żywności mające w całości lub w pewnym zakresie zastosowanie do sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego**

#### **I. Prawo UE:**

1. Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE. L. z 2002 r. Nr 31, str. 1 ze zmianami)
2. Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 931/2011 z dnia 19 września 2011 r. w sprawie wymogów dotyczących możliwości śledzenia ustanowionych rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. UE. L. z 2011 r. Nr 242, str. 2) – zastosowanie wyłącznie w zakresie sprzedaży bezpośredniej do zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego,
3. Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. UE. L. z 2004 r. Nr 139, str. 55 ze zmianami) – zastosowanie wyłącznie w zakresie wskazanym w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2016 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz. U. poz. 1703),
4. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r. określające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego i produktów pochodnych, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, i uchylające rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 (rozporządzenie o produktach ubocznych pochodzenia zwierzęcego) (Dz. U. UE. L. z 2009 r. Nr 300, str. 1 ze zm.),
5. Rozporządzenie Komisji (UE) nr 142/2011 z dnia 25 lutego 2011 r. w sprawie wykonania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 określającego przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, oraz w sprawie wykonania dyrektywy Rady 97/78/WE w odniesieniu do niektórych próbek i przedmiotów zwolnionych z kontroli weterynaryjnych na granicach w myśl tej dyrektywy (Dz. U. UE. L. z 2011 r. Nr 54, str. 1 ze zmianami),
6. Rozporządzenie Rady (WE) nr 1099/2009 z dnia 24 września 2009 r. w sprawie ochrony zwierząt podczas ich uśmiercania (Dz. U. UE. L. z 2009 r. Nr 303, str. 1 ze zm.),
7. Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2015/1375 z dnia 10 sierpnia 2015 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące urzędowych kontroli w odniesieniu do włośni (*Trichinella*) w mięsie (Dz. U. UE. L. z 2015 r. Nr 212, str. 7) – zastosowanie

wyłącznie w zakresie wskazanym w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2016 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz. U. poz. 1703),

8. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. UE. L. z 2006 r. Nr 364, str. 5 ze zmianami),
9. Rozporządzenie Komisji (UE) nr 37/2010 z dnia 22 grudnia 2009 r. w sprawie substancji farmakologicznie czynnych i ich klasyfikacji w odniesieniu do maksymalnych limitów pozostałości w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. UE. L. z 2010 r. Nr 15, str. 1 ze zmianami.),
10. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 124/2009 z dnia 10 lutego 2009 r. ustalające maksymalne zawartości w żywności kokcydiostatyków i histomonostatyków pochodzących z nieuniknionego zanieczyszczenia krzyżowego tymi substancjami pasz, dla których nie są one przeznaczone (Dz. U. UE. L. z 2009 r. Nr 40, str. 7 ze zm.),
11. Rozporządzenie (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. UE. L. z 2005 r. Nr 70, str. 1 ze zm.).

## **II. Prawo krajowe:**

1. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 ze zmianami),
2. Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 824),
3. Ustawa z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 797 ze zm.),
4. Ustawa z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1239 ze zm.),
5. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2015 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz. U. poz. 1703),
6. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 października 2016 r. w sprawie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego pochodzących z obszaru podlegającego ograniczeniom w zakresie zdrowia zwierząt (Dz. U. poz. 1762),
7. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 19 sierpnia 2014 r. w sprawie wzoru dokumentu handlowego stosowanego przy przewozie, wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego i produktów pochodnych (Dz. U. poz. 1222).

Wymagania weterynaryjne przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej.

Dz.U.2015.1703 z dnia 2015.10.26

Status: Akt obowiązujący

Wersja od: 1 stycznia 2016r.

**Wejście w życie:**

1 stycznia 2016 r.

**ROZPORZĄDZENIE**  
**MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI <sup>1</sup>**

z dnia 30 września 2015 r.

**w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej <sup>2</sup>**

Na podstawie art. 12 ust. 2 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2014 r. poz. 1577) zarządza się, co następuje:

**Rozdział 1**

**Przepisy ogólne**

**§ 1.**

Rozporządzenie określa:

- 1) wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej i przez takie produkty;
- 2) wielkość, zakres i obszar produkcji produktów, o których mowa w pkt 1;
- 3) wymagania weterynaryjne dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej.

**§ 2.**

Do sprzedaży bezpośredniej dopuszcza się wyłącznie produkty wyprodukowane z własnych surowców przez podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej.

**Rozdział 2**

**Wielkość, zakres i obszar produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej**

**§ 3.**

Do sprzedaży bezpośredniej dopuszcza się:

1) tusze lub podroby, pozyskane z drobiu poddanego ubojowi w gospodarstwie rolnym podmiotu, w przypadku gdy roczna produkcja w tym gospodarstwie nie przekracza:

a) 2500 sztuk indyków lub

b) 10 000 sztuk innych gatunków drobiu

– przeprowadzonemu zgodnie z przepisami o ochronie zwierząt oraz przepisami o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt;

2) tusze lub podroby, pozyskane z zajęczaków poddanych ubojowi w gospodarstwie rolnym podmiotu, w przypadku gdy roczna produkcja w tym gospodarstwie nie przekracza 5000 sztuk, a ubój został przeprowadzony zgodnie z przepisami o ochronie zwierząt oraz przepisami o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt;

3) tusze lub podroby, pozyskane przez koło łowieckie Polskiego Związku Łowieckiego będące dzierzawcą obwodu łowieckiego albo ośrodek hodowli zwierzyny prowadzony przez zarządcę obwodu łowieckiego, z:

a) grubej zwierzyny łownej skórowanej albo nieoskórowanej lub

b) drobnej zwierzyny łownej patroszonej albo niewypatroszonej lub opierzonej albo nieopierzonej, lub oskórowanej albo nieoskórowanej

– po odstrzale wykonanym zgodnie z przepisami prawa łowieckiego;

4) produkty rybołówstwa, pozyskane przez uprawnionego do rybactwa w rozumieniu przepisów o rybactwie śródlądowym lub przez wykonującego rybołówstwo morskie w rozumieniu przepisów o rybołówstwie morskim:

a) żywe lub

b) uśmiercone i:

– niepoddane czynnościom naruszającym ich pierwotną budowę anatomiczną,

– poddane czynnościom wykrwawiania, odgławiania, usuwania płetw lub patroszenia;

5) żywe ślimaki lądowe z gatunków *Helix pomatia*<sup>3</sup> *Cornu aspersum aspersum*<sup>4</sup> *Cornu aspersum maxima*<sup>5</sup> *Helix lucorum* oraz z gatunków z rodziny Achatinidae;

6) mleko surowe, siarę, surową śmietanę, pozyskane w gospodarstwie produkcji mleka;

7) jaja pozyskane od drobiu lub ptaków bezgrzebieniowych;

8) produkty pszczele nieprzetworzone, w tym miód, pyłek pszczeli, pierzgę, mleczo pszczele.

#### § 4.



Prowadzi się sprzedaż bezpośrednią produktów pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w § 3:

1) pkt 1, 2 i 5:

a) konsumentowi końcowemu:

– w miejscach, w których odbywa się produkcja tych produktów, w tym znajdujących się na terenie gospodarstwa rolnego, lub

– na targowiskach, lub

– z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, w tym ze specjalistycznych środków transportu, znajdujących się na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, na terenie targowisk lub poza nimi, lub

b) do zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego;

2) pkt 3:

a) konsumentowi końcowemu:

– w miejscach, w których odbywa się produkcja tych produktów, w tym znajdujących się na terenie obwodu łowieckiego dzierżawionego przez koło łowieckie Polskiego Związku Łowieckiego albo zarządzanego przez ośrodek hodowli zwierzyny, lub

– na targowiskach, lub

– z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, w tym ze specjalistycznych środków transportu, znajdujących się na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, na terenie targowisk lub poza nimi, lub

b) do zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego;

3) pkt 4:

a) konsumentowi końcowemu:

– w miejscach, w których odbywa się produkcja tych produktów, w tym znajdujących się na terenie gospodarstwa rybackiego lub gospodarstwa rolnego, lub ze statków, z wyłączeniem statków zamrażalni i statków przetwórci, lub

– na targowiskach, lub

– z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, w tym ze specjalistycznych środków transportu, znajdujących się na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, na terenie targowisk lub poza nimi, lub

b) do zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego;

4) pkt 6:

a) konsumentowi końcowemu:

– na terenie gospodarstwa produkcji mleka lub

– na targowiskach, lub

– z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, w tym ze specjalistycznych środków transportu, znajdujących się na terenie gospodarstwa produkcji mleka, na terenie targowisk lub poza nimi, lub

– z urządzeń dystrybucyjnych do sprzedaży żywności, w przypadku mleka surowego, siary i surowej śmietany, znajdujących się na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, na terenie targowisk lub poza nimi, lub

b) do zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego;

5) pkt 7:

a) konsumentowi końcowemu:

– w miejscach, w których odbywa się produkcja tych produktów, w tym znajdujących się na terenie gospodarstwa rolnego, lub

– na targowiskach, lub

– z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, w tym ze specjalistycznych środków transportu, znajdujących się na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, na terenie targowisk lub poza nimi, lub

– z urządzeń dystrybucyjnych do sprzedaży żywności, znajdujących się na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, na terenie targowisk lub poza nimi, lub

b) do zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego;

6) pkt 8:

a) konsumentowi końcowemu:

– w miejscach, w których odbywa się produkcja tych produktów, w tym znajdujących się na terenie gospodarstwa rolnego lub pasieki, lub

– na targowiskach, lub

– z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, w tym ze specjalistycznych środków transportu, znajdujących się na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, na terenie targowisk lub poza nimi, lub

– z urządzeń dystrybucyjnych do sprzedaży żywności, znajdujących się na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, na terenie targowisk lub poza nimi, lub

b) do zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego.

## § 5.

1. Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w § 3, może być prowadzona na obszarze:

1) województwa, w którym odbywa się produkcja tych produktów, lub na obszarze sąsiadujących z nim województw;

2) województw innych niż określone w pkt 1, jeżeli jest prowadzona podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy, organizowanych w celu promocji tych produktów.

2. Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w § 3, może być prowadzona na obszarze, o którym mowa w ust. 1 pkt 2, jeżeli podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej przekaże powiatowemu lekarzowi weterynarii właściwemu ze względu na miejsce, w którym zamierza prowadzić sprzedaż, co najmniej na 7 dni przed dniem jej rozpoczęcia, pisemną informację zawierającą:

1) imię i nazwisko albo nazwę podmiotu prowadzącego działalność w zakresie produkcji tych produktów oraz adres miejsca prowadzenia tej działalności;

2) dane dotyczące miejsca i okresu, w których będzie prowadzona sprzedaż tych produktów.

3. Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w § 3, 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) zakłady prowadzone przez te podmioty zostały wpisane do rejestru zakładów, o którym mowa w ustawie z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego, w tym samym powiecie;

2) sprzedaż jest prowadzona podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy, organizowanych w celu promocji produktów pochodzenia zwierzęcego;

3) 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;

4) przy transporcie i sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego zostały spełnione wymagania weterynaryjne określone w rozporządzeniu.

## § 6.

1. Wielkość produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej wynosi nie więcej niż:

1) 50 sztuk tygodniowo – w przypadku tusz indyków, wraz z podrobami pozyskanymi z tych indyków;

2) 500 sztuk tygodniowo – w przypadku tusz gęsi, wraz z podrobami pozyskanymi z tych gęsi;

3) 200 sztuk tygodniowo – w przypadku tusz innych gatunków drobiu niż wymienione w pkt 1 i 2, wraz z podrobami pozyskanymi z tego drobiu;

4) 100 sztuk tygodniowo – w przypadku tusz zajęczaków, wraz z podrobami pozyskanymi z tych zajęczaków;

5) 10 000 kg rocznie – w przypadku tusz grubej zwierzyny łownej, wraz z podrobami pozyskanymi z tej zwierzyny;

6) 10 000 kg rocznie – w przypadku tusz drobnej zwierzyny łownej, wraz z podrobami pozyskanymi z tej zwierzyny;

7) 1000 kg rocznie – w przypadku żywych ślimaków lądowych;

8) 1000 litrów tygodniowo – w przypadku mleka surowego albo mleka surowego i siary;

9) 200 litrów tygodniowo – w przypadku surowej śmietany;

10) 2450 sztuk tygodniowo – w przypadku jaj pozyskanych od drobiu;

11) 500 sztuk rocznie – w przypadku jaj pozyskanych od ptaków bezgrzebieniowych.

2. Powiatowy lekarz weterynarii właściwy ze względu na miejsce prowadzenia przez podmiot działalności w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, o których mowa w ust. 1 pkt 1-4 i 8-10, na wniosek tego podmiotu, może wyrazić zgodę na przekroczenie w danym tygodniu wielkości produkcji tych produktów pod warunkiem zachowania rocznego limitu wielkości tej produkcji, który wynosi:

- 1) 2500 sztuk – w przypadku tusz indyków, wraz z podrobami pozyskanymi z tych indyków;
- 2) 10 000 sztuk – w przypadku tusz innych gatunków drobiu niż wymieniony w pkt 1, wraz z podrobami pozyskanymi z tego drobiu;
- 3) 5000 sztuk – w przypadku tusz zajęczaków, wraz z podrobami pozyskanymi z tych zajęczaków;
- 4) 52 000 litrów – w przypadku mleka surowego albo mleka surowego i siary;
- 5) 10 400 litrów – w przypadku surowej śmietany;
- 6) 127 400 sztuk – w przypadku jaj pozyskanych od drobiu.

### **Rozdział 3**

#### **Wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, oraz wymagania weterynaryjne dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej tych produktów**

##### **§ 7.**

1. Pomieszczenia, w których produkuje się tusze lub podroby pozyskane z drobiu i zajęczaków lub w których prowadzi się sprzedaż bezpośrednią tych produktów, z wyjątkiem sprzedaży bezpośredniej, o której mowa w § 4 pkt 1 lit. a tiret trzecie:

- 1) konstruuje się w sposób zapewniający uniknięcie ryzyka zanieczyszczenia produktów pochodzenia zwierzęcego oraz przestrzeganie zasad higieny;
- 2) wyposaża się w:
  - a) sprzęt i urządzenia zapewniające ochronę przed gromadzeniem się zanieczyszczeń i przestrzeganie zasad higieny,
  - b) wentylację wykluczającą powstawanie skroplin na ścianach i sufitach oraz na powierzchni urządzeń,
  - c) naturalne lub sztuczne oświetlenie niepowodujące zmiany barw produktów pochodzenia zwierzęcego,
  - d) urządzenia dostarczające bieżącą ciepłą i zimną wodę w ilości wystarczającej do celów produkcyjnych i sanitarnych;
- 3) zabezpiecza się przed dostępem zwierząt, w szczególności owadów, ptaków i gryzoni;
- 4) mają ściany, posadzki, sufity, drzwi i okna w dobrym stanie technicznym, o powierzchniach łatwych do czyszczenia i dezynfekcji; okna i drzwi są szczelne.

2. W pomieszczeniach, o których mowa w ust. 1, zapewnia się:

- 1) wyodrębnione miejsce na sprzęt i środki do czyszczenia i dezynfekcji;
- 2) wyodrębnione, zamykane miejsce do przechowywania materiałów opakowaniowych, chyba że materiały te są przechowywane w zamykanych pojemnikach;
- 3) co najmniej jedną umywalkę przeznaczoną do mycia rąk, z ciepłą i zimną wodą, zaopatrzoną w środki do mycia rąk i ich higienicznego suszenia, usytuowaną w miejscu oddalonym od stanowisk do mycia lub przygotowywania produktów do sprzedaży bezpośredniej;
- 4) toaletę spłukiwaną wodą:
  - a) wyposażoną w naturalną lub mechaniczną wentylację, której drzwi wejściowe nie otwierają się bezpośrednio do pomieszczenia, w którym odbywa się produkcja lub znajdują się produkty pochodzenia zwierzęcego, lub
  - b) zlokalizowaną w pobliżu miejsca produkcji lub pomieszczenia, w którym znajdują się produkty pochodzenia zwierzęcego;
- 5) osobom wykonującym czynności związane z produkcją i sprzedażą bezpośrednią możliwość zmiany odzieży własnej na odzież roboczą lub ochronną, zmiany obuwia oraz oddzielnego przechowywania odzieży własnej.

## § 8.

1. Obiekty i urządzenia ruchome lub tymczasowe, w tym specjalistyczne środki transportu, z których prowadzi się sprzedaż bezpośrednią tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków lub w których transportuje się te produkty:

- 1) konstruuje się w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu produktów pochodzenia zwierzęcego;
- 2) utrzymuje się w dobrym stanie technicznym;
- 3) mają wyodrębnione, zamykane miejsce albo pojemnik do przechowywania materiałów opakowaniowych, jeżeli produkty pochodzenia zwierzęcego są pakowane podczas sprzedaży.

2. W przypadku sprzedaży bezpośredniej z obiektów i urządzeń ruchomych lub tymczasowych, o których mowa w ust. 1, lub w przypadku transportu w tych obiektach i urządzeniach jednocześnie z produktami pochodzenia zwierzęcego wymienionymi w ust. 1 innego rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego zapewnia się rozdzielenie tych produktów w sposób uniemożliwiający ich zanieczyszczenie.

## § 9.

Instalacje, urządzenia i sprzęt, stosowane przy produkcji lub sprzedaży bezpośredniej tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków, mające kontakt z tymi produktami:

- 1) wykonuje się z materiałów wykluczających możliwość zanieczyszczenia tych produktów;
- 2) utrzymuje się w czystości i dobrym stanie technicznym.

#### **§ 10.**

1. Czyszczenie i dezynfekcję instalacji, urządzeń oraz sprzętu, w tym opakowań wielokrotnego użytku, mających kontakt z tuszami lub podrobami pozyskanymi z drobiu i zajęczaków, przeprowadza się z użyciem środków, które nie wpływają negatywnie na te produkty, gdy nastąpi ich kontakt z wyczyszczoną lub zdezynfekowaną powierzchnią.
2. Dezynfekcję drobnego sprzętu, w tym noży, przeprowadza się w wodzie w temperaturze nie niższej niż 82°C lub z wykorzystaniem innej metody zapewniającej równoważny skutek.
3. Czyszczenie i dezynfekcję instalacji, urządzeń oraz sprzętu, w tym opakowań wielokrotnego użytku, przeprowadza się po zakończeniu cyklu produkcyjnego lub po każdym zakończeniu pracy, lub częściej – jeżeli jest to konieczne.

#### **§ 11.**

1. Przy produkcji i sprzedaży bezpośredniej tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków używa się wody spełniającej wymagania określone dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.
2. Do produkcji lub przechowywania tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków używa się lodu pozyskanego wyłącznie z wody, o której mowa w ust. 1.

#### **§ 12.**

Pomieszczenia, o których mowa w § 7, oraz obiekty i urządzenia ruchome lub tymczasowe, o których mowa w § 8 ust. 1, utrzymuje się w czystości, stosując czyszczenie i dezynfekcję, oraz zapewnia się w nich możliwość utrzymywania właściwej temperatury przechowywania produktów.

#### **§ 13.**

Osoby mające kontakt z tuszami lub podrobami pozyskanymi z drobiu i zajęczaków przy wykonywaniu czynności związanych ze sprzedażą bezpośrednią:

- 1) przestrzegają zasad higieny w procesie produkcji i sprzedaży;
- 2) posiadają orzeczenie lekarskie o zdolności do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby, wydane na podstawie przepisów o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi;
- 3) używają czystej, w jasnym kolorze, odzieży roboczej, nakrycia głowy zasłaniającego włosy oraz obuwia roboczego;

4) myją ręce przed każdym przystąpieniem do pracy oraz po każdym zabrudzeniu.

#### § 14.

Tusze lub podroby pozyskane z drobiu i zajęczaków przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej:

- 1) powinny być świeże, o cechach organoleptycznych charakterystycznych dla takich produktów pochodzenia zwierzęcego;
- 2) przechowuje się, transportuje i sprzedaje w warunkach uniemożliwiających ich zanieczyszczenie, w szczególności namnażanie się chorobotwórczych mikroorganizmów lub tworzenie się toksyn oraz psucie się.

#### § 15.

1. Temperatura przechowywanych lub transportowanych tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej nie może być wyższa niż 4°C.

2. Tusze lub podroby pozyskane z drobiu i zajęczaków przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej niezwłocznie schładza się albo zamraża.

3. Temperatura, o której mowa w ust. 1, może być wyższa o 2°C podczas transportu do:

- 1) miejsc, w których prowadzi się sprzedaż bezpośrednią konsumentom końcowym, lub
- 2) zakładu prowadzącego handel detaliczny bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego

– jeżeli ten transport trwa nie dłużej niż 2 godziny, a po jego zakończeniu produkty pochodzenia zwierzęcego zostaną schłodzone do temperatury określonej w ust. 1.

#### § 16.

1. Tusze pozyskane z nutrii przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej poddaje się badaniu na włośnię przeprowadzanemu w sposób określony w załączniku I i III do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2015/1375 z dnia 10 sierpnia 2015 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące urzędowych kontroli w odniesieniu do włośni (*Trichinella*) w mięsie (Dz. Urz. UE L 212 z 11.08.2015, str. 7).

2. Tusze i podroby pozyskane z nutrii mogą być przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, jeżeli w wyniku badania, o którym mowa w ust. 1, nie stwierdzono obecności włośni.

#### § 17.

1. Z produktami ubocznymi pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r. określającym przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, i uchylającym rozporządzenie (WE) nr



1774/2002 (rozporządzenie o produktach ubocznych pochodzenia zwierzęcego) (Dz. Urz. UE L 300 z 14.11.2009, str. 1, z późn. zm.), powstającymi przy produkcji tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej postępuje się w sposób wykluczający możliwość zanieczyszczenia tych tusz lub podrobów.

2. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej zapewnia odpowiednie warunki do przechowywania i usuwania powstałych odpadów stałych i płynnych, zgodnie z zasadami higieny oraz przepisami o odpadach.

### § 18.

Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej sprawdza:

- 1) co najmniej raz w roku, czy woda spełnia wymagania określone dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, jeżeli pobiera wodę z własnego ujęcia w procesie produkcji lub sprzedaży bezpośredniej;
- 2) czy osoby mające kontakt z tuszami lub podrobami pozyskanymi z drobiu i zajęczaków posiadają orzeczenie lekarskie, o którym mowa w § 13 pkt 2.

### § 19.

1. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej prowadzi i przechowuje dokumentację, zawierającą informacje o:

- 1) ilości sprzedanych w danym tygodniu produktów;
- 2) wynikach czynności sprawdzających, o których mowa w § 18, oraz przeprowadzonych badaniach, o których mowa w § 16.

2. Dokumentację, o której mowa w ust. 1, przechowuje się przez rok następujący po roku, w którym została sporządzona, i udostępnia się na żądanie właściwego powiatowego lekarza weterynarii.

## Rozdział 4

**Wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji tusz lub podrobów pozyskanych ze zwierząt łownych przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, oraz wymagania weterynaryjne dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej tych produktów**

### § 20.

1. Odstrzelone zwierzęta łowne, z których pozyskuje się tusze lub podroby przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, poddaje się:

1) oględzinom przez osobę przeszkoloną zgodnie z przepisami rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 14), zwanego dalej "rozporządzeniem nr 853/2004",

2) wytrzewieniu na łowisku – w przypadku grubej zwierzyny łownej

– w sposób określony w załączniku III do rozporządzenia nr 853/2004 w sekcji IV odpowiednio w rozdziale II i III.

2. Tusze lub podroby pozyskane ze zwierząt łownych mogą być przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, jeżeli w wyniku oględzin, o których mowa w ust. 1 pkt 1, nie stwierdzono występowania nietypowych cech, które mogłyby mieć wpływ na zdrowie konsumenta końcowego, a zwierzęta łowne zostały odstrzelone w miejscu, co do którego nie ma podejrzeń o skażenie środowiska, oraz bezpośrednio przed odstrzałem nie wykazywały nietypowego zachowania.

## § 21.

1. Tusze pozyskane z dzików przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej poddaje się badaniu na włośnię przeprowadzanemu w sposób określony w załączniku I i III do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2015/1375 z dnia 10 sierpnia 2015 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące urzędowych kontroli w odniesieniu do włośni (*Trichinella*) w mięsie.

2. Tusze i podroby pozyskane z dzików mogą być przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, jeżeli w wyniku badania, o którym mowa w ust. 1, nie stwierdzono obecności włośni.

## § 22.

1. Temperatura przechowywanych lub transportowanych tusz i podrobów pozyskanych ze zwierząt łownych przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej nie może być wyższa niż:

- 1) 4°C – w przypadku tusz i podrobów drobnej zwierzyny łownej;
- 2) 3 °C – w przypadku podrobów grubej zwierzyny łownej;
- 3) 7°C – w przypadku tusz grubej zwierzyny łownej.

2. Tusze lub podroby pozyskane ze zwierząt łownych przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej niezwłocznie schładza się albo zamraża.

3. Temperatury, o których mowa w ust. 1, mogą być wyższe o 2°C podczas transportu do:

- 1) miejsc, w których prowadzi się sprzedaż bezpośrednią konsumentom końcowym, lub
- 2) zakładu prowadzącego handel detaliczny bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego

– jeżeli ten transport trwa nie dłużej niż 2 godziny, a po jego zakończeniu produkty zostaną schłodzone do temperatury określonej w ust. 1.

### **§ 23.**

Do produkcji i sprzedaży bezpośredniej tusz lub podrobów pozyskanych ze zwierząt łownych stosuje się odpowiednio wymagania weterynaryjne, o których mowa w § 7-14, § 17 i § 18.

### **§ 24.**

1. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji tusz lub podrobów pozyskanych ze zwierząt łownych przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej prowadzi i przechowuje dokumentację, zawierającą informacje o:

- 1) ilości sprzedanych w danym miesiącu produktów;
- 2) wynikach czynności sprawdzających, o których mowa w § 18, oraz przeprowadzonych badaniach, o których mowa w § 21.

2. Dokumentację, o której mowa w ust. 1, przechowuje się przez rok następujący po roku, w którym została sporządzona, i udostępnia się na żądanie właściwego powiatowego lekarza weterynarii.

## **Rozdział 5**

### **Wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów rybołówstwa przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, oraz wymagania weterynaryjne dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej tych produktów**

### **§ 25.**

1. Do produkcji i sprzedaży bezpośredniej produktów rybołówstwa stosuje się odpowiednio wymagania weterynaryjne, o których mowa w § 7 ust. 2 pkt 5, § 8-10, § 12-14 i § 17.

2. W przypadku produkcji i sprzedaży bezpośredniej produktów rybołówstwa, o których mowa w § 3 pkt 4 lit. b tiret drugie, prowadzonej w pomieszczeniach, z wyjątkiem pomieszczeń znajdujących się na statkach, stosuje się dodatkowo odpowiednio wymagania weterynaryjne, o których mowa w § 7 ust. 1 i ust. 2 pkt 1-4.

### **§ 26.**

1. Przy produkcji i sprzedaży bezpośredniej produktów rybołówstwa używa się wody spełniającej wymagania dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

2. Przy produkcji i sprzedaży bezpośredniej produktów rybołówstwa może być używana również:

1) czysta woda morska lub słodka – w przypadku produktów rybołówstwa, o których mowa w § 3 pkt 4 lit. a i lit. b tiret pierwsze, lub

2) czysta woda morska – w przypadku produktów rybołówstwa, o których mowa w § 3 pkt 4 lit. b tiret drugie.

3. Do produkcji lub przechowywania produktów rybołówstwa przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej używa się lodu pozyskanego z wody, o której mowa w ust. 1, lub z:

1) czystej wody morskiej lub słodkiej – w przypadku produktów rybołówstwa, o których mowa w § 3 pkt 4 lit. b tiret pierwsze, lub

2) czystej wody morskiej – w przypadku produktów rybołówstwa, o których mowa w § 3 pkt 4 lit. b tiret drugie.

## § 27.

1. Temperatura przechowywanych lub transportowanych produktów rybołówstwa przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, z wyjątkiem żywych produktów rybołówstwa, nie może być wyższa niż 2°C.

2. Produkty rybołówstwa przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, z wyjątkiem żywych produktów rybołówstwa, niezwłocznie schładza się.

3. Temperatura, o której mowa w ust. 1, może być wyższa o 2°C podczas transportu do:

1) miejsc, w których prowadzi się sprzedaż bezpośrednią konsumentom końcowym, lub

2) zakładu prowadzącego handel detaliczny bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego

– jeżeli ten transport trwa nie dłużej niż 2 godziny, a po jego zakończeniu produkty zostaną schłodzone do temperatury określonej w ust. 1.

## § 28.

Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji produktów rybołówstwa przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej sprawdza:

1) co najmniej raz w roku, czy woda spełnia wymagania określone dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, jeżeli pobiera wodę z własnego ujęcia w procesie produkcji lub sprzedaży bezpośredniej;

2) czy osoby mające kontakt z produktami rybołówstwa posiadają orzeczenie lekarskie, o którym mowa w § 13 pkt 2.

## § 29.

1. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji produktów rybołówstwa przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej prowadzi i przechowuje dokumentację, zawierającą informacje o:

- 1) ilości sprzedanych w danym miesiącu produktów;
- 2) wynikach czynności sprawdzających, o których mowa w § 28.

2. Dokumentację, o której mowa w ust. 1, przechowuje się przez rok następujący po roku, w którym została sporządzona, i udostępnia się na żądanie właściwego powiatowego lekarza weterynarii.

## **Rozdział 6**

**Wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji żywych ślimaków lądowych przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, oraz wymagania weterynaryjne dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej tych produktów**

### **§ 30.**

Do produkcji i sprzedaży bezpośredniej żywych ślimaków lądowych stosuje się odpowiednio wymagania weterynaryjne, o których mowa w § 7 ust. 2 pkt 5, § 8-10, § 11 ust. 1, § 12-14, § 17 i § 18.

### **§ 31.**

1. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji żywych ślimaków lądowych przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej prowadzi i przechowuje dokumentację, zawierającą informacje o:

- 1) ilości sprzedanych w danym miesiącu produktów;
- 2) wynikach czynności sprawdzających, o których mowa w § 18.

2. Dokumentację, o której mowa w ust. 1, przechowuje się przez rok następujący po roku, w którym została sporządzona, i udostępnia się na żądanie właściwego powiatowego lekarza weterynarii.

## **Rozdział 7**

**Wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji mleka surowego, siary i surowej śmietany przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, oraz wymagania weterynaryjne dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej tych produktów**

### **§ 32.**

1. Mleko surowe i siarę przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej pozyskuje się w sposób higieniczny, zgodnie z wymaganiami określonymi w załączniku III do rozporządzenia nr 853/2004 w sekcji IX w rozdziale I w podrozdziale I i II.

2. 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 2015 r. poz. 1482).

3. Mleko surowe, z wyjątkiem mleka surowego, o którym mowa w ust. 4, i siara mogą być przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, jeżeli w pojedynczej próbce, losowo pobranej do badania, o którym mowa w ust. 2, liczba bakterii przy temperaturze 30°C wynosi nie więcej niż:

1) 300 000 jtk na ml – w przypadku mleka surowego i siary pozyskanych od krów;

2) 500 000 jtk na ml – w przypadku mleka surowego i siary pozyskanych od samic zwierząt z gatunków innych niż wymieniony w pkt 1.

4. Mleko surowe przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej przechowywane w tym samym zbiorniku co mleko surowe wyprodukowane w ramach produkcji podstawowej, pozyskane przez podmiot prowadzący zarówno działalność w zakresie produkcji mleka surowego przeznaczonego do sprzedaży bezpośredniej, jak i produkcję podstawową tego produktu, poddaje się badaniu na oznaczenie liczby bakterii i komórek somatycznych, zgodnie z wymaganiami określonymi w załączniku III do rozporządzenia nr 853/2004 w sekcji IX w rozdziale I w podrozdziale III w ust. 3.

5. Mleko surowe, o którym mowa w ust. 4, może być przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, jeżeli spełnia wymagania dotyczące liczby bakterii i komórek somatycznych, o których mowa w załączniku III do rozporządzenia nr 853/2004 w sekcji IX w rozdziale I w podrozdziale III w ust. 3.

6. Mleko surowe może być przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, jeżeli spełnia wymagania dotyczące pozostałości antybiotyków, o których mowa w załączniku III do rozporządzenia nr 853/2004 w sekcji IX w rozdziale I w podrozdziale III w ust. 4.

7. Surowa śmietana może być przeznaczona do sprzedaży bezpośredniej, jeżeli została wyprodukowana z mleka surowego spełniającego wymagania, o których mowa w ust. 3 albo w ust. 5, oraz w ust. 6.

### § 33.

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.

### § 34.

1. Temperatura przechowywanego lub transportowanego mleka surowego, siary i surowej śmietany przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej nie może być wyższa niż 6°C.

2. Mleko surowe, siarę i surową śmietaną przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej niezwłocznie schładza się.

3. Temperatura, o której mowa w ust. 1, może być wyższa o 2°C podczas transportu do:

- 1) miejsc, w których prowadzi się sprzedaż bezpośrednią konsumentom końcowym, lub
- 2) zakładu prowadzącego handel detaliczny bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego

– jeżeli ten transport trwa nie dłużej niż 2 godziny, a po jego zakończeniu produkty zostaną schłodzone do temperatury określonej w ust. 1.

4. Temperatura mleka surowego lub siary przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej w gospodarstwie produkcji mleka przed upływem 2 godzin od udoju może być wyższa niż temperatura określona w ust. 1.

### § 35.

1. Do produkcji i sprzedaży bezpośredniej mleka surowego, siary i surowej śmietany, z wyjątkiem sprzedaży bezpośredniej z urzędów dystrybucyjnych do sprzedaży żywności, stosuje się odpowiednio wymagania weterynaryjne, o których mowa w § 7 ust. 2 pkt 5, § 8-14, § 17 i § 18.

2. Do sprzedaży bezpośredniej mleka surowego, siary i surowej śmietany z urzędów dystrybucyjnych do sprzedaży żywności stosuje się odpowiednio wymagania weterynaryjne, o których mowa w § 8-10, § 11 ust. 1, § 12-14, § 17 i § 18.

### § 36.

1. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji mleka surowego, siary i surowej śmietany przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej prowadzi i przechowuje dokumentację, zawierającą informacje o:

- 1) ilości sprzedanych w danym tygodniu produktów;
- 2) wynikach czynności sprawdzających, o których mowa w § 18, oraz przeprowadzonych badaniach, o których mowa w § 32 ust. 2.

2. Dokumentację, o której mowa w ust. 1, przechowuje się przez rok następujący po roku, w którym została sporządzona, i udostępnia się na żądanie właściwego powiatowego lekarza weterynarii.

## Rozdział 8

**Wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji jaj przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, oraz wymagania weterynaryjne dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej tych produktów**

### § 37. Jaja przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej:

- 1) są czyste, suche, pozbawione obcych zapachów oraz skutecznie zabezpieczone przed wstrząsami i bezpośrednim działaniem promieni słonecznych;
- 2) dostarcza się konsumentom końcowym nie później niż w terminie do 21 dni od dnia ich zniesienia.

### § 38.

1. Do produkcji i sprzedaży bezpośredniej jaj, z wyjątkiem sprzedaży bezpośredniej z urzędów dystrybucyjnych do sprzedaży żywności, stosuje się odpowiednio wymagania weterynaryjne, o których mowa w § 7 ust. 2 pkt 5, § 8-10, § 11 ust. 1, § 12-14, § 17 i § 18.
2. Do sprzedaży bezpośredniej jaj z urzędów dystrybucyjnych do sprzedaży żywności stosuje się odpowiednio wymagania weterynaryjne, o których mowa w § 8-10, § 11 ust. 1, § 12-14, § 17 i § 18.

### § 39.

1. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji jaj przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej prowadzi i przechowuje dokumentację, zawierającą informacje o:

- 1) ilości sprzedanych produktów w danym:
  - a) tygodniu – w przypadku jaj pozyskanych od drobiu,
  - b) miesiącu – w przypadku jaj pozyskanych od ptaków bezgrzebieniowych;
- 2) wynikach czynności sprawdzających, o których mowa w § 18.

2. Dokumentację, o której mowa w ust. 1, przechowuje się przez rok następujący po roku, w którym została sporządzona, i udostępnia się na żądanie właściwego powiatowego lekarza weterynarii.

## Rozdział 9

### **Wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pszczelich nieprzetworzonych przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, oraz wymagania weterynaryjne dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej tych produktów**

### § 40.

1. Do produkcji i sprzedaży bezpośredniej produktów pszczelich nieprzetworzonych, z wyjątkiem sprzedaży bezpośredniej z urzędów dystrybucyjnych do sprzedaży żywności, stosuje się odpowiednio wymagania weterynaryjne, o których mowa w § 7 ust. 2 pkt 5, § 8-10, § 11 ust. 1, § 12-14, § 17 i § 18.



2. Do sprzedaży bezpośredniej produktów pszczelich nieprzetworzonych z urzędów dystrybucyjnych do sprzedaży żywności stosuje się odpowiednio wymagania weterynaryjne, o których mowa w § 8-10, § 11 ust. 1, § 12-14, § 17 i § 18.

#### **§ 41.**

1. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji produktów pszczelich nieprzetworzonych przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej prowadzi i przechowuje dokumentację, zawierającą informacje o:

- 1) ilości sprzedanych w danym miesiącu produktów;
- 2) wynikach czynności sprawdzających, o których mowa w § 18.

2. Dokumentację, o której mowa w ust. 1, przechowuje się przez rok następujący po roku, w którym została sporządzona, i udostępnia się na żądanie właściwego powiatowego lekarza weterynarii.

### **Rozdział 10**

#### **Przepisy końcowe**

#### **§ 42.**

Traci moc rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 grudnia 2006 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz. U. z 2007 r. Nr 5, poz. 38).

#### **§ 43.**

Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 2016 r.

---

<sup>1</sup> Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej – rolnictwo, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 22 września 2014 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. poz. 1261).

<sup>2</sup> Niniejsze rozporządzenie zostało notyfikowane Komisji Europejskiej w dniu 26 lutego 2015 r. pod numerem 2015/0082/PL, zgodnie z § 4 rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie sposobu funkcjonowania krajowego systemu notyfikacji norm i aktów prawnych (Dz. U. Nr 239, poz. 2039 oraz z 2004 r. Nr 65, poz. 597), które wdraża postanowienia dyrektywy 98/34/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 czerwca 1998 r. ustanawiającej procedurę udzielania informacji w zakresie norm i przepisów technicznych (Dz. Urz. WE L 204 z 21.07.1998, str. 37, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 20, str. 337, z późn. zm.).

<sup>3</sup> Dawniej *Helix pomatia* Linné.

<sup>4</sup> Dawniej *Helix aspersa* Müller.

<sup>5</sup> Dawniej *Helix aspersum maxima* lub *Helix aspersa aspersa*.

*opracowała: lek. wet. Violetta Gałązka –Kowalczyk  
Wojewódzki Inspektorat Weterynarii w Bydgoszczy*

ZO PZŁ w Bydgoszczy, 20 lipiec 2020r.