

Dokumenty niezbędne do zarejestrowania zakładu jako sprzedaż bezpośrednia

Powiatowy Inspektorat Weterynarii w Zielonej Górze ul. Browarna 4

Tel. 68-453 73 24, email: zielonagora.piw@wet.zgora.pl

1. Wniosek do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Zielonej Górze o wpisanie zakładu do rejestru Powiatowego Lekarza Weterynarii jako zakładu uprawnionego do prowadzenia sprzedaży bezpośredniej. Wniosek powinien zawierać:

- Planowaną lokalizację zakładu
- Ewentualną nazwę zakładu
- Wielkość produkcji- roczną zdolność produkcyjną
- Określenie rodzaju działalności
- **W przypadku kół łowieckich określenie rodzaju działalności (czy tylko pozyskiwanie zwierząt łownych i sprzedaż tej zwierzyny na użytek własny tj myśliwych koła łowieckiego czy też sprzedaż bezpośrednia tusz grubej zwierzyny łownej nieoskórowanej)**
- Określenie sposobu zaopatrzenia w wodę
- Planowane miejsca sprzedaży pozyskanych produktów
- Kserokopia orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych

2. Oświadczenie o nie posiadaniu: zarejestrowanej działalności gospodarczej (w przypadku posiadania działalności gospodarczej zaświadczenie z ewidencji działalności gospodarczej) lub wpisu do ewidencji gospodarstw rolnych(w przypadku posiadania wpisu do ewidencji gospodarstw rolnych stosowne zaświadczenie)

3. Wpłata w wysokości 10 zł na konto Urzędu Miasta 83 1020 5402 0000 0002 0248 5258, w tytule wpisać: za wydanie decyzji przez PLW w Zielonej Górze .

Ponadto Powiatowy Lekarz Weterynarii w Zielonej Górze przypomina, że zgodnie z obowiązującym 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. Nr 1703) przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego (miód, jaja) należy spełnić następujące warunki:

1. Osoby wykonujące czynności związane z produkcją i sprzedażą bezpośrednią muszą mieć zapewnioną możliwość zmiany odzieży własnej na odzież roboczą

- lub ochronną, zmianę obuwia oraz oddzielnego przechowywania odzieży własnej, posiadać książeczkę zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych.
2. Obiekty i urządzenia ruchome lub tymczasowe, w tym specjalistyczne środki transportu, z których prowadzi się sprzedaż bezpośrednią produktów pochodzenia zwierzęcego:
 - konstruuje się w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu produktów pochodzenia zwierzęcego;
 - utrzymuje się w dobrym stanie technicznym;
 - mają wyodrębnione, zamykane miejsce albo pojemnik do przechowywania materiałów opakowaniowych, jeżeli produkty pochodzenia zwierzęcego są pakowane podczas sprzedaży.
 3. W przypadku sprzedaży bezpośredniej z obiektów i urządzeń ruchomych lub tymczasowych lub w przypadku transportu w tych obiektach i urządzeniach jednocześnie z produktami pochodzenia zwierzęcego innego rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego zapewnia się rozdzielenie tych produktów w sposób uniemożliwiający ich zanieczyszczenie.
 4. Instalacje, urządzenia i sprzęt, stosowane przy produkcji lub sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego, mające kontakt z tymi produktami:
 - wykonuje się z materiałów wykluczających możliwość zanieczyszczenia tych produktów;
 - utrzymuje się w czystości i dobrym stanie technicznym.
 5. Czyszczenie i dezynfekcję instalacji, urządzeń oraz sprzętu, w tym opakowań wielokrotnego użytku, mających kontakt z produktami pochodzenia zwierzęcego, przeprowadza się z użyciem środków, które nie wpływają negatywnie na te produkty, gdy nastąpi ich kontakt z wyczyszczoną lub zdezynfekowaną powierzchnią.

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.

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.
 6. Przy produkcji i sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego używa się wody spełniającej wymagania określone dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.
 7. Pomieszczenia, w których odbywa się produkcja produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej oraz obiekty i urządzenia ruchome lub tymczasowe utrzymuje się w czystości, stosując czyszczenie i dezynfekcję, oraz zapewnia się w nich możliwość utrzymywania właściwej temperatury przechowywania produktów.
 8. Osoby mające kontakt z produktami pochodzenia zwierzęcego przeznaczonymi do sprzedaży bezpośredniej przy wykonywaniu czynności związanych ze sprzedażą bezpośrednią:
 - przestrzegają zasad higieny w procesie produkcji i sprzedaży;
 - 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;

- używają czystej, w jasnym kolorze, odzieży roboczej, nakrycia głowy zasłaniającego włosy oraz obuwia roboczego;
 - myją ręce przed każdym przystąpieniem do pracy oraz po każdym zabrudzeniu.
9. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej zapewnia odpowiednie warunki do przechowywania i usuwania powstałych odpadów stałych i płynnych, zgodnie z zasadami higieny oraz przepisami o odpadach.
10. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonymi do sprzedaży bezpośredniej sprawdza 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;

11. Dokumentacja:

- Wszystkie podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią są zobowiązane do prowadzenia i przechowywania dokumentacji (forma dowolna, np. zeszyt) zawierającej informacje o:
ilości sprzedanych produktów w danym tygodniu - w przypadku jaj drobiowych, lub miesiącu - w przypadku, produktów pszczelich nieprzetworzonych
- wynikach czynności sprawdzających dotyczących: kontroli wody – w przypadku podmiotów wykorzystujących wodę z własnego ujęcia do celów sprzedaży bezpośredniej, posiadania orzeczenia lekarskiego o zdolności do wykonywania prac, przy których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby,

Okres przechowywania ww. dokumentacji wynosi rok następujący po roku, w którym została sporządzona. Podmiot prowadzący sprzedaż bezpośrednią jest zobowiązany do udostępnienia prowadzonej przez niego dokumentacji właściwemu powiatowemu lekarzowi weterynarii na jego żądanie.

- Ponadto, podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią, które dostarczają żywność do zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego, np. sklepów, restauracji, stołówek, czy też zakładów prowadzących catering, są zobowiązane przestrzegać wymogów dotyczących identyfikowalności żywności, o których mowa w przepisach Unii Europejskiej, tj. w rozporządzeniu (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającym procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. UE L 31 z 1.02.2002, str. 1, z późn. zm. ; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463) oraz rozporządzeniu wykonawczym 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. Urz. UE L 242 z 20.09.2011, str. 2). Oznacza to, że podmioty te powinny utworzyć system identyfikacji, umożliwiający im zidentyfikowanie zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio

zaopatrujących konsumenta końcowego, którym dostarczyli wyprodukowane produkty pochodzenia zwierzęcego oraz identyfikację dostarczonych do takich zakładów produktów, np. prowadzić dokumentację w zeszycie, zawierającą nazwę i adres danego zakładu, rodzaj dostarczonych produktów pochodzenia zwierzęcego, numer partii, datę dostawy. Informacje umożliwiające identyfikację tych zakładów i produktów powinny przekazać na żądanie właściwego powiatowego lekarza weterynarii. Ponadto żywność wprowadzana na rynek powinna być odpowiednio etykietowana lub oznakowana, tak aby było ułatwione jej śledzenie, za pomocą odpowiedniej dokumentacji lub informacji (zgodnie z przepisami dotyczącymi znakowania i jakości handlowej żywności).

- Dodatkowo, podmioty te powinny udostępniać podmiotom prowadzącym ww. zakłady, do których dostarczana jest żywność, a także na żądanie właściwemu powiatowemu lekarzowi weterynarii, następujące informacje:
 - dokładny opis żywności,
 - objętość lub ilość żywności (np. w litrach, sztukach, kilogramach),
 - nazwę i adres podmiotu wysyłającego żywność (tj. prowadzącego sprzedaż bezpośrednią),
 - nazwę i adres podmiotu, do którego wysyłana jest żywność (tj. prowadzącego ww. zakład),
 - odniesienie identyfikujące odpowiednio serię, partię lub przesyłkę,
 - datę wysyłki.