

PRODUKCJA PIERWOTNA, DOSTAWY BEZPOŚREDNIE

Państwowa Inspekcja Sanitarna przypomina, że zgodnie z aktualnie obowiązującym stanem prawnym gospodarstwa działające na rynku spożywczym, tj. **podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią oraz podmioty prowadzące produkcję pierwotną obowiązane są złożyć wniosek o wpis do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej** - art. 61 i 63 ust. 2 i 3 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r., poz. 1541 ze zm.).

Produkcja pierwotna

Produkcja pierwotna (lub podstawowa) oznacza uprawę roślin lub chów i hodowlę zwierząt w celu pozyskania tzw. produktów pierwotnych. Produkcja pierwotna obejmuje także łowiectwo, rybołówstwo i zbieranie runa leśnego.

Do produktów pierwotnych zaliczamy produkty:

- pochodzenia roślinnego, czyli zboża, owoce, warzywa, zioła, grzyby handlowe,
- pochodzenia zwierzęcego, czyli jaja, surowe mleko, miód, produkty rybołówstwa,
- zbierane w ich naturalnym środowisku (rosnące w warunkach naturalnych), zarówno pochodzenia roślinnego, jak i zwierzęcego, czyli grzyby, jagody, ślimaki itp.

Produkcja pierwotna obejmuje działalność na poziomie gospodarstw lub na podobnym poziomie obejmującą m.in. produkcję, hodowlę i uprawę produktów roślinnych, jak również ich transport wewnętrzny, magazynowanie i postępowanie z produktami (bez znaczącej zmiany ich charakteru) w gospodarstwie i ich dalszy transport do zakładu przetwórczego.

Podstawowe wymagania dla produkcji pierwotnej określa załącznik I Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 853/2004 z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L 139 z dnia 30 kwietnia 2004 r.). W treści ww. załącznika określono ogólne przepisy higieny dla produkcji podstawowej i powiązanych działań.

Sprzedaż bezpośrednia

Sprzedaż bezpośrednia to sprzedaż małych ilości surowców, czyli produktów produkcji pierwotnej do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego. Dostawcami bezpośrednimi są zatem producenci małych ilości żywności nieprzetworzonej pochodzenia roślinnego, sprzedawanej konsumentowi finalnemu, tj. osobom indywidualnym, np. na targowiskach, placach targowych, w bramach własnych gospodarstw rolnych, handlu obwoźnym, jak również lokalnym sklepom i zakładom gastronomicznym (restauracje, bary, stołówki szkolne i inne). Dostawy bezpośrednie nie dotyczą produktów pierwotnych wprowadzanych do obrotu przez zakład podmiotu działającego na rynku w ramach prowadzonej działalności gospodarczej.

Na podstawie art. 68 ust. 2 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia zostało wydane rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. Nr 112, poz. 774). Rozporządzenie to określa zakres działalności prowadzonej w ramach dostaw bezpośrednich środków spożywczych, w tym wielkość i obszar dostaw bezpośrednich oraz szczegółowe wymagania higieniczne dla działalności prowadzonej w ramach dostaw bezpośrednich żywności.

Dla podmiotów prowadzących produkcję pierwotną oraz sprzedaż bezpośrednią dobrym narzędziem edukacyjnym są *Wytyczne KOMISJI EUROPEJSKIEJ z 2017 r. dotyczące ograniczania ryzyka mikrobiologicznego w odniesieniu do świeżych owoców i warzyw na etapie produkcji podstawowej poprzez przestrzeganie zasad higieny.*