



PORADNIK

dla producentów lokalnych



*„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”
Instytucja zarządzająca PROW 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Publikacja opracowana przez Stowarzyszenie Lider A4,
współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach poddziałania 19.4 PROW 2014-2020*

**PORADNIK
DLA PRODUCENTÓW LOKALNYCH**

Kobierzyce, grudzień 2018

Autorzy wydania drugiego:

Rozdział 2.1 Działalność gospodarcza - *adw. dr Jakub Żurek, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu*

Rozdział 2.2 Działalność rolnicza – aspekt podatkowy - *dr Krzysztof Prymon*

Rozdział 2.3 Produkcja i sprzedaż produktów pochodzenia zwierzęcego.
- *lekarze weterynarii Beata Lebedzińska i Wojciech Kryjak*

Pozostałe rozdziały - *Anna Żabińska, Maria Nowak, Violetta Bigda, Paweł Mazur.*

ILUSTRACJE:

Artur Lobus

Skład i druk:

Drukarnia Leonardo UK

Robert Mikołajczyk

25-431Kielce, ul. Piłsudskiego 36/20

Kobierzyce, grudzień 2018

Wydanie 2

Nakład 2000 egzemplarzy

ISBN 978-83-64767-11-1

Spis Treści:

1. Wstęp	4
2. Wprowadzanie do obrotu produktów lokalnych – aspekty: podatkowy oraz bezpieczeństwa żywności i żywienia	6
2.1. Działalność gospodarcza	6
2.2. Działalność rolnicza aspekt podatkowy	9
2.2.1 Aspekt bezpieczeństwa żywności i żywienia	19
2.3. Produkcja i sprzedaż produktów pochodzenia zwierzęcego	23
2.4. Dobre praktyki higieniczne i produkcyjne – źródło zasad i wiedzy	34
2.5. Dodatkowe wymagania dotyczące produktów przy sprzedaży w placówkach handlu detalicznego	43
2.6. Produkty alkoholowe	45
2.7. Działalność okazjonalna i działalność odpłatna pożytku publicznego	51
3. Kontrola jakości produktów	59
4. Produkty lokalne a produkty tradycyjne regionalne	62



1. WSTĘP

Stowarzyszenie LIDER A4 to partnerstwo organizacji: Samorządów, NGO i biznesu, a także mieszkańców obszaru 5 gmin: Kątów Wrocławskich, Kobierzyc, Siechnic, Żórawiny i Domaniowa.

Nasze działania są możliwe dzięki europejskiej idei LEADER wspierającej, ze środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich, rozwój lokalny kierowany przez społeczność (RLKS). Działanie RLKS umożliwia lokalnym społecznościom inicjowanie i realizację, w sposób partycypacyjny, działań rozwojowych odpowiadających na potrzeby społeczne i gospodarcze. Podejście to przyczynia się do zrównoważonego rozwoju lokalnego i efektywnego wykorzystania jego potencjału i zasobów regionu, zwiększenia aktywności mieszkańców zarówno w sferze społecznej jak i gospodarczej.

Produkt lokalny nie jest pojęciem zdefiniowanym w prawie polskim, dla jego określenia przyjmuje się definicje słownikowe. To wyrób lub usługa, z którą utożsamiają się mieszkańcy regionu, jest produkowana w sposób nie masowy i przyjazny dla środowiska, z zasobów lokalnie dostępnych. Produkt lokalny staje się wizytówką regionu poprzez wykorzystanie jego specyficznego i niepowtarzalnego charakteru oraz zaangażowanie mieszkańców w rozwój przedsiębiorczości lokalnej. Dostrzeżenie własnego potencjału, a także świadomość wartości jakie niosą tradycje kultury wiejskiej i lokalne zasoby stanowią podłoże dla kreowania produktów lokalnych.

Od pomysłu do sukcesu rynkowego wiedzie jednak długa droga, przez którą pragniemy pomóc Państwu przejść. Szczególnej troski wymaga wprowadzanie do obrotu spożywczych produktów lokalnych, z uwagi na konieczność zapewnienia bezpieczeństwa, w oparciu o obowiązujące przepisy sanitarno-epidemiologiczne. Produkty niespełniające wymagań prawa żywnościowego, nie mogą być wprowadzane do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej jako żywność. Należy również pamiętać o aspekcie podatkowym podejmowanej działalności odpłatnej. Pamiętajmy, że obowiązującą zasadą prawa, jest powszechność opodatkowania.

Przygotowaliśmy dla Państwa ten właśnie PORADNIK, ponieważ wiemy z jak krętą drogą muszą się zmierzyć producenci lokalni. Publikacja ta nie jest jednak receptą ani wykładnią prawa, jest rzetelnym i aktualnym, na ten czas, opracowaniem, przygotowanym przez zespół ekspertów, które, mamy nadzieję, będzie przewodnikiem na Państwa indywidualnej ścieżce.

***Zapraszamy do zapoznania się z poradnikiem i do współpracy
ze Stowarzyszeniem LIDER A4***



2. WPROWADZANIE DO OBROTU PRODUKTÓW LOKALNYCH – ASPEKTY: podatkowy oraz bezpieczeństwa żywności i żywienia

2.1. Działalność gospodarcza

Chęć zarabiania pieniędzy nieodłącznie wiąże się z podjęciem ryzyka i prowadzeniem biznesu. W przepisach prawa aktywność ta nazywa się działalnością gospodarczą. Jej podstawy znajdziemy już w Konstytucji RP z 1997 r.¹ W artykule 20 najważniejszego aktu prawnego naszego państwa ustrojodawca deklaruje działalność gospodarczą jako wolność człowieka, która ponadto stanowi jeden z podstawowych elementów konstruujących ład ekonomiczny Polski. Jednakże czym ona jest dokładnie? Jej definicja legalna, to znaczy jak należy to pojęcie rozumieć na gruncie przepisów prawa, znajduje się w nowej ustawie z 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców². Jest to akt prawny regulujący relacje między organami państwa z jednej strony, a z drugiej przedsiębiorcami, czyli osobami wykonującymi działalność gospodarczą.

Samą działalnością gospodarczą jest zorganizowana działalność zarobkowa, wykonywana we własnym imieniu i w sposób ciągły. Każde z tych określeń ma swoje właściwe znaczenie, które poniżej przybliżymy. Po pierwsze, zarobkowość należy rozumieć nie jako obiektywny zysk z prowadzonej działalności, ale samą chęć zarabiania pieniędzy. Innymi słowy nasze zachowanie nie musi nam przynosić profitów finansowych od razu i nieprzerwanie. Natomiast ważny jest zamiar, dlatego podejmujemy określone czynności a robimy to właśnie dla chęci uzyskania zysku. Drugą cechą działalności gospodarczej jest zorganizowanie. Należy je rozumieć szeroko jako używanie wszelkiego rodzaju składników, zarówno materialnych (ruchomości, nieruchomości) oraz niematerialnych (np. patenty, *know-how*, prawa autorskie), które wykorzystywane są przez przedsiębiorcę w celu zarobkowym. O zorganizowaniu mogą świadczyć takie przejawy działalności

¹ Konstytucja Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 2 kwietnia 1997 r., Dz. U. nr 78, poz. 483.

² Ustawa z dnia 6 marca 2018 r. prawo przedsiębiorców, Dz. U. z 2018 r., poz. 646.

dostrzegalne dla osób postronnych jak: strona internetowa, papier firmowy, wizytówki, szyld, lokal, czy wystawa sklepowa. Trzecim elementem działalności gospodarczej jest ciągłość, przez którą rozumie się zachowania regularne i powtarzalne. W ten sposób widzimy, że działalność gospodarcza powinna mieć charakter trwały i stabilny. W związku z tym działania jednorazowe co do zasady nie spełniają tego kryterium. Inaczej jest w przypadku działalności okresowej, np. związanej z porami roku. Wówczas jak najbardziej mamy do czynienia z ciągłością.

Ostatnim elementem konstrukcyjnym studiowanego pojęcia jest działanie we własnym imieniu. W telegraficznym skrócie oznacza ona działalność, która jest zorganizowana samodzielnie przez podmiot ją wykonujący i który w związku z tym ponosi z tego tytułu odpowiedzialność własnym majątkiem. Podsumowując, podkreślić należy, że z działalnością gospodarczą będziemy mieć do czynienia zawsze, gdy zachowanie określonego podmiotu będziemy mogli łącznie scharakteryzować jako zarobkowe, zorganizowane, ciągłe i prowadzone we własnym imieniu. Fakt zarejestrowania w odpowiedniej ewidencji nie ma znaczenia dla uznania kogoś za przedsiębiorcę. Jednak prowadzenie działalności gospodarczej bez rejestracji jest wykroczeniem, za które grozi kara ograniczenia wolności lub grzywny³. Prawo przedsiębiorców w sposób negatywny deklaruje, że działalność rolnicza, agroturystyka prowadzona przez rolników, produkcja przez nich wina w ilości nie większej niż sto hektolitrów rocznie oraz zyski osiągnane z tzw. sprzedaży bezpośredniej przez rolników nie stanowią działalności gospodarczej.

Co do zasady działalność gospodarcza może być prowadzona w każdej formie prawnej. Najbardziej rozpowszechnioną jest jednoosobowa działalność osób fizycznych. Jest ona ujawniana w Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej. Jeśli dążymy do założenia bardziej formalnej struktury prowadzenia biznesu mamy możliwość skorzystania np. ze spółek prawa handlowego, wśród których istnieją podmioty z osobowością prawną oraz te, którym ustawa przyznaje zdolność prawną i zdolność do czynności prawnych, ale bez osobowości prawnej. Do pierwszej grupy zaliczają się spółki kapitałowe, to jest spółka z ograniczoną odpowiedzialnością i spółka akcyjna. Drugi zbiór obejmuje spółki osobowe: jawną, partnerską, komandytową oraz komandytowo-akcyjną⁴. Te podmioty ujawniane są w Krajowym Rejestrze Sądowym, który prowadzony jest przez sądy rejestrowe, będące wydziałami w 21 sądach rejonowych.

Jednym z celów nowej ustawy było pobudzenie przedsiębiorczości wśród Polaków. Dla jego realizacji ustawodawca zdecydował się na wyraźne określenie zasad wykonywania działalności gospodarczej i relacji na linii organy państwa przedsiębiorcy. Z tego względu ustawa zawiera bogaty katalog reguł, jakie powinny obowiązywać w tej sferze działalności. Po pierwsze, przedsiębiorca może

³ Art. 60¹ ustawy z dnia 20 maja 1971 r., Dz. U. nr 12, poz. 114 z późn. zm.

⁴ Ustawa z dnia 15 września 2000 r., Dz. U. nr 94, poz. 1037 z późn. zm.



podejmować wszelkie działania, z wyjątkiem tych, których zakazują przepisy prawa. W myśl zasady co nie jest prawem zabronione jest dozwolone. Po drugie, przedsiębiorca ma obowiązek przestrzegać nie tylko przepisów prawa, ale również zasad uczciwej konkurencji, dobrych obyczajów i szanować słuszne interesy innych przedsiębiorców i konsumentów. Ustawodawca przewidział też, że w sytuacjach niemożliwych do całkowitego wyjaśnienia wszelkie wątpliwości winny być interpretowane na korzyść przedsiębiorcy. Taki sam obowiązek spoczywa na organach państwa przy wykładni niejasnych przepisów prawa. Ponadto regulacje prawne nie powinny zaskakiwać adresatów, co wynika z zasady pewności prawa.

Innym zadaniem, jakie ustawodawca postawił przed sobą, tworząc nowy akt prawny, było stworzenie mechanizmów zachęcających Polaków do otwierania własnych przedsiębiorstw. Jednym z najważniejszych jest tzw. ulga na start. Przysługuje ona wyłącznie osobom fizycznym rozpoczynającym działalność gospodarczą po raz pierwszy albo ponownie, ale po upływie 60 miesięcy od dnia jej ostatniego zakończenia lub zawieszenia. Polega ona na tym, że przez okres pierwszych 6 miesięcy przedsiębiorca jest zwolniony z obowiązku opłacania składek na ubezpieczenie społeczne⁵. Jednakże rozwiązanie to ma wadę, ponieważ okres ten nie wlicza się przedsiębiorcy jako okres składkowy. Rozwiązanie to skonstruowano w formie uprawnienia. Z tego względu możemy zgłosić się do ubezpieczenia społecznego już od pierwszego dnia rozpoczęcia działalności gospodarczej. Wówczas przysługiwać będzie nam tzw. preferencyjny ZUS. Zgodnie z art. 18a ustawy o systemie ubezpieczeń społecznych⁶ podstawę wymiaru składek na ubezpieczenia emerytalne i rentowe w okresie pierwszych 24 miesięcy kalendarzowych od dnia rozpoczęcia wykonywania działalności gospodarczej stanowi zadeklarowana kwota, nie niższa jednak niż 30% kwoty minimalnego wynagrodzenia. Ten system nie obejmuje ubezpieczenia zdrowotnego, na które nie przysługuje żadnego rodzaju ulgi i trzeba je opłacać co miesiąc.

Kolejnym ułatwieniem dla przedsiębiorców będących osobami fizycznymi jest możliwość zawieszenia działalności gospodarczej na okres od 30 dni na czas nieokreślony. Jedynym warunkiem, od którego uzależniono możliwość skorzystania z tego instrumentu jest niezatrudnianie pracowników. W przypadku pozostałych przedsiębiorców górny okres zawieszenia ograniczono do 24 miesięcy. W trakcie zawieszenia odpada obowiązek uiszczania składek społecznych i zdrowotnych.

Nowym organem, który ma reprezentować interesy mikro, małych i średnich przedsiębiorców jest Rzecznik Małych i Średnich Przedsiębiorców. Jest to organ centralny, którego zadaniem ma być stanie na straży praw przedsiębiorców⁷.

⁵ Ubezpieczenie społeczne obejmuje składki na ubezpieczenia emerytalne, rentowe, chorobowe i wypadkowe. Art. 1 ustawy z dnia 13 października 1998 r. o systemie ubezpieczeń społecznych.

⁶ Ustawa z dnia 13 października 1998 r., Dz. U. nr 137, poz. 887 z późn. zm.

⁷ Ustawa z dnia 6 marca 2018 r. o Rzeczniku Małych i Średnich Przedsiębiorców, Dz. U. z 2018 r., poz. 648.

Został wyposażony w szereg uprawnień o charakterze opiniodawczo-doradczym. Poza tym może na prawach prokuratora brać udział w postępowaniach administracyjnych. Każdy z przedsiębiorców ma prawo zwrócić się do niego z prośbą o interwencję i co do zasady jego dane nie powinny być ujawnione przez rzecznika.

DZIAŁALNOŚĆ OKAZJONALNA

Problem z uznaniem czy działalność okazjonalna jest działalnością gospodarczą wynika z nieostrych kryteriów użytych przez ustawodawcę, aby opisać tę drugą kategorię. W związku z tym do nierzadkich należały sytuacje sporne, w których od uznania urzędnika zależało zakwalifikowanie określonego zachowania jako działalność gospodarczą. Dla przeciwdziałania temu zjawisku ustawa prawo przedsiębiorców wprowadziła nową, pośrednią formę. Jest nią działalność nieewidencjonowana, która nie jest działalnością gospodarczą, o ile jest prowadzona przez osobę fizyczną, która w okresie ostatnich 60 miesięcy nie wykonywała działalności gospodarczej i jej miesięczny przychód z tej działalności nie przekracza w żadnym miesiącu kwoty 50% tzw. minimalnego wynagrodzenia. Na rok 2018 jest to kwota 1050 zł brutto. Kluczowym pojęciem przy tej formie działalności, które wymaga wyjaśnienia jest termin przychód należny. Zgodnie z ustawą oznacza on kwoty należne, choćby nie zostały faktycznie otrzymane, po wyłączeniu wartości zwróconych towarów, udzielonych bonifikat i skont.



Zaletą tego rozwiązania miało być niepodleganie składkom społecznym i zdrowotnym. Takie też informacje znajdują się na stronach internetowych Zakładu Ubezpieczeń Społecznych i Ministerstwa Gospodarki. Jednak w indywidualnej interpretacji wydanej przez jeden z oddziałów ZUS-u zakład stwierdził, że konieczność opłacania składek istnieje i spoczywa na zleceniodawcy. Wysokość zaś składki winna być liczona od wynagrodzenia zleceniobiorcy.

Taka wykładnia wywołała spore zamieszanie wśród autorów ustawy, ale na dzień dzisiejszy żadne zmiany legislacyjne nie zostały wprowadzone. W związku z tym rekomendujemy, aby w tym stanie prawnym zwrócić się do właściwej jednostki ZUS o indywidualną interpretację.

2.2. Działalność rolnicza - aspekt podatkowy

W Polsce działalność rolnicza jest opodatkowana kilkoma rodzajami podatków. Są to: podatek rolny, podatek od nieruchomości, podatek od środków transportowych, podatek od towarów i usług, czyli VAT i podatek dochodowy z działów specjalnych produkcji rolnej.





W niniejszej publikacji przybliżymy Państwu aspekty podatkowe, w kontekście prowadzenia handlu detalicznego i sprzedaży bezpośredniej oraz działalności agroturystycznej.

Rolniczy handel detaliczny i sprzedaż bezpośrednia

Od 1 stycznia 2017 roku obowiązuje ustawa dot. rolniczego handlu detalicznego. Nowe przepisy ułatwiają rolnikom sprzedaż żywności wytworzonej we własnym gospodarstwie. Z produktów, które pochodzą z własnej uprawy (owoce, warzywa, zioła) bądź chowu (mleko, jaja) mogą wytwarzać szynki, kiełbasy, paszety, śmietanę, masło, ser, chleby, miody, dżemy, soki, przetwory z owoców i warzyw, pierogi, itp. i sprzedają je odbiorcy końcowemu zarówno we własnym gospodarstwie, ale także w miejscach przeznaczonych do prowadzenia handlu. Przychody ze sprzedaży detalicznej są nieopodatkowane jednak tylko do kwoty 20 tys. zł rocznie. Od roku 2019 zwolnienie ma wynosić 40 tys. zł. Zwolnienie to ma charakter *de minimis*. Zwolnienia z PIT do kwoty 20 tys. zł rocznie obejmuje rolników, którzy sprzedają przetworzone produkty roślinne i zwierzęce w ilościach dozwolonych w ramach rolniczego handlu detalicznego.

Oświadczenie o wyborze ryczału rolnik może złożyć na dany rok podatkowy nie później niż do 20 dnia miesiąca następującego po miesiącu, w którym uzyskał przychody ze sprzedaży przetworzonych produktów roślinnych i zwierzęcych albo do końca roku podatkowego, jeśli pierwszy taki przychód uzyskali w grudniu roku podatkowego. Zeznanie do Urzędu Skarbowego wg ustalonego wzoru o rocznej wysokości uzyskanego przychodu, składa się w terminie do dnia 31 stycznia następnego roku.

W zeznaniu wykorzystane są kwoty odliczeń od należnego ryczału. W kwestiach podatkowych przy rolniczym handlu detalicznym rolnika obowiązuje: art. 20 ust. 1c-1ea i art. 21 ustawy o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz.U. z 2016 r. poz. 2032). Po przekroczeniu limitu 20 tys. zł rocznie, jednak nie więcej niż równowartość w złotych 150 tys. euro, ryczałt wynosi 2 proc. ewidencjonowanych przychodów. Ewidencję przychodów można sporządzać w wersji elektronicznej lub papierowej i powinna być prowadzona na bieżąco w każdym dniu sprzedaży. Odnotowywanie przychodu narastająco pozwoli zauważyć moment przekroczenia kwoty limitu 20 tys. zł od której rolnik zaczyna podlegać obowiązkowi podatkowemu. Ewidencja sprzedaży powinna zawierać co najmniej: numer kolejnego wpisu, datę uzyskania przychodu, kwotę przychodu, przychód narastająco od początku roku oraz ilość i rodzaj przetworzonych produktów. Taką ewidencję sprzedaży rolnik zobowiązany jest prowadzić za każdy rok odrębnie i posiadać ją przy sobie w miejscu sprzedaży⁸.

⁸ "Rolnicze ABC" nr 2 (329) luty 2018

Od 2017 r. rolnicy uzyskali większe możliwości sprzedaży produktów przetworzonych z własnej uprawy, hodowli lub chowu. Mogą bowiem sprzedawać konsumentom produkty, które jeszcze niedawno nie podlegały takiej formie zbytu (np. wędliny, sery, masło), w tym także produkty złożone, takie jak gołąbki, naleśniki czy ciasta. Przy czym nadal mogą płacić fiskusowi 2-proc. ryczałt. Co więcej, nie muszą w ogóle się rozliczać z podatku dochodowego do kwoty 20 tys. zł przychodów rocznie.

Zasadniczo rolnicy nie płacą podatku dochodowego od działalności rolniczej (art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy z 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (t.j. Dz.U. z 2016 r. poz. 2032 ze zm.; dalej: ustawa o PIT). Wyjątkiem są przychody z działów specjalnych produkcji rolnej.

Wyłączenie z PIT dotyczy tylko rolników wytwarzających, a następnie sprzedających nieprzetworzone produkty roślinne lub zwierzęce (czyli w stanie naturalnym) z własnych upraw, hodowli lub chowu.

Co innego sprzedaż produktów przetworzonych. W świetle ustawy o PIT nie jest to działalność rolnicza, co oznacza, że podlega ona opodatkowaniu podatkiem dochodowym. Jednak już od ponad roku rolnikom przysługuje w tym zakresie preferencja. Mogą oni wybrać opodatkowanie ryczałtem od przychodów ewidencjonowanych (w skrócie: ryczałt ewidencjonowany) i to na dodatek według bardzo niskiej stawki, wynoszącej 2 proc. od przychodów. Przy czym od 2017 r. przychody z takiej sprzedaży – o ile spełnia on definicję rolniczego handlu detalicznego – są całkowicie zwolnione z podatku dochodowego do kwoty 20 tys. zł rocznie.

Możliwa jest sprzedaż bezpośrednio na rzecz konsumentów w formie rolniczego handlu detalicznego. Co więcej, przychody z takiej działalności są zwolnione z podatku dochodowego do kwoty 20 tys. zł rocznie. Zmian o skutkach podatkowych jest jednak więcej.

Zwolnienie z PIT do kwoty 20 tys. zł rocznie obejmuje rolników, którzy sprzedają przetworzone produkty roślinne i zwierzęce w ilościach dozwolonych w ramach rolniczego handlu detalicznego.

Zwolnienie to jest pomocą de minimis i jest udzielane zgodnie z przepisami rozporządzenia Komisji (UE) nr 1407/2013 z 18 grudnia 2013 r. w sprawie stosowania art. 107 i 108 Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej do pomocy de minimis (Dz.Urz. UE z 2013 r. L 352, s. 1).

W uzasadnieniu do projektu nowelizacji oszacowano, że jeżeli 10 tys. gospodarstw rolnych sprzeda produkty rolne w kwocie 20 tys. zł każde, to wpływy do budżetu państwa zmaleją o 4 mln zł rocznie.



Wybór ryczałtu

W ślad za wprowadzeniem zwolnienia do 20 tys. zł rocznie zmienił się termin złożenia oświadczenia o wyborze opodatkowania ryczałtem nadwyżki ponad 20 tys. zł przychodu ze sprzedaży przetworzonych produktów roślinnych i zwierzęcych. Rolnik musi je złożyć na dany rok podatkowy nie później niż do 20 dnia miesiąca następującego po miesiącu, w którym uzyskał przychody ze sprzedaży przetworzonych produktów roślinnych i zwierzęcych, albo do końca roku podatkowego, jeżeli pierwszy taki przychód uzyskał w grudniu roku podatkowego.

Przepis, który wprost wykluczał możliwość korzystania z ryczałtu przy równoczesnym prowadzeniu działalności gospodarczej został uchylony. Wśród warunków wymienionych w art. 20 ust. 1 ustawy o PIT nie ma więc już zakazu równoległego prowadzenia pozarolniczej działalności gospodarczej.

Zmienił się wprowadzicie art. 22 ust. 3 ustawy o zryczałtowanym podatku dochodowym od niektórych przychodów osiąganych przez osoby fizyczne (t.j. Dz.U. z 2016 r., poz. 2180 ze zm.; dalej: ustawa o ryczałcie). Nie zabrania on jednak równoczesnego prowadzenia przez rolnika pozarolniczej działalności gospodarczej. Mówi jedynie, że jeżeli rolnik nie spełni warunków określonych w art. 20 ust. 1c ustawy o PIT, to utrata tych warunków dotyczy również przychodów z działalności gospodarczej prowadzonej samodzielnie.

Oznacza to, że w takiej sytuacji rolnik musi przejść na zasady ogólne opodatkowania dochodu i założyć podatkową księgę przychodów i rozchodów, a po przekroczeniu limitu przychodów 2 000 000 EUR – księgi rachunkowe.

Warto dodać, że opodatkowania ryczałtem nie wyklucza również uzyskiwanie równoległe przychodów z działów specjalnych produkcji rolnej. Choć to akurat nie było wykluczone także przed 2017 r. (jako że działy specjalne produkcji rolnej są wymienione w art. 10 ust. 1 pkt 4 ustawy o PIT, a nie w pkt 3 tego artykułu). Rolnik nie traci prawa do ryczałtu, jeżeli równocześnie prowadzi działalność gospodarczą.

Rolnik nie musi już sprzedawać swojej żywności wyłącznie w miejscu produkcji lub na targowisku pod gołym niebem. Przetworzone produkty z własnych upraw, chowu i hodowli mogą być sprzedawane we wszelkich miejscach przeznaczonych do prowadzenia handlu, także w budynkach (do końca 2016 r. sprzedaż była możliwa jedynie na targowiskach, przez które wprowadzicie rozumiano wszelkie miejsca przeznaczone do prowadzenia handlu, ale z wyjątkiem budynków lub ich części; to wykluczało sprzedaż własnej żywności np. w zadaszonych halach targowych). Pojawiła się też możliwość zbytu podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy organizowanych w celu promocji żywności.

Ilość produktów roślinnych lub zwierzęcych pochodzących z własnej uprawy, hodowli lub chowu użytych do produkcji danego produktu musi stanowić

co najmniej 50 proc. produktu finalnego, z wyłączeniem wody.

Według nowych przepisów nadal istnieje zakaz zatrudniania przez rolnika innych osób na podstawie umów o pracę, umów zlecenia czy o dzieło oraz innych umów o podobnym charakterze. Od tej zasady jest kilka wyjątków:

Od stycznia nie traci prawa do 2-proc. ryczałtu ten, kto zatrudni lub zleci innym osobom:

- ubój zwierząt rzeźnych i obróbkę poubojową tych zwierząt, w tym również rozbiór, podział i klasyfikację mięsa,
- przemiał zbóż,
- wyłoczenie oleju lub soku,
- sprzedaż podczas wystaw, festynów, targów.

Produkcja powinna pochodzić z własnych upraw, chowu i hodowli, ale od 2017 r. pojawiła się też możliwość nabywania produktów spoza gospodarstwa. Nie mogą one jednak stanowić więcej niż 50 proc. produktu finalnego.

Doprecyzowano, że za produkt roślinny pochodzący z własnej uprawy uważa się również: mąkę, kaszę, płatki, otręby, oleje i soki wytworzone z surowców pochodzących z własnej uprawy.

Warunkiem odpłacania ryczałtu od przychodów ze sprzedaży własnych przetworzonych produktów rolnych jest prowadzenie ewidencji sprzedaży produktów roślinnych i zwierzęcych. Trzeba ją prowadzić odrębnie, za każdy rok podatkowy, zapisującienne przychody w każdym dniu sprzedaży.

Wymóg informowania o ilości i rodzaju przetworzonych produktów jest związany z wprowadzoną od 2017 r. możliwością sprzedaży w ramach rolniczego handlu detalicznego, a tym samym w ramach określonych limitów. Identyczny warunek – informowania o ilości i rodzaju zbytej żywności – wynika z rozporządzenia ministra rolnictwa i rozwoju wsi z 16 grudnia 2016 r. w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania (Dz.U. poz. 2159). Wystarczy zatem prowadzić jedną dokumentację, aienne przychody ewidencjonować w niej w dniu sprzedaży.

Rolnik, który naruszy warunki z art. 20 ust. 1c ustawy o PIT (np. nie prowadzi ewidencji sprzedaży produktów roślinnych i zwierzęcych lub prowadzi ją niezgodnie z przepisami), traci prawo do ryczałtu. Wynika to jednoznacznie z art. 22 ust. 3 ustawy o ryczałcie. Rolnik musi wtedy zaprowadzić właściwe księgi – chyba że jest zwolniony z tego obowiązku – i odpłacać podatek dochodowy na ogólnych zasadach. Co więcej, rolnik, który prowadzi ewidencję sprzedaży niezgodnie z warunkami wymaganymi do uznania jej za dowód w postępowaniu podatkowym, zapłaci od niezaewidencjonowanego przychodu ryczałt w wysokości pięciokrotności stawki 2 proc.



Rolnik, który prowadzi ewidencję niezgodnie z wymaganiami, musi oddać do urzędu 10 proc. przychodu, którego wysokość określi sam urząd skarbowy. Ciągłe też istnieje możliwość sprzedawania własnych przetworzonych produktów rolnych w ramach wspólnej własności, wspólnego użytkowania upraw, hodowli lub chowu lub w ramach wspólnego przedsięwzięcia (art. 6 ust. 7 ustawy o ryczałcie). Nowością jest natomiast wspomniana już możliwość zlecenia sprzedaży innym osobom podczas wystaw, festynów, targów. Należy pamiętać, że rolnik nie musi wystawiać rachunków.

Nadal sprzedaż własnych produktów rolnych, przetworzonych w inny sposób niż przemysłowy, jest traktowana jako przychody z innych źródeł, o których mowa w art. 10 ust. 1 pkt 9 ustawy o PIT (wynika to jednoznacznie z art. 20 ust. 1c). Ma to istotne znaczenie, ponieważ oznacza, że do samodzielnej sprzedaży własnych produktów rolnych w ogóle nie odnoszą się przepisy dotyczące działalności gospodarczej.

Prawa do ryczałtu nie ma rolnik, który w roku poprzedzającym dany rok podatkowy (a zatem w 2016 r.) uzyskał z tego tytułu ponad 250 tys. euro, czyli 1074 400 zł. Limit ten dotyczy jedynie roku poprzedniego, a nie bieżącego. To oznacza, że gdy przychody rolnika ze sprzedaży własnych przetworzonych produktów przekroczą w 2017 r. limit 1 074 400 zł, nie straci on w trakcie roku prawa do ryczałtu. Nie będzie mógł natomiast korzystać z niego w roku następnym, czyli w 2018.

Oznacza to, że jeżeli przychody osiągane w ramach rolniczego handlu detalicznego spełniają przesłanki określone w art. 20 ust. 1c ustawy o PIT, mogą być opodatkowane ryczałtem od przychodów ewidencjonowanych na zasadach określonych w ustawie o zryczałtowanym podatku dochodowym od niektórych przychodów osiąganych przez osoby fizyczne. Tym samym, jeżeli podatnik w 2016 r. uzyskał przychody w wysokości przekraczającej limit 250 tys. euro, to w 2017 r. nie może korzystać z opodatkowania 2-proc. stawką ryczałtu w odniesieniu do przychodów, o których mowa w art. 20 ust. 1c ustawy o PIT (art. 6 ust. 4 i 5 w związku z art. 6 ust. 7 ustawy).

Do rolników odnoszą się również pozostałe zastrzeżenia zawarte w art. 6 ust. 4 i 5 ustawy o ryczałcie, a więc także te dotyczące limitu przychodów uzyskiwanych w spółce.

Zgodnie z art. 7 ustawy o ubezpieczeniu społecznym rolników (uusr) ubezpieczeniu społecznemu rolników w pełnym zakresie z mocy ustawy lub na wniosek podlega rolnik (i jego domownik), jeżeli nie jest objęty innym ubezpieczeniem społecznym (w ZUS np. z tytułu zatrudnienia lub prowadzenia pozarolniczej działalności gospodarczej) lub gdy nie ma ustalonego prawa do emerytury lub renty albo nie ma ustalonego prawa do świadczeń z ubezpieczeń społecznych. Za rolnika uznaje się pełnoletnią osobę fizyczną, zamieszkujejącą

i prowadzącą na terytorium RP, osobiście i na własny rachunek, działalność rolniczą w pozostającym w jej posiadaniu gospodarstwie rolnym, a także osobę, która przeznaczyła grunty prowadzonego przez siebie gospodarstwa rolnego do zalesienia.

Z mocy ustawy, czyli obowiązkowo, ubezpieczeniu społecznemu rolników w pełnym zakresie podlega rolnik, którego gospodarstwo rolne obejmuje obszar użytków rolnych powyżej 1 ha przeliczeniowego. W przypadku mniejszej powierzchni rolnik (i jego domownik) na wniosek może być objęty ubezpieczeniem, jeżeli działalność rolnicza stanowi stałe źródło jego utrzymania. Jednak w tym wypadku zakres ubezpieczenia jest ograniczony do ubezpieczenia wypadkowego, chorobowego i macierzyńskiego, z wyłączeniem ubezpieczenia emerytalno-rentowego.

Z powołanych przepisów wynika, że podstawową przesłanką podlegania ubezpieczeniu w KRUS jest status rolnika (lub jego domownika), który nie podlega innemu ubezpieczeniu oraz nie ma ustalonego prawa do emerytury lub renty.

W wypadku, gdy rolnik prowadzi działalność rolniczą i jednocześnie pozarolniczą działalność gospodarczą, ma zastosowanie art. 5a uusr, określający zasady podlegania społecznemu ubezpieczeniu rolników.

W świetle powyższego przepisu rolnik lub domownik, który podlegając ubezpieczeniu w pełnym zakresie z mocy ustawy nieprzerwanie przez co najmniej 3 lata, rozpocznie prowadzenie pozarolniczej działalności gospodarczej lub rozpocząć współpracę przy prowadzeniu tej działalności, podlega nadal temu ubezpieczeniu w okresie prowadzenia pozarolniczej działalności gospodarczej lub współpracy przy prowadzeniu tej działalności, jeżeli spełnia jednocześnie kryteria określone przez ustawę.

Istotną przesłanką dalszego korzystania ze społecznego ubezpieczenia rolników, wspólną dla obu podmiotów (rolnika i domownika), jest nieprzerwane podleganie temu ubezpieczeniu w pełnym zakresie przez co najmniej 3 lata przed rozpoczęciem wykonywania pozarolniczej działalności gospodarczej.

Kolejną przesłanką jest jednoczesne dalsze prowadzenie przez rolnika działalności rolniczej lub stałe wykonywanie pracy w gospodarstwie rolnym, obejmującym obszar użytków rolnych powyżej 1 ha przeliczeniowego, lub w dziale specjalnym.

Analizowany przepis określa w punkcie 5 kryterium przedmiotowe, ustalające granicę wykonywania pozarolniczej działalności gospodarczej, określoną w kwocie należnego podatku dochodowego za poprzedni rok podatkowy od przychodów z pozarolniczej działalności gospodarczej. Na rok 2017 ta kwota wynosi 3300 zł.

Rolnik obowiązany jest złożyć w Kasie Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego oświadczenie o kontynuowaniu tego ubezpieczenia w terminie 14 dni

od dnia rozpoczęcia wykonywania pozarolniczej działalności gospodarczej lub współpracy przy tej działalności, a w sytuacji prowadzenia takiej działalności w poprzednim roku podatkowym także zaświadczenie albo oświadczenie (do dnia 31 maja każdego roku podatkowego), że nie została przekroczona kwota podatku dochodowego.

Niezłożenie oświadczenia o nieprzekroczeniu kwoty granicznej jest „równoznaczne z ustaniem ubezpieczenia z dniem, do którego rolnik lub domownik obowiązany był złożyć zaświadczenie albo oświadczenie w Kasie, chyba że ten rolnik lub domownik zaprzestał prowadzenia pozarolniczej działalności gospodarczej w sposób trwały lub okresowy przed upływem terminu na złożenie tego zaświadczenia albo oświadczenia”.

Działalność Agroturystyczna

Agroturystyka a forma opodatkowania

Co do zasady działalność rolnicza nie podlega opodatkowaniu podatkiem dochodowym, gdyż rolnicy z reguły odpłacają podatek rolny.



Działalność agroturystyczna podejmowana przez rolników nie może być jednak kwalifikowana do działalności rolniczej, co skutkuje obowiązkiem uiszczenia podatku dochodowego od osób fizycznych

Dochody te mogą być opodatkowane albo na zasadach ogólnych (18 i 32 proc.), albo 19-proc. liniową stawką podatku bądź też w formie zryczałtowanego podatku dochodowego od przychodów ewidencjonowanych lub karty podatkowej.

Zasadniczo dochody osób fizycznych z tytułu działalności gospodarczej opodatkowane są wg skali podatkowej. Jeśli jednak podatnik zdecyduje się na inną formę opodatkowania musi złożyć właściwemu naczelnikowi urzędu skarbowego pisemny wniosek lub oświadczenie. Analogicznie będzie w przypadku osób świadczących usługi agroturystyczne o ile nie wybiorą zryczałtowanych form opodatkowania bądź podatku liniowego podlegać będą opodatkowaniu na zasadach ogólnych.

Nie zawsze fakt odpłatnego przyjmowania turystów przez rolników powoduje konieczność płacenia podatku dochodowego. O zwolnieniu z PIT przesądza skala oraz rodzaj świadczonych usług związanych z agroturystyką. Jeżeli bowiem rolnik prowadzący gospodarstwo agroturystyczne wynajmuje maksymalnie do pięciu pokoi gościnnych, to jego dochody z tego tytułu są objęte zwolnieniem od podatku dochodowego. Co ważne w takiej sytuacji wolne od opodatkowania są również dochody uzyskane z tytułu wyżywienia tych osób.

Aby skorzystać ze zwolnienia wynajmowane pokoje muszą znajdować się w budynkach mieszkalnych i muszą być położone na terenie wiejskim w gospodarstwie rolnym.

Warto jednak pamiętać, że możliwość zastosowania omawianego zwolnienia wymaga od podatnika łącznego spełnienia wszystkich wskazanych warunków. To oznacza, że zwolnienie nie dotyczy wynajmowania pokoi na stałe lub czasowo np. osobom pracującym w danej miejscowości.

Zwolnienie nie dotyczy dochodów uzyskiwanych przez rolnika z wynajmowania pokoi gościnnych znajdujących się w innych budynkach niż budynki mieszkalne np. w domkach turystycznych czy letniskowych, pomieszczeniach gospodarczych adaptowanych na cele usługowe, jak też dochodów uzyskiwanych z tytułu udostępnienia miejsc na polach namiotowych.

Również pozostałe usługi świadczone przez rolnika np. w zakresie organizowania imprez turystycznych, urządzania ognisk, kuligów, przejazdów konnych, wypożyczania rowerów, łodzi, kajaków, sprzętu wędkarskiego itp. nie podlegają wspomnianemu zwolnieniu. W przypadku uzyskania dochodów z takich usług rolnik musi samodzielnie rozliczyć i wpłacić podatek, stosownie do dokonanej przez siebie wyboru formy opodatkowania tym podatkiem.

Wszystkie dochody nie podlegające zwolnieniu należy opodatkować. Przepisy podatkowe dopuszczają opodatkowanie tzw. podatkiem zryczałtowanym także świadczenie niektórych usług agroturystycznych. Wówczas dla usług związanych z zakwaterowaniem należy zastosować 17 proc. stawkę podatkową. Z kolei przygotowywanie posiłków oraz ich sprzedaż na potrzeby ryczałtu zostały zdefiniowane jako przychody z usług gastronomicznych, dla których stawka ryczałtu ewidencjonowanego wynosi 3,0%, o ile nie obejmują one przychodów ze sprzedaży napojów o zawartości alkoholu powyżej 1,5%. W przypadku usług gastronomicznych polegających na sprzedaży napojów o zawartości alkoholu powyżej 1,5% stawka ta wynosi 8,5 proc.

Najprostszą formą opodatkowania agroturystyki jest karta podatkowa. W tej formie mogą także opłacać podatek wynajmujący pokoje gościnne i domki turystyczne, w tym rolnicy. W tej formie opodatkować można także wydawanie posiłków. Warunkiem skorzystania z tej uproszczonej formy opodatkowania jest, aby łączna liczba pokoi nie przekraczała 12.

Stawki karty podatkowej są uzależnione od wielkości miejscowości, w której świadczone są usługi i od zatrudniania pracowników. Przykładowo stawka dla osób wynajmujących pokoje gościnne (do 12) w miejscowości do 5 tys. mieszkańców wynosi od 61-141 zł, a usługodawcy nie mogą zatrudnić więcej niż 2 pracowników lub 2 pełnoletnich członków rodziny, nie wyłączając małżonka.



Podatek VAT w działalności agroturystycznej

Działalność w zakresie agroturystyki nie jest świadczeniem usług rolniczych i nie korzysta ze zwolnienia z VAT. Podlega zatem pod ogólne zasady rozliczenia tym podatkiem.

Usługi zakwaterowania na polach namiotowych, parkingach kempingowych czy w domach letniskowych przez rolników połączone z wydawaniem posiłków domowych oraz świadczeniem innych usług związanych z pobytem turystów podlegają opodatkowaniu niższą 8 proc. stawką VAT. Ta stawka nie jest jednak właściwa dla każdej usługi agroturystycznej. Jeżeli oprócz zakwaterowania i wydawania posiłków świadczone są usługi, które nie są wliczone w cenę noclegu, np. nauka jazdy konnej, opodatkowane są one stawką właściwą dla tych usług, czyli przeważnie 23%.

Podobnie pamiętać należy, że sprzedaż usług związanych z wyżywieniem jest opodatkowana 8-proc. stawką VAT, ale już sprzedaż wody mineralnej, kawy czy herbaty podlega pod stawkę podstawową 23 proc.

Jeżeli działalność będzie prowadzona na niewielką skalę, to obowiązuje zwolnienie z podatku VAT. Jednak nie ma tu znaczenia liczba wynajmowanych pokoi, czy liczba przyjmowanych gości, ale wysokość uzyskanych w ciągu roku wpływów ze sprzedaży towarów oraz usług. Zwolnienie przysługuje podatnikom, u których wartość sprzedaży nie przekroczyła w poprzednim roku podatkowym kwoty 200 000 zł, ale w takim przypadku właściciele gospodarstw agroturystycznych powinny prowadzić dzienną ewidencję sprzedaży.

Osoby rozpoczynające działalność nie muszą więc rejestrować się jako podatnik VAT do momentu przekroczenia limitu przychodu, liczonego proporcjonalnie do okresu działalności. Należy pamiętać, że podatnicy korzystający ze zwolnienia podatkowego VAT są obowiązani do prowadzenia uproszczonej ewidencji sprzedaży.

Istnieje możliwość wyłączenia z Vat świadczenie noclegów dla młodzieży. Z podatku VAT zwolnione są usługi zakwaterowania świadczone na rzecz uczniów i wychowanków lub studentów i doktorantów pod warunkiem, że szkoły lub uczelnie mają z tymi podmiotami zawarte stosowne umowy.

Kasa fiskalna w działalności agroturystycznej

Rolnicy świadczący usługi agroturystyki bez wyżywienia nie muszą stosować kas fiskalnych w sytuacji gdy zapłata za te usługi następuje za pośrednictwem poczty, banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej (odpowiednio na rachunek bankowy podatnika lub na rachunek podatnika w spółdzielczej kasie oszczędnościowo-kredytowej, której jest członkiem). Dodatkowym warunkiem jest, aby z ewidencji i dowodów

dokumentujących zapłatę jednoznacznie wynikało, jakiej konkretnie czynności dotyczyła ta zapłata. Jednak już mieszany sposób zapłaty – na rachunek i gotówką – wymaga stosowania kasy fiskalnej.

W przypadku świadczenia usług agroturystycznych z wyżywieniem - bez względu na wysokość sprzedaży oraz bez względu na sposób zapłaty powinien ewidencjonować obrót za pośrednictwem kasy fiskalnej od samego początku. Stanowi to dodatkowe obciążenie dla rolnika prowadzącego tego typu działalności agroturystycznej.

Literatura:

Prymon K. *Opodatkowanie działalności rolniczej w Polsce*, w : Rolnictwo wspierane społecznie - badanie szans rozwoju małych gospodarstw na Dolnym Śląsku w aspekcie produkcji żywności wysokiej jakości. Wyd. AD FONTES, Wrocław 2018 Rolnicze ABC" nr 2 (329) luty 2018

Ustawa z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz. U. z 2018 r. 1509, 1540, 1552, 1629, 1669 i 1693, 2073, 2126)

Ustawa z dnia 15 listopada 1984 r. o podatku rolnym (Dz.U. 1984 nr 52 poz.268 z późn zm.)



2.2.1 Aspekt bezpieczeństwa żywności i żywienia

PRODUKCJA PODSTAWOWA (PIERWOTNA)

Pojęcie produkcji podstawowej jest zdefiniowane w art. 3 pkt 17 Rozporządzenia (WE)Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. WE L 31 z 01.02.2002 r.).



„Produkcja podstawowa” (inaczej „pierwotna”) oznacza produkcję, uprawę lub hodowlę produktów podstawowych, w tym zbiory (...), dojenie, hodowlę zwierząt gospodarskich przed ubojem, łowiectwo i rybołówstwo, zbieranie runa leśnego.

Produkty pierwotne to:

- produkty ziemi, pochodzące z hodowli, polowań i połowów,
- produkty pochodzenia roślinnego, czyli zboża, owoce, warzywa, zioła, grzyby hodowlane,
- pochodzenia zwierzęcego, czyli jaja, surowe mleko, miód, produkty rybołówstwa, żywe małże,
- zbierane w ich naturalnym środowisku (rosnące w warunkach naturalnych) zarówno pochodzenia roślinnego, jak i zwierzęcego, czyli grzyby, jagody, ślimaki, itp.

Rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L 139 z 30.04.2004 r.), określa ogólne przepisy higieny, które muszą być spełniane przez podmioty prowadzące działalność w zakresie produkcji pierwotnej (produkcji podstawowej) oraz działań powiązanych, a także zawiera zalecenia do wytycznych dobrej praktyki higieny:

Działania powiązane z produkcją podstawową obejmują:

- transport, składowanie, przetwarzanie surowców w miejscu produkcji, pod warunkiem że nie zmienia to znacznie ich charakteru;
- transport żywych zwierząt, gdzie jest to niezbędne do osiągnięcia celów niniejszego rozporządzenia; oraz
- w przypadku produktów pochodzenia roślinnego, produktów rybołówstwa i zwierząt łownych, działania transportowe w celu dostawy surowców, których charakter nie został znacznie zmieniony, z miejsca produkcji do zakładu.

W polskim prawie kwestie sprzedaży i dostaw bezpośrednich produktów spożywczych (pochodzenia roślinnego) uregulowane są w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dziennik Ustaw z dnia 27 czerwca 2007 r. nr 112, poz. 774).

Zgodnie z przepisami dostawy bezpośrednie produktów pochodzenia roślinnego mogą realizować producenci rolni oraz zbieracze runa leśnego.

Dostawy realizowane mogą być osobiście przez producenta produkcji pierwotnej lub zbieracza runa leśnego, dostarczającego małe ilości środka spożywczego konsumentowi finalnemu lub do handlu detalicznego zaopatrującego konsumentów finalnych.

SPRZEDAŻ BEZPOŚREDNIA

„Sprzedaż bezpośrednia” to:

sprzedaż przez producenta małych ilości żywności nieprzetworzonej pochodzenia roślinnego, sprzedawanej konsumentowi finalnemu, tj. osobom fizycznym – indywidualnym, np. na targowiskach, placach targowych, w bramach własnych gospodarstw rolnych, lokalnym sklepom i zakładom gastronomicznym (restauracje, bary, stołówki szkolne i inne).

Dostawy bezpośrednie w każdym przypadku odnoszą się do produktów pierwotnych. Producenci, którzy wprowadzają do obrotu produkty pierwotne wyłącznie w warunkach sprzedaży bezpośredniej są zobowiązani do przestrzegania wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia wydanym na podstawie art. 68 ust. 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

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.

Działalność w ramach dostaw bezpośrednich nie może być działalnością w rozumieniu działalności gospodarczej, w systemie pośrednictwa i dalszej odsprzedaży.

Działalność ta może odbywać się bezpośrednio pomiędzy producentem surowców, czyli płodów rolnych i konsumentem finalnym, albo lokalnym sklepem detalicznym lub lokalną restauracją, nie w celu dalszej odsprzedaży innemu podmiotowi gospodarczemu, lecz w celu zaopatrzenia konsumentów finalnych.

Działalność ta dotyczy małych ilości surowców, czyli takich, które dostawca może wyprodukować we własnym gospodarstwie, a więc pochodzących z własnych upraw lub hodowli.

Działalność w ramach dostaw bezpośrednich dotyczy wyłącznie surowców, czyli żywności nieprzetworzonej i swym zakresem obejmuje:

- produkty produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego, takie jak: zboża, owoce, warzywa, zioła, grzyby,
- produkty uprawne, pochodzące wyłącznie z własnych upraw lub hodowli producentów produkcji pierwotnej, nie stanowiących działów specjalnych produkcji rolnej w rozumieniu przepisów o podatku dochodowym od osób fizycznych,
- pozostałe surowce pochodzące z dokonywanych osobiście zbiorów ziół i runa leśnego.
- środki spożywcze pochodzące z produktów lub surowców w postaci kiszonej lub suszonej.



Dostawy bezpośrednie nie dotyczą produktów pierwotnych wprowadzanych do obrotu przez zakład podmiotu działającego na rynku w ramach prowadzonej działalności gospodarczej, w rozumieniu przepisów prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2018 r. poz. 646 z późniejszymi zmianami).

W ramach dostaw bezpośrednich dopuszcza się stosowanie takich czynności jak, np. mycie warzyw, usuwanie liści; suszenie zbóż; zabijanie, wykrwawianie, patroszenie, usuwanie płetw, schładzanie i pakowanie ryb. Natomiast takie czynności jak na przykład: obieranie ziemniaków; krojenie marchewek; pakowanie sałaty w woreczki; stosowanie gazów konserwujących - nie mogą być zaliczone do czynności wykonywanych w ramach produkcji pierwotnej ani za operacje związane z produkcją pierwotną.

Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi działalność w ramach dostaw bezpośrednich wymaga rejestracji.

W związku z tym producent zobowiązany jest:

- co najmniej na 14 dni przed dniem rozpoczęcia prowadzenia tej działalności złożyć do właściwego ze względu na miejsce prowadzenia działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego wniosek o wpis do rejestru zakładów (podając zakres i wielkość produkcji oraz rodzaj produktów pochodzenia roślinnego) wraz z dołączonym zaświadczeniem o wpisie do ewidencji gospodarstw rolnych;
- wpis do rejestru zakładów następuje na podstawie złożonego przez producenta prowadzącego działalność w zakresie dostaw bezpośrednich wniosku, natomiast Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydaje zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów prowadzących sprzedaż bezpośrednią;
- każdy podmiot wpisany do rejestru jest zobowiązany do informowania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, o każdym przypadku zmiany działalności (w terminie 30 dni od dnia powstania zmiany), celem dokonania zmian w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli żywności.

WZORY DOKUMENTÓW DOTYCZĄCYCH REJESTRACJI

Na podstawie art. 67 ust. 3 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz.U. 2018 r. poz. 1541 z późn. zm.), Minister Zdrowia wydał Rozporządzenie z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Od 1 stycznia 2017 r. weszły w życie akty prawne dotyczące rejestracji rolniczego handlu detalicznego: *ustawa z 16 listopada 2016 r. o zmianie niektórych*

ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników (Dz. U. z 2016, poz. 1961) oraz rozporządzenie Ministra Rolnictwa i rozwoju Wsi z 16 grudnia 2016 r. w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania (Dz. U. z 2016, poz. 2159).

Rolniczy handel detaliczny jest szerszą formą działalności niż sprzedaż bezpośrednia, ponieważ dotyczy każdego rodzaju żywności, tj. pochodzenia zwierzęcego i niezwierzęcego, nieprzetworzonej i przetworzonej.

2.3. Produkcja i sprzedaż produktów pochodzenia zwierzęcego

Na każdej osobie lub podmiocie działającym w szeroko pojętym sektorze spożywczym spoczywa obowiązek zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Poprzez bezpieczeństwo żywności rozumie się wszystkie działania i warunki techniczno-organizacyjne podejmowane na wszystkich etapach produkcji i przetwórstwa żywności w celu zapewnienia zdrowia konsumenta. Oznacza to, iż każdy kto manipuluje środkiem spożywczym od momentu pozyskania surowca, poprzez przetwórstwo, składowanie, transport i oferowanie do sprzedaży klientowi końcowemu bierze pełną odpowiedzialność zarówno za jakość handlową, jak i jakość zdrowotną żywności. Aby to osiągnąć operatorzy żywnością powinni stosować się do aktualnie obowiązujących przepisów prawa żywnościowego.



Formy prowadzenia działalności.

Produkcja i sprzedaż produktów pochodzenia zwierzęcego przez rolników, podlega nadzorowi Inspekcji Weterynaryjnej. Obecnie funkcjonują trzy typy działalności podlegającej rejestracji przez przyległego powiatowego lekarza weterynarii:

- 1) Sprzedaż bezpośrednia -SB
- 2) Rolniczy handel detaliczny- RHD
- 3) Działalność marginalna lokalna i ograniczona- MŁO

SPRZEDAŻ BEZPOŚREDNIA (SB)

Sprzedaż bezpośrednia w polskim porządku prawnym regulowana jest wymaganiami weterynaryjnymi określonymi przez 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. z 2015, poz. 1703).



Sprzedaż bezpośrednia (SB) produktów pochodzenia zwierzęcego dotyczy wyłącznie produktów nieprzetworzonych, wyprodukowanych przez podmiot z własnych surowców, takich jak np. mleko surowe, surowa śmietana, jaja, produkty pszczele nieprzetworzone (miód, pyłek, pierzga, mleczko pszczele), tusze lub podroby pozyskane z drobiu lub zajęczaków, żywe lub uśmiercone ryby.

Za zgodą powiatowego lekarza weterynarii, po złożeniu wniosku, można przekroczyć limit tygodniowy, pod warunkiem zachowania rocznego limitu wielkości tej produkcji. Miejscem prowadzenia sprzedaży bezpośredniej konsumentowi końcowemu mogą być:

- miejsca produkcji tj. teren gospodarstwa,
- targowiska,
- obiekty i urządzenia ruchome lub tymczasowe, w tym specjalistyczne środki transportu,
- urządzenia dystrybucyjne

oraz zakłady prowadzące handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujące konsumenta końcowego.

Limity dotyczące produkcji w ramach SB

Lp.	Rodzaj produktów pochodzenia zwierzęcego	Tygodniowe maksymalne wielkości produkcji	Roczne maksymalne wielkości produkcji
1	Tusze drobiowe (wraz z podrobami)	- 50 sztuk tusz indyków - 500 sztuk gęsi - 200 sztuk tusz innych gatunków drobiu	- 2 500 sztuk tusz indyków - 10 000 sztuk tusz innych gatunków drobiu
2	Tusze zajęczaków (wraz z podrobami)	- 100 sztuk tusz	- 5 000 sztuk tusz
3	Produkty rybołówstwa	brak	brak
4	Mleko surowe, siara lub surowa śmietana (pozyskane w gospodarstwie produkcji mleka)	- 1 000 litrów mleka surowego albo mleka surowego i siary łącznie - 200 litrów surowej śmietany	- 52 000 litrów mleka surowego albo mleka surowego i siary łącznie - 10 400 litrów surowej śmietany
5	Jaja od drobiu lub ptaków bezgrzebieniowych	- 2 450 sztuk jaj od drobiu - brak limitu tygodniowego dla jaj ptaków bezgrzebieniowych	- 127 400 sztuk jaj drobiowych - 500 sztuk jaj ptaków bezgrzebieniowych
6	Produkty pszczele nieprzetworzone	brak	brak
7	Żywe ślimaki lądowe	brak	- 1000 kg

Sprzedaż bezpośrednia produktów ww. może być prowadzona na obszarze województwa, w którym odbywa się produkcja tych produktów, lub na obszarze sąsiadujących z nim województw. Wyjątkowo może odbywać na terenie innych

województw podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy organizowanych w celu promocji tych produktów. Sprzedaż bezpośrednia konsumentowi końcowemu może odbywać się również wysyłkowo, w tym przez Internet, np. z ww. miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów.

ROLNICZY HANDEL DETALICZNY (RHD)

Od 1 stycznia 2017 r. weszły w życie akty prawne dotyczące rejestracji rolniczego handlu detalicznego: *ustawa z 16 listopada 2016 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników* (Dz. U. z 2016, poz. 1961) oraz rozporządzenie Ministra Rolnictwa i rozwoju Wsi z 16 grudnia 2016 r. *w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania* (Dz. U. z 2016, poz. 2159).

Limity dotyczące produkcji w ramach RHD (elementy wybrane)

Lp.	Rodzaj produktów pochodzenia zwierzęcego	Roczne maksymalne wielkości produkcji	Jednostka miary
1	Świeże mięso drobiowe lub produkowane z tego mięsa surowe wyroby mięsne lub mięso mielone	2 100	kilogram
2	Świeże mięso wołowe, wieprzowe, baranie, kozie lub produkowane z tego mięsa surowe wyroby mięsne lub mięso mielone	2 300	kilogram
3	Produkty mięsne	1 400	kilogram
4	Mleko surowe, siara lub surowa śmietana (pozyskane w gospodarstwie produkcji mleka)	52 000	litr
5	Produkty mleczne lub produkty na bazie siary łącznie	2 600	kilogram
6	Surowa śmietana	10 400	litr
7	Jaja od drobiu	148 200	sztuk
8	Jaja od ptaków bezgrzebieniowych	800	sztuk
9	Produkty jajeczne	1 300	kilogram
10	Produkty pszczele nieprzetworzone, w zależności od liczby rodzin pszczelich:	max. 30 z ula	kilogram
11	Gotowe posiłki (potrawy) z produktów pochodzenia zwierzęcego	1 400	kilogram
12	Produkty rybołówstwa żywe lub uśmiercone (wypatroszone lub nie)	1 800	kilogram
13	Produkty rybołówstwa przetworzone	1 400	kilogram
14	Żywe ślimaki lądowe	1 000	kilogram



Rolniczy handel detaliczny jest szerszą formą działalności niż sprzedaż bezpośrednia, ponieważ dotyczy każdego rodzaju żywności, tj. pochodzenia zwierzęcego i niezwierzęcego, nieprzetworzonej i przetworzonej. Warunkiem prowadzenia RHD jest to, że żywność musi pochodzić w całości lub części (co najmniej 50 % danego produktu) z własnej uprawy, hodowli lub chowu, a sprzedaż odbywa się z zachowaniem limitów wskazanych ww. rozporządzeniu oraz limitu przychodów z takiej sprzedaży do kwoty 20 000 zł, o ile producent chce korzystać z preferencji podatkowych.

Żywność produkowana w ramach rolniczego handlu zbywana jest konsumentowi finalnemu w gospodarstwie producenta, ewentualnie podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy promujących zdrową żywność. Dopuszcza się zbywanie takiej żywności również przez pośrednika, jeśli taki pośrednik sam produkuje żywność w ramach rolniczego handlu detalicznego, na obszarze powiatu, w którym pośrednik ten prowadzi produkcję żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego, lub na obszarze powiatów sąsiednich.

Ponadto zgodnie z ustawą dnia 9 listopada 2018 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników do sklepów i restauracji (Dz.U. z 2018 r. poz.2242) zbywanie żywności wytworzonej w ramach RHD może odbywać się także do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego tj. do sklepów, restauracji, stołówek i in. podmiotów żywienia zbiorowego. Warunkiem jednak jest to, iż takie zakłady muszą być zlokalizowane na obszarze województwa, w którym ma miejsce prowadzenie produkcji tej żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego lub na obszarach powiatów lub miast wojewódzkich sąsiadujących z tym województwem.

Producenta działającego w ramach RHD dotyczy m.in. obowiązek:

- prowadzenia ewidencji sprzedaży, zawierającej co najmniej: numer kolejnego wpisu, datę uzyskania przychodu, kwotę przychodu, przychód narastająco od początku roku oraz rodzaj i ilość przetworzonych produktów, dzienne przychody muszą być ewidencjonowane w dniu sprzedaży,
- oznakowania miejsca sprzedaży,
- zakaz wykorzystywania do produkcji mięsa zwierząt kopytnych pozyskanego z uboju dokonanego poza rzeźnią zatwierdzoną przez powiatowego lekarza weterynarii (np. z uboju w celu produkcji mięsa na użytek własny).

Oznakowanie miejsca zbywania żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego musi:

- 1) być czytelne i widoczne dla konsumenta
- 2) zawierać napis „rolniczy handel detaliczny”
- 3) wskazywać dane obejmujące:
 - a) imię i nazwisko albo nazwę i siedzibę podmiotu prowadzącego RHD

- b) adres miejsca prowadzenia produkcji zbywanej żywności
- c) weterynaryjny numer identyfikacyjny (WNI) podmiotu prowadzącego RHD - w przypadku żywności pochodzenia zwierzęcego i żywności złożonej.

DZIAŁALNOŚĆ MARGINALNA, LOKALNA I OGRANICZONA MLO

Przetwarzanie produktów pochodzenia zwierzęcego, a także rozbiór mięsa i następnie sprzedaż wyprodukowanych produktów na rynku lokalnym, **zarówno konsumentom końcowym, jak i do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego**, reguluje rozporządzenie Ministra Rolnictwa i rozwoju Wsi z 21 marca 2016 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (Dz. U. z 2016, poz. 451).

Nieodzownym warunkiem ww. działalności jest poza produkcją prowadzenie **dostaw wyprodukowanych produktów do innych zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego**.

Zakłady typu MLO nie posiadają ograniczeń w zakresie produkcji towarów, jednak obowiązują limity dotyczą **dostaw**:

Limity dotyczące dostaw w ramach MLO

Lp.	Rodzaj produktów pochodzenia zwierzęcego	Tygodniowe maksymalne wielkości dostaw	Jednostka miary
1	Świeże mięso drobiowe lub produkowane z tego mięsa surowe wyroby mięsne lub mięso mielone	0,5	tona
2	Świeże mięso wołowe, wieprzowe, baranie, kozie lub produkowane z tego mięsa surowe wyroby mięsne lub mięso mielone	1	tona
3	Produkty mięsne	1,5	tona
4	Gotowe posiłki (potrawy) wyprodukowane z produktów pochodzenia zwierzęcego	1,5	tona
5	Produkty mleczne lub produkty na bazie siary łącznie	0,5	tona
6	Produkty jajeczne	0,15	tona
7	Produkty rybołówstwa	0,5	tona



Świeże mięso wołowe, wieprzowe, baranie, kozie oraz końskie, przeznaczone do rozbioru lub produkcji surowych wyrobów mięsnych, mięsa mielonego, produktów mięsnych **powinno być pozyskane ze zwierząt poddanych ubojowi w rzeźni.**

Świeże mięso drobiowe lub zajęczaków może być pozyskane ze zwierząt poddanych ubojowi w rzeźni lub gospodarstwie (zgodnie z obowiązującymi wymogami prawa weterynaryjnego).

W przypadku podmiotów prowadzących zarówno działalność marginalną, lokalną i ograniczoną, jak i sprzedaż bezpośrednią do produkcji można wykorzystywać produkty pochodzenia zwierzęcego dopuszczone do sprzedaży bezpośredniej.

Projekt technologiczny zakładu.

W związku z publikacją ustawy z dnia 4 października 2018 r. *o zmianie ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego oraz ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (Dz.U. z 2018 r. poz. 2136) podmioty prowadzące działalność marginalną, lokalną i ograniczoną, sprzedaż bezpośrednią oraz rolniczy handel detaliczny od dnia 1 stycznia 2019 r. nie są zobligowane do sporządzania projektu technologicznego zakładu.

Nadzór urzędowy.

Jak zaznaczono już we wstępie, odpowiedzialność za jakość zdrowotną i handlową produktu pochodzenia zwierzęcego ciąży na producencie żywności. Nad bezpieczeństwem produkowanej żywności czuwa więc operator żywności w ramach tzw. nadzoru właścicielskiego, czyli nadzoru sprawowanego przez właściciela podmiotu. Z kolei nadzór właścicielski podlega stałej ocenie państwowemu nadzorowi urzędowemu. W Polsce nadzór nad produkcją szeroko pojętej żywności sprawują dwie instytucje: Inspekcja Weterynaryjna oraz Państwowa Inspekcja Sanitarna.

W przypadku omawianych form działalności farmerskich co do zasady nadzór nad prowadzeniem sprzedaży bezpośredniej, działalności marginalnej, lokalnej, ograniczonej lub rolniczym handlem detalicznym sprawuje Inspekcja Weterynaryjna, o ile surowcem do produkcji są produkty pochodzenia zwierzęcego, ewentualnie surowce zwierzęce i roślinne razem (tzw. żywność złożona), nieprzetworzone lub przetworzone.

Wyjątek stanowi produkcja żywności pochodzenia roślinnego oraz produkcja żywności pochodzenia zwierzęcego w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej w celu sprzedaży wyłącznie konsumentom ostatecznym (bez prowadzenia dostaw zewnętrznych wyprodukowanych wyrobów do innych zakładów). Te formy działalności podlegają nadzorowi Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Pod pojęciem nadzoru urzędowego rozumiemy obowiązek zgłoszenia zamiaru prowadzenia działalności powiatowemu lekarzowi weterynarii właściwemu ze względu na planowane miejsce prowadzenia tej działalności oraz poddawanie się regularnym kontrolom urzędowym.

Co najmniej 30 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności podmiot musi złożyć pisemny wniosek o wpis do rejestru zakładów do powiatowego lekarza weterynarii właściwego ze względu na planowane miejsce prowadzenia produkcji. W ślad za złożonym wnioskiem powiatowy lekarz weterynarii wydaje decyzję administracyjną w sprawie wpisu danego zakładu do rejestru zakładów nadzorowanych i nadaje takiemu podmiotowi weterynaryjny numer identyfikacyjny. Rozpoczęcie prowadzenia działalności jest możliwe dopiero po otrzymaniu od właściwego organu ww. decyzji. Uzyskanie pozwolenia na prowadzenie działalności nie jest poprzedzone kontrolą urzędową.

Po uzyskaniu wpisu do rejestru, w toku prowadzonej działalności, podmiot poddaje się regularnym kontrolom przeprowadzanym przez inspektorów weterynaryjnych. Kontrole mają na celu wykazanie zgodności stanu faktycznego zastanego w zakładzie podczas produkcji z wymogami prawa (aktów prawnych wskazanych we wstępie).

Dobre praktyki higieniczne i produkcyjne.

Dobrą praktykę higieniczną (GHP) definiuje się jako wszystkie działania, które należy przedsięwziąć i warunki higieniczne, które muszą zostać spełnione i monitorowane na każdym etapie procesu produkcji i obrotu żywnością, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności.

Dobra praktyka produkcyjna (GMP) to prawidłowa realizacja procesów i czynności produkcyjnych pozwalających na wyprodukowanie żywności o odpowiedniej jakości handlowej i zdrowotnej. Wdrożenie programu warunków wstępnych, czyli procedur dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej, jest wymagane prawem, co znajduje obraz w krajowych i wspólnotowych regulacjach prawnych. Ponadto jest podstawą do wdrożenia standardu HACCP. Procedury i instrukcje GHP/GMP muszą być bezwarunkowo i ściśle przestrzegane przez wszystkich pracowników zakładu produkcyjnego.

Wdrożenie programu warunków wstępnych sprowadza się zasadniczo do następujących obszarów i zasad:

- Należy utrzymywać właściwy układ funkcjonalny, stan techniczny i sanitarny pomieszczeń produkcyjnych, magazynowych i socjalnych, sprzętu drobnego, maszyn i urządzeń;
- Po każdym cyklu produkcyjnym należy dokładnie myć i dezynfekować powierzchnie mające kontakt z żywnością oraz pomieszczenia zakładu;
- Należy dbać o właściwą jakość mikrobiologiczną i fizykochemiczną wody



- używanej do produkcji i mycia;
- Odpady, ścieki i uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego muszą być usuwane z obszaru produkcyjnego w sposób bezpieczny i legalny;
 - Należy zabezpieczyć zakład przed wtargnięciem szkodników i regularnie monitorować ich występowanie;
 - Osoby zatrudnione w zakładzie muszą być systematycznie szkolone w zakresie higieny produkcji i higieny osobistej oraz źródeł zatrucia pokarmowych;
 - Podczas pozyskiwania surowca, jego przetwarzania, podczas magazynowania i dystrybucji żywności należy ściśle przestrzegać zasad higieny osobistej np. częste mycie rąk, zakaz palenia tytoniu podczas produkcji, używanie czystej i jasnej odzieży roboczej, aktualne zaświadczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do pracy przy przetwórstwie żywności; Należy chronić żywność przed zanieczyszczeniami chemicznymi, biologicznymi i fizycznymi na każdym etapie produkcji;
 - Trzeba monitorować dostawców i dostawy surowca, dodatków do żywności i materiałów opakowaniowych;
 - Należy zapewnić właściwe warunki składowania i dystrybucji żywności, zwłaszcza temperatury i wilgotności gwarantujące zachowanie możliwie najwyższej jakości zdrowotnej i odżywczej żywności;
 - Należy przestrzegać właściwych parametrów procesów obróbki wstępnej i zasadniczej surowca, np. temperatury i czasu obróbki termicznej.

HACCP

Na przedsiębiorstwach sektora spożywczego spoczywa wymóg opracowania, wdrożenia i utrzymywania stałych procedur opartych na zasadach Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP). System HACCP jest ogólnie uznawany za użyteczne narzędzie dla przedsiębiorstwa, umożliwiające kontrolę zagrożeń, które mogą się pojawić w żywności. Ma on charakter prewencyjny i jednocześnie uznawany jest za najbardziej efektywny i skuteczny system ukierunkowany na zapewnienie bezpieczeństwa żywności. Istotna jest elastyczność we wprowadzaniu HACCP tam, gdzie jest to konieczne, przy kontekście zastosowania biorącym pod uwagę charakter i rozmiar operacji.

Najważniejsze elementy systemu HACCP to:

- o identyfikacja mogących pojawić się zagrożeń
- ocena ich istotności
- oszacowanie ryzyka (prawdopodobieństwa) ich wystąpienia
- określenie metod ich ograniczenia.

System HACCP opiera się na siedmiu zasadach:

1. Ustalenie wszystkich typów zagrożeń, którym trzeba zapobiegać, które trzeba wyeliminować lub zredukować do akceptowalnego poziomu (analiza zagrożeń)

2. Ustalenie krytycznych punktów kontroli- CCP (critical control point) dla zapobiegania lub eliminowania zagrożeń
3. Ustanowienie limitów krytycznych w punktach kontroli (określenie granic tolerancji)
4. Ustanowienie i wprowadzenie efektywnych procedur monitoringu w krytycznych punktach kontroli
5. Ustalenie działań korygujących, jeśli parametry w krytycznym punkcie kontroli nie spełniają ustalonych wymagań
6. Ustanowienie procedur, które będą regularnie przeprowadzane, celem weryfikacji czy środki podane w punktach 1 do 6 działają prawidłowo
7. Opracowanie i prowadzenie dokumentacji systemu HACCP, współmiernej z charakterem i rozmiarem przedsiębiorstwa sektora spożywczego w celu pokazania efektywnego zastosowania środków podanych w punktach 1 do 6.

System HACCP chroni interesy konsumenta, przez zapewnienie bezpiecznej żywności i producenta lub sprzedawcy, pozwalając udowodnić, że prawidłowo prowadzi swą działalność.

Badania laboratoryjne.

W celu zapewnienia właściwej higieny procesu technologicznego oraz bezpieczeństwa wyrobu gotowego przedsiębiorcy działający w sektorze spożywczym zobligowani są do przeprowadzania badań laboratoryjnych swoich produktów. Oznacza to, że muszą oni z określoną częstotliwością zlecać badania swoich wyrobów pod względem czystości mikrobiologicznej i chemicznej. W zależności od rodzaju działalności i produktu końcowego wykonuje się analizy ilościowe lub jakościowe w kierunku takich drobnoustrojów chorobotwórczych jak: *Listeria monocytogenes*, *E. coli*, *Salmonella*, gronkowce i inne.

Podmioty zajmujące się tradycyjnym wędzeniem zobligowani są ponadto do badania swoich wyrobów pod względem zawartości wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych.

Wykonanie takich analiz można zlecić laboratoriom urzędowym Inspekcji Weterynaryjnej, Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub w każdym laboratorium prywatnym mającym zezwolenie na przeprowadzanie takich badań.

Dokumentacja.

Wszystkie podmioty produkujące żywność w ramach działalności nadzorowanej są zobowiązane do prowadzenia i przechowywania dokumentacji potwierdzającej wdrożenie i sprawne działanie nadzoru właścicielskiego. Forma prowadzenia dokumentacji jest dowolna, jednak musi być sporządzona w sposób trwały i udostępniona w każdej chwili na żądanie instytucji kontrolnych.



Na przedmiotową dokumentację składają się m.in.: ewidencja ilości sprzedaży produktów spożywczych, receptury, wyniki czynności sprawdzających dotyczących kontroli jakości wody czy orzeczenia lekarskie o braku przeciwwskazań do pracy przy żywności, wyniki badań laboratoryjnych, rejestr kontroli temperatur, występowania szkodników, mycia i dezynfekcji pomieszczeń i sprzętu produkcyjnego, dokumenty handlowe przy sprzedaży towaru do zewnętrznych zakładów handlu detalicznego, dokumenty przekazania odpadów i ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego, deklaracje zgodności na materiały opakowaniowe itp. Zakres prowadzonej dokumentacji powinien być dostosowany do wielkości zakładu i wynikać z przeprowadzonej analizy ryzyka.

Okres przechowywania ww. dokumentacji wynosi rok następujący po roku, w którym została sporządzona. Ponadto żywność wprowadzana na rynek powinna być odpowiednio oznakowana i etykietowana, tak aby było ułatwione jej śledzenie za pomocą odpowiedniej dokumentacji i informacji.

Podstawy prawne.

Główne regulacje prawne odnoszące się bezpośrednio do producentów żywności to:

- 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. Urz. WE L 31 z 1.2.2002, str. 1-24, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463, z późn. zm.),
- 2) rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. *w sprawie higieny środków spożywczych* (Dz. Urz. L 139 z 30.4.2004, str. 1)
- 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. Urz. UE L 139 z 30.4.2004, str. 55- 205, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, z późn. zm.),
- 4) rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r. *określające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, i uchylające 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.),
- 5) rozporządzenie Rady (WE) nr 1099/2009 z dnia 24 września 2009 r. *w sprawie ochrony zwierząt podczas ich uśmiercania* (Dz. Urz. UE L 303 z 18.11.2009, str. 1),

- 6) rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. *ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych* (Dz. Urz. UE L 364 z 20.12.2006, str. 5, z późn. zm.),
- 7) ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (Dz.U. z 2017 r., poz. 149, z późn. zm.),
- 8) ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. *o produktach pochodzenia zwierzęcego* (Dz.U. z 2017 r., poz.242, z późn. zm.),
- 9) 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),
- 10) rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 marca 2016 r. *w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej* (Dz. U. poz. 451),
- 11) rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 marca 2013 roku *w sprawie wymagań, jakie powinien spełniać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego* (Dz. U. poz. 434),
- 12) rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. *w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania* (Dz. U. poz. 2159),

Przestrzeganie wyżej wymienionych norm sprowadza się zasadniczo do wdrożenia reguł szeroko pojętej higieny surowca i warunków produkcji i dystrybucji środka spożywczego oraz identyfikowalności pochodzenia żywności, a także pozwala na:

- ograniczenie występowania ognisk zatruc pokarmowych konsumentów,
- zmniejszenie ilości reklamacji konsumenckich i wycofywania z rynku żywności stwarzającej ryzyko zatrucia,
- eliminację z obiegu wyrobów o niewłaściwej jakości handlowej i zdrowotnej,
- ograniczenie ilości odpadów żywnościowych, niebezpieczeństwem ich psucia, co stanowi poważne ryzyko rozprzestrzeniania się chorób zakaźnych zwierząt i ludzi oraz kosztów utylizacji zepsutej żywności,
- zredukowanie inwazyjności szkodników, takich jak gryzonie, owady, ptaki itp.,
- oszczędność związaną z nakładaniem sankcji karnych, w tym finansowych wynikających z niedostosowania się do wymogów prawa,
- ograniczenie strat społeczno-ekonomicznych, związanych z zamykaniem zakładów i ograniczaniem ich produkcji oraz
- uzyskanie zadowolenia klientów i przywiązanie do danej marki.



2.4. Dobre praktyki higieniczne i produkcyjne – źródło zasad i wiedzy

Przepisy prawa wspólnotowego zakładają elastyczność rozwiązań uwzględniającą ograniczone możliwości małych producentów i zobowiązują prawodawstwo krajowe do uregulowania tych kwestii w sposób zapewniający bezpieczeństwo żywności, ale przyjazne dla producentów. Poniżej zamieszczamy fragmenty ROZPORZĄDZENIA (WE) NR 852/2004 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

Reguły wspólnotowe nie powinny mieć zastosowania do produkcji podstawowej na własny domowy użytek, do przygotowania, obróbki lub składowania do własnego domowego spożycia. **Ponadto, powinny one mieć zastosowanie jedynie do przedsiębiorstw, których specyfika działania zakłada pewną ciągłość działań oraz pewien stopień organizacji.**

(10) Zagrożenie dla żywności występujące na poziomie produkcji podstawowej powinno zostać określone i właściwie kontrolowane w celu zapewnienia osiągnięcia celów niniejszego rozporządzenia. Jednakże w przypadku bezpośrednich dostaw małych ilości surowców, przez produkujące je przedsiębiorstwo sektora spożywczego, do konsumenta końcowego lub do lokalnego zakładu detalicznego, właściwa jest ochrona zdrowia publicznego za pomocą prawa krajowego, w szczególności ze względu na bliskie relacje producenta i konsumenta.

(11) Zastosowanie zasad analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) do produkcji podstawowej nie jest jeszcze generalnie wykonalne. Jednakże wytyczne dobrych praktyk powinny zachęcać do wykorzystywania właściwych praktyk higienicznych na poziomie gospodarstwa.

W miarę potrzeby, szczegółowe zasady higieny dla produkcji podstawowej powinny uzupełniać te wytyczne. W odniesieniu do wymogów higieny mających zastosowanie do produkcji podstawowej oraz operacji powiązanych właściwe jest aby różniły się one od tych dotyczących innych operacji.

(15) w niektórych przypadkach, dobra praktyka higieny może zastąpić monitorowanie krytycznych punktów kontroli. Podobnie, wymóg ustanowienia „krytycznych limitów” nie oznacza, że niezbędne jest ustalenie liczbowego limitu

w każdym przypadku. Ponadto, wymóg zachowywania dokumentów musi być elastyczny, aby nie powodował nadmiernego obciążenia bardzo małych przedsiębiorstw.

System HACCP nie będzie miał zastosowania w przypadku działalności okazjonalnej lub drobnej działalności produkcyjnej, ale obligatoryjne zatem będzie stosowanie zasad dobrych praktyk higienicznych i produkcyjnych, czy wytycznych służb sanitarno-epidemiologicznych.

Dowiedzmy się zatem, co to takiego HACCP oraz dobre praktyki higieniczne i produkcyjne?

Skrót HACCP pochodzi od angielskiej nazwy Hazard Analysis Critical Control Point (Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli).

System HACCP został utworzony w celu zapewnienia jakości zdrowotnej produktów spożywczych i gwarancji produkcji żywności takiej, której spożycie nie stanowi zagrożenia dla zdrowia lub życia konsumenta. Jest rekomendowany przez Światową Organizację Zdrowia (WHO) oraz wymagany ustawodawstwem Unii Europejskiej i Polski. Jest najskuteczniejszym i najbardziej efektywnym narzędziem zapewnienia wysokiego standardu higienicznego warunków produkcji oraz przetwarzania żywności. Jest to system prewencyjny służący do minimalizowania ryzyka zagrożeń fizycznych, chemicznych i mikrobiologicznych.

Wdrożenie tego systemu musi być poprzedzone wdrożeniem zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP - Good Hygiene Practice) i dobrej praktyki produkcyjnej (GMP - Good Manufacturing Practice).

HACCP jest systemowym postępowaniem mającym na celu zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności poprzez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń bezpieczeństwa żywności z punktu widzenia jej jakości zdrowotnej oraz ryzyka wystąpienia tych zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i dystrybucji żywności. Jest to również system mający na celu określenie metod ograniczania tych zagrożeń oraz ustalenie działań naprawczych.

Nie istnieje żaden formalny obowiązek certyfikacji lub zatwierdzenia systemu HACCP przez jakiegokolwiek instytucje. Certyfikacja systemu HACCP przez zewnętrzne firmy certyfikujące jest całkowicie dobrowolna.

Podstawę do wdrażania systemu HACCP w każdej firmie stanowią Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP – Good Hygienic Practice), to znaczy działania, które muszą być podjęte i warunki higieniczne, które muszą być spełnione i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu żywnością, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności.



Każde przedsiębiorstwo z branży spożywczej zobowiązane jest do opracowania i wdrożenia własnego zakładowego programu lub instrukcji Dobrej Praktyki Higienicznej. Program ten winien uwzględniać strukturę organizacyjną oraz specyfikę działalności danego zakładu.

Wszystkie stosowane metody pracy oraz zalecenia dotyczące higieny powinny być opisane za pomocą odpowiednich procedur bądź instrukcji, które uwzględniają szczegółowe wymagania, jakie powinny być spełnione.

Dobra Praktyka Higieniczna ma na celu uporządkowanie wszelkich spraw związanych z aspektami dotyczącymi higieny w zakładach, toteż jej wymogi uznawane są często za swego rodzaju Program Stanowiący Warunki Wstępne i traktowane są jako „fundamenty” systemu HACCP.

Zaleca się, aby procedury i instrukcje dotyczące GHP były znane i przestrzegane przez wszystkich pracowników firmy. Szczególne znaczenie ma tu postawa kierownictwa; jego zaangażowanie winno być oficjalnie przedstawione całej załodze.

Rola kierownictwa to przede wszystkim zmiana mentalności pracowników poprzez dawanie dobrego przykładu oraz stwarzanie warunków do podnoszenia wiedzy z zakresu praktycznej realizacji Zasad Dobrej Praktyki Higienicznej.

Producent jest odpowiedzialny za bezpieczeństwo żywności, a więc również za wprowadzenie i przestrzeganie dobrej praktyki higienicznej.

GHP obejmuje następujące obszary:

1. Lokalizacja i otoczenie zakładu
2. Budynki i układ funkcjonalny pomieszczeń
3. Maszyny i urządzenia
4. Procesy mycia i dezynfekcji
5. Zaopatrzenie w wodę
6. Odpady żywnościowe
7. Zabezpieczenie przed szkodnikami
8. Szkolenie personelu
9. Higiena i stan zdrowia personelu
10. Dokumentacja i zapisy

Ad. 1. LOKALIZACJA I OTOCZENIE ZAKŁADU

Należy wziąć pod uwagę potencjalne źródła zanieczyszczeń od otaczającego środowiska jak również sytuację odwrotną. Projekt zakładu powinien sprzyjać realizowaniu zasad Dobrej Praktyki Higienicznej. Budynki powinny być utrzymane w dobrym stanie. Drogi dojazdowe do zakładu powinny być utwardzone i odpowiednio zdrenowane.

Ad. 2. BUDYNKI I UKŁAD FUNKCJONALNY POMIESZCZEŃ

W pomieszczeniach, w których się przygotowuje, poddaje obróbce lub przetwarza środki spożywcze (z wyjątkiem miejsc spożywania posiłków oraz pomieszczeń wymienionych w rozdziale III, ale włączając pomieszczenia zawarte w środkach transportu), projekt i wystrój muszą umożliwiać dobrą praktykę higieny żywności, w tym ochronę przed zanieczyszczeniem między oraz podczas działań. W szczególności:

- a) **powierzchnie podłóg** muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, oraz w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania nieprzepuszczalnych, niepochlaniających, zmywalnych oraz nietoksycznych materiałów, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie. Gdzie sytuacja tego wymaga, podłogi muszą zapewniać odpowiednie odwadnianie podłogowe;
- b) **powierzchnie ścian** muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, oraz tam gdzie jest to konieczne, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania nieprzepuszczalnych, niepochlaniających, zmywalnych oraz nietoksycznych materiałów oraz gładkiej powierzchni aż do wysokości niezbędnej do działania, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie;
- c) **sufity** (lub, w przypadku gdy nie ma sufitu, wewnętrzna powierzchnia dachu) i osprzęt napowietrzny muszą być zaprojektowane i wykończone w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń oraz redukujący kondensację, wzrost niepożądanych pleśni oraz strząsanie cząstek;
- d) **okna i inne otwory** muszą być skonstruowane w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń. Te, które mogą być otwierane na zewnątrz muszą, tam gdzie jest to niezbędne, być wyposażone w ekrany zatrzymujące owady, które mogą być łatwo demontowane do czyszczenia. W miejscach gdzie otwarte okna mogą spowodować zanieczyszczenie, okna muszą być zamknięte i unieruchomione podczas produkcji;
- e) **drzwi** muszą być łatwe do czyszczenia oraz, w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to wykorzystania gładkich i niepochlaniających powierzchni, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie; oraz
- f) **powierzchnie** (wraz z powierzchniami wyposażenia) w obszarach, w których pracuje się z żywnością, a w szczególności te pozostające w kontakcie z żywnością muszą być w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję oraz nietoksycznych materiałów, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie.



We wszystkich pomieszczeniach, w których odbywa się proces produkcyjny powinny być umywalki do mycia rąk, z doprowadzoną bieżącą wodą zimną i ciepłą oraz zapewnionymi środkami do mycia rąk i do higienicznego ich osuszania (np. mydło antybakteryjne i papierowe ręczniki jednorazowe).

Toalety powinny być oddzielone od pomieszczeń, w których odbywa się produkcja lub przetwórstwo żywności.

Szatnie dla pracowników powinny mieć wydzielone części bądź szafki na odzież i przedmioty osobistego użytku oraz odzież roboczą pracowników. Należy również zapewnić dostateczną liczbę urządzeń sanitarnych.

Ad.3. MASZYNY I URZĄDZENIA

Odpowiednie wyposażenie pomieszczeń w sprzęt i urządzenia, czystość i stan techniczny linii produkcyjnych, użycie właściwych materiałów konstrukcyjnych i wykończeniowych w znacznym stopniu decydują o higienie produkcji, a tym samym bezpieczeństwie i jakości zdrowotnej żywności.

Substancje pochodzące z materiałów konstrukcyjnych maszyn, opakowań, a także środki myjące i dezynfekujące, osady tworzone na powierzchniach roboczych mogą prowadzić do skażenia żywności. Blaty stołów i lady powinny być wykonane z materiału trwałego, gładkie i łatwe do utrzymania w czystości. Maszyny i urządzenia powinny być wykonane z materiałów nietoksycznych, nie korodujących, nie wchodzących w reakcje ze składnikami żywności, nie wydzielających zapachów ani nie powodujących zmian składu i cech organoleptycznych żywności.

W każdym zakładzie powinien być opracowany harmonogram konserwacji maszyn i urządzeń w celu zapewnienia ich odpowiedniego stanu technicznego. Sprzęt i oprzyrządowanie kontrolno-pomiarowe wymagają okresowej kalibracji. Należy opracować odpowiednie instrukcje oraz harmonogram kalibracji urządzeń oraz prowadzić specjalne rejestry przeprowadzania tych czynności.

OGÓLNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE POMIESZCZEŃ ŻYWNOSCIOWYCH opisane są w załączniku nr II do ROZPORZĄDZENIA (WE) NR 852/2004 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (rozdział I i II).

Ad.4. PROCESY MYCIA I DEZYNFEKCJI

Zastosowanie właściwych systemów mycia i dezynfekcji przy użyciu odpowiedniego sprzętu i urządzeń oraz środków myjących i dezynfekujących, prowadzenie ich przez dobrze przygotowanych pracowników oraz systematyczna kontrola skuteczności tych procesów gwarantuje zachowanie należytego poziomu higieny i bezpieczeństwa oraz wysokiej jakości produkowanej żywności.

Wśród pracowników zakładu powinien być wyznaczony pracownik odpowiedzialny za przeprowadzanie zabiegów mycia i dezynfekcji oraz

za nadzór nad skutecznością tych zabiegów.

Stosowane środki chemiczne do mycia i dezynfekcji powinny spełniać wymagania określone w odpowiednich regulacjach prawnych. W każdym zakładzie powinny być opracowane własne instrukcje mycia i dezynfekcji.

Ad.5. ZAOPATRZENIE W WODĘ

Woda stosowana do celów technologicznych powinna odpowiadać wymaganiom określonym w odpowiednich przepisach. Tylko z takiej wody mogą być również wytwarzane para lub lód stosowany w procesach produkcji. Jakość wody technologicznej powinna być systematycznie kontrolowana i monitorowana. Wszelkie wyniki badań powinny być rejestrowane.

Substancje chemiczne stosowane do poprawy jakości wody (np. zmiękczacze) nie mogą stanowić zagrożenia obniżenia jej jakości zdrowotnej. Dozowanie substancji chemicznych do wody powinno być kontrolowane i monitorowane, aby zapewnić ich właściwe stężenie i zapobiec przypadkowemu zanieczyszczeniu.

Ad.6. ODPADY ŻYWNOŚCIOWE

W zakładzie powinien funkcjonować sprawny system usuwania odpadów. Powinien on gwarantować zabezpieczenie żywności oraz wody technologicznej przed ewentualnym zanieczyszczeniem.

Odpady i śmieci powinny być gromadzone w określonych miejscach poza pomieszczeniami z żywnością i systematycznie usuwane wg określonego harmonogramu. Z przestrzeni produkcyjnych powinny być one usuwane tak często jak tylko zachodzi taka potrzeba, a przynajmniej raz dziennie. Powinny być one składowane w zamykanych pojemnikach. Pojemniki te powinny posiadać konstrukcję ułatwiającą usuwanie odpadów i być łatwe do mycia i dezynfekcji. Po usunięciu odpadków, pojemniki i sprzęt kontaktujący się z odpadkami należy umyć i wydezynfekować. Pojemniki do przechowywania substancji niebezpiecznych powinny być ponadto zamykane w sposób wykluczający przypadkowe zanieczyszczenie żywności.

Ad.7. ZABEZPIECZENIE PRZED SZKODNIKAMI

W zakładzie powinien być opracowany system kontroli i monitorowania obecności szkodników. Obserwacje dotyczące obecności szkodników powinny być prowadzone w sposób ciągły.

Zwalczanie szkodników może być prowadzone przy użyciu metod chemicznych, fizycznych i biologicznych.

Osoby realizujące program zwalczania szkodników powinny posiadać odpowiednie kwalifikacje z tego zakresu. Działania z zakresu kontroli obecności



szkodników oraz zabezpieczenia przed nimi powinny być odpowiednio rejestrowane i dokumentowane.

Ad.8. SZKOLENIE PERSONELU

Stopień wiadomości i kwalifikacji zawodowych, pracowników, jak również sukcesywne, systematyczne ich doskonalenie zawodowe i szkolenia to najważniejsze czynniki decydujące o ich odpowiedniej postawie i zaangażowaniu.

Kierownictwo zakładu powinno organizować systematyczne i na odpowiednim poziomie szkolenia dla personelu z zakresu higieny.

Poziom wiadomości i kwalifikacje formalne pracowników powinny być odpowiednie do wykonywanych przez nich czynności, obowiązków i kompetencji oraz odpowiedzialności. Kierownik zakładu, lub osoba przez niego upoważniona, powinien prowadzić rejestr prowadzonych szkoleń. Każdy pracownik powinien posiadać indywidualną kartę, w której odnotowywane są wszystkie odbyte przez niego szkolenia.

Ad.9. HIGIENA I STAN ZDROWIA PERSONELU

Pracownicy muszą postępować zgodnie z wymogami higieny i nie mogą stanowić źródła zanieczyszczenia żywności.

Pracownicy powinni:

Posiadać odpowiednie kwalifikacje w zakresie podstawowych zagadnień higieny. Wykazywać odpowiedni stan zdrowia określony na podstawie badań lekarskich i odpowiednich badań analitycznych. Być odsunięci od pracy w przypadku wystąpienia objawów chorobowych np.: choroby zakaźnej, infekcji dróg oddechowych, biegunki lub ropnych schorzeń skóry. Zachowywać wysoki stopień higieny osobistej, mieć krótko obcięte paznokcie; przed rozpoczęciem pracy umyć ręce i założyć czystą odzież ochronną oraz odpowiednie nakrycie głowy, ewentualnie obuwie robocze i maseczki ochronne. Odzież ochronna powinna całkowicie zakrywać odzież osobistą pracownika i włosy, wszelkie skałeczenia zabezpieczyć wodoodpornym opatrunkiem.

Pracownicy powinni myć ręce:

- przed rozpoczęciem pracy z żywnością,
 - każdorazowo po wyjściu z toalety,
 - po każdej czynności z surowcami lub półproduktami i każdej innej czynności brudnej,
 - po każdym wyjściu poza przestrzeń produkcyjną,
 - okresowo podczas pracy, gdy następuje zmiana rodzaju wykonywanej czynności.
-

Pracownicy nie powinni:

- przechowywać rzeczy osobistych w strefie produkcyjnej,
- wykonywać czynności, które mogłyby przyczynić się do zanieczyszczenia żywności,
a w szczególności pić, jeść lub palić tytoń, kasłać, czyścić nos itp.,
- nosić biżuterii, zegarków, szpilek i spinek do włosów oraz innych drobnych przedmiotów.

Osoby wizytujące zakład, kontrahenci powinni być poinformowani i przestrzegać wymagań higienicznych obowiązujących w zakładzie.

Ad.10. DOKUMENTACJA I ZAPISY

System dokumentacji i zapisów dotyczących wszystkich elementów obejmujących zasady Dobrej Praktyki Higienicznej ułatwia wdrażanie systemów zapewnienia bezpieczeństwa i jakości. Zapisy stanowią obiektywny dowód, iż wszystkie niezbędne procedury i instrukcje są odpowiednio realizowane. Prowadzenie systematycznych wpisów do dokumentacji GHP jest wymagane

Zapisy powinny dotyczyć m.in.:

- kontroli przyjęcia towaru i jego magazynowania
- kontroli warunków brzegowych żywności
- kontroli gospodarowania odpadami
- wyników badań wody
- badań lekarskich pracowników
- harmonogramów konserwacji urządzeń
- planów mycia i dezynfekcji oraz niezbędnych zapisów z wykonanych działań,
- dokumentacji z przeprowadzonych szkoleń,
- kontroli skuteczności zwalczania szkodników.

**Ad.11. WYMAGANIA HIGIENICZNE I SYSTEM HACCP
W ZAKŁADACH ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

W zakładach żywienia zbiorowego, ze względu na ogromną różnorodność asortymentową, sposób i warunki przygotowywania potraw, wymagania higieniczno-sanitarne powinny być respektowane ze szczególną dokładnością. Wyjątkowy nacisk powinien być skierowany na higienę osobistą i stan zdrowia osób zatrudnionych przy produkcji posiłków, gdyż większość prac personel wykonuje przy użyciu własnych rąk. W zakładach żywienia zbiorowego do zakażeń i zatruc pokarmowych dochodzi najczęściej poprzez:

- nieprzestrzeżenie higieny osobistej personelu,
- zanieczyszczenia krzyżowe,



- nieprzestrzeganie parametrów procesu technologicznego.

Do zanieczyszczenia krzyżowego dochodzi jeżeli:

- nie została zachowana rozdzielność przechowywania surowców (np. surowe mięso) i produktów gotowych przeznaczonych do wydania konsumentowi (np. wędlny),
- używa się tego samego sprzętu do obróbki wstępnej (brudnej) i właściwej (czystej),
- pracownik zajmował się obróbką surowca, a następnie bez dokładnego mycia rąk ma bezpośredni kontakt z potrawą gotową przeznaczoną do wydania konsumentowi.

Niezwykle istotne jest, aby w zakładach żywienia zbiorowego przestrzegać następujących parametrów procesów technologicznych:

Warunki magazynowania surowców, półproduktów i produktów gotowych (temperatura, okres przechowywania, stopień nasłonecznienia, wilgotność) winny być zgodne z zaleceniami producenta:

- Rozmrażanie surowców należy prowadzić przy zastosowaniu najlepszych technologii. Podczas rozmrażania surowców pochodzenia zwierzęcego trzeba zwrócić uwagę, aby ich wnętrza zostało całkowicie rozmrożone. Z dużą ostrożnością usunąć powstały wyciek, który stanowi ryzyko zanieczyszczenia pozostałej żywności.
- Obróbka cieplna potraw powinna być prowadzona tak, aby temperatura ich wnętrza osiągnęła wartość co najmniej 63°C dla mięsa wołowego oraz dla drobiu i wieprzowiny 74°C/2 min.
- Warunki serwowania potraw:
 - gorących zup: temperatura 75°C
 - gorących drugich dań: temperatura 63°C
 - gorących napojów: temperatura 80°C
 - dań zimnych typu sałatki, surówki, sosy: temperatura +4°C
- Temperatura potraw utrzymywanych w podgrzewaczach musi wynosić 63°C. W tych warunkach potraw nie wolno przechowywać dłużej niż 2 godziny.
- Potrawy po uprzedniej obróbce termicznej schładza się przy zastosowaniu najlepszych technologii. Należy obniżyć ich temperaturę z 60°C do 10°C w czasie nie dłuższym niż 2 godziny. Potrawy przechowuje się w warunkach chłodniczych w temperaturze do +4°C.
- Proces porcjowania potraw schłodzonych po uprzedniej obróbce cieplnej nie może przekraczać 30 minut. W przeciwnym wypadku czynność ta powinna odbywać się w specjalnie przeznaczonym do tego celu, chłodzonym pomieszczeniu, w którym temperatura wynosi nie więcej niż 15°C.

- Podczas **odgrzewania uprzednio poddanych obróbce termicznej i schłodzonych potraw** należy pamiętać, że wewnątrz potrawy musi osiągnąć temperaturę co najmniej 75°C w ciągu 1 godziny od momentu wyjęcia jej z lodówki.
- W **trakcie transportu potraw** powinno przestrzegać się następujących zasad:
 - potrawy serwowane na gorąco winny utrzymywać temperaturę 60°C i czas ich przewozu nie może przekraczać 2 godzin.
 - potrawy serwowane na zimno (poddane obróbce termicznej i schłodzone) muszą być transportowane w temperaturze +4°C. Dopuszcza się jej wzrost do +7°C na krótki okres czasu.
 - potrawy w stanie zamrożenia transportuje się przy zachowaniu temperatury -18°C. Dopuszcza się jej wzrost do -12°C na krótki okres czasu.

Źródło: Państwowy Inspektorat Sanitarny 2004, Zasady systemu HACCP oraz GHP/GMP w zakładach produkcji i obrotu żywnością

2.5. Dodatkowe wymagania dotyczące produktów przy sprzedaży w placówkach handlu detalicznego

Najprostszą formą sprzedaży w placówkach handlu detalicznego jest sprzedaż produktów nieprzetworzonych (owoce, warzywa). Wyjątkiem są produkty nie przetworzone pochodzące od lub ze zwierząt, które dodatkowo wymagają przestrzegania przepisów określonych w ustawie o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego.

Produkty nieprzetworzone przeznaczone do sprzedaży powinny przede wszystkim spełniać minimalne wymagania dotyczące jakości, a więc powinny być:

- całe,
- zdrowe – nie dopuszcza się produktów gnijących lub z objawami zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek substancji obcych,
- wolne od szkodników,
- wolne od uszkodzeń mięszu spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Ponadto producent powinien zadbać o właściwy transport tych produktów, w odpowiednich opakowaniach (dopuszczonych do obrotu), co pozwoli na dotarcie tych produktów do miejsca przeznaczenia w zadawalającej postaci.



W odniesieniu do produktów przetworzonych sprzedaż ich w placówkach handlu detalicznego nakłada na producenta obowiązek ich opakowania i oznakowania. W zależności od rodzaju produktu winno być dobrane odpowiednie opakowanie posiadające atest do kontaktu z żywnością. Oznakowanie produktu powinno obejmować wszelkie informacje w postaci napisów i innych oznaczeń w tym znaki towarowe, nazwy handlowe, elementy graficzne i symbole dotyczące tego produktu i umieszczone na opakowaniu lub etykiecie. Na opakowaniu lub etykiecie powinny się znaleźć takie dane jak:

- nazwa, pod którą produkt jest sprzedawany; informacja powinna obejmować również ogólny opis produktu,
- nazwa i adres producenta,
- informacja do kiedy można spożywać produkt; zwykle są tu dwa rodzaje oznaczeń:
 - **„najlepiej spożyć przed:”** – informuje o dacie minimalnej trwałości, inaczej mówiąc o dacie, do której prawidłowo przechowywana żywność zachowuje swoje pełne właściwości. Tak znakuje się wszystkie trwałe produkty spożywcze, np. wyroby cukiernicze, napoje, konserwy itd.,
 - **„należy spożyć do:”** – informuje o tzw. terminie przydatności do spożycia, czyli terminie, po upływie którego żywność już nie nadaje się już do spożywania. Tak właśnie znakuje się wszystkie nietrwałe produkty spożywcze, czyli np. świeżo tłoczony sok z owoców, produkty mięsne, śmietanę, mleko,
- **informacja w jaki sposób należy przechowywać produkt**, czyli np. w jakiej temperaturze,
- **waga** produktu netto wyrażona w odpowiednich jednostkach (wagi dla substancji stałych i objętości dla płynów),
- **skład** – muszą być wymienione wszystkie składniki, nawet woda i składniki dodatkowe takie jak barwniki, czy konserwanty; składniki muszą być podane według wagi, w kolejności malejącej,
- **wszelkie składniki lub substancje** pomocnicze w przetwórstwie, powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie,
- **miejsce produkcji** lub pochodzenia produktu,
- **informacja o wartości odżywczej** (zgodnie z Rozporządzeniem WE Nr 1169/2011 informacja ta obejmuje - wartość energetyczną, zawartość tłuszczu, zawartość kwasów tłuszczowych nasyconych, zawartość węglowodanów, zawartość cukrów, białka, soli).

Podstawa prawna: Art.1 ust.2 lit.i), j), art.9 ust.1, art12, art.13 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat

żywności. Przepisy w zakresie etykiety i oznaczania nią produktów obowiązują od 13.12.2014 z wyjątkiem art.9 ust.1 lit. l) dotyczącego wprowadzania informacji o wartości odżywczej, która obowiązuje od 13.12.2016.

Oznakowanie produktu nie może wprowadzać konsumenta w błąd, a w szczególności:

- co do charakterystyki środka spożywczego w tym jego nazwy, składu, ilości, trwałości lub miejsca pochodzenia,
- przypisywanie produktowi właściwości, których nie posiada,
- sugerowanie że produkt posiada szczególne właściwości, jeżeli podobne produkty posiadają takie właściwości.

2.6. Produkty alkoholowe

Koncesja - Wydawanie i cofanie zezwoleń na sprzedaż napojów alkoholowych.

Sprzedaż detaliczna napojów alkoholowych przeznaczonych do spożycia w miejscu lub poza miejscem sprzedaży może być prowadzona tylko na podstawie zezwolenia wydanego przez właściwego wójta, burmistrza, prezydenta miasta właściwego ze względu na lokalizację punktu sprzedaży.



Aby otrzymać zezwolenie na sprzedaż napojów alkoholowych w miejscu sprzedaży i poza miejscem sprzedaży przedsiębiorca musi złożyć pisemny wniosek do Urzędu Gminy – według właściwości miejscowej, oddzielnie na następujące rodzaje napojów alkoholowych:

- do 4,5% zawartości alkoholu oraz piwa
- powyżej 4,5% do 18% zawartości alkoholu z wyjątkiem piwa,
- powyżej 18 % zawartości alkoholu.

Do wniosku należy dołączyć:

1. Dokument potwierdzający tytuł prawny przedsiębiorcy do lokalu w którym odbywać się będzie sprzedaż napojów alkoholowych.
2. Pisemną zgodę właściciela posesji, lokalu, budynku, jeżeli budynek jest wielorodzinny, w którym punkt sprzedaży alkoholu będzie zlokalizowany.
3. Decyzję właściwego powiatowego inspektora sanitarnego, potwierdzającego spełnienie warunków sanitarnych przez punkt sprzedaży.



4. Opłatę wniesioną na wskazane konto gminy.

Opłaty:

Opłaty za sprzedaż napojów alkoholowych wnosi się na rachunek gminy, przed wydaniem zezwolenia w wysokości:

1. 525 złotych na sprzedaż napojów zawierających do 4,5% alkoholu oraz piwa,
2. 525 złotych na sprzedaż napojów zawierających powyżej 4,5% do 18 % alkoholu (z wyjątkiem piwa),
3. 2.100 złotych na sprzedaż napojów zawierających powyżej 18% alkoholu. Opłata ta dotyczy przedsiębiorców rozpoczynających działalność gospodarczą w tym zakresie.

Przedsiębiorcy prowadzący działalność gospodarczą w roku poprzednim są zobowiązani do złożenia do dnia 31 stycznia pisemnego oświadczenia o wartości sprzedaży poszczególnych rodzajów napojów alkoholowych w punktach sprzedaży w roku poprzednim.

Opłata wnoszona jest w każdym roku kalendarzowym objętym zezwoleniem w trzech równych ratach w terminach: do 31 stycznia; do 31 maja; do 30 września.

Organ zezwalający zobowiązany jest do terminowego załatwienia sprawy tj; 30 dni od dnia złożenia wniosku.

Cofnięcie zezwolenia

Organ zezwalający cofa zezwolenie w przypadku nieprzestrzegania określonych w ustawie zasad sprzedaży napojów alkoholowych, a w szczególności:

- sprzedaży i podawania alkoholu osobom nieletnim, nietrzeźwym, na kredyt, pod zastaw,
- nieprzestrzeganie określonych w ustawie warunków sprzedaży alkoholu,
- powtarzającego się co najmniej 2-krotnie w okresie 6 miesięcy, w miejscu sprzedaży lub najbliższej okolicy zakłócanie porządku publicznego w związku ze sprzedażą napojów alkoholowych przez dany punkt sprzedaży, gdy prowadzący ten punkt nie powiadomi Policji,
- w przypadku sprzedaży nielegalnego alkoholu,
- przedstawienia fałszywych danych w oświadczeniu o wartości sprzedaży w roku ubiegłym.

Wygaśnięcie zezwolenia

Zezwolenie wygasa gdy zachodzą przesłanki art. 18 pkt. 12,12a,12b ustawy z dnia 26 października 1982r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałania alkoholizmowi (Dz. U. z 2016 poz. 487).

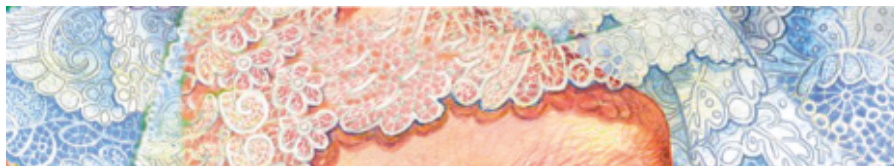
Wydanie koncesji na jednorazowe zezwolenie kosztuje 43,75 złotych, może być wydane przedsiębiorcy posiadającemu zezwolenie na sprzedaż napojów alkoholowych oraz jednostkom Ochotniczych Straży Pożarnych. Zezwolenie wydawane jest na okres do 2 dni. Art. 18 prim 1, ust. 1, 2 i 3 ustawy z 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi (Dz. U. z 2016 r., poz. 487).

Tryb odwoławczy:

1. Możliwość złożenia zażalenia do Samorządowego Kolegium Odwoławczego według właściwości miejscowej na postanowienie Gminnej Komisji Rozwiązywania Problemów Alkoholowych w sprawie opinii wydania postanowienia.
2. Możliwość złożenia odwołania od decyzji Burmistrza do Samorządowego Kolegium Odwoławczego.

Podstawa prawna:

Zasady spożywania i sprzedaży alkoholu reguluje ustawa o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi z dnia 26 października 1982 r. Dz.U. 2002 r. Nr 147 poz. 1231.



Akcyza

Podatek akcyzowy jest podatkiem jednokrotnym czyli pobieranym w jednej fazie obrotu, nie podlega zwrotowi ani potrąceniu jedynie możliwe są zwolnienia od tego podatku.

Podatek akcyzowy jest podatkiem pośrednim nakładanym na wyroby o wysokiej akumulacji zysku, tzn. dużej nadwyżce przychodów ze sprzedaży nad kosztami produkcji. Przy czym nadwyżka ta w znacznej części przejmowana jest drogą opodatkowania akcyzą i stanowi ważne źródło dochodów budżetu państwa. Akcyza to rodzaj podatku nakładanego na określone grupy produktów w celu zmniejszenia ich sprzedaży. Produkty na jakie nakładana jest akcyza to przede wszystkim używki i wyroby energetyczne, należą do nich;

- **wyroby tytoniowe** – czyli papierosy, tytoń do palenia, cygara, cygaretki – producent płaci podatek akcyzowy od sztuki wyrobu, a podstawą opodatkowania jest jej maksymalna cena sprzedaży,



- **napoje alkoholowe** - wyroby spirytusowe, wino, piwo i pośrednie – akcyzę płaci producent, a jej wysokość określana jest na jednostkę wyrobu, dla każdego produktu jest inna,
- **energia elektryczna, czyli prąd** – akcyza jest opłacana za jednostkę wyrobu,
- **produkty energetyczne** – czyli wszelkiego rodzaju surowce i materiały zarówno grzewcze jak i napędowe,
- **produkty niezharmonizowane** – czyli na przykład samochody: akcyza w ich przypadku jest określana na podstawie ceny wyrobu.

Znaki akcyzy mogą mieć postać banderol, znaków cechowych lub odcisków pieczęci. Do celów poboru akcyzy i obowiązku oznaczania akcyzy na terytorium kraju stosuje się klasyfikację wyrobów akcyzowych w układzie odpowiadającym Polskiej Klasyfikacji Wyrobów i Usług (PKWiU).

Podatek akcyzowy płacony jest przez konsumenta, czyli osobę, która nabywa towar do własnego użytku. Podatnikami akcyzy są osoby fizyczne, osoby prawne oraz jednostki organizacyjne nie mające osobowości prawnej, które dokonują czynności podlegających opodatkowaniu podatkiem akcyzowym.

Dla obliczenia kwoty akcyzy stawki tego podatku są wyrażone w:

- 1) kwocie na jednostkę wyrobu;
- 2) procencie podstawy opodatkowania;
- 3) procencie maksymalnej ceny detalicznej;
- 4) kwocie na jednostkę wyrobu i w procencie maksymalnej ceny detalicznej.

Zgodnie z ustawą o podatku akcyzowym, organem odpowiedzialnym za ustalenie wysokości akcyzy jest Minister Finansów.

Organami podatkowymi w zakresie akcyzy, stosownie do ich właściwości, są naczelnik urzędu celnego i dyrektor izby celnej, właściwi ze względu na miejsce wykonywania czynności podlegających opodatkowaniu.

W przypadku importu - organem podatkowym w zakresie akcyzy jest naczelnik urzędu celnego właściwy, na podstawie przepisów prawa celnego, do wymiaru należności celnych. Wyroby akcyzowe powinny zostać zgłoszone na dokumencie SAD.

Jeżeli osoby fizyczne dokonują nabycia towaru wewnątrzwspólnotowego poza prowadzoną działalnością gospodarczą, lub dokonują nabycia nie prowadząc działalności gospodarczej to organem podatkowym jest naczelnik urzędu celnego właściwy ze względu na ich miejsce zamieszkania. Jeżeli nie można ustalić właściwości miejscowej, organem podatkowym jest Naczelnik Pierwszego Urzędu Skarbowego w Warszawie. Podatnicy prowadzący działalność gospodarczą z zakresu wyrobów akcyzowych obowiązani są przed dniem wykonania pierwszej czynności

podlegającej opodatkowaniu złożyć zgłoszenie rejestracyjne naczelnikowi urzędu celnego według właściwości miejscowej. Takie zgłoszenie winno zawierać dane identyfikacyjne podatnika, jego siedzibę i adres oraz określenie rodzaju prowadzonej działalności gospodarczej.

Każdy podatnik ma obowiązek składać deklaracje podatkowe na druku AKC-3/AKC3zh do 25 dnia miesiąca następującego po miesiącu, w którym taki obowiązek powstał lub deklarację AKC-U.

Procedura przemieszczania wyrobów akcyzowych

Dostawa lub nabycie wewnątrz wspólnotowe wyrobów akcyzowych zharmonizowanych, od których została zapłacona akcyza są dokonywane na podstawie uproszczonego dokumentu towarzyszącego. Uproszczony dokument towarzyszący może być zastąpiony przez dokument handlowy w przypadku, gdy ten dokument zawiera takie same dane, jakie są wymagane dla **Uprozczonego Dokumentu Towarzyszącego**.

Zwolnienia od zapłaty podatku akcyzowego

Ustawa o podatku akcyzowym zwalnia od akcyzy:

- eksport od wyrobów akcyzowych,
- piwo, wino i napoje fermentowane wytworzone domowym sposobem przez osoby fizyczne na własny użytek i nieprzeznaczone do sprzedaży,
- energię elektryczną wytwarzaną z odnawialnych źródeł energii,
- dodatki lub domieszki do paliw silnikowych oraz towary przeznaczone do użycia jako paliwa silnikowe inne niż paliwa silnikowe lub oleje opałowe, w przypadku gdy są zużywane do innych celów niż napędowe, opałowe lub jako dodatki lub domieszki do paliw silnikowych.

Ponadto szereg zwolnień uregulowano w rozporządzeniu Ministra Finansów z dnia 26 kwietnia 2004 roku w sprawie zwolnień od podatku akcyzowego.

Wyrób Win Gronowych

Nieco łagodniejsze wymogi przewidziane są dla wytwórcy win gronowych produkowanych z winogron z własnej uprawy – ale pod warunkiem, że taki producent jest zwolniony z produkcji wina w składzie podatkowym. Zwolnienie takie ma zastosowanie m.in. w sytuacji produkcji mniej niż 1000 hektolitrów w ciągu roku kalendarzowego, win uzyskanych z winogron pochodzących z upraw własnych, o których mowa w art. 17 ust. 3 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina.

Producent wina gronowego jest obowiązany spełniać następujące warunki:

1. Opracować w formie pisemnej oraz wdrożyć system kontroli wewnętrznej wyrobu i rozlewu wina gronowego, obejmujący określenie:



- a) częstotliwości i sposobu pobierania próbek jakościowych,
 - b) metod badań,
 - c) sposobu postępowania z winami gronowymi nieodpowiadającymi wymaganiom jakościowym,
 - d) zabezpieczania i usuwania odpadów powstających podczas produkcji.
2. Wyznaczyć osobę odpowiedzialną za kontrolę jakości wyrabianego i rozlewanego wina gronowego.

Wyrób i rozlew wina gronowego uzyskanego z winogron pochodzących z upraw własnych z przeznaczeniem do obrotu może wykonywać podmiot:

- posiadający tytuł prawny do obiektów budowlanych, w których jest prowadzony wyrób wina lub moszczu gronowego;
- niekarany za przestępstwa przeciwko mieniu i wiarygodności dokumentów, a w przypadku podmiotu będącego osobą prawną - którego członek zarządu nie był karany za przestępstwa przeciwko mieniu i wiarygodności dokumentów.

W przypadku niespełnienia wymogów zwolnienia osoba, która chciałaby wytwarzać alkohol powinna uzyskać zezwolenie od organów podatkowych na prowadzenie składu podatkowego, ponieważ wyrób towarów akcyzowych (w tym alkoholu) może odbywać się tylko w takim składzie.

Skład podatkowy to miejsce podlegające szczególnemu nadzorowi na podstawie przepisów o służbie celnej, w którym wyroby akcyzowe zharmonizowane są objęte procedurą zawieszenia poboru akcyzy i mogą być poddane czynnościom zgodnie z ustalonymi warunkami. Z uwagi na korzyści podatkowe, skład podatkowy podlega szczególnej reglamentacji, a jego prowadzenie możliwe jest wyłącznie w oparciu o zezwolenie.

Własne napoje alkoholowe (zwolnione z obowiązku podatkowego) jakie mogą być wytwarzane domowym sposobem gdy nie są przeznaczone do obrotu:

1. Dozwolone jest wytwarzanie napojów spirytusowych wytworzonych domowym sposobem, na własny użytek i nieprzeznaczonych do obrotu. pod warunkiem, że nie są wytwarzane bezpośrednio w wyniku destylacji po fermentacji alkoholowej.
2. Dozwolone jest wytwarzanie domowym sposobem na własny użytek piwa, wina i napojów fermentowanych, przez osoby fizyczne na własny użytek i nieprzeznaczonych do sprzedaży, - tak wytworzone domowym sposobem ww wyroby nie mogą być przeznaczone do sprzedaży i nie są objęte obowiązkiem w podatku akcyzowym oraz są zwolnione z obowiązku oznaczania znakami akcyzy.

Podstawa prawna:

Regulacje dotyczące wyrobów alkoholu zawarte są głównie w ustawie z dnia 18 października 2006 r. „Ustawa o wyrobie napojów spirytusowych oraz o rejestracji i ochronie oznaczeń graficznych napojów spirytusowych” (Dz. U. z 2016 r. poz. 822 z dnia 2016.06.10) oraz w ustawie z dnia 2 marca 2001 r. „o wyrobie alkoholu etylowego oraz wytwarzaniu wyrobów tytoniowych” Dz. U. z 2001 r. Nr 31, poz. 353.

2.7. Działalność okazjonalna i działalność odpłatna pożytku publicznego

Działania okazjonalne

Co w sytuacji jeśli osoba fizyczna, kilka razy w roku na jarmarku, chce sprzedać wytworzone przez siebie ozdoby? W tej sytuacji nie ma przesłanek do rejestracji działalności gospodarczej, nie spełnia bowiem warunków, o których mowa w definicji działalności gospodarczej (patrz rozdział Działalność gospodarcza). Nie oznacza to, że dochód z takiej działalności nie podlega opodatkowaniu. Zaliczkę na podatek dochodowy z tyt. dochodów osiągniętych z takiej okazjonalnej sprzedaży, związanej z działalnością osobistą, przelewamy do 20 dnia miesiąca następnego, na podatek dochodowy z tyt. dochodów osiągniętych z takiej okazjonalnej sprzedaży, związanej z działalnością osobistą, przelewamy do 20 dnia miesiąca następnego, na konto PIT do naszego Urzędu Skarbowego (czyli właściwego ze względu na miejsce zamieszkania). Stawka podatku wynosi 18% wg zasad ogólnych. W rocznym zeznaniu podatkowym, które składamy do końca kwietnia roku następnego, ujawniamy ten dochód. W formularzu PIT 37 wpisujemy przychód w miejscu „inne źródła”. Zeznanie roczne przygotowuje się zgodnie z obowiązującymi przepisami ogólnymi, co oznacza że jeśli osiągnięty dochód mieści się w granicy tzw. kwoty wolnej od podatku to zapłaconą zaliczkę w całości odzyskamy.

Zatem prowadząc sprzedaż na kiermaszu powinien prowadzić prostą ewidencję sprzedaży, a w razie kontroli urzędu skarbowego okazać ją i poinformować o zamiarze rozliczenia dochodu. Taki dzienny rejestr sprzedaży powinien zawierać informację o tym, co w jakiej ilości i jakiej cenie zostało sprzedane, po to by poprawnie obliczyć należny podatek. Urzędnik kontroli skarbowej nie powinien wypisać mandatu za sprzedaż okazjonalną, ale jeśli to uczyni w mandacie powinna być podana podstawa prawna oraz pouczenie o możliwości odwołania. Powinniśmy wówczas wnieść odwołanie.

Odpłatna działalność pożytku publicznego

W naszym poradniku chcemy poświęcić szczególną uwagę formie działalności jaką jest odpłatna działalność pożytku publicznego. Na obszarze LGD



LIDER A4 działają i wciąż powstają nowe stowarzyszenia, dlatego warto poznać możliwości jakie daje tego typu osobowość prawna.

Każda organizacja pozarządowa może prowadzić statutową działalność odpłatną, a więc nie tylko ta, która uzyskała status organizacji pożytku publicznego. Działalnością odpłatną pożytku publicznego jest działalność prowadzona przez organizację pozarządową w ramach jej działań statutowych mieszczących się w sferze pożytku publicznego określonej w art. 4 ustawy o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie za które pobiera opłaty (wynagrodzenie) od beneficjentów (lub innego nabywcy - np. urzędu, firmy), a mianowicie:

- 1) pomocy społecznej, w tym pomocy rodzinom i osobom w trudnej sytuacji życiowej oraz wyrównywania szans tych rodzin i osób;
 - 1a) wspierania rodziny i systemu pieczy zastępczej;
 - 1b) udzielania nieodpłatnej pomocy prawnej oraz zwiększania świadomości prawnej społeczeństwa;
- 2) działalności na rzecz integracji i reintegracji zawodowej i społecznej osób zagrożonych wykluczeniem społecznym;
- 3) działalności charytatywnej;
- 4) podtrzymywania i upowszechniania tradycji narodowej, pielęgnowania polskości oraz rozwoju świadomości narodowej, obywatelskiej i kulturowej;
- 5) działalności na rzecz mniejszości narodowych i etnicznych oraz języka regionalnego;
 - 5a) działalności na rzecz integracji cudzoziemców;
- 6) ochrony i promocji zdrowia, w tym działalności leczniczej w rozumieniu ustawy z dnia 15 kwietnia 2011 r. o działalności leczniczej (Dz. U. z 2018 r. poz. 160 i 138);
- 7) działalności na rzecz osób niepełnosprawnych;
- 8) promocji zatrudnienia i aktywizacji zawodowej osób pozostających bez pracy i zagrożonych zwolnieniem z pracy;
- 9) działalności na rzecz równych praw kobiet i mężczyzn;
- 10) działalności na rzecz osób w wieku emerytalnym;
- 11) działalności wspomagającej rozwój gospodarczy, w tym rozwój przedsiębiorczości;
- 12) działalności wspomagającej rozwój techniki, wynalazczości i innowacyjności oraz rozpowszechnianie i wdrażanie nowych rozwiązań technicznych w praktyce gospodarczej;
- 13) działalności wspomagającej rozwój wspólnot i społeczności lokalnych;
- 14) nauki, szkolnictwa wyższego, edukacji, oświaty i wychowania;
- 15) działalności na rzecz dzieci i młodzieży, w tym wypoczynku dzieci i młodzieży;
- 16) kultury, sztuki, ochrony dóbr kultury i dziedzictwa narodowego;
- 17) wspierania i upowszechniania kultury fizycznej;
- 18) ekologii i ochrony zwierząt oraz ochrony dziedzictwa przyrodniczego;

- 19) turystyki i krajoznawstwa;
- 20) porządku i bezpieczeństwa publicznego;
- 21) obronności państwa i działalności Sił Zbrojnych Rzeczypospolitej Polskiej;
- 22) upowszechniania i ochrony wolności i praw człowieka oraz swobód obywatelskich, a także działań wspomagających rozwój demokracji;
- 22a) udzielania nieodpłatnego poradnictwa obywatelskiego;
- 23) ratownictwa i ochrony ludności;
- 24) pomocy ofiarom katastrof, klęsk żywiołowych, konfliktów zbrojnych i wojen w kraju i za granicą; 25) upowszechniania i ochrony praw konsumentów;
- 26) działalności na rzecz integracji europejskiej oraz rozwijania kontaktów i współpracy między społeczeństwami;
- 27) promocji i organizacji wolontariatu;
- 28) pomocy Polonii i Polakom za granicą;
- 29) działalności na rzecz kombatantów i osób represjonowanych;
- 29a) działalności na rzecz weteranów i weteranów poszkodowanych w rozumieniu ustawy z dnia 19 sierpnia 2011 r. o weteranach działań poza granicami państwa (Dz. U. poz. 1203, z 2017 r. poz. 60 oraz z 2018 r. poz. 138);
- 30) promocji Rzeczypospolitej Polskiej za granicą;
- 31) działalności na rzecz rodziny, macierzyństwa, rodzicielstwa, upowszechniania i ochrony praw dziecka;
- 32) przeciwdziałania uzależnieniom i patologiom społecznym;
- 32a) rewitalizacji;
- 33) działalności na rzecz organizacji pozarządowych oraz podmiotów wymienionych w art. 3 ust. 3, w zakresie określonym w pkt 1–32a.
Rada Ministrów może określić, w drodze rozporządzenia, zadania w zakresie innym niż wymienione w ust. 1 jako należące do sfery zadań publicznych, kierując się ich szczególną społeczną użytecznością.

A ponadto działalnością odpłatną pożytku publicznego jest sprzedaż wytworzonych towarów lub świadczenie usług w zakresie:

- a) rehabilitacji społecznej i zawodowej osób niepełnosprawnych na zasadach określonych w ustawie z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych, lub
- b) integracji i reintegracji zawodowej i społecznej osób zagrożonych wykluczeniem społecznym, o których mowa w ustawie z dnia 13 czerwca 2003 r. o zatrudnieniu socjalnym oraz ustawie z dnia 27 kwietnia 2006 r. o spółdzielniach socjalnych sprzedaż przedmiotów darowizny.

Podjęcie odpłatnej działalności pożytku publicznego nie wymaga żadnej formalnej rejestracji. Dzięki temu – przy zachowaniu określonych zasad – organizacja może uzyskiwać pieniądze na finansowanie swojej działalności, bez konieczności zgłaszania działalności gospodarczej. Działalność odpłatna pożytku



publicznego staje się działalnością gospodarczą (wymagającą rejestracji), jeżeli pobierane przez organizację wynagrodzenie (opłata) jest wyższe od tego, jakie wynika z kosztów tej działalności lub jeżeli przeciętne wynagrodzenie osoby fizycznej z tytułu zatrudnienia przy działalności odpłatnej, zza okres ostatniego roku obrotowego, a w przypadku zatrudnienia trwającego krócej niż rok obrotowy – za okres tego zatrudnienia, przekracza 3-krotność przeciętnego miesięcznego wynagrodzenia w sektorze przedsiębiorstw ogłoszonego przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego za rok poprzedni.

Inne istotne zasady prowadzenia działalności odpłatnej pożytku publicznego to:

- Odpłatną działalnością musi być działalność statutowa prowadzona w sferze pożytku publicznego (czyli musi wynikać z celów zapisanych w statucie i mieścić się w zadaniach publicznych pożytku publicznego).
- Przychód (nie dochód) z tej działalności jest przeznaczony wyłącznie na działalność pożytku publicznego.
- Pobierane opłaty (wynagrodzenie) od nabywców usług lub towarów (np. od beneficjentów, instytucji, firm) nie może być wyższe od tego jakie wynika z kosztów (bezpośrednich i pośrednich) tej działalności (nie ma marży).
- Informacja o tym, że jest prowadzona działalność odpłatna i rodzaje tej działalności muszą być określone w statucie albo w innym akcie wewnętrznym (np. uchwale zarządu). Często przyjmuje się, że organizacje pozarządowe (fundacje, stowarzyszenia) działające na podstawie statutu winny informację o działalności odpłatnej umieścić w statucie. Dotyczy to zwłaszcza organizacji posiadających status organizacji pożytku publicznego (OPP), w tym przypadku nie ma żadnych wątpliwości że zapisy o rodzajach prowadzonej przez OPP działalności odpłatnej i nieodpłatnej powinny zostać umieszczone w statucie takiej organizacji.
- Działalność odpłatna nie jest rejestrowana w Krajowym Rejestrze Sądowym (chyba, że chce ją prowadzić organizacja pożytku publicznego, która wpisuje tę działalność do formularza KRS-W-OPP i musi ją zarejestrować w KRS, ale musi być opisana w statucie albo innym akcie wewnętrznym i wyodrębniona księgowo).
- Ustawa nakłada obowiązek rachunkowego wyodrębnienia działalności odpłatnej oraz działalności nieodpłatnej w stopniu umożliwiającym określenie przychodów, kosztów i wyników działalności. Wymaga to od organizacji wyodrębnienia rachunkowego działalności odpłatnej i nieodpłatnej – może to nastąpić poprzez opracowanie nowych kont lub subkont w księgach rachunkowych. Muszą być oddzielnie wykazywane przychody i koszty związane z odpłatnością. Musimy wykazać, jakie koszty zostały zapłacone z przychodów z odpłatnej działalności pożytku publicznego.
- Nie można prowadzić działalności odpłatnej pożytku publicznego i działalności gospodarczej tego samego rodzaju, tj. w odniesieniu do tego

samego przedmiotu działalności.

- W przypadku prowadzenia działalności odpłatnej pożytku publicznego – kupujący, czyli podmiot od którego pobieramy opłaty, wynagrodzenie za świadczone usługi, towar ma prawo żądać rachunku, potwierdzającego tę wpłatę. W takiej sytuacji organizacja może wystawić rachunek.
- VAT nie jest związany i zależny od tego czy organizacja prowadzi działalność gospodarczą i odpłatną. VAT zależy od konkretnych sprzedawanych usług i towarów i ich kwalifikacji w ustawie o VAT oraz od tego, czy organizacja korzysta ze zwolnienia VAT ze względu na nieprzekroczenie wysokości przychodów opodatkowanych. Wg aktualnie obowiązujących przepisów (USTAWA z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług) zwolnienie przysługuje do wysokości 200 tys zł przychodu uzyskanego ze sprzedaży opodatkowanej, przy czym limit ten jest liczony w skali rocznej proporcjonalnie do okresu prowadzonej sprzedaży.
- Realizując sprzedaż na rzecz osób fizycznych nie prowadzących działalności gospodarczej oraz na rzecz rolników ryczałtowych, po przekroczeniu 20 tys. zł (również liczone w okresie rocznym proporcjonalnie do okresu prowadzenia sprzedaży) mamy obowiązek ewidencjonowania sprzedaży na kasie rejestrującej (fiskalnej). Kwestię tę reguluje ROZPORZĄDZENIE MINISTRA FINANSÓW z dnia 14 marca 2013 r. w sprawie kas rejestrujących Dz.U z dnia 15 marca 2013 r. poz 363.

Źródło: <https://Poradnik.ngo.pl/odplatna-dzialalnosc-pozytku-publicznego>

A co z podatkami w organizacji pozarządowej?

Często słyszymy utartą opinię, że stowarzyszenia zwolnione są z podatku dochodowego, co nie do końca jest prawdą. Stowarzyszenia w zakresie prowadzenia działalności korzystają ze zwolnienia przedmiotowego, o którym mowa w artykule 17 ustawy o podatku dochodowym od osób prawnych, są to m.in.:

- dochody organizacji pozarządowych, których celem statutowym jest działalność naukowa, naukowo-techniczna, oświatowa, kulturalna, w zakresie kultury fizycznej i sportu, ochrony środowiska, (...), dobroczynności, ochrony zdrowia i pomocy społecznej, rehabilitacji zawodowej i społecznej inwalidów oraz kultu religijnego – w części przeznaczonej na te cele;
- składki członkowskie członków organizacji politycznych, społecznych i zawodowych – w części nieprzeznaczonej na działalność gospodarczą;
- dotacje.

Przykład: Jeśli organizacja prowadząca działalności statutową w zakresie kultury uzyska dochód w ramach działalności odpłatnej, ze sprzedaży wytworzonego rękodzieła i dochód ten przeznaczy na działalność statutową w zakresie, o którym



mówi art. 17 ustawy czyli np. na organizację warsztatów z zakresu technik wytwarzania rękodzieła, wówczas korzysta ze zwolnienia i nie zapłaci podatku. Jeśli jednak te pieniądze wydane zostaną np. na szkolenia dla Zarządu z zakresu zarządzania, wówczas zwolnienie nie będzie przysługiwać i od kwoty wydanej na ten cel powinna zapłacić podatek dochodowy wynoszący dla osób prawnych 19%.

Niezależnie od tego czy organizacja uzyskała dochód podlegający opodatkowaniu czy też nie, jest zobowiązana złożyć roczne zeznanie podatkowe na formularzu CIT 8 do właściwego urzędu skarbowego do dnia 31 marca roku następnego. Ponadto, w związku z obowiązkiem prowadzenia pełnej księgowości, każde stowarzyszenie ma obowiązek przygotowania rocznego sprawozdania finansowego. Sprawozdanie organizacji pozarządowej nie prowadzącej działalności gospodarczej, zgodnie z ustawą o rachunkowości składa się z trzech części: bilans, rachunek zysków i strat oraz informacja dodatkowa. Wzory znajdują się w ustawie, są to uproszczone formy. Sprawozdanie roczne musi być przygotowane przez Zarząd i Zatwierdzone przez Walne Zebranie do końca czerwca roku następnego oraz złożone we właściwym Urzędzie Skarbowym wraz z uchwałą zatwierdzającą w ciągu 10 dni od zatwierdzenia. Organizacje prowadzące działalność gospodarczą oraz posiadające status organizacji pożytku publicznego składają również sprawozdanie w sądzie gospodarczym prowadzącym właściwy rejestr KRS w ciągu 14 dni od zatwierdzenia.

Wymagania sanitarne

„Żywność” (lub „środek spożywczy”) oznacza jakiegokolwiek substancje lub produkty, przetworzone, częściowo przetworzone lub nieprzetworzone, przeznaczone do spożycia przez ludzi lub, których spożycia przez ludzi można się spodziewać. „Środek spożywczy” obejmuje napoje, gumę do żucia i wszelkie substancje, łącznie z wodą, świadomie dodane do żywności podczas jej wytwarzania, przygotowania lub obróbki.

Zgodnie z zasadą ogólną wynikającą z ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (art. 3 ust. 2 i art. 6), produkty niespełniające wymagań prawa żywnościowego nie mogą być wprowadzane do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej jako żywność. Ustawa ta stanowi podstawowy akt prawa krajowego z zakresu prawa żywnościowego regulującego ogół obowiązków jakie muszą być spełnione, aby znajdująca się w obrocie żywność była bezpieczna dla społeczeństwa. Należy jednak zaznaczyć, że ustawa ta jest ściśle związana z przepisami rozporządzeń wspólnotowych, w szczególności rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych. W kontekście wskazanej powyżej nadrzędnej zasady ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia w ograniczonym zakresie ma ona również zastosowanie do odpłatnej działalności organizacji pozarządowych oraz okazjonalnej sprzedaży prowadzonej przez osoby fizyczne, nie prowadzące działalności gospodarczej.

Brak statusu przedsiębiorstwa sektora spożywczego oznacza, że wskazane wyżej działania organizacji pozarządowych lub osób fizycznych nie są objęte, np. wymaganiami załącznika II do rozporządzenia 852/2004, jednak nie zwalnia to od przestrzegania ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia w zakresie uzyskania pozwolenia na sprzedaż i przygotowywanie żywności (wprowadzenie żywności do obrotu) od właściwej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Sprzedaż żywności, np. o charakterze lokalnym, na imprezach plenerowych wymaga spełnienia podstawowych zasad gwarantujących bezpieczeństwo zdrowotne konsumentów. Aby zapewnić produkcję bezpiecznej żywności w warunkach domowych, konieczne jest zrozumienie istoty ryzyka związanego z tym przedsięwzięciem oraz poznanie sposobów jego kontrolowania. Dlatego też, przed rozpoczęciem produkcji /przetwarzania żywności, należy spełnić podstawowe warunki higieniczne, jak również przewidzieć występowanie potencjalnych nieprawidłowości oraz wdrożyć sposoby zapobiegania tym nieprawidłowościom.

Pojęcie **warunków domowych** oznacza możliwość wytworzenia takiej ilości żywności, którą można wyprodukować z zachowaniem zasad bezpieczeństwa żywności i higieny w **kuchni domowej z wykorzystaniem sprzętu i artykułów gospodarstwa domowego**.

Szczegółowe informacje w tym zakresie można znaleźć w „**Wytycznych Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej przy produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw oraz w ramach rolniczego handlu detalicznego**” dostępnych na stronie www.gis.gov.pl, a także we wcześniejszych rozdziałach niniejszego poradnika.

Działalności niekomercyjne typu: festyn szkolny, festyn zorganizowany w ramach święta kościelnego, jarmarki miejskie i wiejskie itp., stanowią tzw. działalnością okazjonalną.

DZIAŁALNOŚĆ OKAZJONALNA: obejmuje przygotowywanie, przechowywanie i serwowanie żywności przez osoby fizyczne w trakcie ww. imprez, tzn. akcji dobroczynnych obejmujących wolontariuszy, gdzie żywność jest przygotowywana czasami, sporadycznie i na małą skalę.

Działalność okazjonalna: nie może być uznawana za działalność przedsiębiorstwa podlegającą wymaganiom prawodawstwa higienicznego Wspólnoty, co oznacza, że powyższe działania nie są objęte wymaganiami załącznika II do rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319).

Mimo, iż powyższe działania nie są objęte wymaganiami załącznika II do rozporządzenia 852/2004, to i tak, bez względu na rodzaj wprowadzanej do obrotu żywności podczas imprez, organizator jest odpowiedzialny za zapewnienie



warunków do jej higienicznej promocji lub sprzedaży:

- Osoba sprzedająca musi posiadać aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, które będzie świadczyć o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.
- Wskazane jest, aby osoby przygotowujące potrawy również posiadały orzeczenie.
- Osoba sprzedająca powinna być w jasnym, czystym ubraniu i mieć osłonięte włosy.
- Nie może być zainfekowana, przeziębiona i mieć odkrytych ran czy innych uszkodzeń ciała.
- Należy także pamiętać o zapewnieniu odpowiednio niskiej temperatury w przypadku przechowywania produktów tego wymagających oraz zabezpieczeniu wystawianych produktów przed zanieczyszczeniem.

Zaleca się, aby przed planowanym terminem imprezy poinformować o tym fakcie właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. To umożliwi podjęcie, przez odpowiednie służby, natychmiastowych działań w przypadku wystąpienia zatrucia pokarmowego.

Należy też pamiętać, aby produkty sprzedawane były na porcje bądź sztuki, aby uniknąć konieczności stosowania ustawy o towarach paczkowanych i wymogów z tym związanych (patrz rozdział: Wymagania dotyczące produktów przetworzonych



3. KONTROLA JAKOŚCI PRODUKTÓW

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych sprawuje nadzór nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych poprzez:

- kontrolę jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych w produkcji i obrocie, w tym wywożonych za granicę,
- kontrolę jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych sprowadzanych z zagranicy, w tym kontrolę graniczną tych artykułów,
- dokonywanie oceny i wydawanie świadectw w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych,
- oraz kontrolę warunków składowania i transportu artykułów rolno-spożywczych.

Jakość handlowa to cechy artykułu rolno-spożywczego dotyczące jego właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych w zakresie technologii produkcji, wielkości lub masy oraz wymagania wynikające ze sposobu produkcji, opakowania, prezentacji i oznakowania.

Zgodnie z art. 23 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych kontrola jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz warunków składowania i transportu tych artykułów ma na celu sprawdzenie, czy:

- artykuły rolno-spożywcze spełniają wymagania w zakresie jakości handlowej określone w przepisach o jakości handlowej oraz deklarowane przez producenta lub wprowadzającego do obrotu,
- artykuły rolno-spożywcze są składowane lub transportowane w sposób zapewniający zachowanie ich właściwej jakości handlowej.

Kontrola obejmuje co najmniej jedną z następujących czynności:

- sprawdzenie dokumentów umożliwiających identyfikację artykułu rolno-spożywczego, atestów jakościowych, wyników badań laboratoryjnych oraz innych dokumentów świadczących o jego jakości handlowej,
- sprawdzenie opakowania, oznakowania, prezentacji artykułu rolno-spożywczego oraz warunków jego przechowywania i transportu,
- oględziny artykułu rolno-spożywczego,

- pobranie próbek oraz ich ocenę lub badanie laboratoryjne,
- ustalenie klasy jakości artykułu rolno-spożywczego,
- sprawdzanie sposobu produkcji artykułu rolno-spożywczego lub prawidłowości przebiegu procesu technologicznego, o ile wynika to z odrębnych przepisów.

Przepisy wprowadzające ustawę – Prawo przedsiębiorców oraz inne ustawy dotyczące działalności gospodarczej zawarte w ustawie z 6 marca 2018 r. zmieniły treść art. 12 ustawy z 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych dotyczącego zgłaszania działalności.



Od **30 kwietnia 2018 r.** obowiązkiem zgłoszenia działalności, do WIJHARS, w zakresie produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu artykułami rolno-spożywczymi **oprócz przedsiębiorców, rolników (pakujących i znakujących jaja) objęte zostały osoby fizyczne niebędące przedsiębiorcami, wykonujące tzw. „działalność nieewidencjonowaną”.**

Zgodnie z art. 5 ust. 1 ustawy z 6 marca 2018 r. *Prawo przedsiębiorców „działalność nieewidencjonowana”* odnosi się do działalności wykonywanej przez osoby fizyczne, które w okresie ostatnich 60 miesięcy nie wykonywały działalności gospodarczej, a przychód z tej działalności nie przekracza w żadnym miesiącu 50% kwoty minimalnego wynagrodzenia (w 2018 r. jest to kwota 1 050 zł), wynikającego z ustawy z 10 października 2002 r. o *minimalnym wynagrodzeniu za pracę* (Dz. U. z 2017 r. poz. 847 ze zm.).

Zgodnie z nowym brzmieniem art. 12 ustawy z 21 grudnia 2000 r. *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* ten kto prowadzi działalność w zakresie produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu artykułami rolno-spożywczymi zobowiązany jest zgłosić tego rodzaju działalność do **wojewódzkiego inspektora jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, właściwego ze względu na miejsce zamieszkania (w przypadku osób fizycznych) lub siedzibę zgłaszającego.**

Zgłoszenie działalności nie dotyczy:

- rolników, w rozumieniu przepisów o ubezpieczeniu społecznym rolników, w zakresie prowadzonej działalności rolniczej, **z wyłączeniem działalności polegającej na znakowaniu i pakowaniu jaj** - którą należy zgłosić do WIJHARS,

- producentów i przedsiębiorców wyrabiających wino z winogron pozyskanych z upraw winorośli położonych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, o których mowa w art. 28 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. *o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina*,
- podjęcia działalności gospodarczej w zakresie obrotu detalicznego artykułami rolno-spożywczymi,
- artykułów rolno-spożywczych wytwarzanych na własny użytek,
- owoców i warzyw, których wymagania jakości handlowej określają przepisy Unii Europejskiej,
- materiału siewnego roślin rolniczych, ogrodniczych i zielarskich w rozumieniu przepisów o nasiennictwie.

Zgłoszenia działalności w zakresie produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu artykułami rolno-spożywczymi **należy dokonać najpóźniej w dniu rozpoczęcia działalności**.

Więcej informacji można znaleźć na stronie www.ijhars.gov.pl



4. PRODUKTY LOKALNE A PRODUKTY TRADYCYJNE REGIONALNE

Tradycje kultury wiejskiej stanowiąc mogą podłoże dla kreowania produktów lokalnych. Istotne jest, aby dany wyrób został jednoznacznie utożsamiony z danym terenem, a to już kwestia czasu i przemyślanej strategii promocji.

Produkt lokalny nie musi spełniać wymogów narzuconych produktom regionalnym czy tradycyjnym, nie musi posiadać cech wyróżniających związanych historycznie z obszarem. Choć próby budowania produktu na zakorzenionych tradycjach są szczególnie cenne, to na naszym obszarze nie powinniśmy ograniczać w ten sposób myślenia o produktach lokalnych. Najcenniejszy składnik produktu lokalnego to aktywność i wizja mieszkańców oparta na lokalnych walorach. To dostrzeganie możliwości w swojej przestrzeni, docenianie jej i umiejętność przekuwania na produkt, który staje się źródłem dumy i satysfakcji, a także może stać się źródłem dodatkowych dochodów.

Produkty regionalne i tradycyjne – procedury ściśle określone

Wytwarzanie, ochrona i promocja żywności wysokiej jakości odgrywają w państwach Unii Europejskiej coraz bardziej znaczącą rolę. Jednym z podstawowych sposobów realizacji polityki jakości we Wspólnocie (ang. Quality Policy) jest wyróżnianie znakami potwierdzającymi wysoką jakość wyrobów rolno-spożywczych pochodzących z konkretnych regionów, jak też charakteryzujących się tradycyjną metodą produkcji. Wszelkie aspekty związane z tym zakresem reguluje **Ustawa o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych z dn. 17. grudnia 2014 roku z późniejszymi zmianami.**

- **Gwarantowana Tradycyjna Specjalność**

Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (Traditional Speciality Guaranteed - TSG) to zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012, produkt lub środek spożywczy, którego skład, sposób produkcji lub przetwarzania odpowiada tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub został on wytworzony z surowców lub składników, które są tradycyjnie stosowane. W odróżnieniu



od Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych, produkty będące **Gwarantowaną Tradycyjną specjalnością można wytwarzać na terenie całej Polski, pod warunkiem spełniania warunków specyfikacji.**

- **Chroniona Nazwa Pochodzenia**

Chroniona nazwa pochodzenia (Protected Designation of Origin) oznacza nazwę regionu, konkretnego miejsca lub w wyjątkowych przypadkach kraju, używaną do opisu produktu rolnego lub artykułu spożywczego. **Jakość produktu lub jego cechy charakterystyczne powinny być głównie lub wyłącznie związane z tym szczególnym otoczeniem geograficznym i właściwymi dla niego czynnikami naturalnymi oraz ludzkimi. Cały proces technologiczny czyli produkcja, przetwarzanie i przygotowywanie odbywa się na tym określonym obszarze geograficznym.**



- **Chronione Oznaczenia Geograficzne**

Chronione oznaczenie geograficzne (Protected Geographical Indications) oznacza nazwę regionu, konkretnego miejsca lub w wyjątkowych przypadkach kraju, używaną do opisu produktu rolnego lub artykułu spożywczego, który pochodzi z tego regionu, miejsca lub kraju. **Produkt ten posiada szczególną specyficzną jakość, reputację, cieszy się uznaniem lub też posiada inne cechy przypisywane temu pochodzeniu geograficznemu. Na określonym obszarze może odbywać się jeden z trzech procesów: produkcja, przetwarzanie lub też przygotowywanie produktu.**



 WYBÓRZY WYKONAWCZY JAKOŚCI BANER LITWAJ AKTYWUJĄCYCH BEZCENNOŚĆ WYKONAWCZYCH ŚWIADCTWO JAKOŚCI gwarantujące spełnienie procesów produkcji produktów rolnych lub środków spożywczych w specyfikacji NR	
Profilant nazwa i adres siedziby	
Nazwa identyfikacyjna produktu	
Adres producenta	
Opis produktu	
Opis procesu	
Opis obszarów	
W sytuacji niepełnego spełnienia warunków gwarantujących spełnienie procesów produkcji produktów rolnych lub środków spożywczych w specyfikacji, której stosowanie sądotwierdzone zostało w Dz. Urz. UE ... Produkt rolny lub środek spożywczy posiada CHRONIONĄ NAZWĘ POCHODZENIA	
	

Nazwa produktu ubiegającego się o miano GTS musi być tradycyjnie stosowana w odniesieniu do tego produktu lub oznaczać tradycyjny lub specyficzny jego charakter.

„Specyficzny charakter” oznacza charakterystyczne właściwości procesu produkcji, które wyraźnie wyróżniają dany produkt spośród innych podobnych produktów należących do tej samej kategorii; natomiast określenie „tradycyjny” oznacza udokumentowany jako będący w użyciu na rynku krajowym przez okres umożliwiający przekaz z pokolenia na pokolenie; okres ten ma wynosić co najmniej 30 lat.



Organami właściwymi w sprawie oceny wniosków o rejestrację produktów są:

1. Minister właściwy ds. rynków rolnych, który m.in.:

- przyjmuje i ocenia wnioski o rejestrację oraz wnioski o zmianę wniosku o rejestrację;
- prowadzi postępowanie w przypadku wniesienia sprzeciwu przez inne państwo do wniosku o rejestrację zgłoszonego przez Polskę;
- przyjmuje i zgłasza sprzeciw oraz prowadzi postępowanie w przypadku wniesienia sprzeciwu przez Polskę do wniosku o rejestrację zgłoszonego przez inne państwo;
- przekazuje do Komisji Europejskiej informacje o organach i jednostkach organizacyjnych właściwych w sprawach kontroli i certyfikacji produktów.

2. Rada do Spraw Tradycyjnych i Regionalnych Nazw Produktów Rolnych i Środków Spożywczych jako organ opiniodawczo-doradczy ministra, który opiniuje:

- wnioski o rejestrację i wnioski o zmianę specyfikacji;
- zastrzeżenia do wniosków o rejestrację;
- sprzeciwu do wniosków o rejestrację wniesionych przez inne państwo;
- sprzeciwu strony Polskiej do wniosku o rejestrację złożonego przez inne państwo.

Organami i jednostkami organizacyjnymi właściwymi w sprawach kontroli i certyfikacji produktów posiadających ChNP, ChOG lub GTS są:

- Minister właściwy ds. rynków rolnych - upoważniający jednostki certyfikujące, do przeprowadzania kontroli, wydawania i cofania certyfikatów potwierdzających zgodność produkcji;
 - Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych - sprawujący nadzór nad upoważnionymi jednostkami certyfikującymi;
 - Wojewódzki Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych - przeprowadzający kontrolę zgodności procesu produkcji;
 - Upoważnione jednostki certyfikujące przeprowadzające kontrole oraz wydające i cofające certyfikaty zgodności.
-

DOROCZNE ŚWIĘTO PIĘCIU GMIN: KĄTÓW WROCŁAWSKICH, KOBIERZYC SIECHNIC, ŻÓRAWINY I DOMANIOWA



www.lider-a4.pl
www.lider-a4.info
www.lider-a4.org

Stowarzyszenie LIDER A4
ul. Witosy 15,
55-040 Kobierzyce
tel. 71 3111135,
e-mail: biuro@lider-a4.pl

PARTNERZY:



Za treść publikacji odpowiada Lokalna Grupa Działania na rzecz zrównoważonego rozwoju Gmin Kąty Wrocławskie, Kobierzyce, Siechnice, Żórawina i Domaniów - Lider A4



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”
Instytucja zarządzająca PROW 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Publikacja opracowana przez Stowarzyszenie Lider A4, współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach poddziałania 19.4 PROW 2014-2020