

ROZPORZĄDZENIE
MINISTRA ZDROWIA¹⁾

z dnia 2014 r.

w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych²⁾

Na podstawie art. 68 ust. 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914, z późn. zm.³⁾) zarządza się, co następuje:

§ 1. Rozporządzenie określa:

- 1) zakres działalności prowadzonej w ramach dostaw bezpośrednich środków spożywczych, zwanych dalej „dostawami bezpośrednimi”, w tym wielkość i obszar dostaw bezpośrednich;
- 2) szczegółowe wymagania higieniczne dla działalności prowadzonej w ramach dostaw bezpośrednich.

§ 2. 1. Dostawy bezpośrednie, w rozumieniu art. 1 ust. 2 lit. c rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319, z późn. zm.), zwanego dalej „rozporządzeniem nr 852/2004”, obejmują:

¹⁾ Minister Zdrowia kieruje działem administracji rządowej – zdrowie, na podstawie § 1 ust. 2 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 listopada 2011 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Zdrowia (Dz. U. Nr 248, poz. 1495 i Nr 284, poz. 1672).

²⁾ Niniejsze rozporządzenie zostało notyfikowane Komisji Europejskiej w dniu pod numerem, zgodnie z § 4 rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie sposobu funkcjonowania krajowego systemu notyfikacji norm i aktów prawnych (Dz. U. Nr 239, poz. 2039 oraz z 2004 r. Nr 65, poz. 597), które wdraża dyrektywę 98/34/WE z dnia 22 czerwca 1998 r. ustanawiającą procedurę udzielania informacji w dziedzinie norm i przepisów technicznych oraz zasad dotyczących usług społeczeństwa informacyjnego (Dz. Urz. WE L 204 z 21.07.1998, str. 37, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 20, str. 337, z późn. zm.).

³⁾ Zmiany tekstu jednolitego wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2010 r. Nr 182, poz. 1228 i Nr 230, poz. 1511 oraz z 2011 r. Nr 106, poz. 622, Nr 122, poz. 696 i Nr 171, poz. 1016.

- 1) surowce, takie jak: zboża, owoce, warzywa, zioła, grzyby – uprawne, pochodzące wyłącznie z własnych upraw lub hodowli producentów surowców, niestanowiących działów specjalnych produkcji rolnej w rozumieniu przepisów o podatku dochodowym od osób fizycznych, oraz pozostałe surowce pochodzące z dokonywanych osobiście zbiorów ziół i runa leśnego;
- 2) surowce, o których mowa w pkt 1, poddane rozdzieleniu, podzielone na części, przecięte, pokrojone, rozdrobnione, nacięte, wyczyszczone, przycięte, schłodzone, zamrożone lub głęboko zamrożone;
- 3) środki spożywcze kwaszone, suszone, marynaty warzywne lub owocowe w zalewie z dodatkiem kwasu cytrynowego lub octu, wytworzone z surowców, o których mowa w pkt 1 i 2;
- 4) dżemy, konfitury, powidła, soki świeże i pasteryzowane, inne przetwory owocowo-warzywne, w tym surówki i zupy, olej surowy jadalny virgin otrzymany z jednego rodzaju nasion lub owoców roślin oleistych, pieczywo, wytworzone z surowców, o których mowa w pkt 1 i 2.

2. Do środków spożywczych, o których mowa w ust. 1 pkt 3 i 4, mogą być dodawane inne środki spożywcze, w tym cukier i przyprawy, niezbędne do ich wytworzenia zgodnie z technologią produkcji.

3. Do środków spożywczych, o których mowa w ust. 1 pkt 3, mogą być dodawane następujące substancje dodatkowe:

- 1) do owoców i warzyw suszonych – E 300 Kwas askorbinowy w ilości quantum satis;
- 2) do marynat warzywnych i owocowych – E 330 Kwas cytrynowy w ilości quantum satis.

4. Do środków spożywczych, o których mowa w ust. 1 pkt 4, mogą być dodawane następujące substancje dodatkowe:

- 1) do soków owocowych:
 - a) E 300 Kwas askorbinowy w ilości quantum satis,
 - b) E 330 Kwas cytrynowy w ilości 3000 mg/l,
 - c) E 440 Pektyny w ilości 3000 mg/l – tylko sok z ananasa i passiflory;
- 2) do dżemów, konfitur i powideł:
 - a) E 270 Kwas mlekowy w ilości quantum satis,
 - b) E 300 Kwas askorbinowy w ilości quantum satis,
 - c) E 330 Kwas cytrynowy w ilości quantum satis,
 - d) E 406 Agar w ilości 10 000 mg/kg,

- e) E 440 Pektyny w ilości quantum satis;
- 3) do innych przetworów owocowo-warzywnych, w tym surówek i zup:
 - a) E 270 Kwas mlekowy w ilości quantum satis,
 - b) E 300 Kwas askorbinowy w ilości quantum satis,
 - c) E 306 Mieszanina tokoferoli w ilości quantum satis,
 - d) E 322 Lecytyny w ilości quantum satis,
 - e) E 330 Kwas cytrynowy w ilości quantum satis,
 - f) E 406 Agar w ilości quantum satis,
 - g) E 440 Pektyny w ilości quantum satis;
- 4) do oleju surowego jadalnego virgin otrzymanego z jednego rodzaju nasion lub owoców roślin oleistych:
 - a) E 306 Mieszanina tokoferoli w ilości quantum satis,
 - b) E 322 Lecytyny w ilości 30 000 mg/l,
 - c) E 330 Kwas cytrynowy w ilości quantum satis;
- 5) do pieczywa:
 - a) E 270 Kwas mlekowy w ilości quantum satis,
 - b) E 300 Kwas askorbinowy w ilości quantum satis,
 - c) E 322 Lecytyny w ilości quantum satis.

§ 3.1. Dostawy bezpośrednie są realizowane bezpośrednio przez producentów surowców oraz środków spożywczych, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 3 i 4, zwanych dalej „producentami rolnymi”:

- 1) do konsumentów finalnych w miejscach prowadzenia dostaw bezpośrednich, w tym znajdujących się na terenie gospodarstw rolnych lub na targowiskach;
- 2) do zakładów detalicznych zaopatrujących konsumentów finalnych.

2. Dostawy bezpośrednie nie dotyczą surowców oraz środków spożywczych, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 3 i 4, wprowadzanych do obrotu przez zakład podmiotu działającego na rynku spożywczym w ramach prowadzonej działalności gospodarczej w rozumieniu przepisów o swobodzie działalności gospodarczej.

§ 4. Dostawami bezpośrednimi mogą być objęte wyłącznie surowce pochodzące z własnych upraw lub hodowli oraz środki spożywcze, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 3 i 4, wyprodukowane przez danego producenta rolnego.

§ 5. Wielkości obrotu w ramach dostaw bezpośrednich nie mogą przekraczać:

- 1) wielkości plonów, w skali roku, poszczególnych surowców uzyskanych przez producentów rolnych z gospodarstw rolnych, których są oni właścicielami lub użytkownikami na podstawie innych niż własność tytułów prawnych użytkowania gruntów rolnych;
- 2) ilości surowców pochodzących z dokonywanych osobiście zbiorów ziół i runa leśnego;
- 3) 5000 kg/rok – dla surowców, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 1 i 2;
- 4) 5000 kg/rok – dla środków spożywczych kwaszonych oraz marynat warzywnych lub owocowych w zalewie z dodatkiem kwasu cytrynowego lub octu, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 3;
- 5) 50 kg/rok – dla środków spożywczych suszonych, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 3;
- 6) 3500 kg/rok – dla dżemów, konfitur, powideł, soków świeżych i pasteryzowanych i innych przetworów owocowo-warzywnych, w tym surówek i zup, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 4;
- 7) 1000 l/rok – dla oleju surowego jadalnego virgin otrzymanego z jednego rodzaju nasion lub owoców roślin oleistych, o którym mowa w § 2 ust. 1 pkt 4;
- 8) 50 kg/tydzień – dla pieczywa, o którym mowa w § 2 ust. 1 pkt 4.

§ 6. 1. Dostawy bezpośrednie mogą być realizowane na terenie województwa, w którym prowadzona jest produkcja surowców lub środków spożywczych, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 3 i 4, lub na terenie województw przyległych.

2. Jeżeli dostawy bezpośrednie są realizowane na terenie kilku powiatów, państwowy powiatowy inspektor sanitarny właściwy dla miejsca prowadzenia produkcji surowców lub środków spożywczych, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 3 i 4, powiadamia państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych właściwych ze względu na prowadzenie dostaw bezpośrednich o wpisie do rejestru działalności w zakresie dostaw bezpośrednich.

§ 7. 1. W celu ochrony surowców lub środków spożywczych, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 3 i 4, przed zanieczyszczeniem podczas produkcji, przetwarzania, transportu, składowania oraz wprowadzania do obrotu producent rolny przestrzega wymagań higienicznych określonych w części A załącznika I do rozporządzenia nr 852/2004.

2. Pomieszczenia, w których przetwarza się surowce i wytwarza środki spożywcze, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 3 i 4, przeznaczone do wprowadzania do obrotu w ramach dostaw bezpośrednich:

- 1) zapewniają przestrzeganie zasad higieny i utrzymanie czystości oraz łatwość czyszczenia i dezynfekcji;
- 2) wyposaża się w:
 - a) sprzęt i urządzenia zapewniające ochronę przed gromadzeniem się zanieczyszczeń i przestrzeganie zasad higieny,
 - b) wentylację wykluczającą powstawanie skroplin na ścianach i sufitach oraz na powierzchni urządzeń,
 - c) naturalne lub sztuczne oświetlenie niepowodujące zmiany barw surowców oraz środków spożywczych, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 3 i 4,
 - d) bieżącą ciepłą i zimną wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi, w ilości wystarczającej do celów produkcyjnych i sanitarnych;
- 3) zabezpiecza się przed dostępem zwierząt, w szczególności owadów, ptaków i gryzoni;
- 4) posiadają ściany, posadzki, sufity, drzwi i okna, szczelne w dobrym stanie technicznym oraz łatwe do czyszczenia i dezynfekcji.

3. Stosowane w ramach dostaw bezpośrednich urządzenia, sprzęt, wyposażenie, narzędzia oraz środki transportu, które mają lub mogą mieć bezpośredni kontakt z surowcami i środkami spożywczymi, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 3 i 4, są:

- 1) czyszczone i dezynfekowane z częstotliwością niezbędną dla zapewnienia bezpieczeństwa surowców i środków spożywczych, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 3 i 4;
- 2) w stanie technicznym i higienicznym niewpływającym negatywnie na bezpieczeństwo surowców i środków spożywczych, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 3 i 4.

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

- 1) możliwość zmiany odzieży własnej na odzież roboczą lub ochronną, zmiany obuwia oraz oddzielnego przechowywania odzieży własnej;
- 2) wyodrębnione miejsce na sprzęt i środki do czyszczenia i dezynfekcji.

§ 8. Producent rolny, który przetwarza surowce i wytwarza środki spożywcze, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 3 i 4, przeznaczone do wprowadzania do obrotu w ramach dostaw bezpośrednich, ma dostęp do:

- 1) umywalki przeznaczonej do mycia rąk, z dopływem ciepłej i zimnej wody, zaopatrzonej w środki do mycia rąk i ich higienicznego suszenia;

- 2) toalety spłukiwanej wodą, zlokalizowanej w pobliżu miejsca przetwarzania surowców i wytwarzania środków spożywczych, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 3 i 4, oraz wyposażonej w naturalną lub mechaniczną wentylację.

§ 9. Producent rolny, który przetwarza surowce i wytwarza środki spożywcze, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 3 i 4, przeznaczone do wprowadzania do obrotu w ramach dostaw bezpośrednich:

- 1) przestrzega zasad higieny przy produkcji i sprzedaży;
- 2) posiada określone przepisami o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby;
- 3) używa czystej odzieży roboczej, nakrycia głowy zasłaniającego włosy oraz obuwia roboczego;
- 4) myje ręce przed każdym przystąpieniem do pracy lub po ich zabrudzeniu.

§ 10. Surowce i środki spożywcze, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 3 i 4, przeznaczone do wprowadzania do obrotu w ramach dostaw bezpośrednich są:

- 1) świeże, o cechach organoleptycznych charakterystycznych dla danego surowca i środka spożywczego, o którym mowa w § 2 ust. 1 pkt 3 i 4;
- 2) przechowywane w sposób uniemożliwiający ich psucie się, namnażanie się chorobotwórczych mikroorganizmów lub tworzenie się toksyn.

§ 11.1. Opakowania surowców i środków spożywczych, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 3 i 4, przeznaczonych do wprowadzania do obrotu w ramach dostaw bezpośrednich spełniają wymagania określone w przepisach:

- 1) rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego dyrektywy 80/950/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. UE L 338 z 13.11.2004, str. 4, z późn. zm.);
- 2) o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

2. Opakowania surowców i środków spożywczych, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 3 i 4, przechowuje się w oddzielnych pomieszczeniach lub w wydzielonych miejscach zapewniających ochronę przed zanieczyszczeniem.

3. Na opakowaniach jednostkowych środków spożywczych, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 3 i 4, przeznaczonych do wprowadzania do obrotu w ramach dostaw bezpośrednich umieszcza się nazwę i skład środka spożywczego, zawartość netto, zalecany przez producenta rolnego termin przydatności do spożycia lub datę minimalnej trwałości, imię i nazwisko albo nazwę producenta rolnego oraz adres miejsca prowadzenia działalności.

§ 12. Producent rolny prowadzący dostawy bezpośrednie zapewnia odpowiednie warunki do przechowywania i usuwania powstałych odpadów stałych i płynnych, zgodnie z zasadami higieny oraz przepisami o odpadach.

§ 13. Obowiązki w zakresie prowadzenia dokumentacji, o której mowa w pkt III części A załącznika I do rozporządzenia nr 852/2004, obejmują wymóg udostępniania organowi urzędowej kontroli żywności lub zakładowi detalicznemu, do którego realizowane są dostawy bezpośrednie, na ich żądanie, pisemnych oświadczeń o stosowanych środkach ochrony roślin, występowaniu szkodników lub chorób, które mogą zagrozić bezpieczeństwu surowców lub środków spożywczych, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 3 i 4, oraz innych informacji istotnych ze względu na zdrowie człowieka.

§ 14. Traci moc rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. Nr 112, poz. 774).

§ 15. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

MINISTER ZDROWIA

W POROZUMIENIU:

MINISTER ROLNICTWA I ROZWOJU

WSI

Uzasadnienie

Projekt rozporządzenia jest wykonaniem upoważnienia zawartego w art. 68 ust. 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914, z późn. zm.) i zastąpi obowiązujące obecnie rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. Nr 112, poz. 774).

Projekt rozporządzenia uwzględnia przepisy rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str.1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319, z późn. zm.) i stanowi wykonanie przez Rzeczypospolitą Polską, jako państwa członkowskiego Unii Europejskiej, zobowiązania zawartego w art. 1 ust. 2 lit. c tego rozporządzenia do uregulowania dostaw bezpośrednich w przepisie krajowym.

Projektowane rozporządzenie określa zakres działalności prowadzonej w ramach dostaw bezpośrednich środków spożywczych objętych urzędową kontrolą organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w tym wielkość i obszar, na którym mogą być realizowane dostawy bezpośrednie przez jednego producenta rolnego.

Projekt rozporządzenia, zgodnie z założeniami wynikającymi z art. 1 ust. 2 lit. c rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych dotyczy producentów surowców (głównie rolników), którzy w ramach dostaw bezpośrednich mogą dostarczać małe ilości środków spożywczych – surowców do konsumentów finalnych lub do zakładów detalicznych zaopatrujących tych konsumentów (§ 3 projektu rozporządzenia). Dotyczy to surowców takich jak: zboża, owoce, warzywa, zioła, grzyby – uprawne, pochodzących wyłącznie z własnych upraw lub hodowli, niestanowiących działów specjalnych produkcji rolnej w rozumieniu przepisów o podatku dochodowym od osób fizycznych, oraz pozostałych surowców pochodzących z dokonywanych osobiście zbiorów ziół i runa leśnego (§ 2 projektu rozporządzenia).

Dodatkowo w § 2 projektu rozporządzenia, w porównaniu do obecnie obowiązujących wymagań w tym zakresie określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych, rozszerzono katalog

surowców, które mogą być wprowadzane do obrotu w ramach dostaw bezpośrednich. Oprócz wskazanych wyżej surowców projekt rozporządzenia obejmuje także surowce poddane rozdzieleniu, podzieleniu na części, przecięte, pokrojone, rozdrobnione, nacięte, wyczyszczone, przycięte, schłodzone, zamrożone lub głęboko zamrożone oraz środki spożywcze wytworzone z surowców: kwaszone, suszone, marynaty warzywne lub owocowe w zalewie z dodatkiem kwasu cytrynowego lub octu, a także dżemy, konfitury, powidła, świeże i pasteryzowane, inne przetwory owocowo-warzywne, w tym surówki i zupy, olej surowy jadalny virgin otrzymany z jednego rodzaju nasion lub owoców roślin oleistych oraz pieczywo.

W § 4 projekt rozporządzenia określa, że dostawami bezpośrednimi mogą być objęte wyłącznie surowce pochodzące z własnych upraw lub hodowli oraz środki spożywcze wyprodukowane przez producenta rolnego.

W § 5 projektu rozporządzenia ustala się wielkość obrotu w ramach dostaw bezpośrednich i określa, że wielkość ta nie może przekraczać 5000 kg/rok dla surowców, 5000 kg/rok – dla środków spożywczych kwaszonych oraz marynat warzywnych lub owocowych w zalewie z dodatkiem kwasu cytrynowego lub octu, 50 kg/rok – dla środków spożywczych suszonych, 3500 kg/rok – dla dżemów, konfitur, powideł, soków świeżych i pasteryzowanych oraz innych przetworów owocowo-warzywnych, w tym surówek i zup, 50 kg/tydzień – dla pieczywa oraz 1000 l/rok dla oleju surowego jadalnego virgin otrzymanego z jednego rodzaju nasion lub owoców roślin oleistych. Ponadto projekt rozporządzenia zakłada możliwość dodawania do ww. środków spożywczych innych środków spożywczych, w tym cukru i przypraw, niezbędnych do ich wytworzenia zgodnie z technologią produkcji oraz substancji dodatkowych określonych w projekcie rozporządzenia.

W związku z tym, że regulacja objęta projektem rozporządzenia odnosić się będzie przede wszystkim do handlu krajowego, przyjęcie proponowanego zakresu dostaw bezpośrednich jest w pełni uzasadnione. Projekt rozporządzenia przewiduje również objęcie dostawami bezpośrednimi wymienionych środków spożywczych przetworzonych, które są wytwarzane z surowców w niewielkim zakresie oraz w sposób inny niż przemysłowy – czyli z wyłączeniem linii produkcyjnych i technologii charakterystycznych dla produkcji na dużą skalę. Produkcja ma być dokonywana z własnych surowców, aby wykluczyć podmioty skoncentrowane na masowym przetwórstwie, a nie na małym przetwórstwie roślinnym. Ponadto należy zwrócić uwagę, że produkty wytworzone przez producentów rolnych w

warunkach domowych, z wykorzystaniem własnych, stosowanych często od wielu pokoleń receptur będą miały nieocenione walory smakowe w porównaniu do żywności produkowanej przez zakłady przemysłowe.

Zgodnie z § 6 projektu rozporządzenia dostawy bezpośrednie mogą być prowadzone na terenie województwa, w którym prowadzona jest produkcja surowców lub środków spożywczych, lub na terenie województw przyległych.

Z uwagi na fakt, że katalog produktów, które mogą być wprowadzane do obrotu w ramach dostaw bezpośrednich został rozszerzony o produkty przetworzone – wytworzone z surowców wyprodukowanych w gospodarstwie rolnym, projekt rozporządzenia w § 7–13 określa szczegółowe wymagania higieniczne dla działalności, o której mowa w projektowanym rozporządzeniu ze szczególnym uwzględnieniem wymagań, jakie muszą być spełnione przy przetwarzaniu surowców i wytwarzaniu środków spożywczych przeznaczonych do wprowadzania do obrotu w ramach dostaw bezpośrednich.

Planuje się, że projektowane rozporządzenie wejdzie w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

Zgodnie z pkt 4.2 Dokumentu roboczego służb Komisji w sprawie interpretacji niektórych przepisów dotyczących elastyczności, przewidzianych w regulacjach prawnych w sprawie higieny, który stanowi wytyczne dla właściwych organów w państwach członkowskich UE, projektowane rozporządzenie będzie podlegało procedurze notyfikacji w rozumieniu przepisów rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie sposobu funkcjonowania krajowego systemu notyfikacji norm i aktów prawnych (Dz. U. Nr 239, poz. 2039 oraz z 2004 r. Nr 65, poz. 597).