

Sprzedaż bezpośrednia

Sprzedaż bezpośrednia z gospodarstwa rolnego do konsumenta finalnego (końcowego) wymaga dostosowania warunków w tym gospodarstwie tak, by żywność była produkowana zdrowo i nie miała kontaktu ze źródłami zanieczyszczeń.

Unijna zasada kompleksowego podejścia do jakości żywności – zakłada, że jakość żywności nie zależy wyłącznie od warunków sanitarno-higienicznych w jakich jest wytwarzana, ale także od jakości użytych surowców, a szerzej nawet - od warunków, w jakich uprawia się rośliny czy hoduje zwierzęta, ich żywienia, warunków bytowania, od stanu środowiska w rolnictwie czy wreszcie od sposobu przetwarzania i dystrybucji żywności.

Na producentach żywności zajmujących się sprzedażą bezpośrednią do konsumenta końcowego ciąży obowiązek dbałości o jakość produktów. W miejscu prowadzenia sprzedaży bezpośredniej znajdującym się na terenie gospodarstwa rolnego lub w miejscu przyległym do miejsca produkcji, w miejscu sprzedaży w halach targowych i na targowiskach oraz do zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego, przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej mogą być wyłącznie produkty własne, wytworzone przez podmiot prowadzący działalność w zakresie sprzedaży bezpośredniej.

Podmioty zamierzające prowadzić działalność w zakresie wytwarzania produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej **powiadamią poprzez złożenie właściwego wniosku** powiatowego lekarza weterynarii o zakresie i wielkości produkcji oraz rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego w terminie 30 dni przed planowanym rozpoczęciem.

Wymagania i wytyczne w zakresie sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego reguluje ustawa o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. nr 17, poz. 127 ze zm.) oraz **rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 grudnia 2006 r. w sprawie szczegółowych wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz. U. z 2007 r. nr 5 poz. 38).**

Rozporządzenie określa:

- wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji i przez produkty pochodzenia zwierzęcego przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej,
- wielkość, zakres i obszar produkcji,
- wymagania weterynaryjne dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej.

W ramach sprzedaży bezpośredniej dopuszcza się:

- **Ubój drobiu w gospodarstwie rolnym producenta**, którego roczna produkcja nie przekracza określonej w rozporządzeniu ilości sztuk drobiu, z zachowaniem przepisów o ochronie zwierząt, zwalczania chorób zakaźnych zwierząt oraz sprzedaż tuszek drobiowych konsumentowi końcowemu w miejscach prowadzenia sprzedaży bezpośredniej znajdujących się na terenie gospodarstw rolnych, sprzedaż tuszek drobiu przez producenta na targowiskach lub do zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujący konsumenta końcowego.

- **Ubój zajęczaków w gospodarstwie rolnym** z zachowaniem przepisów jw. i sprzedaż jw.

- **Sprzedaż grubej zwierzyny łownej nieoskórowanej lub niewypatroszonej drobnej zwierzyny łownej**, po odstrzale wykonanym zgodnie z prawem łowieckim w ramach planów odstrzałów, konsumentowi końcowemu w miejscach prowadzenia sprzedaży bezpośredniej lub do zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego, położonych na terenie województwa, w którym dokonano odstrzału lub na terenie województw przyległych.

- **Sprzedaż nieprzetworzonych produktów rybołówstwa**, w tym żywych produktów rybołówstwa bezpośrednio konsumentowi końcowemu ze statków, w miejscach prowadzenia

sprzedaży bezpośredniej znajdujących się na terenie gospodarstw rybackich, sprzedaż tych produktów przez producenta na targowiskach lub do zakładów prowadzących handel detaliczny, bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego (przez uprawnionego do rybactwa w rozumieniu przepisów o rybactwie śródlądowym lub przez wykonującego rybołówstwo morskie w rozumieniu przepisów o rybołówstwie); jak również: uśmiercanie, wykrwawianie, odgławianie, patroszenie, usuwanie płetw, odskórzanie produktów rybołówstwa oraz ich sprzedaż konsumentowi końcowemu.

- **Sprzedaż żywych ślimaków lądowych** (określonych gatunków) konsumentowi końcowemu w miejscach sprzedaży bezpośredniej,

- **Sprzedaż mleka surowego lub surowej śmietany, pozyskanych w gospodarstwie rolnym producenta**, konsumentowi końcowemu w miejscach sprzedaży bezpośredniej jw.

- **Sprzedaż jaj konsumpcyjnych** na targowiskach lub do zakładów prowadzących handel detaliczny, bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego.

Produkty pochodzenia zwierzęcego przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej:

- **powinny być świeże**, o właściwych cechach organoleptycznych charakterystycznych dla danego produktu,

- **przechowywane** w sposób wykluczający ich bezpośredni kontakt z posadzką, jeżeli wymagają przechowywania w szczególnych warunkach, przechowuje się je w sposób uniemożliwiający ich psucie się oraz namnażanie się chorobotwórczych mikroorganizmów lub tworzenie się toksyn.

Temperatura przechowywania produktów pochodzenia zwierzęcego nie może być wyższa niż:

4°C - w przypadku tuszek drobiu, zajęczaków i niewypatroszonej drobnej zwierzyny łownej,

3°C - w przypadku narządów wewnętrznych grubej zwierzyny łownej,

7°C - w przypadku tusz nieoskórowanej grubej zwierzyny łownej,

2°C - na topniejącym lodzie używanym do przechowywania produktów rybołówstwa,

6°C - w przypadku mleka surowego i surowej śmietany.

Produkty pochodzenia zwierzęcego przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej schładza się niezwłocznie, jeżeli jest to konieczne dla zapewnienia bezpieczeństwa produktów.

UWAGA:

Podmiot prowadzący działalność w zakresie sprzedaży bezpośredniej zapewnia odpowiednie warunki do przechowywania i usuwania odpadów stałych i płynnych, zgodnie z zasadami higieny oraz z zachowaniem przepisów o odpadach.

Substancje, które mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia, substancje niejadalne, odpady produkcyjne pochodzenia zwierzęcego oraz produkty o niewłaściwej jakości są przechowywane w oddzielnych, zabezpieczonych oraz odpowiednio oznakowanych pojemnikach lub kontenerach.

Opakowania stosowane przy produkcji i sprzedaży bezpośredniej powinny spełniać wymagania określone w przepisach o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w szczególności nie powinny powodować zmian organoleptycznych produktów oraz powinny chronić przed przenikaniem substancji szkodliwych i zanieczyszczeń.

Pakowanie produktów w miejscu sprzedaży bezpośredniej odbywa się w obecności konsumenta końcowego. Materiały opakowaniowe przechowuje się w oddzielnych pomieszczeniach lub wydzielonych miejscach w zamknięciu.