

Dr inż. Mirosław Sienkiewicz
**„Uwarunkowania prawne, sanitarne
i techniczne przy rozpoczynaniu
małego przetwórstwa mleka”**

Od czego zacząć?

Musimy odpowiedzieć na kilka pytań:

- **Co chcę produkować?**
- **Jak?**
- **Z czego?**
- **Gdzie?**
- **Gdzie sprzedam?**
- **Po jakiej cenie?**



Uwarunkowania

Przy planowaniu przedsięwzięcia należy pamiętać o czterech ważnych aspektach:

- **Prawny**
- **Sanitarny**
- **Techniczny**
- **Ekonomiczny**

Uwarunkowania prawne

Chcąc działać legalnie, należy zarejestrować wybraną formę przetwórstwa. Drobni producenci mają do wyboru 4 możliwości:

- **Sprzedaż bezpośrednia**
- **Rolniczy handel detaliczny (RHD)**
- **Działalność marginalna, lokalna, ograniczona (MLO)**
- **Normalna firma**

Uwarunkowania prawne

Sprzedaż bezpośrednia

R 1 § 2. Do sprzedaży bezpośredniej dopuszcza się wyłącznie produkty wyprodukowane z własnych surowców przez podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej

R2 § 3. Do sprzedaży bezpośredniej dopuszcza się:

Pkt. 6 mleko surowe, siarę, surową śmietanę, pozyskane w gospodarstwie produkcji mleka.

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

Uwarunkowania prawne

Sprzedaż bezpośrednia

§ 4. Prowadzi się sprzedaż bezpośrednią produktów pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w § 3:

a) konsumentowi końcowemu:

- na terenie gospodarstwa produkcji mleka lub
- na targowiskach, lub
- z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, w tym ze specjalistycznych środków transportu, znajdujących się na terenie gospodarstwa produkcji mleka, na terenie targowisk lub poza nimi, lub
- z urządzeń dystrybucyjnych do sprzedaży żywności, w przypadku mleka surowego, siary i surowej śmietany, znajdujących się na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, na terenie targowisk lub poza nimi, lub

b) do zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego;

Uwarunkowania prawne

Sprzedaż bezpośrednia

§ 5.1 Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w § 3, może być prowadzona na obszarze:

- 1) województwa, w którym odbywa się produkcja tych produktów, lub na obszarze sąsiadujących z nim województw;
- 2) województw innych niż określone w pkt 1, jeżeli jest prowadzona podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy, organizowanych w celu promocji tych produktów.

Uwarunkowania prawne

Sprzedaż bezpośrednia

R 2 § 6.1 Wielkość produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej wynosi nie więcej niż:

**8) 1000 litrów tygodniowo – w przypadku mleka surowego albo mleka surowego i siary;
200 litrów tygodniowo – w przypadku surowej śmietany;**

Limity Roczne

**52 000 litrów – w przypadku mleka surowego albo mleka surowego i siary;
10 400 litrów – w przypadku surowej śmietany;**

Uwarunkowania prawne

Sprzedaż bezpośrednia

Rozdział 7

Zawiera

Wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji mleka surowego, siary i surowej śmietany przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, oraz wymagania weterynaryjne dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej tych produktów

Uwarunkowania prawne

Rolniczy Handel Detaliczny

Rolniczy handel detaliczny (RHD)

W rozumieniu art.3 ust.7 rozporządzenia nr 178/2002, polega na zbywaniu konsumentowi finalnemu żywności pochodzącej w całości lub części z własnej uprawy, hodowli lub chowu podmiotu działającego na rynku spożywczym.

Uwarunkowania prawne

Rolniczy Handel Detaliczny

W ramach Rolniczego Handlu Detalicznego można sprzedawać żywność do:

1. Konsumenta finalnego;

2. Zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego tj. sklepów, restauracji.

Zakłady te muszą być zlokalizowane na obszarze województwa, w którym ma miejsce prowadzenie produkcji tej żywności w ramach RHD, lub na obszarach powiatów lub miast stanowiących siedzibę wojewody lub sejmiku województwa, sąsiadujących z tym województwem.

Uwarunkowania prawne

Rolniczy Handel Detaliczny

W każdym miejscu zbywania żywności w ramach RHD umieszcza się w sposób czytelny i widoczny dla konsumenta napis:

„rolniczy handel detaliczny”

- dane obejmujące imię i nazwisko albo nazwę i siedzibę podmiotu prowadzącego RHD;
- adres miejsca prowadzenia produkcji tej żywności.

Uwarunkowania prawne

Rolniczy Handel Detaliczny

Aby rozpocząć działalność w ramach RHD należy złożyć wniosek formie pisemnej do właściwego powiatowego lekarza weterynarii – o wpis zakładu do rejestru zakładów, w terminie co najmniej 30 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności

Uwarunkowania prawne

Działalność MLO

Przepisy krajowe dotyczące spraw związanych z wymogami związanymi z działalnością MLO zawiera:

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 marca 2016 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej.

Uwarunkowania prawne

Działalność MLO

Miejsca sprzedaży ww. produktów konsumentom końcowym oraz zakłady prowadzące handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego, do których następuje dostawa, muszą znajdować się na obszarze jednego **województwa** lub na obszarach **powiatów sąsiadujących** z tym województwem, lub na obszarach miast stanowiących **siedzibę wojewody lub sejmiku województwa**, położonych w województwach sąsiadujących z województwem, w którym prowadzona jest produkcja tych produktów.

Uwarunkowania prawne

Działalność MLO

Działalność można uznać za marginalną, lokalną i ograniczoną jeżeli zakład prowadzi sprzedaż określonych produktów pochodzenia zwierzęcego *konsumentowi końcowemu oraz dostawy tych produktów do innych zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego* (np. sklepów detalicznych, restauracji czy stołówek). Prowadzenie dostaw w przypadku tego rodzaju działalności ma charakter obligatoryjny.

Uwarunkowania prawne

Działalność MLO

Zakład może prowadzić produkcję produktów mlecznych lub produktów na bazie siary wyprodukowanych z mleka lub siary pozyskanych w gospodarstwie produkcji mleka, które spełnia wymagania umożliwiające dostarczanie mleka do zakładu przetwórstwa mleka lub w gospodarstwie rolnym, w którym jest prowadzona działalność w zakresie produkcji mleka surowego lub siary, przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej. Dostawy tego rodzaju produktów łącznie nie mogą przekraczać wagowo 0,5 tony tygodniowo.

Uwarunkowania prawne

Działalność MLO

Podmiot zamierzający prowadzić działalność marginalną, lokalną i ograniczoną powinien złożyć, w terminie **rozpoczęcia co najmniej 30 dni przed dniem** planowanej działalności, pisemny wniosek o wpis do rejestru zakładów do powiatowego lekarza weterynarii właściwego ze względu na planowane miejsce prowadzenia produkcji.

Uwarunkowania sanitarne

Wszyscy producenci żywności są odpowiedzialni prawnie i moralnie za jakość i bezpieczeństwo wytwarzanych produktów. Każdy powinien przestrzegać dewizy, że:

ŻYWNOŚĆ MUSI BĆ BEZPIECZNA !!!

Uwarunkowania sanitarne

Zasady i przepisy można znaleźć w rozporządzeniach unijnych i przepisach krajowych.

Podstawowe z nich to:

- Rozporządzenie nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego
- Rozporządzenie nr 2073/2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dla środków spożywczych

Rozporządzenie nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności

Uwarunkowania sanitarne

Systemy jakości

Zasadniczo, wszyscy producenci są zobowiązani do wdrożenia systemów zabezpieczenia jakości produktów. Taki kompleksowy system nosi nawet HACCP. (Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli)

Jednakże mali przetwórcy produkujący lokalnie, w ramach omówiony uprzednio form korzystają ze znacznych ułatwień i elastyczności w interpretacji przepisów.

W ich przypadku wystarczy wdrożenie dobrych praktyk higienicznych i produkcyjnych opartych o elementy systemu HACCP. Tzw. GHP i GMP

Uwarunkowania sanitarne

Dobra Praktyka Higieniczna GHP

GHP oznacza działania, które muszą być podjęte, i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności.

Elementy GHP:

- Budynki i otoczenie
- Maszyny i urządzenia
- Szkolenia personelu
- Higiena personelu
- Kontrola jakości wody
- Mycie i dezynfekcja
- Kontrola szkodników
- Usuwanie odpadów

Uwarunkowania sanitarne

Dobra Praktyka Produkcyjna GMP

GMP oznacza **działania**, które muszą być podjęte, i **warunki**, które muszą być spełniane, aby **produkcja** żywności oraz **materiałów** i **wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością** odbywały się w sposób **zapewniający właściwą jakość zdrowotną żywności, zgodnie z przeznaczeniem.**

Elementy GMP:

- Lokalizacja i otoczenie zakładu
- Maszyny i urządzenia
- Higiena personelu
- Kontrola jakości wody
- Pomieszczenia produkcyjne
- Pomieszczenia socjalne
- Procesy mycia i dezynfekcji
- Magazynowanie i dystrybucja

Uwarunkowania sanitarne

Wskazówki Praktyczne

Z zaleceń GHP i GMP wynika szereg wskazówek pomocnych przy planowaniu budowy zakładu i jego pracy.

Otoczenie – czyste , bez stawów, zarośli, krzaków, przyzmi obornika, śmieci itp.

Budynki - powinny być zabezpieczone przed dostępem szkodników.

Drogi dojazdowe – utwardzone i zdrenowane. Drogi dostarczania surowców nie powinny się krzyżować z drogami wydawania produktów gotowych.

Sufity – odporne na wodę i środki myjące. Muszą być gładkie, bez złuszczeń i pęknięć.

Ściany wewnętrzne – gładkie, płaskie, bez jakichkolwiek złuszczeń i pęknięć, koloru białego lub jasnego.

Powinny być pokryte materiałem odpornym na wodę oraz działanie środków myjących i dezynfekujących.

Podłogi – gładkie, bez ubytków, wykończone materiałem łatwym do utrzymania czystości, odporne na wodę, środki myjące i dezynfekujące, uszkodzenia mechaniczne,

Uwarunkowania sanitarne

Wskazówki Praktyczne

Okna – wykonane z materiału łatwego do utrzymania w czystości.

Parapety powinny być odpowiednio pochylone (25 – 45°), aby nie pełniły funkcję półek. Okna w hali produkcyjnej nie powinny być otwierane. W przypadku okien otwieranych muszą one być zabezpieczone gęstą siatką.

Drzwi – łatwe do czyszczenia i mycia. Powinny mieć gładkie i zmywalne powierzchnie.

Oświetlenie – dopuszcza się lampy podwieszane i w płaszczyźnie sufitu ze szczelnymi osłonami

Wentylacja – musimy zapewnić odpowiednią wentylację w celu obniżenia wilgotności i temperatury, które sprzyjają rozwojowi drobnoustrojów.

Przepływ powietrza w kierunku: z czystych pomieszczeń do brudnych.

Proces produkcyjny – powinien przebiegać w sposób ciągły i, w miarę możliwości, od surowców do produktu gotowego w linii prostej.

Należy przewidzieć odpowiednią ilość umywalk z bieżącą ciepłą i zimną wodą oraz spłukiwane ubikacje.

Uwarunkowania techniczne

Wskazówki Praktyczne

Przy planowaniu przetwórstwa należy pamiętać o kilku problemach natury technicznej

- 1. Pozwolenie na budowę*
- 2. Uzgodnienia środowiskowe*
- 3. Zapewnienie dostaw surowca*
- 4. Wybranie sposobu transportu surowca*
- 5. Dobór technologii i związanych z tym maszyn i urządzeń*
- 6. Eliminacja ścieków (własna oczyszczalnia, podpięcie do sieci, szambo?)*
- 7. Doprowadzenie zasilania i przydział mocy elektrycznej*
- 8. Rozwiązanie problemu serwatki*

Uwarunkowania ekonomiczne

Można działać legalnie rejestrując zakład przetwórczy

Można zbudować higienicznie zaprojektowany zakład

Można wyprodukować produkty spełniające wszystkie normy higieniczne, smaczne i poszukiwane na rynku

Ale

Jeżeli przychody ze sprzedaży nie będą pokrywały wszystkich kosztów , to całe przedsięwzięcie nie ma sensu

Uwarunkowania ekonomiczne

Bardzo dużo przydatnych porad obejmujących całość problemów higieniczno-sanitarnych dotyczących farmerskiego i rzemieślniczego przerobu mleka można znaleźć na stronach Komisji Europejskiej:

https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance_en (na tej stronie kliknij na: ***“guidelines provided by stakeholders organizations”*** i potem kliknij na ikonkę ***“EN/...”*** obok ***“European GGHP in the production of ARTISANAL cheese and dairy production”***).

Wtedy pokażą się wersje we wszystkich językach UE.

***Uwarunkowania prawne, sanitarne i techniczne przy
rozpoczynaniu małego przetwórstwa mleka***

DZIĘKUJĘ ZA UWAGĘ !!!

CHĘTNIE ODPOWIEM NA PYTANIA

https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance_en