

Końskie, dnia 14 lutego 2018r.

SE II a – 070/6/18

Adresaci wg rozdzielnika

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Końskich w związku z obowiązkiem wynikającym z zapisu zawartego w art. 61 oraz art. 63 ust. 2 pkt 12 i 13 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U. z 2017r., poz. 149 z późn. zm.) przekazuje poniższe.

Zgodnie z treścią w/w aktu prawa państwowy powiatowy inspektor sanitarny z terenu powiatu koneckiego jest zobligowany egzekwować od podmiotów prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej oraz podmiotów prowadzących rolniczy handel detaliczny żywności pochodzenia niezwierzęcego obowiązek dotyczący rejestracji tj. złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów nadzorowanych przez właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego.

Zgodnie z treścią art. 3 pkt 17 rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L31 z dnia 1 lutego 2002r., str. 1, Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15 t.6, str. 463) „produkcja podstawowa” oznacza „produkcję, uprawę lub hodowlę produktów podstawowych, w tym zbiory, dojenie i hodowlę zwierząt gospodarskich przed ubojem. Oznacza także łowiectwo i rybołówstwo oraz zbierania runa leśnego”. Ponadto żaden niebezpieczny środek spożywczy nie może być wprowadzany na rynek.

W treści Zał. Nr I rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 852/2004 z dnia 29.04.2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U.. UE nr L-139 z późn. zm.) określono ogólne przepisy higieny dla produkcji podstawowej i powiązanych działań. Powyższe rozporządzenie określa działania przedsiębiorstw sektora spożywczego produkujących lub zbierających produkty roślinne w celu zapewnienia ich właściwej jakości zdrowotnej.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności oferowanej konsumentom konieczne jest uwzględnienie wszystkich etapów w łańcuchu produkcji żywności zgodnie z zasadą „od pola do stołu”. Skażenie lub zanieczyszczenie surowca roślinnego może nastąpić na każdym etapie począwszy od produkcji podstawowej, aż do dostawy żywności do konsumenta. Każdy z tych elementów w efekcie ma wpływ na bezpieczeństwo żywności.

Należy z całym przekonaniem stwierdzić, że na jakość zdrowotną roślin, a w następstwie żywności, zasadniczy wpływ mają warunki jakie zapewniono w czasie ich uprawy, skupu, przechowywania i transportu. Niezachowanie podstawowych zasad higieny, za które należy uważać:

- zapewnienie warunków do higienicznego mycia rąk,
- możliwość higienicznego korzystania z ustępu,
- używanie wody o prawidłowej jakości zdrowotnej,
- zapewnienie właściwych warunków sanitarno – higienicznych w trakcie produkcji, przechowywania oraz transportu,

może spowodować zanieczyszczenie owoców i warzyw, którego nie będzie można wyeliminować bądź ograniczyć do zadowalającego poziomu.

Szczególnie dotyczy to owoców i warzyw oferowanych do sprzedaży jako świeże lub przetworzone w nieznacznym stopniu (np. mrożonek), których z uwagi na ich cechy gatunkowe nie można poddać, np. obieraniu, czy efektywnemu myciu (np. maliny, jeżyny, truskawki). W przypadku tych owoców istnieje duże ryzyko, że ewentualne zanieczyszczenia biologiczne pochodzące od, np. osób pracujących przy uprawie, zbiorze, czy też innych czynnościach związanych z ich pozyskaniem i oferowaniem konsumentowi nie zostaną w pełni usunięte.

W myśl obowiązującego prawa to podmioty działające na rynku spożywczym są w pierwszym rzędzie odpowiedzialne za bezpieczeństwo zdrowotne żywności. Producent środków spożywczych musi zapewnić, że na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji odbywających się pod jego kontrolą spełniane są właściwe wymogi higieny ustanowione przepisami prawa europejskiego i krajowego. Gwarantuje także zgodność tej żywności z wymogami prawa żywnościowego.

Ponadto Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny przypomina, iż zgodnie z treścią art. 63 ust. 2 pkt 12 i 13, ust. 3 oraz art. 64 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U z 2017r., poz. 149 z późn. zm.) podmioty działające na rynku spożywczym prowadzące produkcję pierwotną mogą rozpocząć działalność po uzyskaniu wpisu do rejestru zakładów prowadzonego przez właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego.

Podmiot działający na rynku spożywczym jest obowiązany złożyć wniosek o wpis do rejestru zakładów. W/w wniosek winien być złożony do właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego, w terminie co najmniej 14 dni przed dniem rozpoczęcia planowej działalności, w formie pisemnej, według wzorów określonych na podstawie art. 67 ust. 3 pkt 2 i 3 w/w ustawy.

Jednocześnie informuję, że nie dokonanie w/w obowiązku będzie skutkowało nakładaniem na rolników zajmujących się produkcją pierwotną kar pieniężnych, zgodnie z treścią art. 103 ust. 1 pkt 4, art. 103 ust. 2 pkt 2 oraz art. 104 ust.1 w/w ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Zgodnie z treścią powyższych wymogów prawa kto prowadzi działalność w zakresie produkcji lub obrotu żywnością bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów może zostać ukarany karą pieniężną wymierzoną w drodze decyzji przez właściwego państwowego wojewódzkiego inspektora sanitarnego. Wysokość kary pieniężnej w/w przypadku może zostać wymierzona do 5 000zł., nie mniej jednak niż 1 000zł.

Powyższe informacje są zamieszczone na stronie internetowej pod adresem: [//www.psse.konskie.pis.gov.pl/](http://www.psse.konskie.pis.gov.pl/).

Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Końskich
Anna Woźniak
Anna Woźniak