

Lokalna Grupa Działania na rzecz zrównoważonego rozwoju Gmin
Kąty Wrocławskie, Koberzyce, Siechnice, Żórawina – Lider A4



PORADNIK

dla producentów lokalnych



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich. Europa inwestująca w obszary wiejskie. Zadanie realizowane w ramach działania „Funkcjonowanie LGD, nabywanie umiejętności i aktywizacja PROW 2007-2013”, dofinansowanego z krajowych środków publicznych i środków pochodzących z Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich w ramach PROW 2007-2013.

Instytucja Zarządzająca PROW 2007-2014 Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

PORADNIK DLA PRODUCENTÓW LOKALNYCH

Kobierzyce, wrzesień 2014

AUTORZY:

*Anna Żabińska, Krzysztof Kmiecik, Irena Catewicz, Anna Wilisowska,
Maria Nowak, Witold Porochoński, Violetta Bigda, Paweł Mazur*

KONSULTACJE PRAWNICZE:

Przemysław Lepka

KONSULTACJE PODATKOWE:

Beata Kosicka

ILUSTRACJE:

Artur Lobus

Skład i druk:

*Drukarnia Printgraph
32-800 Brzesko, ul. Mickiewicza 19
www.printgraph.pl*

Kobierzyce, wrzesień 2014

*Wydanie 1
Nakład 500 egzemplarzy*

ISBN 978-83-64767-01-2

Spis Treści:

1. Wstęp	4
2. Produkty lokalne ważnym kierunkiem rozwoju obszaru Lider A4	5
3. Wprowadzanie do obrotu produktów lokalnych – aspekty: podatkowy oraz bezpieczeństwa żywności i żywienia	7
3.1. Działalność gospodarcza	7
3.2. Działalność rolnicza	8
3.3. Produkcja i sprzedaż produktów pochodzenia zwierzęcego	16
3.4. Agroturystyka	23
3.5. Dobre praktyki higieniczne i produkcyjne – - źródło zasad i wiedzy	33
3.6. Dodatkowe wymagania dotyczące produktów przy sprzedaży w placówkach handlu detalicznego	41
3.7. Produkty alkoholowe	43
3.8. Działalność okazjonalna i działalność odpłatna pożytku publicznego	48
4. Produkty lokalne a produkty tradycyjne regionalne - kontrola jakości produktów	58
5. Działania wspierające producentów lokalnych prowadzone przez Lidera A4	64
6. Źródła i podstawy prawne	67
7. Rekomendacje autorów do zmian prawnych	72

1. WSTĘP

Stowarzyszenie LIDER A4 to partnerstwo organizacji z sektora samorządowego, pozarządowego i biznesu oraz mieszkańców obszaru 4 gmin: Kątów Wrocławskich, Kobierzyc, Siechnic i Żórawiny.



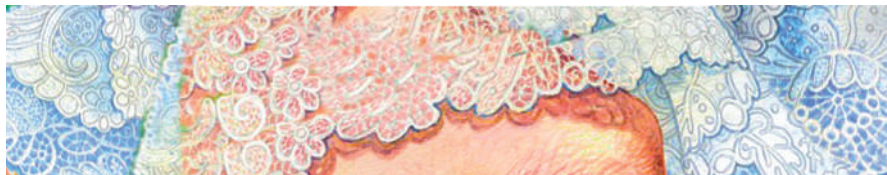
Nasze działania są możliwe dzięki europejskiej idei LEADER wspierającej społeczności lokalne, które stawiają na współpracę partnerską. Tego rodzaju partnerstwo zwane Lokalną Grupą Działania opracowuje wspólnie z mieszkańcami obszaru najważniejszą dla ich rozwoju strategię zwaną Lokalną Strategią Rozwoju (LSR) i na wdrażanie celów i działań w niej określonych pozyskuje pulę środków. Z tych środków LGD dofinansowuje najlepsze i zgodne z LSR pomysły mieszkańców i organizacji działających na obszarze 4 gmin.

Jeden z jedenastu celów Lokalnej Strategii Rozwoju Lokalnej Grupy Działania na rzecz zrównoważonego rozwoju gmin Kąty Wrocławskie, Kobierzyce, Siechnice i Żórawina – LIDER A4 brzmi: „Produkty lokalne ważnym kierunkiem aktywności mieszkańców”. Postanowiliśmy przebrnąć z Państwem przez gąszcz możliwości i barier związanych z wytwarzaniem i sprzedażą produktów lokalnych. Przygotowaliśmy dla Państwa ten właśnie PORADNIK, ponieważ wiemy, że jak krętą drogą muszą się zmierzyć producenci lokalni.

Publikacja ta nie jest jednak receptą ani wykładnią prawa, bo w tej materii nie ma jednolitych rozwiązań. Każdy przypadek musi być traktowany indywidualnie, a ostateczne rozwiązanie skrojone na miarę. Nie poruszamy się jednak zupełnie po omacku. Są przepisy, które regulują tego typu działalność i nie sposób ich nie poznać i nie stosować. Każdy producent po przejściu własnej ścieżki powinien stać się własnym ekspertem.

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

2. PRODUKTY LOKALNE WAŻNYM KIERUNKIEM ROZWOJU OBSZARU LIDER A4



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 niemasowy 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.

Tradycje kultury wiejskiej stanowiąc mogą podłoże dla kreowania produktów lokalnych. Ważne jest, aby dany wyrób został jednoznacznie utożsamiony z danym terenem, co można uzyskać dzięki przemyślanej i konsekwentnej strategii promocyjnej. Warto podjąć ten trud ze względu na położenie LGD LIDER A4 w obrębie ogromnej aglomeracji, która jest doskonałym rynkiem zbytu dla tego typu produktów, cenionych za autentyczność i wysoką jakość.

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, np. powrót do tradycji haftu śląskiego przez rękodzielniczek z Siechnic, to na naszym obszarze nie powinniśmy ogra-

niczać 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. Źródłem inspiracji mogą stać się elementy już istniejące np. w gminie Siechnice, miejscu kojarzonym głównie z uprawami sadowniczo-ogrodniczymi, produkuje się pomidory i ogórki, owoce sadownicze, kapustę kwaszoną i ogórek kwaszony (Radwanice); winorośl i wino (Święta Katarzyna, Kąty Wrocławskie). Kultywacją i propagowaniem rękodzieła tradycyjnego, bez istotnych cech lokalnych, tj. hafty: krzyżkowy, richelieu, płaski; koronki, pisanki, kwiaty i ozdoby z bibuły itp. Gmina Żórawina, choć nie posiada kojarzonych ze swoim obszarem produktów lokalnych, ma potencjał tkwiący w nazwie. Aktywnie działające tam koło gospodyń inspirowane jest darami natury wytwarzając np. wspaniałe i lecznicze soki z kwiatów i owoców czarnego bzu, a także dżem z dyni, który może stać się ich sztandarowym produktem. Wielokulturowość może być atutem dla tworzenia produktów zaczerpniętych ze źródeł z różnych regionów, szczególnie tradycji kulinarnych. Na wspomnieniach smaków dzieciństwa, oparty jest pomysł warsztatów kulinarnych organizowanych przez Stowarzyszenie Aktywne Szczepankowice (Kobierzyce) „Smaki Wołynia”.

Od pomysłu do sukcesu rynkowego wiedzie jednak długa droga, przez którą pragniemy pomóc Państwu przejść. Szczegółnej troski wymaga wprowadzanie do obrotu spożywczych produktów lokalnych: z uwagi na konieczność zapewnienia bezpieczeństwa, w oparciu o obowiązujące przepisy sanitarno-epidemiologiczne. Należy również pamiętać o aspekcie podatkowym podejmowanej działalności odpłatnej. Pamiętajmy, że nadrzędne obowiązujące zasady prawa, to:

Powszechność opodatkowania - opodatkowaniu podatkiem dochodowym podlegają wszelkiego rodzaju dochody – z wyjątkiem dochodów zwolnionych od tego podatku oraz dochodów, od których na podstawie przepisów ordynacji podatkowej, zaniechano poboru podatku. Ponadto zasada ta dotyczy także innych form opodatkowania, w tym podatku od towarów i usług (VAT).

Produkty niespełniające wymagań prawa żywnościowego, nie mogą być wprowadzane do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej jako żywność - dotyczy to każdej formy działalności.

Problematykę wdrożenia tych zasad w praktyce pragniemy państwu przybliżyć w dalszej części poradnika.

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



3.1. Działalność gospodarcza

„Działalnością gospodarczą jest zarobkowa działalność wytwórcza, budowlana, handlowa, usługowa oraz poszukiwanie, rozpoznawanie i wydobywanie kopalin ze złóż, a także działalność zawodowa, wykonywana w sposób zorganizowany i ciągły.”

Definicja ta jest uznawana za **legalną**, co oznacza, iż powinna być ona traktowana jako powszechnie obowiązujące rozumienie tego pojęcia w polskim systemie prawnym, wiążące zarówno dla ustawodawcy, jak i organów wykonawczych oraz sądowniczych.” Postanowienie Sądu Najwyższego z dnia 2 lutego 2009 r. (V KK 330/08).

Jeśli rejestrujemy ją jako osoba fizyczna, można to zrobić bezpłatnie i bez wychodzenia z domu, za pośrednictwem strony <https://prod.ceidg.gov.pl/ceidg.cms.engine/>. Autentyczność wpisu można potwierdzić podpisem elektronicznym. Wybieramy najkorzystniejszą ze względu na rodzaj dzia-

łałości formę opodatkowania. Stajemy się wówczas tzw. profesjonalnymi podmiotami obrotu gospodarczego, co nakłada na nas wiele różnych obowiązków, w szczególności daje wszystkie przywileje związane ze swobodą działalności gospodarczej.

3.2. Działalność rolnicza



Powszechnie wiadome jest, że rolnicy mogą sprzedawać własne płody rolne, a więc wprowadzać do obrotu produkty nieprzetworzone. Mogą prowadzić również specyficzną działalność pozarolniczą jaką jest działalność agroturystyczna, która prowadzona w określonych ramach nie wymaga rejestracji działalności gospodarczej i jest zwolniona z opodatkowania. Działalność agroturystyczna została w ustawodawstwie podatkowym potraktowana jako działalność uzupełniająca dochód rolniczy. Zgodnie z ustawą z dnia 27 lipca 1991r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (*art. 21, pkt 43*), zwolnienie od podatku dotyczy dochodów z tytułu wynajmowania pokoi gościnnych jak i żywienia gości, spełniając równocześnie wszystkie wymienione w ustawie warunki. W dalszej części poradnika piszemy więcej o wymaganiach dla prowadzenia działalności agroturystycznej.

Opierając się na podstawach prawnych (ustawa z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych, ustawa z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług, ustawa z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej) wiemy, iż działalność rolnicza to:

Wytwarzanie produktów roślinnych lub zwierzęcych w stanie nieprzetworzonym (naturalnym) z własnych upraw albo hodowli lub chowu, produkcja materiału siewnego, szkółkarskiego, hodowlanego oraz reprodukcyjnego, produkcja warzywnicza gruntowa, szklarniowa i pod folią, produkcja roślin ozdobnych, grzybów uprawnych i sadownicza, hodowla i produkcja materiału zarodowego zwierząt, ptactwa i owadów użytkowych, produkcja zwierzęca typu przemysłowo-fermowego, hodowla ryb, działalność, w której minimalne okresy przetrzymywania zakupionych zwierząt i roślin, w trakcie których następuje ich biologiczny wzrost, wynoszą co najmniej: miesiąc – w przypadku roślin, 16 dni – w przypadku wysoko intensywnego tuczu specjalizowanego gęsi lub kaczek, 6 tygodni – w przypadku pozostałego drobiu rzeźnego, 2 miesiące – w przypadku pozostałych zwierząt - licząc od dnia nabycia.

Wolne od podatku dochodowego są dochody ze sprzedaży produktów roślinnych i zwierzęcych pochodzących z własnej uprawy lub hodowli (niestanowiących działów specjalnych produkcji rolnej), przerobionych sposobem przemysłowym, jeżeli przerób polega na kiszeniu produktów roślinnych lub przetwó-

stwie mleka albo na uboju zwierząt rzeźnych i obróbce poubojowej tych zwierząt, w tym również na rozbiorze, podziale i klasyfikacji mięsa; dochody ze sprzedaży surowców roślin zielarskich i ziół dziko rosnących leśnych, jagód, owoców leśnych i grzybów leśnych (PKWiU ex 02.30.40.0) - ze zbioru dokonywanego osobiście albo z udziałem członków najbliższej rodziny;

Działami specjalnymi produkcji rolnej są:

- uprawy w szklarniach i ogrzewanych tunelach foliowych,
- uprawy grzybów i ich grzybni, uprawy roślin „in vitro”,
- fermowa hodowla i chów drobiu rzeźnego i nieśnego,
- wylęgarnie drobiu, hodowla i chów zwierząt futerkowych i laboratoryjnych,
- hodowla dżdżownic, hodowla entomofagów, hodowla jedwabników,
- prowadzenie pasiek
- hodowla i chów innych zwierząt poza gospodarstwem rolnym.

Nie stanowią działów specjalnych produkcji rolnej:

- uprawy, hodowla i chów zwierząt w rozmiarach nieprzekraczających wielkości określonych w załączniku do ustawy o podatku dochodowym od osób fizycznych, zwanym „Tabelą rodzajów i rozmiarów działów specjalnych produkcji rolnej oraz norm szacunkowych dochodu rocznego”.

Przykłady rodzajów i rozmiarów działów specjalnych produkcji rolnej: uprawy w szklarniach ogrzewanych i nieogrzewanych powyżej 25 m²; uprawy w tunelach foliowych ogrzewanych powyżej 50 m²; uprawy grzybów i ich grzybni - powyżej 25 m² powierzchni uprawowej; drób rzeźny - powyżej 100 szt.; drób nieśny powyżej 80 szt.; wylęgarnie drobiu; zwierzęta futerkowe; pasieki powyżej 80 rodzin, chów i hodowla bydła rzeźnego i mlecznego poza gospodarstwem rolnym; i inne.

Dochód z działów specjalnych produkcji rolnej może być ustalany: metodą szacunkową, lub w oparciu o prowadzone przez podatnika księgi (podatkową księgę przychodów i rozchodów lub księgi rachunkowe).

Podatek VAT

Opodatkowaniu podatkiem od towarów i usług, podlegają: odpłatna dostawa towarów i odpłatne świadczenie usług na terytorium kraju.

Podatnikami są osoby prawne, jednostki organizacyjne niemające osobowości prawnej oraz osoby fizyczne, wykonujące samodzielnie działalność gospodarczą, bez względu na cel lub rezultat takiej działalności.

Działalność gospodarcza to:

wszelka działalność producentów, handlowców lub usługodawców, w tym podmiotów pozyskujących zasoby naturalne oraz rolników, (...), również wówczas, gdy czynność została wykonana jednorazowo w okolicznościach wskazujących na zamiar wykonywania czynności w sposób częstotliwy.

Zwróćmy uwagę, że definicja działalności gospodarczej w rozumieniu ustawy o VAT jest szersza, i obejmuje de facto wszystkie podmioty prowadzące sprzedaż opodatkowaną nawet gdy nie prowadzą działalności gospodarczej.

Działalność rolnicza to:

produkcja roślinna i zwierzęca, produkcja materiału siewnego, szkółkarskiego, hodowlanego oraz reprodukcyjnego, produkcja warzywnicza, gruntowa, szklarniowa i pod folią, produkcja roślin ozdobnych, grzybów uprawnych i sadownicza, chów, hodowla i produkcja materiału zarodowego zwierząt, ptactwa i owadów użytkowych, produkcja zwierzęca typu przemysłowego lub fermowego, chów i hodowla ryb i innych organizmów żyjących w wodzie, uprawy w szklarniach i ogrzewanych tunelach foliowych, uprawy grzybów i ich grzybni, uprawy roślin „in vitro”, fermowa hodowla i chów drobiu rzeźnego i nieśnego, wylęgarnia drobiu, hodowla i chów zwierząt futerkowych i laboratoryjnych, chów i hodowla dżdżownic, entomofagów i jedwabników, prowadzenie pasiek, chów i hodowla innych zwierząt poza gospodarstwem rolnym, sprzedaż produktów gospodarki leśnej i łowieckiej, z wyjątkiem drewna okrągłego z drzew tropikalnych (PKWiU 02.20.13.0) oraz bambusa (PKWiU ex 01.29.30.0), świadczenie usług rolniczych.

W przypadku rolników dokonujących dostaw produktów rolnych w związku z prowadzoną przez nich działalnością rolniczą możemy mieć do czynienia: z podatnikiem zwolnionym przedmiotowo (ze względu na wykonywane czynności), lub z zarejestrowanym podatnikiem VAT.

Zwalnia się od podatku:

- dostawę produktów rolnych pochodzących z własnej działalności rolniczej, dokonywaną przez rolnika ryczałtowego oraz świadczenie usług rolniczych przez rolnika ryczałtowego. Rolnik **może zrezygnować** z tego zwolnienia pod warunkiem dokonania zgłoszenia rejestracyjnego.
- Rolnicy ryczałtowi, którzy zrezygnowali ze zwolnienia od podatku, mogą po upływie 3 lat od daty rezygnacji ze zwolnienia ponownie skorzystać ze zwolnienia. Zwolnienie obowiązuje pod warunkiem pisemnego zawiadomienia naczelnika urzędu skarbowego przed początkiem miesiąca (kwartału), od którego podatnicy ci ponownie chcą skorzystać ze zwolnienia.

Rolnik ryczałtowy to rolnik dokonujący dostawy produktów rolnych pochodzących z własnej działalności rolniczej lub świadczący usługi rolnicze, korzystający ze zwolnienia od podatku, z wyjątkiem rolnika obowiązanego na podstawie odrębnych przepisów do prowadzenia ksiąg rachunkowych.

Produkty rolne to:

towary wymienione w załączniku nr 2 do ustawy – „Wykaz towarów i usług, od których dostawy i świadczenia przysługuje zryczałtowany zwrot podatku od towarów i usług” oraz towary wytworzone z nich przez rolnika ryczałtowego z produktów pochodzących z jego własnej działalności rolniczej przy użyciu środków zwykle używanych w gospodarstwie rolnym, leśnym i rybackim.

Rolnik ryczałtowy zwolniony jest z obowiązku: wystawiania faktur; prowadzenia ewidencji dostaw i nabyć towarów i usług; składania w urzędzie skarbowym deklaracji podatkowej; dokonania zgłoszenia rejestracyjnego.

Rolnik ryczałtowy dokonujący dostaw towarów innych niż te, które spełniają definicję produktów rolnych, podlega opodatkowaniu podatkiem od towarów i usług.

Zryczałtowany zwrot podatku VAT przysługuje: rolnikowi ryczałtowemu dokonującemu dostawy produktów rolnych dla podatnika podatku, który rozlicza ten podatek.

Stawka zryczałtowanego zwrotu podatku wynosi 7% kwoty należnej z tytułu dostawy produktów rolnych pomniejszonej o kwotę zryczałtowanego zwrotu podatku.

Rolnicy będący zarejestrowanymi podatnikami VAT mają obowiązek: prowadzenia ewidencji dostaw i nabyć towarów i usług (faktury VAT lub kasy rejestrujące); składania w urzędzie skarbowym deklaracji podatkowej (VAT-7); dokonania zgłoszenia rejestracyjnego.

Zwalnia się od podatku podatników, u których wartość sprzedaży opodatkowanej nie przekroczyła łącznie w poprzednim roku podatkowym kwoty 150.000 zł.

Podstawowa stawka VAT wynosi obecnie 23%; preferencyjna stawka VAT wynosi obecnie 8% - dla towarów i usług wymienionych w załączniku nr 3 do ustawy o podatku od towarów i usług.

Rolnik prowadzący sprzedaż bezpośrednią, nie będący płatnikiem podatku VAT oraz nie posiadający kasy fiskalnej, nie może wystawiać faktur VAT

ani paragonów. Każdy podmiot może natomiast wystawić dowód sprzedaży w formie rachunku. Przepisy ordynacji podatkowej zwalniają z obowiązku wystawienia rachunku rolników sprzedających produkty roślinne i zwierzęce pochodzące z własnej uprawy lub hodowli, nieprzerobione sposobem przemysłowym, chyba, że sprzedaż jest dokonywana w ich odrębnych, stałych miejscach sprzedaży, poza obrębem uprawy lub hodowli. Mogą oni natomiast wystawić na żądanie nabywcy dokument sprzedaży np. rachunek. Elementy, które powinien zawierać rachunek określa rozporządzenie Ministra Finansów z dnia 22 sierpnia 2005 r. z póź. zm. w sprawie naliczania odsetek za zwłokę oraz opłaty prolongacyjnej, a także zakresu informacji, które muszą być zawarte w rachunkach.

WYMAGANIA SANITARNE: SPRZEDAŻ BEZPOŚREDNIA



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, magazynowanie i obsługę produktów pierwotnych w miejscu produkcji bez zmiany w sposób znaczący ich charakteru;
- transport żywych zwierząt;
- w przypadku produktów pochodzenia roślinnego, produktów rybołówstwa i zwierząt łownych – czynności transportowe związane z dostarczeniem tych produktów, 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 bezpośrednie mogą obejmować:

- produkty produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego (zboża, owoce, warzywa, grzyby i zioła uprawne),
- pochodzące wyłącznie z własnych upraw oraz osobiście zbierane zioła i runo leśne,
- środki spożywcze w postaci suszonej lub kiszzonej, pod warunkiem że pochodzą z wyżej wymienionych surowców.

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.

Wg materiałów udostępnionych przez *PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY W KAMIENIU POMORSKIM*.

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 o swobodzie działalności gospodarczej (*ustawa z dnia 2 lipca 2004r. o swobodzie działalności gospodarczej Dz. U. nr 173, poz. 1807 z późniejszymi zmianami*). W ramach dostaw bezpośrednich dopuszcza się stosowanie takich czynności jak, np. mycie warzyw, usuwanie liści; suszenie zbóż; zabijanie, wykrwawianie, patroszenie, usuwanie pętlów, 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. 2010 r. Nr 136 poz. 914 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 (Dz. U. 2007 r. Nr 106, poz. 730).

3.3. Produkcja i sprzedaż produktów pochodzenia zwierzęcego



Sprzedaż bezpośrednią produktów pochodzenia zwierzęcego prowadzić mogą producenci rolni, właściciele pasiek, zbieracze ślimaków, rybacy oraz myśliwi.

W przypadku produktów pochodzenia zwierzęcego obowiązuje Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 grudnia 2006 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (*Dz. U. z 2007 r. Nr 5, poz. 38*). Produktami przeznaczonymi do sprzedaży bezpośredniej mogą być wyłącznie produkty wytworzone przez rolnika w prowadzonym przez niego gospodarstwie takie jak: jaja, mleko, śmietana, drób, zajęczaki, żywe ślimaki, zwierzęta łowne, produkty rybołówstwa produkty pszczele.

Sprzedaż bezpośrednia to produkcja i handel małymi ilościami nieprzetworzonych produktów zwierzęcych, uzyskiwanych ze zwierząt wyhodowanych we własnym gospodarstwie. Produkty te mogą być oferowane w gospodarstwach, na targowiskach, w sklepach czy też dostarczane do restauracji.

Wielkość produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego, wyprodukowanych we własnym gospodarstwie, przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, wynosi:

- do 50 sztuk tygodniowo - dla tuszek indyków lub gęsi,
- do 200 sztuk tygodniowo - dla tuszek innych gatunków drobiu, niż wymienione w pkt. 1,
- do 100 sztuk tygodniowo - dla tuszek zajęczaków,
- do 1.000 litrów tygodniowo - dla mleka surowego,
- do 500 litrów tygodniowo - dla surowej śmietany,
- od 350 do 2.450 sztuk tygodniowo - dla jaj konsumpcyjnych.

Wymagania weterynaryjne i higieniczne dla gospodarstw produkujących produkty pochodzenia zwierzęcego.

Produkty pochodzenia zwierzęcego mogą być wprowadzane do obrotu, jeżeli zostały pozyskane od zwierząt lub ze zwierząt, które spełniają wymagania weterynaryjne określone w przepisach o ochronie zdrowia oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt i wymagania higieniczne dla produkcji podstawowej. W/w rozporządzenie określa szczegółowe warunki jakie muszą spełnić gospodarstwa prowadzące produkcję i sprzedaż bezpośrednią produktów pochodzenia zwierzęcego. Wytyczne znajdują się również w załączniku 1 do rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady, o którym mowa niżej. Dodatkowo gospodarstwa rolne prowadzące np. produkcję mleka i wprowadzające do obrotu w ramach sprzedaży bezpośredniej surowe mleko lub śmietanę, podlegają również szczegółowym wymaganiom higienicznym. Rozporządzenie WE nr 853/2004 zobowiązuje do zapewnienia zgodności z wymaganiami higienicznymi w zakresie: zdrowia zwierząt, pomieszczeń i wyposażenia, higieny pracowników, higieny podczas udoju.

PRODUKCJA I SPRZEDAŻ PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO - w ramach działalności MLO dla rolników i nie tylko, czyli dla przedsiębiorców.

Działalność marginalna, lokalna i ograniczona zajmuje się przetwórstwem i sprzedażą produktów pochodzenia zwierzęcego. W odróżnieniu od sprzedaży bezpośredniej nie ma tu obowiązku ograniczania działalności do produktów pozyskanych tylko z własnego gospodarstwa. Ponadto produkcja obejmuje produkty pochodzenia zwierzęcego również przetworzone, w przeciwieństwie do sprzedaży bezpośredniej, gdzie działalność ogranicza się do produktów nieprzetworzonych, bądź przetworzonych w niewielkim stopniu. Przykładowo: sprzedaż surowego mleka i surowej śmietany to sprzedaż bezpośrednia, natomiast sprzedaż wytworzonego z nich sera bądź masła to już działalność marginalna, lokalna i ograniczona.

Sprzedaż tuszek drobiowych to sprzedaż bezpośrednia, jednak rozbiór tych tuszek i sprzedaż elementów to już działalność marginalna, lokalna i ograniczona. Ponadto działalność marginalna, lokalna i ograniczona obejmuje również rozbiór i sprzedaż świeżego mięsa wołowego, wieprzowego, baraniego, koziego, końskiego, drobiowego, zajęczaków, zwierząt łownych, zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka, produkcję i sprzedaż mięsa mielonego, surowych wyrobów i produktów mięsnych, w tym gotowych posiłków (potraw) wyprodukowanych z mięsa. Sprzedaż bezpośrednia ogranicza się zaś do uboju drobiu i sprzedaży tuszek drobiowych, uboju zajęczaków i sprzedaży tuszek zajęczaków, sprzedaży tusz grubej zwierzyny łownej nieoskórowanej lub tuszek drobnej zwierzyny łownej niewypatroszonej. Ten rozdział zainteresuje przedsiębiorców, którzy zajmują się produkcją produktów pochodzenia zwierzęcego i chcieliby skorzystać z uproszczeń związanych z działalnością Marginalną Lokalną i Ogranieczoną (MLO).

I. Organem powołanym do urzędowej kontroli żywności jest Minister Zdrowia. W zakresie kontroli żywności pochodzenia zwierzęcego, działania Ministra Zdrowia muszą być wprowadzone w porozumieniu z Ministrem Rolnictwa. Obaj ministrowie działają poprzez wyspecjalizowane organy administracji, którymi są: Państwowa Inspekcja Sanitarna (IS), podlegająca bezpośrednio Ministrowi Zdrowia i Inspekcja Weterynaryjna (IW), podlegająca Ministrowi Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Resort rolnictwa działa poprzez Głównego Lekarza Weterynarii (GLW), a ten poprzez Wojewódzką Inspekcję Weterynaryjną (WIW) w poszczególnych województwach i Powiatową Inspekcję Weterynaryjną (PIW) w powiatach.

Organy IW sprawują nadzór (m.in.) nad:

1. Zakładami produkującymi produkty pochodzenia zwierzęcego,
2. Badaniem zwierząt rzeźnych i mięsa, zwierząt łownych oraz produktami pochodzenia zwierzęcego,
3. Produkcją lodów zawierających w swoim składzie mleko,
4. Sprzedażą produktów pochodzenia zwierzęcego w handlu obwoźnym (nad handlem obwoźnym nadzór sprawuje Inspekcja Sanitarna – chyba, że taką działalność zakład prowadzi w ramach prowadzonej działalności),
5. Importowanymi z państw trzecich produktami pochodzenia zwierzęcego,
6. Produkcją i sprzedażą bezpośrednią produktów pochodzenia zwierzęcego,
7. Prawidłowością prowadzenia systemu HACCAP i kontroli wewnętrznej w zakładach.

II. Wytworzony artykuł rolno-spożywczy (z wyjątkiem produkcji na własny domowy użytek) producent (rolnik) chce sprzedać i może to zrobić w dwóch formach:

1. **Sprzedaż bezpośrednia tj. bez pośredników (SB)** to sprzedaż produktów nieprzetworzonych (np. jaja, mleko, tuszki drobiowe, królicze, gołębie, itp.) bezpośrednio konsumentowi końcowemu. Sprzedaż może się odbywać na terenie gospodarstwa rolnego, targowisku, punkcie sprzedaży detalicznej czy dostarczenie produktów wprost do restauracji, stołówki.
2. **Sprzedaż MLO (marginalna, lokalna i ograniczona)** to sprzedaż produktów pochodzenia zwierzęcego przetworzonych ale też nieprzetworzonych w ograniczonej ilości (podlegających kontroli Inspekcji Weterynaryjnej – IW) bezpośrednio konsumentowi końcowemu, podobnie jak to ma miejsce w przypadku sprzedaży bezpośredniej. Sprzedaż może być prowadzona na terenie województwa, w którym się mieści zakład lub najdalej w powiatach przyległych do tego województwa. W przypadku produkcji MLO nasz zakład (prowadzona w nim działalność) – podlega rejestracji, a nadzór i okresową kontrolę podczas produkcji, będzie prowadzić właśnie Inspekcja Weterynaryjna.

Działalność MLO w odróżnieniu od sprzedaży bezpośredniej:

- a) nie ogranicza się do przetwarzania i sprzedaży produktów tylko z własnego gospodarstwa,
- b) może dotyczyć przetwarzania i sprzedaży produktów nieprzetworzonych i przetworzonych, np. mleko (SB czyli sprzedaż bezpośrednia i MLO) » sery, masło (MLO), tuszki drobiowe (SB i MLO) » elementy np. udka, skrzydełka, piersi (MLO), a także np. pasztet wyprodukowany na bazie elementów mięsnych,
- c) może dotyczyć sprzedaży mięsa po rozbiorze (czego nie można robić w przypadku SB). Dotyczy to m. in. mięsa końskiego, wołowego, wieprzowego, koziego, baraniego, zwierząt łownych (dzik, sarna) i zwierząt dzikich hodowanych przez człowieka (np. danielę, sarny)
- d) może dotyczyć produkcji i sprzedaży mięsa mielonego z wyżej wymienionych gatunków zwierząt,
- e) może dotyczyć wyrobów i produktów mięsnych surowych i potraw z mięsa

Sprzedaż bezpośrednią reguluje Rozporządzenie MRiRW z dnia 29 grudnia 2006 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej.

Działalność MLO reguluje Rozporządzenie MRiRW z dnia 8 czerwca 2010 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej. Zawiera ono ograniczenie tygodniowe (i miesięczne) ilości produkcji. Żeby zakład mógł prowadzić działalność MLO obowiązkowo musi prowadzić dostawy do konsumenta końcowego lub punktu sprzedaży detalicznej, które nie mogą przekraczać,

- tygodniowo:

- a) tony mięsa wołowego, wieprzowego, baraniego, koziego i końskiego lub surowych wyrobów z w/w mięsa (lub produkowanych z tego mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego),
- b) 0,5 tony w przypadku drobiu lub zajęczaków (lub produkowanych z tego mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego),
- c) 1,5 tony w przypadku produktów mięsnych,
- d) 0,15 tony w przypadku produktów rybołówstwa,
- e) 0,3 tony w przypadku produktów mlecznych,

- miesięcznie:

- f) 0,5 tony w przypadku zwierząt dzikich hodowanych przez człowieka (lub produkowanych z tego mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego)
- g) 0,5 tony miesięcznie w przypadku zwierząt łownych odstrzelonych zgodnie z prawem łowieckim (lub produkowanych z tego mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego).

Mięso zwierząt pozyskiwane do produkcji czy rozbioru musi być poddane ubojowi w rzeźni, ubojni do tego celu przeznaczonej. W niektórych przypad-

kach po spełnieniu wymagań stawianych przez przepisy Unii Europejskiej (*Rozporządzenie (WE) nr 852, 853, 854 z 2004 r.*) dopuszcza się ubój w gospodarstwie.

Działalność MLO jest ograniczona terytorialnie i obejmuje województwo na terenie, którego znajduje się produkcja i przyległe do tego województwa powiaty innych województw. Sprzedaż dotyczy bezpośrednio (bez pośredników) produktu konsumentowi końcowemu lub zakładowi sprzedaży detalicznej dla konsumenta końcowego o ile ilość sprzedaży nie przekracza 30% całości produkcji zakładu.

Jeżeli wytwarzamy, przetwarzamy produkty pochodzenia zwierzęcego, mamy obowiązek zgłosić tę działalność PLWet, (Powiatowemu Lekarzowi Weterynarii), co wynika z ustawy z dnia 16.12.2005 o produktach pochodzenia zwierzęcego (<http://isap.sejm.gov.pl/DetailsServlet?id=WDU20060170127>). Rodzaj działalności i lokalizacja zakładu, musi podlegać rejestracji. Aby tego dokonać musimy złożyć wniosek o zatwierdzenie zakładu lub zarejestrowanie prowadzonej działalności, na co najmniej 30 dni przed rozpoczęciem działalności. Tryb postępowania przy rejestracji określa instrukcja głównego lekarza weterynarii nr GIWhig.500/3a/08 z dn. 20.03.2008 r.

Wniosek musi zawierać (zgodnie z art. 21 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego):

1. Imię, nazwisko, miejsce zamieszkania i adres albo nazwę siedziby i adres wnioskodawcy.
2. Numer w rejestrze przedsiębiorców w Krajowym Rejestrze Sądowym albo w Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej albo numer identyfikacyjny w ewidencji gospodarstw rolnych w rozumieniu przepisów o krajowym systemie ewidencji producentów – w przypadku pomieszczeń gospodarstwa.
3. Określenie rodzaju i zakresu działalności, w tym rodzaj produktów pochodzenia zwierzęcego, które mają być produkowane w tym zakładzie.
4. Określenie lokalizacji zakładu, w którym ma być prowadzona działalność.
5. Wskazanie, czy zakład zamierza korzystać z krajowych środków dostosowujących.

Wniosek należy złożyć w do Powiatowego Lekarza Weterynarii, który wydaje decyzję o wpisie do rejestru albo zatwierdzeniu zakładu i nadaje temu zakładowi weterynaryjny numer identyfikacyjny.

Wymagania, jakim powinien odpowiadać Projekt technologiczny zakładu reguluje osobne rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 marca 2013 (*Dz. U. Nr 66, poz. 434*) (<http://www.infor.pl/dziennik-ustaw,rok,2013,nr,66.html>)

Projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność MOL w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego składa się z:

1. Części opisowej zawierającej:

- a) rodzaj działalności i rodzaj surowców oraz produktów pochodzenia zwierzęcego,
- b) maksymalną tygodniową zdolność produkcyjną,
- c) system dostawy wody,
- d) sposób przechowywania odpadów pochodzenia zwierzęcego,
- e) lokalizacja zakładu.
- f) wyznaczone strefy technologiczne tzw. czystą i brudną.

2. Części graficznej zawierającej plany zakładu w skali 1:100, z zaznaczeniem pomieszczeń, ich funkcji, wyposażenia, dróg przemieszczenia produkowanej żywności.

Państwowy Inspektorat Weterynarii wpisuje zakład do rejestru lub zatwierdza zakład i nadaje mu numer ewidencyjny. Jest to zależne od rodzaju prowadzonej produkcji.

WARUNKI PROWADZENIA DZIAŁALNOŚCI MARGINALNEJ, LOKALNEJ I OGRANICZONEJ



Wymogi higieniczne i weterynaryjne dla zakładów zajmujących się produkcją produktów pochodzenia zwierzęcego zostały określone w przepisach prawa żywnościowego na poziomie Unii Europejskiej i są jednakowe dla zakładów we wszystkich państwach członkowskich.

Wymagania wskazane w tych przepisach zostały sformułowane w sposób elastyczny, co daje możliwość ich spełnienia zarówno przez zakłady prowadzące produkcję na dużą skalę jak i małe „rodzinne zakłady”, produkujące na rynek lokalny danego państwa członkowskiego. Zastosowana w nich terminologia: „w miarę potrzeby”, „odpowiednie”, „wystarczające” wskazuje, że forma realizacji danego wymagania w konkretnym zakładzie, tak aby było ono spełnione w sposób odpowiedni i wystarczający dla zapewnienia wysokiego poziomu ochrony zdrowia konsumenta, należy do podmiotu odpowiedzialnego za dany zakład. Należy jednak podkreślić, że nadzór nad przestrzeganiem spełniania wymagań, o których mowa powyżej, należy do zadań organów urzędowej kontroli, którymi w tym przypadku są powiatowi lekarze weterynarii.

Podstawowe zasady dotyczące prowadzenia produkcji i sprzedaży produktów mięsnych na małą skalę na lokalny rynek zostały określone w art. 13 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127, z późn. zm.) oraz w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 czerwca 2010 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej. Do działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej stosuje się 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 39 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319).

Co jeśli sprzedaż bezpośrednia nie wystarcza? Lub jeśli rolnik chce wytwarzać i wprowadzać do obrotu sery? KIEDY ROLNIK ZOSTAJE PRZEDSIĘBIORCĄ?

Zgodnie z przepisem art. 5a ustawy o ubezpieczeniu społecznym rolników, **rolnik lub domownik**, który rozpoczyna prowadzenie pozarolniczej działalności gospodarczej lub rozpoczyna współpracę przy prowadzeniu tej działalności, **może nadal podlegać ubezpieczeniu społecznemu rolników, jeśli:**

- 1) podlegał temu ubezpieczeniu w pełnym zakresie z mocy ustawy **nieprzerwanie przez co najmniej 3 lata** i nadal prowadzi działalność rolniczą, lub stale pracuje w gospodarstwie rolnym obejmującym obszar użytków rolnych powyżej 1 ha przeliczeniowego lub w dziale specjalnym w rozumieniu ustawy o ubezpieczeniu społecznym rolników;
- 2) złoży w KRUS **oświadczenie** o kontynuowaniu tego ubezpieczenia w **terminie 14 dni** od rozpoczęcia wykonywania pozarolniczej działalności gospodarczej lub rozpoczęcia współpracy przy jej prowadzeniu (formularz oświadczenia można pobrać przez Internet).

Niezachowanie terminu na złożenie oświadczenia jest równoznaczne z ustaniem ubezpieczenia od dnia rozpoczęcia wykonywania pozarolniczej działalności gospodarczej lub współpracy przy jej prowadzeniu. Oświadczenie można złożyć na wniosku o wpis do centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej (CEIDG-1). Złożenie wniosku w tej formie do organu ewidencyjnego traktowane jest jak dotrzymanie terminu złożenia oświadczenia w KRUS;

- 3) nie jest pracownikiem i nie pozostaje w stosunku służbowym;
- 4) nie ma ustalonego prawa do emerytury lub renty albo do świadczeń z ubezpieczeń społecznych;
- 5) kwota należnego podatku dochodowego za poprzedni rok podatkowy od przychodów z pozarolniczej działalności gospodarczej (jeżeli działalność ta była prowadzona) nie przekracza określonej kwoty granicznej. Roczna kwota graniczna podlega corocznej waloryzacji wskaźnikiem cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem i jest ogłaszana w Dzienniku Urzędowym Rzeczypospolitej Polskiej „Monitor Polski”, w drodze obwieszczenia ministra właściwego do spraw rozwoju wsi. W roku 2013 wynosił 3092 zł

Zaświadczenie naczelnika właściwego urzędu skarbowego lub oświadczenie o kwocie należnego podatku dochodowego od przychodów z pozarolniczej działalności gospodarczej za poprzedni rok podatkowy **rolnik lub domownik prowadzący w poprzednim roku podatkowym pozarolniczą działalność gospodarczą** obowiązany jest złożyć w KRUS wraz z oświadczeniem, o którym jest mowa w pkt 2).

UWAGA!

Kwota podatku od prowadzonej działalności pozarolniczej ma także wpływ na możliwość pozostania przez rolnika lub domownika w ubezpieczeniu społecznym rolników, w kolejnych latach. **Do dnia 31 maja każdego roku**, po rozliczeniu roku podatkowego, rolnik lub domownik podlegający ubezpieczeniu rolniczemu, prowadzący pozarolniczą działalność gospodarczą lub współpracujący przy jej prowadzeniu, **ma obowiązek złożyć w KRUS zaświadczenie naczelnika właściwego urzędu skarbowego albo oświadczenie, że kwota należnego podatku dochodowego od przychodów z pozarolniczej działalności gospodarczej za poprzedni rok podatkowy nie przekroczyła rocznej kwoty granicznej.**

Jeśli kwota tego podatku przekroczy „roczną kwotę graniczną”, a także jeżeli nie zostanie zachowany powyższy termin złożenia zaświadczenia albo oświadczenia, ubezpieczenie rolnika lub domownika ustanie z dniem, do którego rolnik lub domownik zobowiązany był złożyć zaświadczenie/oświadczenie/ w jednostce Kasy, chyba że ten rolnik lub domownik zaprzestał prowadzenia pozarolniczej działalności gospodarczej w sposób trwały lub okresowy przed upływem tego terminu. Osoba ubezpieczona powinna w ciągu **14 dni** zgłosić fakt zaprzestania wykonywania pozarolniczej działalności gospodarczej.

Rolnik lub domownik prowadzący dodatkowo pozarolniczą działalność gospodarczą będzie zobowiązany do opłacania miesięcznej składki podstawowej na ubezpieczenie emerytalno-rentowe w **podwójnym wymiarze**. Natomiast na ubezpieczenie wypadkowe, chorobowe i macierzyńskie składka za te osoby opłacana jest w pojedynczej wysokości, tak samo jak za pozostałych ubezpieczonych, którzy nie prowadzą pozarolniczej działalności gospodarczej.

3.4. Agroturystyka



Działalność agroturystyczna została w ustawodawstwie podatkowym potraktowana jako działalność uzupełniająca dochód rolniczy. Zgodnie z ustawą z dnia 27 lipca 1991r. o podatku

dochodowym od osób fizycznych (art.21, pkt 43), zwolnienie od podatku dotyczy dochodów z tytułu wynajmowania pokoi gościnnych jak i żywienia gości, spełniając równocześnie wszystkie wymienione w ustawie warunki. Działalność wymaga zgłoszenia w urzędzie gminy oraz spełnienia wymagań sanitarnych i przeciwpożarowych - w tym celu niezbędne są uzgodnienia z właściwymi instytucjami.

Właściciele gospodarstw agroturystycznych mogą korzystać ze zwolnienia z opodatkowania podatkiem dochodowym. Zgodnie z art. 21 ust.1 pkt 43 ustawy z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych, aby skorzystać ze zwolnienia, należy spełnić wszystkie wymienione poniżej warunki:

- świadczone usługi dotyczą wynajmu pokoi oraz wyżywienia turystów;
- wynajem pokoi prowadzą osoby prowadzące gospodarstwo rolne;
- budynki, w których są wynajmowane pokoje znajdują się na terenach wiejskich w gospodarstwie rolnym i są budynkami mieszkalnymi;
- osoba wynajmująca pokój przebywa na wypoczynku;
- liczba wynajmowanych pokoi nie przekracza pięciu (bez względu na ilość miejsc noclegowych w pokoju).

Do liczby wynajmowanych pokoi nie wlicza się pomieszczeń pomocniczych czy gospodarczych (kuchnia, łazienka, spiżarnia).

Jeżeli liczba wynajmowanych pokoi wynosi więcej niż 5 to cały dochód z agroturystyki będzie podlegał opodatkowaniu.

Kwaterodawcy prowadzący działalność agroturystyczną, ale niespełniający warunków do skorzystania ze zwolnienia z opodatkowania podatkiem dochodowym od osób fizycznych, mogą opodatkować dochody z tego tytułu na zasadach ogólnych, przewidzianych ustawą o podatku dochodowym od osób fizycznych według skali podatkowej (18%, 32%) lub wybrać opodatkowanie podatkiem tzw. „liniowym” według stawki 19%, bądź też wybrać sposób opodatkowania w formie ryczałtu od przychodów ewidencjonowanych albo karty podatkowej, na zasadach określonych w ustawie o zryczałtowanym podatku dochodowym od niektórych przychodów osiąganych przez osoby fizyczne.

Usługi hotelarskie polegające na wynajmie pokoi i domków turystycznych z możliwością wydawania posiłków, o ile łączna liczba pokoi wraz z domkami turystycznymi nie przekracza 12 mogą być opodatkowane w formie karty podatkowej. Dodatkowym warunkiem jest fakt, że liczba zatrudnionych pracowników lub pełnoletnich członków rodziny (w tym współmałżonka) nie może przekroczyć dwóch osób. Wysokość podatku określa naczelnik urzędu skarbowego, właściwego ze względu na miejsce prowadzenia działalności w drodze decyzji. Podatnicy nie muszą prowadzić ksiąg podatkowych.

Ryczałt ewidencjonowany od usług związanych z zakwaterowaniem (PKWU *dział 55*) wynosi 17%. W przypadku wyboru tej formy opodatkowania trzeba prowadzić ewidencję przychodów. Zryczałtowany podatek oblicza się na podstawie osiągniętego przychodu, a następnie umniejsza o kwotę składki na ubezpieczenie zdrowotne opłaconej przez podatnika.

Wybranie opodatkowania na zasadach ogólnych według skali podatkowej lub podatku liniowego wymaga prowadzenia podatkowej księgi przychodów i rozchodów. Podatek jest płatny od uzyskanego dochodu, czyli przychodu pomniejszonego o koszty jego uzyskania. Stawka podatku będzie uzależniona od wybranej formy podatkowej i może być stała (podatek liniowy), bądź uzależniona od wysokości uzyskanych dochodów (progresja podatkowa). Stawki podatkowe w 2013 roku są takie same jak w 2012 roku.

Właściciel gospodarstwa agroturystycznego występujący jako podatnik korzystający ze zwolnienia podmiotowego z VAT powinien regularnie kontrolować wielkość swojej sprzedaży. Należy sprawdzać, czy w roku poprzednim i bieżącym nie została przekroczona aktualna kwota limitu „przejścia na VAT”.

Dla właścicieli gospodarstw agroturystycznych korzystających z w/w zwolnienia ważny jest zapis w *art. 113, ust. 1 ustawy z dnia 7.12.2012 r. o zmianie ustawy o podatku od towarów i usług oraz niektórych innych ustaw*, który mówi, że: „1. Zwalnia się od podatku sprzedaż dokonywaną przez podatników, u których wartość sprzedaży nie przekroczyła łącznie w poprzednim roku podatkowym kwoty 150.000 zł. Do wartości sprzedaży nie wlicza się kwoty podatku.”

W przypadku, gdy rolnik nie korzysta ze zwolnienia z VAT, bądź przekroczy limit uprawniający go do zwolnienia ma obowiązek:

- dokonać we właściwym urzędzie skarbowym zgłoszenia rejestracyjnego VAT na formularzu VATR
- zaprowadzić stosowne ewidencje (tzw. rejestry sprzedaży i zakupów VAT)
- składać deklaracje podatkowe VAT w cyklu miesięcznym lub kwartalnym (VAT-7 lub VAT-7K – w 2013 obowiązują nowe wzory deklaracji) oraz terminowo opłacać należny VAT. Usługi agroturystyczne objęte są nadal w 2013 roku 8% stawką podatku od towarów i usług. Jeżeli oprócz zakwaterowania i wydawania posiłków świadczone są inne usługi, których nie wliczono w cenę noclegu (np. wynajem rowerów, itp.) to podlegają one opodatkowaniu stawką właściwą dla tych usług (z reguły 23%).

W 2012 roku podatnicy dokonujący sprzedaży na rzecz osób fizycznych nieprowadzących działalności gospodarczej oraz rolników ryczałtowych byli obowiązani prowadzić ewidencję obrotu i kwot podatku należnego przy zastosowaniu kas rejestrujących.

Od 1 stycznia 2013 roku obowiązuje nowe rozporządzenie Ministra Finansów w sprawie zwolnień z obowiązku prowadzenia ewidencji przy zastosowaniu kas rejestrujących z 29 listopada 2012 (Dz.U. 233 z 11.12.2012 poz. 1382). Dotychczasowy limit roczny wynoszący 20 000 zł dla podatników (właścicieli gospodarstw agroturystycznych) rozpoczynających sprzedaż w danym roku podatkowym oraz 40 000 zł dla podatników kontynuujących sprzedaż został zastąpiony limitem 20 000 zł, obowiązującym podatników prowadzących sprzedaż na rzecz osób fizycznych przez cały rok, a proporcjonalnie zmniejszanym w przypadku podatników rozpoczynających taką sprzedaż w trakcie roku. W dalszym ciągu u podatników VAT przez wartość sprzedaży rozumie się sprzedaż netto, czyli bez podatku od towarów i usług. § 5 ust. 1 w/w rozporządzenia stanowi, że zwolnienie z obowiązku prowadzenia ewidencji przy zastosowaniu kas fiskalnych traci moc po upływie 2 miesięcy od przekroczenia obrotu 20 000 zł na rzecz osób fizycznych.

Ponadto, zgodnie z § 2 ust.1, pkt.2 osoby świadczące usługi określone symbolem PKWiU – ex 55.90.1 Pozostałe usługi związane z zakwaterowaniem mogą korzystać ze zwolnienia „jeżeli usługi te w całości są dokumentowane fakturą” (poz. 21 Załącznika do rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 29 listopada 2012 r.). Obliczając ww. limity, nie uwzględniamy obrotu z tytułu sprzedaży dokonywanej na rzecz firm.

Wszyscy podatnicy powinni prowadzić dzienną ewidencję sprzedaży, aby na pewno wiedzieć, czy nie przekraczają limitów przychodu rocznie, których przekroczenie powoduje konieczność rejestracji jako płatnika podatku VAT i/lub rejestrowania transakcji na kasach rejestrujących (fiskalnych). Ewidencja ta powinna zawierać przynajmniej:

- datę uzyskania przychodu
- kwotę uzyskanego przychodu
- kwotę przychodu narastająco.

Ewidencja może być prowadzona w zwykłym zeszycie. Powinna mieć ponumerowane i ostemplowane czy podpisane strony, żeby wykluczyć możliwości zarzutu nierzetelności jej prowadzenia. Pamiętać należy, że kwota limitu odnosi się proporcjonalnie do czasu prowadzenia działalności. Jeśli rolnik prowadzi działalność agroturystyczną sezonowo np. przez 3 miesiące w roku (czerwiec, lipiec, sierpień) do obliczenia zwolnienia przysługuje mu ¼ limitu rocznego.

Kwaterodawcy agroturystyczni oraz inne osoby prowadzące działalność w zakresie wynajmu pokoi gościnnych mogą nie płacić podatku od nieruchomości, określonego tak jak od powierzchni przeznaczonej do prowadzenia działalności gospodarczej - art. 1a ust. 2 pkt 2 ustawy z dnia 12 stycznia 1991 r. o podatkach i opłatach lokalnych (tekst jednolity Dz. U. z 2006 r Nr 121 poz. 844 z późn. zm.).

Zgodnie z ustawą za działalność gospodarczą nie uważa się bowiem „wynajmu turystom pokoi gościnnych w budynkach mieszkalnych, znajdujących się na obszarach wiejskich, przez osoby ze stałym miejscem pobytu w gminie położonej na tym terenie, jeżeli liczba pokoi przeznaczonych do wynajęcia nie przekracza 5”. Budynek mieszkalny, w którym prowadzona jest działalność w zakresie wynajmu pokoi gościnnych, będzie opodatkowany według stawki właściwej dla budynków mieszkalnych.

Na mocy ustawy z dnia 12 stycznia 1991 r. o podatkach i opłatach lokalnych pobierana jest przez gminy **opłata miejscowa od osób fizycznych przebywających dłużej niż dobę w celach wypoczynkowych, zdrowotnych, szkoleniowych lub turystycznych**, w miejscowościach mających korzystne właściwości klimatyczne, walory krajobrazowe oraz warunki umożliwiające pobyt osób w tych celach.

Obwieszczenie ministra finansów z 2 sierpnia 2012 r. w sprawie górnych granic stawek kwotowych podatków i opłat lokalnych w 2013 r. (*Monitor Polski z 14 sierpnia 2012 poz. 587*) określa stawki opłaty miejscowej - górne granice, i tak:

- w miejscowościach mających korzystne właściwości klimatyczne nie może przekroczyć 2,17 zł dziennie,
- w miejscowościach posiadających status obszaru ochrony uzdrowiskowej nie może przekroczyć 3,08 zł dziennie,
- w miejscowościach uzdrowiskowych nie może przekroczyć 4,26 zł dziennie.

Miejscowości te są określane przez właściwego wojewodę, który na wniosek rady gminy oraz po uzgodnieniu z ministrem właściwym ds. środowiska ustala ich listę. Następnie rada gminy określa zasady poboru oraz terminy płatności i wysokość stawek opłaty miejscowej w danym roku. **Opłata miejscowa pobierana jest od turystów przy okazji zapłaty za nocleg, do czego zobowiązani są m.in. kwaterodawcy agroturystyczni.** Opłaty miejscowej nie pobiera się m.in. od zorganizowanych grup dzieci i młodzieży szkolnej.

Zgodnie z ustawą o **opłatach abonamentowych** (Dz. U. z 2005 r. Nr 85, poz. 728, z późn. zm.) gospodarstwa agroturystyczne powinny **opłacać abonament za każdy odbiornik wykorzystywany do działalności agroturystycznej**. Rozporządzenie Krajowej Rady Radiofonii i Telewizji z dnia 7 maja 2012 r. w sprawie wysokości opłat abonamentowych za używanie odbiorników radiofonicznych i telewizyjnych oraz zniżek za ich uiszczanie z góry za okres dłuższy niż jeden miesiąc w 2013 r. określa nowe stawki opłat. Opłata miesięczna za używanie odbiornika radiowego wynosi 5,65 zł a odbiornika telewizyjnego lub telewizyjnego i radiowego wynosi 18,65 zł. Uiszczając opłatę za cały rok z góry do 25 stycznia 2013 roku płaci się o 10 % mniej.

Ustawa z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach turystycznych (Dz.U. z 2004 Nr 223, poz. 2268 z późn. zm.) nakłada i tym samym podtrzymuje w 2013 roku

obowiązek zgłoszenia obiektu do ewidencji innych obiektów świadczących usługi hotelarskie, prowadzonej przez wójta (burmistrza, prezydenta) właściwego ze względu na położenie obiektu, przestrzeganie minimalnych wymagań co do wyposażenia, przestrzeganie wymagań sanitarnych, przeciwpożarowych oraz innych, określonych odrębnymi przepisami.

AGROTURYSTYKA – WYMAGANIA SANITARNE

Na podstawie materiałów udostępnionych przez Państwowy Inspektorat Sanitarny Agroturystyka – forma rekreacji odbywająca się na obszarach wiejskich, ściśle związana z czynnym gospodarstwem rolnym, przy wykorzystaniu budownictwa mieszkaniowego i gospodarczego oraz oferty żywieniowej.

Ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2011 r. Nr 212, poz. 1263 z późn. zm.)

Art. 1 pkt 5

Państwowa Inspekcja Sanitarna jest powołana do realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego, w szczególności poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami higieny wypoczynku i rekreacji.

Ustawa z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach turystycznych (Dz. U. z 2004 r. Nr 223, poz. 2268 z późn. zm.)

Art. 35 ust. 2

Usługi hotelarskie mogą być świadczone w innych obiektach, jeżeli obiekty te spełniają minimalne wymagania co do wyposażenia obiektów świadczących usługi hotelarskie oraz wymagania sanitarne.

Art. 35 ust. 3

Za inne obiekty, w których mogą być świadczone usługi hotelarskie, uważa się także wynajmowane przez rolników pokoje i miejsca na ustawianie namiotów w prowadzonych przez nich gospodarstwach rolnych, jeżeli obiekty te spełniają minimalne wymagania co do wyposażenia obiektów świadczących usługi hotelarskie oraz wymagania sanitarne.

Art. 39 ust. 3

Przed rozpoczęciem świadczenia usług hotelarskich w innym obiekcie, w którym świadczone są usługi hotelarskie, przedsiębiorca lub rolnik zamierzający świadczyć usługi hotelarskie w gospodarstwie rolnym jest obowiązany zgłosić ten obiekt do ewidencji prowadzonej przez wójta (burmistrza, prezydenta miasta) właściwego ze względu na miejsce ich położenia.

Art. 39 ust. 5

Rolnicy świadczący usługi hotelarskie w gospodarstwie rolnym mają obowiązek informowania właściwego organu o zakończeniu świadczenia usług hotelarskich.

Art. 40 ust. 3

Przedstawiciele Państwowej Inspekcji Sanitarnej mają prawo kontrolować, w zakresie swojej właściwości miejscowej, przestrzeganie wymagań sanitarnych, w stosunku do wszystkich obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie. Jeżeli obiekt, nie spełnia minimalnych wymagań organ kontrolujący zawiadamia organ prowadzący ewidencję obiektu.

Art. 40 ust. 4

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej mogą wykonywać następujące czynności kontrolne:

- 1) dokonywać kontroli wszystkich pomieszczeń i urządzeń wchodzących w skład kontrolowanych obiektów;
- 2) żądać od kierownika obiektu oraz od wszystkich osób, które są w tym obiekcie zatrudnione, pisemnych i ustnych informacji w sprawach objętych kontrolą;
- 3) żądać okazania dokumentów potwierdzających spełnienie przez obiekt wymagań sanitarnych.

Art. 45

Minister właściwy do spraw turystyki, w drodze rozporządzenia, określa: minimalne wymagania co do wyposażenia obiektów świadczących usługi hotelarskie oraz wymagania sanitarne.

Rozporządzenie Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (Dz. U. z 2006 r. Nr 22, poz. 169 z późn. zm.)

Na podstawie art. 45 pkt 4 ustawy o usługach turystycznych w załączniku nr 7 rozporządzenia w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów świadczących usługi hotelarskie, zostały określone minimalne wymagania co do wyposażenia dla innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie. Rozporządzenie reguluje również sposób dokumentowania spełnienia wymagań sanitarnych, szczególne zasady i tryb zaliczania obiektów hotelarskich do poszczególnych rodzajów i kategorii, tryb sprawowania kontroli sanitarnych.

I. Dla wynajmowania miejsc na ustawienie namiotów i przyczep samochodowych

1. Teren obozowiska wyrównany, suchy, ukształtowany w sposób zapewniający odprowadzenie wód opadowych i uprzątnięty z przedmiotów mogących zagrażać bezpieczeństwu,
2. Punkt poboru wody do picia* i potrzeb gospodarczych,
3. Miejsce wylewania nieczystości płynnych odpowiednio zabezpieczone i oznakowane,

4. Pojemnik na śmieci i odpady stałe, regularnie opróżniany,
5. Ustęp utrzymywany w czystości.
*dopuszcza się miejsca biwakowania przy szlakach wodnych bez punktu poboru wody do picia

II. Dla wynajmowania miejsc w namiotach, przyczepach mieszkalnych, domkach turystycznych i obiektach prowizorycznych

6. Stanowiska dla namiotów i przyczep mieszkalnych oraz dojścia do stanowisk utwardzone,
7. Oświetlenie dojść do stanowisk i obiektów higieniczno-sanitarnych,
8. Półka lub stelaż na rzeczy osobiste,
9. Oddzielne łóżka lub łóżka polowe dla każdego korzystającego z namiotu, w odległości nie mniejszej niż 30 cm pomiędzy łózkami.

MINIMALNE WYMAGANIA CO DO WYPOSAŻENIA DLA INNYCH OBIEKTÓW, W KTÓRYCH ŚWIADCZONE SĄ USŁUGI HOTELARSKIE

III. Dla wynajmowania miejsc i świadczenia usług w budynkach stałych

10. Ogrzewanie - w całym obiekcie w miesiącach X-IV, temperatura minimum 18 °C
11. Instalacja sanitarna: zimna woda przez całą dobę i dostęp do ciepłej wody *
12. Maksymalna liczba osób przypadających na jeden w.h.s. (węzeł higieniczno – sanitarny) – 15
13. Wyposażenie podstawowe węzłów higieniczno-sanitarnych: natrysk lub wanna, umywalka z białem lub półką i wieszakiem na ręcznik, WC, lustro z górnym lub bocznym oświetleniem, uniwersalne gniazdko elektryczne z osłoną, pojemnik na śmieci (niepalny lub trudno zapalny), dozownik do płynnego mydła i ręczniki papierowe.
*minimum dwie godziny rano i dwie godziny wieczorem o ustalonych porach

IV. Dla wynajmowania miejsc noclegowych w pomieszczeniach wspólnych (salach)

14. Powierzchnia sal nie mniejsza niż 2,5 m² - na jedną osobę (przy łózkach piętrowych 1,5 m²)
15. Wyposażenie sal sypialnych: łóżka jednoosobowe o wymiarach minimum 80 x 190 cm, oddzielne, zamykane szafki dla każdej osoby, stół, krzesła lub taborety (1 na osobę) lub ławy, wieszaki na odzież wierzchnią, lustro, oświetlenie ogólne
16. Dostęp do w.h.s. jak w p. 12 i 13

V. Dla wynajmowania samodzielnych pokoi

17. Powierzchnia mieszkalna w m²:
 - a) pokój 1- i 2-osobowy - 6 m²,
 - b) pokój większy niż 2-osobowy - dodatkowo 2 m² na każdą następną osobę.
18. Zestaw wyposażenia meblowego: łóżka jednoosobowe o wymiarach minimum 80 x 190 cm lub łóżka dwuosobowe o wymiarach minimum 120 x 190 cm, nocny stolik lub półka przy każdym łóżku, stół lub stolik, krzesło lub taboret (1 na osobę, lecz nie mniej niż 2 na pokój) lub ława, wieszak na odzież oraz

półka lub stelaż na rzeczy osobiste

W pomieszczeniach o wysokości co najmniej 2,5 m dopuszcza się łóżka piętrowe - powierzchnia pokoju może zostać zmniejszona o 20 %.

19. Pościel dla jednej osoby: kołdra lub dwa koce, poduszka, poszwa, poszewka na poduszkę, prześcieradło
20. Oświetlenie - minimum jeden punkt świetlny o mocy 60 W
21. Zastłony okienne zaciemniające
22. Dostęp do w.h.s. jak w lp. 12 i 13
23. Kosz na śmieci niepalny lub trudno zapalny

w.h.s. - węzeł higieniczno - sanitarny.

Przestrzeganie wymagań sanitarnych nadzorowane jest przez właściwego miejscowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

Kontrole przeprowadzane są okresowo przez Sekcję Nadzoru Higieny Środowiska PSSE na danym terenie.

Z przebiegu kontroli sporządza się protokół.

Wyniki przeprowadzonej kontroli stanowią podstawę do wydania opinii dotyczącej stanu sanitarno-porządkowego w gospodarstwie agroturystycznym.

Najważniejsze elementy kontroli sanitarnej:

- stan sanitarny pokoi i węzłów sanitarno-higienicznych w obiekcie i jego otoczeniu,
- badanie wody do spożycia i ciepłej użytkowej,
- prawidłowość postępowania z gospodarką ściekową oraz odpadami komunalnymi,
- procedura postępowania z bielizną czystą i brudną,
- aktualna dokumentacja zdrowotna osób kontaktujących się z gośćmi, jedzeniem i wodą do spożycia.

FORMY ŻYWIENIA W GOSPODARSTWIE:

- wyżywienie pełne (oferta gospodarstwa agroturystycznego zapewniająca całościowe wyżywienie gości - na bazie własnej kuchni - z przygotowaniem dań przez personel gospodarstwa);
- wyżywienie częściowe - udostępnienie własnego zaplecza kuchennego oraz własnych zasobów rolnych (zwierzęcych i roślinnych) do przygotowywania dań przez gości;
- brak wyżywienia - goście gospodarstwa żywią się we własnym zakresie na bazie produktów zakupionych poza gospodarstwem.

Zatwierdzenie nie jest wymagane w odniesieniu do m.in:

- działalności w zakresie dostaw bezpośrednich;
 - gospodarstw agroturystycznych;
-

Wymagane jest złożenie wniosku o wpis do rejestru zakładów.

Podstawowe wymagania jakie należy spełnić w pomieszczeniach, w których odbywa się żywienie gości.

Wymagania ogólne w gospodarstwach agroturystycznych:

- stan sanitarno-techniczny pomieszczeń kuchennych oraz zaplecza sanitarnego wraz z częścią magazynową, tj.: ściany, sufity, podłogi czyste bez wykwitów pleśni i łuszczącej się farby,
- warunki do mycia i dezynfekcji naczyń stołowych oraz sprzętu kuchennego,
- wyposażenie pomieszczeń - odpowiedni stan sanitarno-techniczny - czyste, nieskorożowane, nieuszkodzone, powierzchnie łatwe do utrzymania w czystości,
- zabezpieczenie obiektu przed szkodnikami i zwierzętami domowymi: należy zwrócić uwagę na szczelność drzwi zewnętrznych, stan techniczny progów drzwi oraz zabezpieczenie uchylnych okien siatkami przeciw owadom,
- zaopatrzenie w wodę: ujęcie wodociągowe lub ze studni własnej - woda przeznaczona do spożycia zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. Nr 61, poz. 417). Jeżeli gospodarstwo podłączone jest do wodociągu - wymagana jest kserokopia decyzji PPIS o przydatności wody (z przedsiębiorstwa wodociągowego lub stacji sanitarnej). Jeżeli gospodarstwo korzysta z własnego ujęcia właściciel gospodarstwa musi zlecić badanie wody i okazać się orzeczeniem o przydatności wody do spożycia,
- postępowanie z odpadami stałymi i ściekami: odpady powinny być gromadzone w szczelnych zamykanych pojemnikach,
- higiena personelu: osoba przygotowująca posiłki musi posiadać aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, odzież ochronną i nakrycie głowy. Powinna mieć możliwość korzystania z toalety oraz umywalki do mycia rąk wyposażonej w bieżącą ciepłą i zimną wodę, mydło dezynfekcyjne i ręczniki jednorazowe.

Minimalne wyposażenie kuchni:

- dwukomorowy zlewozmywak z bieżącą ciepłą i zimną wodą,
- urządzenie chłodnicze do przechowywania środków spożywczych łatwo psujących się z zachowaniem segregacji asortymentowej,
- szafki kuchenne do przechowywania naczyń, sprzętu, środków spożywczych,
- dostateczna ilość sprzętu kuchennego o odpowiednim stanie sanitarno-technicznym.
- zapewnienie skutecznych metod mycia i dezynfekcji naczyń stołowych (np. przy pomocy specjalnych środków, które zapewniają właściwe parametry mycia),
- wydzielone stanowisko do dezynfekcji jaj;
- szczelnie zamykane pojemniki na odpady.

3.5. 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 metodą 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 zatwierdzania systemu HACCP przez jakiekolwiek 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 części produkcyjnej pomieszczenia i ciągi komunikacyjne powinny być tak rozplanowane, aby nie następowało krzyżowanie się czynności czystych i brudnych

Podłogi powinny być gładkie, bez uszkodzeń, wykonane z materiału łatwo zmywalnego, nienasiąkliwego, nie śliskiego. Podłogi w pomieszczeniach produkcyjnych powinny mieć odpowiednie nachylenie w kierunku wpustów kanalizacyjnych.

Ściany i sufity gładkie, łatwe do utrzymania w czystości, szczelne, nieuszkodzone, zabezpieczone przed kondensacją pary i rozwojem pleśni, białe lub pomalowane na jasne kolory. Ściany w pomieszczeniach produkcyjnych i innych narażonych na wilgoć i zanieczyszczenia powinny być do odpowiedniej wysokości pokryte glazurą lub innym łatwo zmywalnym i nienasiąkliwym materiałem. Styki ścian z podłogami i między ścianami powinny być zaokrąglone. Narożniki ścian przy ciągach komunikacyjnych powinny być zabezpieczone przed uszkodzeniami mechanicznymi.

Okna i inne otwory powinny być łatwe do otwierania i utrzymania w czystości oraz wykonane w taki sposób, aby minimalizować osadzanie się brudu. Powinny być wyposażone w zabezpieczenia przeciw owadom (siatki, ekrany, klimatyzacja).

Drzwi powinny być szczelne, o powierzchni łatwo zmywalnej i umożliwiać dostęp bez przedostawania się zanieczyszczeń.

Wentylacja mechaniczna i grawitacyjna powinna spełniać wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy. Jej celem jest skuteczne usuwanie zanieczyszczonego powietrza oraz zapobieganie kondensacji pary.

System kanalizacji musi być tak zaprojektowany i wykonany aby uniknąć zanieczyszczenia żywności.

Oświetlenie naturalne i sztuczne powinno odpowiadać wymaganiom bezpieczeństwa i higieny pracy. Punkty oświetlenia elektrycznego powinny mieć nietłukące osłony oraz mieć konstrukcję umożliwiającą łatwe ich czyszczenie.

We wszystkich pomieszczeniach, w których odbywa się proces produkcyjny powinny być umywalki do mycia rąk, z doprowadzoną wodą zimną i gorącą oraz pełnym wyposażeniem (mydłem płynnym oraz ze środkiem dezynfekcyjnym). Do wycierania rąk należy zapewnić ręczniki papierowe i pojemniki.

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 zmiany smaku żywności. Ich powierzchnie powinny być gładkie, bez zarysowań.

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.

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. Skuteczność zabiegów mycia i dezynfekcji należy weryfikować badaniem mikrobiologicznym. 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 ŻYWNOSCIOWE

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 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 skaleczenia 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, kaślać, 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.:

- wyników badania 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 higienicz-

no-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:

- nieprzestrzeganie 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. wędliny),
- używa się tego samego sprzętu do obróbki wstępnej (brudnej) i właściwej (czystej),
- pracownik zajmował się obróbką surowca, a następnie bez dokładnego wymycia 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 wnętrze 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 wnętrze 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

3.6. 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,
 - **miejsce produkcji** lub pochodzenia produktu.

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.

3.7. 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. Zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej lub odpis z rejestru przedsiębiorców (kopia).
2. Dokument potwierdzający tytuł prawny przedsiębiorcy do lokalu w którym odbywać się będzie sprzedaż napojów alkoholowych.
3. Pisemną zgodę właściciela posesji, lokalu, budynku, jeżeli budynek jest wielorodzinny, w którym punkt sprzedaży alkoholu będzie zlokalizowany.
4. Decyzję właściwego powiatowego inspektora sanitarnego, potwierdzającego spełnienie warunków sanitarnych przez punkt sprzedaży.
5. Opinię Gminnej Komisji Rozwiązywania Problemów Alkoholowych.

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.

Gmina zobowiązana 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:

- brakuje oświadczenia o wartości sprzedaży,
- nie wniesiono opłaty w terminie; (art.18 ust.12 ustawy z dnia 26 października 1982r. o wychowaniu w trzeźwości przeciwdziałania alkoholizmowi).

Wydanie koncesji na jednorazowe wydarzenie 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. 181 ust. 1, 2 i 3 ustawy z 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi (Dz. U. z 2007 r., Nr 70, poz. 473 z późn. zm.).

Tryb odwoławczy :

1. możliwość złożenia zażalenia do Samorządowego Kolegium Odwoławczego według właściwości miejscowej na postanowienie Gminnej Komisji Rozwiązywania Problemów Alkoholowych w sprawie opinii wydania zezwolenia.
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 1982r.

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 Towarzystającego.

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 rozlewianego 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 chciała by 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 akczyzy.

Podstawa prawna:

Regulacje dotyczące wyrobów alkoholu zawarte są głównie w ustawie z dnia 13 września 2002 r. „o napojach spirytusowych” Dz.U. z 2002r. Nr 166, poz. 1362 oraz w ustawie z dnia 2 marca 2001r. „o wyrobie alkoholu etylowego oraz wytwarzaniu wyrobów tytoniowych” Dz.U. z 2001 r. Nr 31, poz. 353;.

Polecamy Państwu prezentację Izby Celnej w Toruniu pt. WŁASNE NAPOJE ALKOHOŁOWE W SPRZEDAŻY OKAZJONALNEJ, do której link udostępniamy na naszej stronie internetowej.

3.8. 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. 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 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 pożytku publicznego jest działalność społecznie użyteczna, prowadzona przez organizacje pozarządowe w sferze zadań publicznych, określonych w ustawie o działalności pożytku publicznego i wolontariacie:

1. pomocy społecznej, w tym pomocy rodzinom i osobom w trudnej sytuacji życiowej oraz wyrównywania szans tych rodzin i osób;
 - a) wspierania rodziny i systemu pieczy zastępczej;
 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;
 6. ochrony i promocji zdrowia;
 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. 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;
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;
30. promocji Rzeczypospolitej Polskiej za granicą;
31. działalności na rzecz rodziny, macierzyństwa, rodzicielstwa, upowszechniania i ochrony praw dziecka;
32. przeciwdziałania uzależnieniom i patologiom społecznym;
33. działalności na rzecz organizacji pozarządowych oraz podmiotów wymienionych w ustawie.

Działalnością odpłatną pożytku publicznego jest:

1. działalność prowadzona przez organizacje pozarządowe i podmioty wymienione w ustawie, w sferze zadań publicznych, za które pobierają one wynagrodzenie;
2. sprzedaż towarów lub usług wytworzonych lub świadczonych przez osoby bezpośrednio korzystające z działalności pożytku publicznego, w szczególności w zakresie rehabilitacji oraz przystosowania do pracy zawodowej osób niepełnosprawnych oraz reintegracji zawodowej i społecznej osób zagrożonych wykluczeniem społecznym.

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.

Nowelizacja ustawy wprowadziła jednak zasadę, że informacja prowadzeniu odpłatnej działalności wraz z jej zakresem (rodzajami działalności) musi być określona w statucie albo w innym akcie wewnętrznym (np. uchwale zarządu).

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.

Zasady prowadzenia działalności odpłatnej pożytku publicznego przez organizacje pozarządowe:

- 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, które wymieniliśmy powyżej).
- Przychód (nie dochód) z tej działalności jest przeznaczony wyłącznie na działalność pożytku publicznego.
- Pobierane od beneficjentów (uczestników) opłaty (wynagrodzenie) nie może być wyższe od tego jakie wynika z kosztów (bezpośrednich i pośrednich) tej działalności (nie ma marży/zysku).
- 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).
- działalność odpłatna oraz działalność nieodpłatna musi być rachunkowo wyodrębniona w stopniu umożliwiającym określenie przychodów, kosztów i wyników działalności.
- 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. Trzeba pamiętać, iż zwolnienie przysługuje do wysokości 150 tys. zł przychodu uzyskanego ze sprzedaży opodatkowanej, przy czym limit ten jest liczony w skali rocznej proporcjonalnie do okresu prowadzonej sprzedaży. Kwestię tę reguluje USTAWA z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług Dz.U. 2004 r. Nr 54 poz. 535.
- 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.

- W organizacjach prowadzących działalność odpłatną limitowane są wynagrodzenia osób w nich zatrudnionych. Wynagrodzenie osoby fizycznej zatrudnionej przy działalności odpłatnej, za okres ostatnich 3 miesięcy, nie powinno przekroczyć 3-krotność przeciętnego wynagrodzenia w sektorze przedsiębiorstw ogłoszonego przez prezesa GUS za poprzedni rok.

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 zatrudnionej przy działalności odpłatnej, za okres ostatnich 3 miesięcy, przekroczy 3-krotność przeciętnego wynagrodzenia w sektorze przedsiębiorstw ogłoszonego przez prezesa GUS za poprzedni rok.

Jeśli podczas kontroli przeprowadzanej przez organ administracji publicznej (np. starostę) okaże się, że organizacja przekracza warunki prowadzenia działalności odpłatnej, organ administracji publicznej nakaze organizacji złożenie stosownego wniosku o wpis działalności gospodarczej do KRS w terminie 30 dni od dnia wezwania. Jeżeli organizacja w tym terminie nie wykaże, że złożyła wniosek, organ administracji zawiadamia KRS o prowadzeniu działalności gospodarczej przez organizację bez odpowiedniego wpisu. Konsekwencją tego może być nałożenie na organizację kary grzywny (która może być ponowiona).

Źródło: Poradnik.ngo.pl

Pamiętajmy zatem, że organizacje pozarządowe mają z jednej strony dodatkowe możliwości zarobkowania w ramach działalności odpłatnej, z drugiej dodatkowe przesłanki do rejestracji działalności gospodarczej.

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 przeznaczanej na te cele;
- składki członkowskie członków organizacji politycznych, społecznych i zawodowych – w części nieprzeznaczanej 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 jakiekolwiek 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. Co to dla nas oznacza?

Przykład 1

Osoby chcące kultywować lokalne tradycje kulinarne zrzeszają się w stowarzyszenie, które uzyskuje osobowość prawną w chwili rejestracji w rejestrze stowarzyszeń KRS lub w rejestrze organizacji pozarządowym prowadzonym przez starostę powiatu i zgodnie z prawem może prowadzić działalność statutową odpłatną. W sferze zadań publicznych, o której pisaliśmy w poprzednim rozdziale mieści się kultywowanie tradycji związanych z kulturą. Tradycje kulinarne wpisują się właśnie w ten nurt. Stowarzyszenie w statucie lub innym akcie wewnętrznym określa zakres działalności odpłatnej zgodnie z PKD, związanej ze sprzedażą wytworzonych produktów. Nie jest to działalność gospodarcza, jak już wiemy działalność gospodarczą stowarzyszenie będzie musiało zarejestrować, kiedy przychód ze sprzedaży przekroczy koszty tej działalności lub kiedy pojedyncza osoba zatrudniana w ramach tej działalności zarobi w ciągu 3 miesięcy więcej niż 3 średnie krajowe wynagrodzenia (zgodnie z ustawą o działalności pożytku publicznego i wolontariacie).

W tym wypadku mówimy o działaniach na małą skalę, więc będzie to działalność odpłatna pożytku publicznego związana z celem stowarzyszenia jakim jest propagowanie tradycji kulinarnych i zdrowego naturalnego odżywiania. Członkowie wytwarzają kulinarne produkty lokalne zgodnie z opracowanymi przez siebie recepturami podczas „warsztatów kulinarnych”, a następnie sprzedają na lokalnym jarmarku.

Przykład 2

Osoba fizyczna nie prowadząca działalności gospodarczej, sporadycznie i na małą skalę, bardziej w celach promocyjnych niż zarobkowych, prowadzi sprzedaż okazjonalną żywności w porcjach lub sztukach podczas imprez plenerowych, jarmarków, akcji dobroczynnych lub innych. Taka działalność nie może być uznawana za działalność gospodarczą w rozumieniu przepisów ustawy o swobodzie działalności gospodarczej. Z całą pewnością w obu powyższych przypadkach nie mamy do czynienia z przedsiębiorcami. Jakie obowiązki nakładają na nas przepisy dotyczące bezpieczeństwa żywienia i żywności ?

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 (wprowadze-

nie 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.

W przypadku pierwszym Stowarzyszenie (np. Koło Gospodyń Wiejskich) powinno zwrócić się do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej z wnioskiem o zarejestrowanie miejsca, w którym przygotowywane są produkty spożywcze (może to być np. kuchnia znajdująca się w lokalnej świetlicy, odpowiednim miejscem i już zarejestrowanym może być kuchnia udostępniana przez szkołę na podstawie wcześniej zawartej umowy). Osoba fizyczna sprzedająca żywność, produkująca ją w swoim gospodarstwie, zobowiązana jest do zarejestrowania się w Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej i przedstawienia wymaganej dokumentacji dotyczącej wydzielonego miejsca przygotowywania żywności na sprzedaż (nie może to być kuchnia domowa, służąca przygotowywaniu posiłków dla rodziny, nawet wtedy, kiedy byłaby to wyłącznie sprzedaż okazjonalna).

Najprostsze rozwiązanie to uzyskanie tytułu prawnego do korzystania z lokalu, **który spełnia wymogi jakie przepisy dotyczące bezpieczeństwa żywności i żywienia** stawiają zakładom, w których przetwarza się żywność. Może być to umowa najmu lub użyczenia, może ona dot. określonych dni lub godzin w tygodniu czy miesiącu lub roku kiedy planujemy prowadzić działalność. Wówczas dokonujemy rejestracji w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, wskazując miejsce działalności oraz rodzaj działalności. Należy rozważyć określać rodzaj działalności np. jeśli zgłosimy wyrób pierogów ruskich, to pozwolenie dotyczyć będzie tylko tego rodzaju pierogów. Dlatego też w zgłoszeniu należy rozszerzyć zakres na inne produkty i ich warianty, które planujemy wytwarzać.

W przypadku drugim formalny obowiązek zgłoszenia zamiaru sprzedaży ma sprzedawca, może jednak tego dokonać również organizator imprezy w imieniu wystawców. Tak dzieje się w przypadku Festiwalu 4 żywiołów. Organizator imprez plenerowych, dopuszczający sprzedaż żywności lub posiłków wytwarzanych na miejscu musi też opracować regulamin, w którym m.in. są określone wymagania sanitarne dla sprzedawców żywności.

Nie ma ścisłej procedury na taki rodzaj sprzedaży, dlatego skazani jesteśmy na niepewność. Służby sanitarno-epidemiologiczne wskazują na następujące obowiązki. Poniżej przykład informacji dot. sprzedaży okazjonalnej Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego:

(...)każdy podmiot produkujący żywność i wprowadzający do obrotu środki spożywcze zobowiązany jest do spełnienia wszystkich wymagań koniecznych do zapewnienia ich właściwej jakości zdrowotnej, w tym właściwego stanu sani-

tarno-technicznego pomieszczeń zakładu i ich wyposażenia oraz stanu zdrowia osób biorących udział w obrocie. Operatorzy rynku żywnościowego odpowiadają za bezpieczeństwo produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności. Wymagania dotyczące bezpieczeństwa żywności, w zakresie działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej, dla podmiotów produkujących i wprowadzających do obrotu środki spożywcze i biorących udział w imprezach masowych, to wymagania dotyczące ruchomych i/lub tymczasowych pomieszczeń (dużych namiotów, straganów, ruchomych punktów sprzedaży), które określone zostały w rozdziale III do załącznika nr II rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych:

1. Pomieszczenia i automaty uliczne, na tyle, na ile jest to rozsądnie praktykowane, będą tak usytuowane, zaprojektowane i skonstruowane oraz utrzymywane w czystości i dobrym stanie i kondycji technicznej, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia, w szczególności przez zwierzęta i szkodniki.
2. W szczególności i w miarę potrzeby:
 - a) muszą być dostępne odpowiednie urządzenia, aby utrzymać właściwą higienę personelu (włącznie ze sprzętem do higienicznego mycia i suszenia rąk, higienicznymi urządzeniami sanitarnymi i przebieralniami);
 - b) powierzchnie w kontakcie z żywnością muszą być w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji. Będzie to wymagać stosowania gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję i nietoksycznych materiałów, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie;
 - c) należy zapewnić warunki do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji narzędzi do pracy i sprzętu;
 - d) w przypadku gdy, jako część działań przedsiębiorstwa sektora spożywczego, czyszczone są środki spożywcze, należy ustanowić odpowiednie przepisy, aby dokonywać tego w sposób higieniczny;
 - e) należy zapewnić odpowiednią ilość gorącej i/lub zimnej wody pitnej;
 - f) należy zapewnić odpowiednie warunki i/lub udogodnienia dla higienicznego składowania i usuwania niebezpiecznych i/lub niejadalnych substancji i odpadów (zarówno płynnych, jak i stałych);
 - g) należy zapewnić odpowiednie udogodnienia i/lub warunki dla utrzymywania i monitorowania właściwych warunków termicznych żywności;
 - h) środki spożywcze muszą być tak umieszczone, aby unikać, na tyle, na ile jest to rozsądnie praktykowane, ryzyka zanieczyszczenia.

W przypadku Festiwalu 4 Żywiołów warunki techniczne umożliwiające zachowanie przez wystawców ww. wymagań są zapewnione przez organizatora (odpowiednio rozstawione namioty wyposażone w zmywalne stoły, dostęp do wody, odrębnych toalet, szatni, miejsce składowania odpadów, prąd doprowadzony do stoiska)

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 masowych, 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 i nieprzetworzonych przy sprzedaży w placówkach handlu detalicznego).

4. PRODUKTY LOKALNE A PRODUKTY TRADYCYJNE REGIONALNE - KONTROLA JAKOŚCI PRODUKTÓW



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, produkowana w sposób niemasowy i przyjazny dla środowiska, z zasobów lokalnie dostępnych. Produkt lokalny staje się wizytówką regionu poprzez wykorzystanie jego specyficznego i niepowtarzalnego charakteru oraz angażowanie mieszkańców w rozwój przedsiębiorczości lokalnej.

Tradycje kultury wiejskiej stanowić 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



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.

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.

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 geogra-

ficznemu. Na określonym obszarze może odbywać się jeden z trzech procesów: produkcja, przetwarzanie lub też przygotowywanie produktu.

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;
- sprzeciwy do wniosków o rejestrację wniesionych przez inne państwo;
- sprzeciwy 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.

Kontrola zgodności procesu produkcji ze specyfikacją produktów posiadających chronioną nazwę pochodzenia, chronione oznaczenie geograficzne lub będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami, dokonywana jest na wniosek producenta przez:

Inspektorów z właściwego miejscowo Wojewódzkiego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (WIJHARS) lub upoważnionej jednostki certyfikującej.

Kontrola ta ma na celu sprawdzenie czy produkt wytwarzany jest zgodnie z wymaganiami specyfikacji. Polega ona na sprawdzeniu stanu faktycznego na miejscu, sprawdzeniu odpowiednich dokumentów (prowadzonych przez producenta rejestrów poszczególnych etapów produkcji) i/lub przeprowadzeniu wywiadu z pro-

ducentem w celu uzyskania niezbędnych informacji pozwalających na ocenę stanu faktycznego. Jedynie poddanie się kontroli zgodności procesu produkcji produktu ze specyfikacją i otrzymanie świadectwa jakości, upoważnia producenta do używania zarejestrowanej we Wspólnocie Europejskiej nazwy produktu regionalnego lub tradycyjnego.

W przypadku produktów regionalnych (ChOG, ChNP) kontroluje się przede wszystkim te elementy specyfikacji, które świadczą o związku produktu z regionem.

Natomiast w przypadku produktów tradycyjnych (GTS) szczególną uwagę przykładą się do kontroli tych etapów produkcji, z których wynika szczególnie charakter i szczególne właściwości produktu.

Zgodnie z ustawą o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych do zadań IJHARS należy urzędowa kontrola artykułów rolno-spożywczych posiadających zarejestrowane Chronione Nazwy Pochodzenia, Chronione Oznaczenia Geograficzne lub będące Gwarantowaną Tradycyjną Specjalnością.

Kontrola urzędowa zapewnia, że zarejestrowane nazwy są chronione przed wykorzystywaniem ich w celach komercyjnych, przed zawłaszczeniem, imitacją lub aluzją oraz wszelkimi innymi praktykami mogącymi wprowadzić w błąd konsumentów co do prawdziwego pochodzenia produktu. Kontrola taka ma na celu także sprawdzenie, czy artykuły rolno-spożywcze są składowane lub transportowane w sposób zapewniający zachowanie ich właściwej jakości handlowej.

Art. 57 ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r.

 WOJEWÓDZKI INSPEKTOR JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH ŚWIADECTWO JAKOŚCI potwierdzające zgodność procesu produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego ze specyfikacją NR	
Producent <i>imię i nazwisko lub nazwa</i>	
Numer identyfikacyjny producenta <i>nakład w roku przeliczone o łącznym zsumie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji zakładów przetwórczych</i>	
Adres producenta	
Nazwa produktu rolnego lub środka spożywczego	
Kategoria produktu rolnego lub środka spożywczego	
Deklarowana przez producenta wielkość produkcji w okresie ważności świadectwa	
Okres ważności świadectwa	
W wyniku przeprowadzonej kontroli potwierdzona jest zgodność procesu produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego ze specyfikacją, której streszczenie opublikowane zostało w Dz. Urz. UE ... Produkt rolny lub środek spożywczy posiada CHRONIONĄ NAZWĘ POCHODZENIA	
	
Data i miejsce wydania Podpis i pieczęć Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych	

o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych przewiduje karę grzywny, karę ograniczenia wolności, albo karę pozbawienia wolności do lat 2 wobec każdego, kto nie spełniając warunków określonych we wniosku o rejestrację wprowadza do obrotu produkty rolne lub środki spożywcze oznaczone:

- nazwą wpisaną do rejestru chronionych nazw pochodzenia oraz chronionych oznaczeń geograficznych,
- nazwą wpisaną do rejestru gwarantowanych tradycyjnych specjalności,
- symbolem chronionej nazwy pochodzenia, chronionego oznaczenia geograficznego lub gwarantowanej tradycyjnej specjalności,

- zwrotami „chroniona nazwa pochodze-nia”, „chronione oznaczenie geograficzne” lub „gwarantowana tradycyjna specjalność” jak również skrótami „ChNP” „ChOG” lub „GTS”.

W stosunku do sprawcy, dla którego popełniane przestępstwo stanowi stałe źródło dochodu albo produkty stanowią znaczną wartość, przewiduje się natomiast karę pozbawienia wolności od 6 miesięcy do 5 lat. Zgodnie z art. 58 ww. ustawy, kto bezpodstawnie używa nazwy wpisanej na listę „tymczasowej ochrony krajowej” podlega karze ograniczenia wolności albo pozbawienia wolności do lat 2.

Ustawa o jakości handlowej reguluje sprawy jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz organizację i zakres działania Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych.

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych działa na dwóch szczeblach:

centralnym - Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych

wojewódzkim - Wojewódzki Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych

Artykuły rolno – spożywcze to:

produkty rolne, runo leśne, dziczyzna, organizmy morskie i słodkowodne w postaci surowców, półproduktów oraz wyrobów gotowych, otrzymanych z tych surowców i półproduktów, w tym środki spożywcze.

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, nieobjęte wymaganiami sanitarnymi, weterynaryjnymi lub fitosanitarnymi

Wprowadzane do obrotu artykuły rolno – spożywcze

- winny spełniać wymagania w zakresie jakości handlowej, jeśli w przepisach o jakości handlowej zostały określone takie wymagania oraz dodatkowe wymagania, jeśli ich spełnienie zostało zadeklarowane przez producenta.

Przepisy ustawy nie dotyczą:

- artykułów rolno – spożywczych wytwarzanych na własny użytek,
- materiału siewnego roślin rolniczych, ogrodniczych i zielarskich w rozumieniu przepisów o nasiennictwie,
- sprzedaży artykułów rolno – spożywczych dokonywanej przez ich producentów w gospodarstwie bezpośrednio konsumentom, z wyłączeniem produktów objętych wspólną organizacją wina,

- wymagań zdrowotnych, sanitarnych, weterynaryjnych i fitosanitarnych dotyczących artykułów rolno - spożywczych (określonych w odrębnych przepisach),
- owoców i warzyw, których wymagania jakości handlowej określają przepisy Unii Europejskiej.

Do zadań Inspekcji należy m.in.:

- nadzór nad jakością handlową artykułów rolno – spożywczych w produkcji i obrocie, w tym wywożonych za granicę,
- dokonywanie oceny i wydawanie świadectw jakości handlowej,
- kontrola artykułów rolno–spożywczych posiadających zarejestrowane chronione nazwy pochodzenia, chronione oznaczenia geograficzne albo będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami,
- kontrola warunków składowania i transportu artykułów rolno – spożywczych.

Udzielanie informacji i szkolenie w zakresie przepisów i wymagań dotyczących jakości handlowej lub ustalania klas jakości handlowej oraz metod i badań artykułów rolno - spożywczych.

Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych pełni rolę Punktu Kontaktowego Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO dla Polski.

Kodeks Żywnościowy, czyli *Codex Alimentarius* jest zbiorem norm żywnościowych, uznanych na forum międzynarodowym i prezentowanych w jednolity sposób. Obejmuje normy na wszystkie produkty żywnościowe: surowe, półprzetworzone i przetworzone. Podstawowym zadaniem tych norm jest ochrona zdrowia konsumentów oraz przyczynianie się do rozwoju uczciwych praktyk w handlu żywnością. Zawiera także postanowienia o charakterze doradczym w formie kodeksów praktyki, wytycznych i innych zalecanych środków.

Każdy przedsiębiorca prowadzący działalność w zakresie **produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu** artykułami rolno – spożywczymi winien ten fakt zgłosić właściwemu terytorialnie wojewódzkiemu inspektorowi. **Zgłoszenia dokonuje się nie później niż w dniu rozpoczęcia działalności.** Powinno ono zawierać co najmniej: imię, nazwisko i adres albo nazwę i siedzibę zgłaszającego, **określenie przedmiotu działalności gospodarczej**, w tym działalności eksportowej, wskazanie miejsca produkcji, składowania lub konfekcjonowania artykułów. Do zgłoszenia należy bezwzględnie dołączyć aktualny odpis z Krajowego Rejestru Sądowego lub zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej.

Certyfikaty lokalne

Certyfikaty lokalne, takie jak np. wydawane przez nasze Stowarzyszenie, nie dają żadnych dodatkowych uprawnień ani nie zwalniają producenta z obowiązków spełnienia jakichkolwiek wymagań prawnych.

5. DZIAŁANIA WSPIERAJĄCE PRODUCENTÓW LOKALNYCH PROWADZONE PRZEZ STOWARZYSZENIE LIDER A4:

Najbardziej bezpośrednią formą wsparcia lokalnych producentów w ramach działań i możliwości Stowarzyszenia to udzielanie wsparcia finansowego w ramach dofinansowania tzw. Małego Projektu. Wśród zakresów objętych wsparciem znajduje się między innymi:

- budowę, adaptację lub wyposażenie niemieszkalnych obiektów budowlanych wykorzystywanych do prowadzenia sprzedaży produktów lub usług lokalnych,
- budowę, adaptację lub wyposażenie niemieszkalnych obiektów budowlanych wykorzystywanych do tradycyjnego wyrobu produktów lokalnych, udział w targach i konkursach produktów lub usług lokalnych,
- promocję produktów lub usług lokalnych,
- uzyskanie certyfikatów i uczestnictwo w systemach jakości.

Należy zaplanować przedsięwzięcie i wypełnić wniosek o dofinansowanie. Najbliższy nabór wniosków odbędzie się w lipcu br. Biuro stowarzyszenia udziela doradztwa i pomocy w wypełnianiu wniosków organizuje również szkolenia.

Maksymalna całkowita wartość przedsięwzięcia musi wynosić od 4,5 tys. zł do 100 tys. zł, a wartość dofinansowania w formie refundacji kosztów wynosi do 80% ale nie więcej niż 50 tys. zł.

Przykład:

Wnioskodawca planuje rozpocząć produkcję soków i syropów oraz suszu z kwiatów i owoców roślin, które bardzo często są wykorzystywane w medycynie naturalnej. Są to przede wszystkim: mniszek lekarski, czarna porzeczka, aronia i pigwa.

W celu możliwości sprzedaży wytworzonych produktów w tym przypadku niezbędne jest założenie działalności gospodarczej oraz uzyskanie zgody stacji sanitarno-epidemiologicznej na wytwarzanie oraz wprowadzanie ich do obrotu. W związku z sezonowością produkcji, uzależnioną od okresu występowania surowców, działalność jest okresowo zawieszana, co pozwala unikać zbędnych kosztów (ZUS).

W ramach działania Małe Projekty, Wnioskodawca zaplanował inwestycję dotyczącą budowy oraz wyposażenia budynku do prowadzenia tego typu produkcji. Istotnym elementem przy tego typu inwestycji jest wymóg uzgodnienia projektu budowlanego z rzeczoznawcą stacji sanitarno-epidemiologicznej. Ustalenia te dokonywane są bezpośrednio przez architekta, który dokonuje adaptacji projektowanego budynku. W przedstawionym przypadku, kiedy wnioskodawca jednoosobowo zamierza prowadzić działalność, wymagania SANEPID są minimalne i ograniczają się do wydzielenia trzech stref.

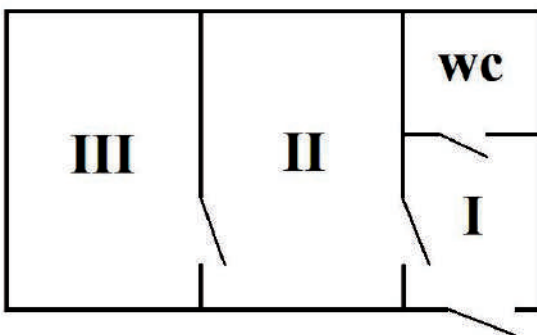
Rysunek A przedstawia podstawowy układ pomieszczeń dla tego typu działalności.

Rys. A

Strefa I – jest to pomieszczenie służące do zmiany odzieży

Strefa II – jest to tzw. „strefa brudna”, w której surowce do produkcji są segregowane, myte i wstępnie przygotowywany do dalszej produkcji.

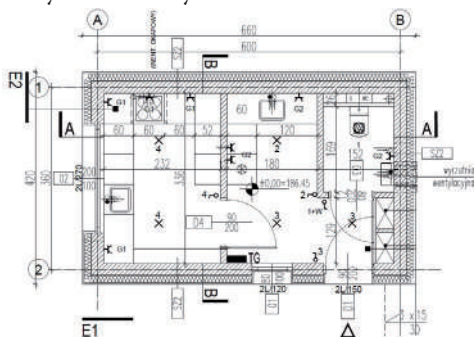
Strefa III – to tzw. „strefa czysta”, w której odbywa się właściwy proces technologiczny, którego efektem finalnym jest gotowy wyrób.



W omawianym przypadku wymogiem niezbędnym (zalecenie SANEPID) okazało się umieszczenie toalety w bryle budynku.

W przypadku, kiedy wnioskodawca zamierzałby zatrudnić chociaż jednego pracownika, niezbędne byłoby stworzenie zaplecza socjalnego w odrębnym pomieszczeniu.

Głównym kosztem, jaki zamierza ponieść wnioskodawca jest koszt budowy budynku produkcyjnego. W tym przypadku jest to budynek o powierzchni 20 m², którego koszt budowy zgodnie z opracowanym kosztorysem wynosi 50 tys. zł brutto. Koszt przygotowania projektu wraz z uzgodnieniami z SANEPID oraz opracowaniem kosztorysu to kwota rzędu 6000 zł brutto. Daje to nam łączną wartość projektu w wysokości 56 tys. zł brutto.



Rysunek projektowy przedstawiający układ pomieszczeń oraz urządzeń.

Od kilku lat Stowarzyszenie Lider A4 organizuje cykliczne przedsięwzięcia, które promują naszych producentów lokalnych:

- Festiwal 4 Żywiółów, to dzień w roku, kiedy wszystkim co drzemie w nas można zasmakować, posłuchać, zobaczyć, doświadczyć. Na festiwalu prezentują się wyłącznie mieszkańcy lub organizacje z terenu obszaru LGD. Udział może wziąć każdy, kto się zgłosi i ma coś wartościowego do zaprezentowania. Festiwal jest całkowicie nowym zwyczajem wprowadzonym przez Stowarzyszenie LIDER A4, który mamy nadzieję, stanie się tradycją, a jego moc będzie większa z edycji na edycję. 3 edycja festiwalu odbędzie się 23 czerwca w Siechnicach.
- Konkurs na produkt lokalny - w ramach festiwalu odbędzie się finał podczas, którego przyznawane będą certyfikaty produktu lokalnego w 4 kategoriach: rękodzieło, twórczość artystyczna, kulinaria i usługi lokalne. Zachęcamy do udziału. Dokumentacja konkursowa i regulamin certyfikacji znajdują się na naszej stronie internetowej.
- Promocja producentów lokalnych - zapraszamy do korzystania z bezpłatnego wpisu do bazy danych Lider A4. Można go dokonać poprzez stronę www.lider-a4.info. Organizujemy także wyjazdy naszych producentów na krajowe targi i wystawy produktów lokalnych. Zapraszamy.

Podajemy współpracę z innymi podmiotami, aby ułatwić dostęp naszym beneficjentom do ich oferty. Dobrym przykładem jest kooperacja z Dolnośląską Agencją Współpracy Gospodarczej, która realizuje projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego pt. „*AGRO MARKETING*”. Polega ona na bezpłatnym wsparciu marketingowym dla firm branży rolno-spożywczej. W ramach tego właśnie projektu nasz wnioskodawca został objęty wsparciem, polegającym na pomocy w opracowaniu strategii marketingowej elementów systemu identyfikacji wizualnej tj. logo, a także co niezwykle ważne, procedur związanych z wdrożeniem dobrych praktyk higienicznych, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Procedury te, jako dobry przykład, będziemy udostępniać w naszym biurze zainteresowanym przyszłym producentom.

6. ŹRÓDŁA I PODSTAWY PRAWNE:



Autorzy poradnika korzystali z następujących publikacji i opracowań i źródeł prawa:

1. *Poradnik.ngo.pl*, publikowany na stronie internetowej <http://poradnik.ngo.pl/>, data pobrania źródła 01.06.2013
2. Sprzedaż bezpośrednia – to jest korzystne!, Karol Przybylak, Witryna wiejska, opublikowane na stronie internetowej <http://ww.org.pl/?p=1891&c=9432>, data pobrania źródła 01.06.2013
3. Informacja prawna dot. zakresu stosowania ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia w aspekcie odpłatnej działalności organizacji pozarządowych oraz okazjonalnej sprzedaży prowadzonej przez osoby fizyczne nie prowadzące działalności gospodarczej. Przygotowana przez Kancelarię Radcy Prawnego Zbigniew Lepka na zlecenie Stowarzyszenia LIDER A4.
4. „Sprzedaż okazjonalna żywności” Wielkopolski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny opublikowane na stronie internetowej <http://wsse-poznan.pl/wp-content/uploads/2013/03/Sprzeda%C5%BC-okazjonalna-%C5%BCywno-%C5%9Bci.pdf>, data pobrania źródła 01.06.2013
5. „Jakie warunki higieniczne i sanitarne powinny być spełnione przy sprzedaży żywności podczas imprez plenerowych np. festynów wiejskich?”, Alicja Brzezińska, odpowiedź na pytanie opublikowana w portalu *www.samorząd.lex.pl* <http://www.samorząd.lex.pl/czytaj/-/artykul/do-sprzedawania-zywnosci-potrzebne-jest-pozwolenie-sanepidu/3>, data pobrania źródła 01.06.2013
6. „O SYSTEMACH JAKOŚCI ŻYWNOSTCI”, Klaudia Kieljan, Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie oddział w Krakowie, Kraków 2011, opublikowana na stronie internetowej <http://www.malopolska.pl/Lists/Publications/Publications/110/Files/O-systemach-jakosci-zywnosci.pdf>, data pobrania źródła 01.06.2013

7. „WŁASNE NAPOJE ALKOHOLOWE W SPRZEDAŻY OKAZJONALNEJ” - Prezentacja Izby Celnej w Toruniu, opublikowana na stronie internetowej http://www.kujawsko-pomorskie.pl/pliki/rolnictwo/20121029_seminarium/prezentacja_Izby_Celnej_w_Toruniu.pdf, data pobrania źródła 01.06.2013
8. „Zagadnienia podatkowe związane z różnymi formami sprzedaży, w tym okazjonalnej oraz dokumentacja sprzedażowa” - Prezentacja Izby Skarbowej w Toruniu, opublikowana na stronie internetowej www.kujawsko-pomorskie.pl, data pobrania źródła 01.06.2013
9. 9. „Sprzedaż bezpośrednia – najważniejsze obowiązki i zwolnienia” Prezentacja Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie http://www.produktyregionalne.edu.pl/sprzedaz/sprzedaz%20bezposrednia_obowiazki%20i%20zwolnienia.pdf, data pobrania źródła 01.06.2013

Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Radomiu „SPRZEDAŻ BEZPOŚREDNIA Z GOSPODARSTW ROLNYCH” Radom 2011

http://www.cdr.gov.pl/pol/wydawnictwa/2011/sprzedaz_bezposrednia.pdf

**Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Radomiu
Poradnik wdrażania Dobrej Praktyki Produkcyjnej (ang. GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (ang. GHP) oraz systemu HACCP w małych zakładach przetwórstwa mięsa na poziomie gospodarstwa Radom 2012**

http://ksow.pl/fileadmin/user_upload/ksow.pl/Projekty_z_konkursu_I_KSOW/Przetw%20C3%B3rstwo/Diz_poradnik_wdra_miesa_2_pop.pdf

Zasady Systemu HACCP oraz GHP/GMP w zakładach produkcji i obrotu żywnością oraz żywienia zbiorowego. HALINA TURLEJSKA. Broszura wydana przez Państwowy Inspektorat Sanitarny. Warszawa 2004 http://www.pis.gov.pl/userfiles/file/akty_prawne_2/broszura.pdf

1. Ustawa z dnia 24 kwietnia 2003 r. o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie Dz.U. 2010 r. Nr 234, poz. 1536 z późn. zm.
2. Ustawa z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej Dz.U. 2004 Nr 173 poz. 1807
3. Ustawa z dnia 15 lutego 1992 r. o podatku dochodowym od osób prawnych Dz.U. 2000 r. Nr 54, poz. 654 z późn. zm.
4. Ustawa z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych Dz.U. 2012 r. Nr 361, poz. 361 z późn. zm.
5. Ustawa z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług Dz.U. 2011 r. Nr 177, poz. 1054 z późn. zm.
6. Rozporządzenie Ministra Finansów z dnia 14 marca 2013 r. w sprawie kas rejestrujących Dz.U. z 2013 r. poz. 363
7. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.
8. Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.Ur.UE L 139 z 30.04.2004 r.)

9. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 10 lipca 2006r. w sprawie wykazu prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby (*Dz.U. z 2006 r. Nr 133, poz. 939*)
10. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dn. 2 lutego 2006r. w sprawie badań do celów sanitarno - epidemiologicznych (*Dz.U. z 2006 r. Nr 25, poz. 191*)
11. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych, (*Dz.U. Nr 91, poz. 740*)
12. Ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (*Dz. U. z 2011 r. Nr 212, poz. 1263 z późn. zm.*)
13. Ustawa z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach turystycznych (*Dz. U. z 2004 r. Nr 223, poz. 2268 z późn. zm.*)
14. Rozporządzenie Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (*Dz. U. z 2006 r. Nr 22, poz. 169 z późn. zm.*)

Podstawa prawna dotycząca produktów alkoholowych

Regulacje dotyczące wyrobów alkoholu zawarte są głównie w ustawie z dnia 13 września 2002 r. „o napojach spirytusowych” **Dz.U. z 2002 r. Nr 166, poz. 1362** oraz w ustawie z dnia 2 marca 2001r. o wyrobie alkoholu etylowego oraz wytwarzaniu wyrobów tytoniowych **Dz.U. z 2001 r. Nr 31, poz. 353;**

Ustawa z dnia 6 grudnia 2008 r. o podatku akcyzowym (*Dz.U. z 2011 r. Nr 108, poz. 626 z późn. zm.*).

Ustawa z dnia 2 marca 2001 r. o wyrobie alkoholu oraz wytwarzaniu wyrobów tytoniowych (*Dz.U. z 2001 r. Nr 31, poz. 353 z późn. zm.*).

Ustawa z dnia 18 października 2006 r. o wyrobie napojów spirytusowych oraz o rejestracji i ochronie oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych (*Dz.U. z 2006 r. Nr 208, poz. 1539 z późn. zm.*)

Ustawa z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (*Dz.U. z 2011 r. Nr 120, poz. 690 z późn. zm.*).

Ustawa z dnia 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi (*Dz.U. z 2007 r. Nr 70, poz. 473 z późn. zm.*).

Ustawa z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (*Dz.U. z 2010 r. Nr 220, poz. 1447 z późn. zm.*).

USTAWA z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina

Wybrane akty wykonawcze:

Dz.U. 2013 poz. 633	Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 maja 2013 r. w sprawie rodzajów fermentowanych napojów winiarskich oraz szczegółowych wymagań organoleptycznych, fizycznych i chemicznych, jakie powinny spełniać te napoje
Dz.U. 2013 poz. 624	Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 maja 2013 r. w sprawie szczegółowego sposobu wyrobu fermentowanych napojów winiarskich oraz metod analiz tych napojów do celów urzędowej kontroli w zakresie jakości handlowej
Dz.U. 2012 poz. 1354	Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 19 listopada 2012 r. w sprawie terminu zamknięcia rejestru przychodu i rozchodu wyrobów winiarskich
Dz.U. 2012 poz. 1337	Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 19 listopada 2012 r. w sprawie sposobu i miejsca pobierania próbek winogron, moszczu winogronowego i wina w trakcie fermentacji oraz ustalania naturalnej zawartości alkoholu w tych produktach
Dz.U. 2012 poz. 1337	Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 19 listopada 2012 r. w sprawie minimalnej zawartości alkoholu w wyłokach i osadzie drożdżowym

Akty prawa wspólnotowego w zakresie produktów regionalnych i tradycyjnych (ChNP, ChOG oraz GTS):

- rozporządzenie Rady (WE) nr 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (Dz. U. L 93 z 31.03.2006, str. 1),
- rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. U. L 93 z 31.03.2006r., str. 12, z późn. zm.),
- rozporządzenie Komisji (WE) nr 1898/2006 z dnia 14 grudnia 2006 r. określające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. U. L 369, z 23.12.2006r., str. 1, z późn. zm.),
- rozporządzenie Komisji (WE) nr 1216/2007 z dnia 18 października 2007 r. ustanawiające szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (Dz. U. L 275 z 19.10.2007r., str. 3).

Akty prawne polskiego ustawodawstwa w zakresie produktów regionalnych i tradycyjnych (ChNP, ChOG oraz GTS) to ustawa : o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz.U. 2005 r. Nr 10, poz. 68 z późn. zm.) oraz akty wykonawcze do ustawy, która wyznacza organy i jednostki kompetentne w dwóch obszarach: oceny wniosków o rejestrację produktów, oraz kontroli produktów.

Polecam także: Vademecum funkcjonowania produktów regionalnych i tradycyjnych, „O systemach jakości żywności” opublikowane przez Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Krakowie.

Akty prawne dotyczące Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych w:

ustawie z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.);

ustawie z dnia 20 kwietnia 2004 roku o rolnictwie ekologicznym (Dz. U. Nr 93, poz. 898 z późn. zm.);

ustawie z dnia 17 grudnia 2004 roku o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz produktach tradycyjnych (Dz. U. z 2005 r. Nr 10, poz. 68 z późn. zm.);

ustawie z dnia 19 grudnia 2003 roku o organizacji rynków owoców i warzyw, rynku chmielu, rynku tytoniu oraz rynku suszu paszowego (Dz. U. z 2008 r. Nr 11, poz. 70 z późn. zm.);

ustawie z dnia 22 stycznia 2004 roku o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich oraz obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. Nr 34, poz. 292 z późn. zm.);

7. REKOMENDACJE AUTORÓW DO ZMIAN PRAWNYCH



Należy podkreślić, że w obowiązującym stanie prawnym brak jest przepisów, które wprost regulowałyby sprzedaż okazjonalną żywności, w tym produktów lokalnych oraz sprzedaż związaną z działalnością odpłatną pożytku publicznego.

Praktyka pokazuje, że w różnych regionach kraju Inspekcje Sanitarne wymagają spełnienia odmiennych wymagań, w tym jak dla producentów żywności zajmujących się stale jej produkcją. Wobec powyższego wskazujemy na konieczność regulacji tej kwestii i mamy nadzieję, że zadanie to zostanie podjęte. Faktem jest bowiem, że tego typu działalność, zarówno okazjonalna jak i statutowa, stoi na straży cennego dziedzictwa kulturowego, które w rzeczywistości masowej przemysłowej produkcji nie ma szans przetrwania.

Liczne programy finansowane ze środków publicznych w tym Unii Europejskiej stawiają sobie za cel ochronę i kultywowanie tradycji kulinarnych, a także rozwój lokalnych społeczności i ich tożsamości lokalnego dziedzictwa. Prawo powinno umożliwiać rozwój tych inicjatyw, dziś, wobec braku prostych precyzyjnych rozwiązań, je blokuje.

DOROCZNE ŚWIĘTO CZTERECH GMIN: KĄTÓW WROCŁAWSKICH, KOBIERZYC, SIECHNIC, ŻÓRAWINY



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

Stowarzyszenie LIDER A4
ul. Witosa 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 – Lider A4**



Europejski Fundusz na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa Inwestująca w Obszary Wiejskie.
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata: 2007-2013 – Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej
w ramach programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013