

ROZPORZĄDZENIE
MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾
z dnia 2015 r.

**w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów
pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej²⁾**

Na podstawie art. 12 ust. 2 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2014 r. poz. 1577) zarządza się, co następuje:

Rozdział 1
Przepisy ogólne

§ 1. Rozporządzenie określa:

- 1) wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej i przez takie produkty;
- 2) wielkość, zakres i obszar produkcji produktów, o których mowa w pkt 1;
- 3) wymagania weterynaryjne dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej.

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

Rozdział 2
Wielkość, zakres i obszar produkcji
produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży
bezpśredniej

§ 3. Do sprzedaży bezpośredniej dopuszcza się:

- 1) tusze lub podroby, pozyskane z drobiu poddanego ubojowi w gospodarstwie rolnym podmiotu, w przypadku gdy roczna produkcja w tym gospodarstwie nie przekracza:
 - a) 2500 sztuk indyków lub
 - b) 10 000 sztuk innych gatunków drobiu– przeprowadzonemu zgodnie z przepisami o ochronie zwierząt oraz przepisami o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt;
- 2) tusze lub podroby, pozyskane z zajęczaków poddanych ubojowi w gospodarstwie rolnym podmiotu, w przypadku gdy roczna produkcja w tym gospodarstwie nie przekracza 5000 sztuk, a ubój został przeprowadzony zgodnie z przepisami o ochronie zwierząt oraz przepisami o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt;
- 3) tusze lub podroby, pozyskane przez koło łowieckie Polskiego Związku Łowieckiego będące dzierżawcą obwodu łowieckiego albo ośrodek hodowli zwierzyny prowadzony przez zarządcę obwodu łowieckiego, z:
 - a) grubej zwierzyny łownej skórowanej albo nieoskórowanej lub
 - b) drobnej zwierzyny łownej patroszonej albo niewypatroszonej lub opierzonej albo nieopierzonej, lub oskórowanej albo nieoskórowanej– po odstrzale wykonanym zgodnie z przepisami prawa łowieckiego;
- 4) produkty rybołówstwa, pozyskane przez uprawnionego do rybactwa w rozumieniu przepisów o rybactwie śródlądowym lub przez wykonującego rybołówstwo morskie w rozumieniu przepisów o rybołówstwie:
 - a) żywe lub
 - b) uśmiercone i:
 - niepoddane czynnościom naruszającym ich pierwotną budowę anatomiczną,
 - poddane czynnościom wykrwawiania, odgławiania, usuwania płetw lub patroszenia;
- 5) żywe ślimaki lądowe z gatunków *Helix pomatia*³⁾, *Cornu aspersum aspersum*⁴⁾, *Cornu aspersum maxima*⁵⁾, *Helix lucorum* oraz z gatunków z rodziny *Achatinidae*;

- 6) mleko surowe, siarę, surową śmietanę, zsiadłe mleko, masło, ser twarogowy niedojrzewający kwasowy, zwany dalej „twarogiem”, maślankę lub serwatkę, pozyskane w gospodarstwie produkcji mleka;
- 7) jaja pozyskane od drobiu lub ptaków bezgrzebieniowych;
- 8) produkty pszczele nieprzetworzone, w tym miód, pyłek pszczeli, pierzgę, mleczko pszczele.

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

1) pkt 1, 2 i 5:

a) konsumentowi końcowemu:

- w miejscach, w których odbywa się produkcja tych produktów, w tym znajdujących się na terenie gospodarstwa rolnego, lub
- na targowiskach, lub
- z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, w tym ze specjalistycznych środków transportu, znajdujących się na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, na terenie targowisk lub poza nimi, lub

b) do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego;

2) pkt 3:

a) konsumentowi końcowemu:

- w miejscach, w których odbywa się produkcja tych produktów, w tym znajdujących się na terenie obwodu łowieckiego dzierżawionego przez koło łowieckie Polskiego Związku Łowieckiego albo zarządzanego przez ośrodek hodowli zwierzyny, lub
- na targowiskach, lub
- z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, w tym ze specjalistycznych środków transportu, znajdujących się na terenie miejsc, w

których odbywa się produkcja tych produktów, na terenie targowisk lub poza nimi, lub

b) do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego;

3) pkt 4:

a) konsumentowi końcowemu:

– w miejscach, w których odbywa się produkcja tych produktów, w tym znajdujących się na terenie gospodarstwa rybackiego lub gospodarstwa rolnego, lub ze statków, z wyłączeniem statków zamrażalni i statków przetwórci, lub

– na targowiskach, lub

– z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, w tym ze specjalistycznych środków transportu, znajdujących się na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, na terenie targowisk lub poza nimi, lub

b) do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego;

4) pkt 6:

a) konsumentowi końcowemu:

– na terenie gospodarstwa produkcji mleka lub

– na targowiskach, lub

– z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, w tym ze specjalistycznych środków transportu, znajdujących się na terenie gospodarstwa produkcji mleka, na terenie targowisk lub poza nimi, lub

– z urządzeń dystrybucyjnych do sprzedaży żywności, w przypadku mleka surowego, siary, surowej śmietany, zsiadłego mleka, maślanki i serwatki, znajdujących się na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, na terenie targowisk lub poza nimi, lub

- b) do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego;

5) pkt 7:

- a) konsumentowi końcowemu:
 - w miejscach, w których odbywa się produkcja tych produktów, w tym znajdujących się na terenie gospodarstwa rolnego, lub
 - na targowiskach, lub
 - z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, w tym ze specjalistycznych środków transportu, znajdujących się na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, na terenie targowisk lub poza nimi, lub
 - z urządzeń dystrybucyjnych do sprzedaży żywności, znajdujących na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, na terenie targowisk lub poza nimi, lub
- b) do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego;

6) pkt 8:

- a) konsumentowi końcowemu:
 - w miejscach, w których odbywa się produkcja tych produktów, w tym znajdujących się na terenie gospodarstwa rolnego lub pasieki, lub
 - na targowiskach, lub
 - z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, w tym ze specjalistycznych środków transportu, znajdujących się na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, na terenie targowisk lub poza nimi, lub
 - z urządzeń dystrybucyjnych do sprzedaży żywności, znajdujących na terenie miejsc, w których odbywa się

produkcja tych produktów, na terenie targowisk lub poza nimi, lub

- b) do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego.

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

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

2. Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w § 3, może być prowadzona na obszarze, o którym mowa w ust. 1 pkt 2, jeżeli podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej przekaże powiatowemu lekarzowi weterynarii właściwemu ze względu na miejsce, w którym zamierza prowadzić sprzedaż, co najmniej na 7 dni przed dniem jej rozpoczęcia, pisemną informację zawierającą:

- 1) imię i nazwisko albo nazwę podmiotu prowadzącego działalność w zakresie produkcji tych produktów oraz adres miejsca prowadzenia tej działalności;
- 2) dane dotyczące miejsca i okresu, w których będzie prowadzona sprzedaż tych produktów.

3. Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w § 3, wyprodukowanych przez podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej może być dokonywana przez inny podmiot prowadzący taką działalność, jeżeli:

- 1) zakłady prowadzone przez te podmioty zostały wpisane do rejestru zakładów, o którym mowa w ustawie z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego, w tym samym powiecie;
- 2) sprzedaż jest prowadzona podczas imprez okolicznościowych, w szczególności wystaw, festynów, targów lub kiermaszy, organizowanych w celu promocji produktów pochodzenia zwierzęcego;

- 3) podmiot posiada w miejscu sprzedaży:
 - a) imienne upoważnienie do prowadzenia sprzedaży udzielone mu przez podmiot, który wyprodukował produkty pochodzenia zwierzęcego,
 - b) kopię decyzji o wpisie podmiotu, który wyprodukował produkty pochodzenia zwierzęcego do rejestru zakładów prowadzących sprzedaż bezpośrednią takich produktów;
- 4) przy transporcie i sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego zostały spełnione wymagania weterynaryjne określone w rozporządzeniu.

§ 6. 1. Wielkość produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej wynosi nie więcej niż:

- 1) 50 sztuk tygodniowo – w przypadku tusz indyków, wraz z podrobami pozyskanymi z tych indyków;
- 2) 500 sztuk tygodniowo – w przypadku tusz gęsi, wraz z podrobami pozyskanymi z tych gęsi;
- 3) 200 sztuk tygodniowo – w przypadku tusz innych gatunków drobiu niż wymienione w pkt 1 i 2, wraz z podrobami pozyskanymi z tego drobiu;
- 4) 100 sztuk tygodniowo – w przypadku tusz zajęczaków, wraz z podrobami pozyskanymi z tych zajęczaków;
- 5) 10 000 kg rocznie – w przypadku tusz grubej zwierzyny łownej, wraz z podrobami pozyskanymi z tej zwierzyny;
- 6) 10 000 kg rocznie – w przypadku tusz drobnej zwierzyny łownej, wraz z podrobami pozyskanymi z tej zwierzyny;
- 7) 1000 kg rocznie – w przypadku żywych ślimaków lądowych;
- 8) 1000 litrów tygodniowo – w przypadku mleka surowego albo mleka surowego i siary;
- 9) 200 litrów tygodniowo – w przypadku surowej śmietany;
- 10) 1000 litrów tygodniowo – w przypadku zsiadłego mleka;
- 11) 45 kg tygodniowo – w przypadku masła;
- 12) 125 kg tygodniowo – w przypadku twarogu;
- 13) 45 litrów tygodniowo – w przypadku maślanki;
- 14) 850 litrów tygodniowo – w przypadku serwatki;

- 15) 2450 sztuk tygodniowo – w przypadku jaj pozyskanych od drobiu;
- 16) 500 sztuk rocznie – w przypadku jaj pozyskanych od ptaków bezgrzebieniowych.

2. Powiatowy lekarz weterynarii właściwy ze względu na miejsce prowadzenia przez podmiot działalności w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, o których mowa w ust. 1 pkt 1–4 i 8–15, na wniosek tego podmiotu, może wyrazić zgodę na przekroczenie w danym tygodniu wielkości produkcji tych produktów pod warunkiem zachowania rocznego limitu wielkości tej produkcji, który wynosi:

- 1) 2500 sztuk – w przypadku tusz indyków, wraz z podrobami pozyskanymi z tych indyków;
- 2) 10 000 sztuk – w przypadku tusz innych gatunków drobiu niż wymieniony w pkt 1, wraz z podrobami pozyskanymi z tego drobiu;
- 3) 5000 sztuk – w przypadku tusz zajęczaków, wraz z podrobami pozyskanymi z tych zajęczaków;
- 4) 52 000 litrów – w przypadku mleka surowego albo mleka surowego i siary;
- 5) 10 400 litrów – w przypadku surowej śmietany;
- 6) 52 000 litrów – w przypadku zsiadłego mleka;
- 7) 2340 kg – w przypadku masła;
- 8) 6500 kg – w przypadku twarogu;
- 9) 2340 litrów – w przypadku maślanki;
- 10) 44 200 litrów – w przypadku serwatki;
- 11) 127 400 sztuk – w przypadku jaj pozyskanych od drobiu.

Rozdział 3

Wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, oraz wymagania weterynaryjne dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej tych produktów

§ 7. 1. Pomieszczenia, w których produkuje się tusze lub podroby pozyskane z drobiu i zajęczaków lub w których prowadzi się sprzedaż bezpośrednią tych produktów, z wyjątkiem sprzedaży bezpośredniej, o której mowa w § 4 pkt 1 lit. a tiret trzecie:

- 1) konstruuje się w sposób zapewniający uniknięcie ryzyka zanieczyszczenia produktów pochodzenia zwierzęcego oraz przestrzeganie zasad higieny;
 - 2) wyposaża się w:
 - a) sprzęt i urządzenia zapewniające ochronę przed gromadzeniem się zanieczyszczeń i przestrzeganie zasad higieny,
 - b) wentylację wykluczającą powstawanie skroplin na ścianach i sufitach oraz na powierzchni urządzeń,
 - c) naturalne lub sztuczne oświetlenie niepowodujące zmiany barw produktów pochodzenia zwierzęcego,
 - d) urządzenia dostarczające bieżącą ciepłą i zimną wodę w ilości wystarczającej do celów produkcyjnych i sanitarnych;
 - 3) zabezpiecza się przed dostępem zwierząt, w szczególności owadów, ptaków i gryzoni;
 - 4) mają ściany, posadzki, sufity, drzwi i okna w dobrym stanie technicznym, o powierzchniach łatwych do czyszczenia i dezynfekcji; okna i drzwi są szczelne.
2. W pomieszczeniach, o których mowa w ust. 1, zapewnia się:
- 1) wyodrębnione miejsce na sprzęt i środki do czyszczenia i dezynfekcji;
 - 2) wyodrębnione, zamykane miejsce do przechowywania materiałów opakowaniowych, chyba że materiały te są przechowywane w zamykanych pojemnikach;
 - 3) co najmniej jedną umywalkę przeznaczoną do mycia rąk, z ciepłą i zimną wodą, zaopatrzoną w środki do mycia rąk i ich higienicznego suszenia, usytuowaną w miejscu oddalonym od stanowisk do mycia lub przygotowywania produktów do sprzedaży bezpośredniej;
 - 4) toaletę splukiwaną wodą:
 - a) wyposażoną w naturalną lub mechaniczną wentylację, której drzwi wejściowe nie otwierają się bezpośrednio do pomieszczenia, w którym odbywa się produkcja lub znajdują się produkty pochodzenia zwierzęcego, lub
 - b) zlokalizowaną w pobliżu miejsca produkcji lub pomieszczenia, w którym znajdują się produkty pochodzenia zwierzęcego;

- 5) osobom wykonującym czynności związane z produkcją i sprzedażą bezpośrednią możliwość zmiany odzieży własnej na odzież roboczą lub ochronną, zmiany obuwia oraz oddzielnego przechowywania odzieży własnej.

§ 8. 1. Obiekty i urządzenia ruchome lub tymczasowe, w tym specjalistyczne środki transportu, z których prowadzi się sprzedaż bezpośrednią tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków lub w których transportuje się te produkty:

- 1) konstruuje się w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu produktów pochodzenia zwierzęcego;
- 2) utrzymuje się w dobrym stanie technicznym;
- 3) mają wyodrębnione, zamykane miejsce albo pojemnik do przechowywania materiałów opakowaniowych, jeżeli produkty pochodzenia zwierzęcego są pakowane podczas sprzedaży.

2. W przypadku sprzedaży bezpośredniej z obiektów i urządzeń ruchomych lub tymczasowych, o których mowa w ust. 1, lub w przypadku transportu w tych obiektach i urządzeniach jednocześnie z produktami pochodzenia zwierzęcego wymienionymi w ust. 1 innego rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego zapewnia się rozdzielenie tych produktów w sposób uniemożliwiający ich zanieczyszczenie.

§ 9. Instalacje, urządzenia i sprzęt, stosowane przy produkcji lub sprzedaży bezpośredniej tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków, mające kontakt z tymi produktami:

- 1) wykonuje się z materiałów wykluczających możliwość zanieczyszczenia tych produktów;
- 2) utrzymuje się w czystości i dobrym stanie technicznym.

§ 10. 1. Czyszczenie i dezynfekcję instalacji, urządzeń oraz sprzętu, w tym opakowań wielokrotnego użytku, mających kontakt z tuszami lub podrobami pozyskanymi z drobiu i zajęczaków, przeprowadza się z użyciem środków, które nie wpływają negatywnie na te produkty, gdy nastąpi ich kontakt z wyczyszczoną lub zdezynfekowaną powierzchnią.

2. Dezynfekcję drobnego sprzętu, w tym noży, przeprowadza się w wodzie w temperaturze nie niższej niż 82°C lub z wykorzystaniem innej metody zapewniającej równoważny skutek.

3. Czyszczenie i dezynfekcję instalacji, urządzeń oraz sprzętu, w tym opakowań wielokrotnego użytku, przeprowadza się po zakończeniu cyklu produkcyjnego lub po każdym zakończeniu pracy, lub częściej – jeżeli jest to konieczne.

§ 11. 1. Przy produkcji i sprzedaży bezpośredniej tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków używa się wody spełniającej wymagania określone dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

2. Do produkcji lub przechowywania tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków używa się lodu pozyskanego wyłącznie z wody, o której mowa w ust. 1.

§ 12. Pomieszczenia, o których mowa w § 7, oraz obiekty i urządzenia ruchome lub tymczasowe, o których mowa w § 8 ust. 1, utrzymuje się w czystości, stosując czyszczenie i dezynfekcję, oraz zapewnia się w nich możliwość utrzymywania właściwej temperatury przechowywania produktów.

§ 13. Osoby mające kontakt z tuszami lub podrobami pozyskanymi z drobiu i zajęczaków przy wykonywaniu czynności związanych ze sprzedażą bezpośrednią:

- 1) przestrzegają zasad higieny w procesie produkcji i sprzedaży;
- 2) posiadają orzeczenie lekarskie o zdolności do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby, wydane na podstawie przepisów o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi;
- 3) używają czystej, w jasnym kolorze, odzieży roboczej, nakrycia głowy zasłaniającego włosy oraz obuwia roboczego;
- 4) myją ręce przed każdym przystąpieniem do pracy oraz po każdym zabrudzeniu.

§ 14. Tusze lub podroby pozyskane z drobiu i zajęczaków przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej:

- 1) powinny być świeże, o cechach organoleptycznych charakterystycznych dla takich produktów pochodzenia zwierzęcego;

- 2) przechowuje się, transportuje i sprzedaje w warunkach uniemożliwiających ich zanieczyszczenie, w szczególności namnażanie się chorobotwórczych mikroorganizmów lub tworzenie się toksyn oraz psucie się.

§ 15. 1. Temperatura przechowywanych lub transportowanych tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej nie może być wyższa niż 4°C.

2. Tusze lub podroby pozyskane z drobiu i zajęczaków przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej niezwłocznie schładza się albo zamraża.

3. Temperatura, o której mowa w ust. 1, może być wyższa o 2°C podczas transportu do:

- 1) miejsc, w których prowadzi się sprzedaż bezpośrednią konsumentom końcowym, lub
 - 2) zakładu prowadzącego handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego
- jeżeli ten transport trwa nie dłużej niż 2 godziny, a po jego zakończeniu produkty pochodzenia zwierzęcego zostaną schłodzone do temperatury określonej w ust. 1.

§ 16. 1. Tusze pozyskane z nutrii przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej poddaje się badaniu na włośnię przeprowadzanemu w sposób określony w załączniku I w rozdziale I albo II oraz w załączniku III do rozporządzenia Komisji (WE) nr 2075/2005 z dnia 5 grudnia 2005 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące urzędowych kontroli w odniesieniu do włośieni (*Trichinella*) w mięsie (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 60, z późn. zm.).

2. Tusze i podroby pozyskane z nutrii mogą być przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, jeżeli w wyniku badania, o którym mowa w ust. 1, nie stwierdzono obecności włośni.

§ 17. 1. Z produktami ubocznymi pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r. określającym przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi i uchylającym rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 (rozporządzenie o produktach

ubocznych pochodzenia zwierzęcego) (Dz. Urz. UE L 300 z 14.11.2009, str. 1, z późn. zm.), powstającymi przy produkcji tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej postępuje się w sposób wykluczający możliwość zanieczyszczenia tych tusz lub podrobów.

2. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej zapewnia odpowiednie warunki do przechowywania i usuwania powstałych odpadów stałych i płynnych, zgodnie z zasadami higieny oraz przepisami o odpadach.

§ 18. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej sprawdza:

- 1) co najmniej raz w roku, czy woda spełnia wymagania określone dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, jeżeli pobiera wodę z własnego ujęcia w procesie produkcji lub sprzedaży bezpośredniej;
- 2) czy osoby mające kontakt z tuszami lub podrobami pozyskanymi z drobiu i zajęczaków posiadają orzeczenie lekarskie, o którym mowa w § 13 pkt 2.

§ 19. 1. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej prowadzi i przechowuje dokumentację, zawierającą informacje o:

- 1) ilości sprzedanych w danym tygodniu produktów;
- 2) wynikach czynności sprawdzających, o których mowa w § 18, oraz przeprowadzonych badaniach, o których mowa w § 16.

2. Dokumentację, o której mowa w ust. 1, przechowuje się przez rok następujący po roku, w którym została sporządzona, i udostępnia się na żądanie właściwego powiatowego lekarza weterynarii.

Rozdział 4

Wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji tusz lub podrobów pozyskanych ze zwierząt łownych przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, oraz wymagania weterynaryjne dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej tych produktów

§ 20. 1. Odstrzelone zwierzęta łowne, z których pozyskuje się tusze lub podroby przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, poddaje się:

- 1) oględzinom przez osobę przeszkoloną zgodnie z przepisami rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 14), zwanego dalej „rozporządzeniem nr 853/2004”,
- 2) wytrzewieniu na łowisku – w przypadku grubej zwierzyny łownej – w sposób określony w załączniku III do rozporządzenia nr 853/2004 w sekcji IV odpowiednio w rozdziale II i III.

2. Tusze lub podroby pozyskane ze zwierząt łownych mogą być przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, jeżeli w wyniku oględzin, o których mowa w ust. 1 pkt 1, nie stwierdzono występowania nietypowych cech, które mogłyby mieć wpływ na zdrowie konsumenta końcowego, a zwierzęta łowne zostały odstrzelone w miejscu, co do którego nie ma podejrzeń o skażenie środowiska, oraz bezpośrednio przed odstrzałem nie wykazywały nietypowego zachowania.

§ 21. 1. Tusze pozyskane z dzików przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej poddaje się badaniu na włośnię przeprowadzanemu w sposób określony w załączniku I w rozdziale I albo II oraz w załączniku III do rozporządzenia Komisji (WE) nr 2075/2005 z dnia 5 grudnia 2005 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące urzędowych kontroli w odniesieniu do włośieni (*Trichinella*) w mięsie.

2. Tusze i podroby pozyskane z dzików mogą być przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, jeżeli w wyniku badania, o którym mowa w ust. 1, nie stwierdzono obecności włośni.

§ 22. 1. Temperatura przechowywanych lub transportowanych tusz i podrobów pozyskanych ze zwierząt łownych przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej nie może być wyższa niż:

- 1) 4°C – w przypadku tusz i podrobów drobnej zwierzyny łownej;
- 2) 3°C – w przypadku podrobów grubej zwierzyny łownej;
- 3) 7°C – w przypadku tusz grubej zwierzyny łownej.

2. Tusze lub podroby pozyskane ze zwierząt łownych przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej niezwłocznie schładza się albo zamraża.

3. Temperatury, o których mowa w ust. 1, mogą być wyższe o 2°C podczas transportu do:

- 1) miejsc, w których prowadzi się sprzedaż bezpośrednią konsumentom końcowym, lub
 - 2) zakładu prowadzącego handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego
- jeżeli ten transport trwa nie dłużej niż 2 godziny, a po jego zakończeniu produkty zostaną schłodzone do temperatury określonej w ust. 1.

§ 23. Do produkcji i sprzedaży bezpośredniej tusz lub podrobów pozyskanych ze zwierząt łownych stosuje się odpowiednio wymagania weterynaryjne, o których mowa w § 7–14, § 17 i § 18.

§ 24. 1. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji tusz lub podrobów pozyskanych ze zwierząt łownych przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej prowadzi i przechowuje dokumentację, zawierającą informacje o:

- 1) ilości sprzedanych w danym miesiącu produktów;
- 2) wynikach czynności sprawdzających, o których mowa w § 18, oraz przeprowadzonych badaniach, o których mowa w § 21.

2. Dokumentację, o której mowa w ust. 1, przechowuje się przez rok następujący po roku, w którym została sporządzona, i udostępnia się na żądanie właściwego powiatowego lekarza weterynarii.

Rozdział 5

Wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów rybołówstwa przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, oraz wymagania weterynaryjne dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej tych produktów

§ 25. 1. Do produkcji i sprzedaży bezpośredniej produktów rybołówstwa stosuje się odpowiednio wymagania weterynaryjne, o których mowa w § 7 ust. 2 pkt 5, § 8–10, § 12–14 i § 17.

2. W przypadku produkcji i sprzedaży bezpośredniej produktów rybołówstwa, o których mowa w § 3 pkt 4 lit. b tiret drugie, prowadzonej w pomieszczeniach, z wyjątkiem pomieszczeń znajdujących się na statkach, stosuje się dodatkowo odpowiednio wymagania weterynaryjne, o których mowa w § 7 ust. 1 i ust. 2 pkt 1–4.

§ 26. 1. Przy produkcji i sprzedaży bezpośredniej produktów rybołówstwa używa się wody spełniającej wymagania dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

2. Przy produkcji i sprzedaży bezpośredniej produktów rybołówstwa może być używana również:

- 1) czysta woda morska lub słodka – w przypadku produktów rybołówstwa, o których mowa w § 3 pkt 4 lit. a i lit. b tiret pierwsze, lub
- 2) czysta woda morska – w przypadku produktów rybołówstwa, o których mowa w § 3 pkt 4 lit. b tiret drugie.

3. Do produkcji lub przechowywania produktów rybołówstwa przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej używa się lodu pozyskanego z wody, o której mowa w ust. 1, lub z:

- 1) czystej wody morskiej lub słodkiej – w przypadku produktów rybołówstwa, o których mowa w § 3 pkt 4 lit. b tiret pierwsze, lub
- 2) czystej wody morskiej – w przypadku produktów rybołówstwa, o których mowa w § 3 pkt 4 lit. b tiret drugie.

§ 27. 1. Temperatura przechowywanych lub transportowanych produktów rybołówstwa przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, z wyjątkiem żywych produktów rybołówstwa, nie może być wyższa niż 2°C.

2. Produkty rybołówstwa przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, z wyjątkiem żywych produktów rybołówstwa, niezwłocznie schładza się.

3. Temperatura, o której mowa w ust. 1, może być wyższa o 2°C podczas transportu do:

- 1) miejsc, w których prowadzi się sprzedaż bezpośrednią konsumentom końcowym, lub
- 2) zakładu prowadzącego handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego

– jeżeli ten transport trwa nie dłużej niż 2 godziny, a po jego zakończeniu produkty zostaną schłodzone do temperatury określonej w ust. 1.

§ 28. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji produktów rybołówstwa przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej sprawdza:

- 1) co najmniej raz w roku, czy woda spełnia wymagania określone dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, jeżeli pobiera wodę z własnego ujęcia w procesie produkcji lub sprzedaży bezpośredniej;
- 2) czy osoby mające kontakt z produktami rybołówstwa posiadają orzeczenie lekarskie, o którym mowa w § 13 pkt 2.

§ 29. 1. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji produktów rybołówstwa przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej prowadzi i przechowuje dokumentację, zawierającą informacje o:

- 1) ilości sprzedanych w danym miesiącu produktów;
- 2) wynikach czynności sprawdzających, o których mowa w § 28.

2. Dokumentację, o której mowa w ust. 1, przechowuje się przez rok następujący po roku, w którym została sporządzona, i udostępnia się na żądanie właściwego powiatowego lekarza weterynarii.

Rozdział 6

Wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji żywych ślimaków lądowych przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, oraz wymagania weterynaryjne dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej tych produktów

§ 30. Do produkcji i sprzedaży bezpośredniej żywych ślimaków lądowych stosuje się odpowiednio wymagania weterynaryjne, o których mowa w § 7 ust. 2 pkt 5, § 8–10, § 11 ust. 1, § 12–14, § 17 i § 18.

§ 31. 1. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji żywych ślimaków lądowych przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej prowadzi i przechowuje dokumentację, zawierającą informacje o:

- 1) ilości sprzedanych w danym miesiącu produktów;
- 2) wynikach czynności sprawdzających, o których mowa w § 18.

2. Dokumentację, o której mowa w ust. 1, przechowuje się przez rok następujący po roku, w którym została sporządzona, i udostępnia się na żądanie właściwego powiatowego lekarza weterynarii.

Rozdział 7

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

§ 32. 1. Mleko surowe i siarę przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej pozyskuje się w sposób higieniczny, zgodnie z wymaganiami określonymi w załączniku III do rozporządzenia nr 853/2004 w sekcji IX w rozdziale I w podrozdziale I i II.

2. Mleko surowe, z wyjątkiem mleka surowego, o którym mowa w ust. 4, i siarę przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej poddaje się badaniu na oznaczenie liczby bakterii, przeprowadzanemu co najmniej raz w miesiącu przez laboratorium, o którym mowa w art. 25 ust. 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Inspekcji Weterynaryjnej (Dz. U. z 2010 r. Nr 112, poz. 744, z 2011 r. Nr 54, poz. 278 oraz z 2014 r. poz. 29).

3. Mleko surowe, z wyjątkiem mleka surowego, o którym mowa w ust. 4, i siara mogą być przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, jeżeli w pojedynczej próbce, losowo pobranej do badania, o którym mowa w ust. 2, liczba bakterii przy 30°C wynosi nie więcej niż:

- a) 300 000 jtk na ml – w przypadku mleka surowego i siary pozyskanych od krów;
- b) 500 000 jtk na ml – w przypadku mleka surowego i siary pozyskanych od samic zwierząt z gatunków innych niż wymieniony w pkt 1.

4. Mleko surowe przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej przechowywane w tym samym zbiorniku co mleko surowe wyprodukowane w ramach produkcji podstawowej, pozyskane przez podmiot prowadzący zarówno działalność w zakresie produkcji mleka surowego przeznaczonego do sprzedaży bezpośredniej,

jak i produkcję podstawową tego produktu, poddaje się badaniu na oznaczenie liczby bakterii i komórek somatycznych, zgodnie z wymaganiami określonymi w załączniku III do rozporządzenia nr 853/2004 w sekcji IX w rozdziale I w podrozdziale III w ust. 3.

5. Mleko surowe, o którym mowa w ust. 4, może być przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, jeżeli spełnia wymagania dotyczące liczby bakterii i komórek somatycznych, o których mowa w załączniku III do rozporządzenia nr 853/2004 w sekcji IX w rozdziale I w podrozdziale III w ust. 3.

6. Mleko surowe może być przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, jeżeli spełnia wymagania dotyczące pozostałości antybiotyków, o których mowa w załączniku III do rozporządzenia nr 853/2004 w sekcji IX w rozdziale I w podrozdziale III ust. 4.

7. Surowa śmietana, zsiadłe mleko, masło, twaróg, maślanka i serwatka mogą być przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, jeżeli zostały wyprodukowane z mleka surowego spełniającego wymagania, o których mowa w ust. 3 albo w ust. 5, oraz w ust. 6.

§ 33. Mleko surowe, siarę, surową śmietanę, zsiadłe mleko, maślanekę i serwatkę przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej przechowuje się w czystych, zamkniętych pojemnikach umożliwiających sprzedaż bezpośrednią tych produktów w higienicznych warunkach konsumentom końcowym lub w czystych, zamkniętych opakowaniach jednostkowych.

§ 34. 1. Temperatura przechowywanego lub transportowanego mleka surowego, siary, surowej śmietany, zsiadłego mleka, masła, twarogu, maślanki i serwatki przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej nie może być wyższa niż 6°C.

2. Mleko surowe, siarę, surową śmietanę, zsiadłe mleko, masło, twaróg, maślanekę i serwatkę przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej niezwłocznie schładza się.

3. Temperatura, o której mowa w ust. 1, może być wyższa o 2°C podczas transportu do:

- 1) miejsc, w których prowadzi się sprzedaż bezpośrednią konsumentom końcowym, lub

2) zakładu prowadzącego handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego

– jeżeli ten transport trwa nie dłużej niż 2 godziny, a po jego zakończeniu produkty zostaną schłodzone do temperatury określonej w ust. 1.

4. Temperatura mleka surowego lub siary przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej w gospodarstwie produkcji mleka przed upływem 2 godzin od udoju może być wyższa niż temperatura określona w ust. 1.

§ 35. 1. Do produkcji i sprzedaży bezpośredniej mleka surowego, siary, surowej śmietany, zsiadłego mleka, maślanki i serwatki, z wyjątkiem sprzedaży bezpośredniej z urzędów dystrybucyjnych do sprzedaży żywności, stosuje się odpowiednio wymagania weterynaryjne, o których mowa w § 7 ust. 2 pkt 5, § 8–14, § 17 i § 18.

2. Do produkcji i sprzedaży bezpośredniej masła i twarogu stosuje się odpowiednio wymagania weterynaryjne, o których mowa w § 7–14, § 17 i § 18.

3. Do sprzedaży bezpośredniej mleka surowego, siary, surowej śmietany, zsiadłego mleka, maślanki i serwatki z urzędów dystrybucyjnych do sprzedaży żywności stosuje się odpowiednio wymagania weterynaryjne, o których mowa w § 8–10, § 11 ust. 1, § 12–14, § 17 i § 18.

§ 36. 1. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji mleka surowego, siary, surowej śmietany, zsiadłego mleka, masła, twarogu, maślanki i serwatki przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej prowadzi i przechowuje dokumentację, zawierającą informacje o:

- 1) ilości sprzedanych w danym tygodniu produktów;
- 2) wynikach czynności sprawdzających, o których mowa w § 18, oraz przeprowadzonych badaniach, o których mowa w § 32 ust. 2.

2. Dokumentację, o której mowa w ust. 1, przechowuje się przez rok następujący po roku, w którym została sporządzona, i udostępnia się na żądanie właściwego powiatowego lekarza weterynarii.

Rozdział 8

Wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji jaj przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, oraz wymagania weterynaryjne dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej tych produktów

§ 37. Jaja przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej:

- 1) są czyste, suche, pozbawione obcych zapachów oraz skutecznie zabezpieczone przed wstrząsami i bezpośrednim działaniem promieni słonecznych;
- 2) dostarcza się konsumentom końcowym nie później niż w terminie do 21 dni od dnia ich zniesienia.

§ 38. 1. Do produkcji i sprzedaży bezpośredniej jaj, z wyjątkiem sprzedaży bezpośredniej z urzędzeń dystrybucyjnych do sprzedaży żywności, stosuje się odpowiednio wymagania weterynaryjne, o których mowa w § 7 ust. 2 pkt 5, § 8–10, § 11 ust. 1, § 12–14, § 17 i § 18.

2. Do sprzedaży bezpośredniej jaj z urzędzeń dystrybucyjnych do sprzedaży żywności stosuje się odpowiednio wymagania weterynaryjne, o których mowa w § 8–10, § 11 ust. 1, § 12–14, § 17 i § 18.

§ 39. 1. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji jaj przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej prowadzi i przechowuje dokumentację, zawierającą informacje o:

- 1) ilości sprzedanych produktów w danym:
 - a) tygodniu – w przypadku jaj pozyskanych od drobiu,
 - b) miesiącu – w przypadku jaj pozyskanych od ptaków bezgrzebieniowych;
- 2) wynikach czynności sprawdzających, o których mowa w § 18.

2. Dokumentację, o której mowa w ust. 1, przechowuje się przez rok następujący po roku, w którym została sporządzona, i udostępnia się na żądanie właściwego powiatowego lekarza weterynarii.

Rozdział 9

Wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pszczelich nieprzetworzonych przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, oraz wymagania weterynaryjne dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej tych produktów

§ 40. 1. Do produkcji i sprzedaży bezpośredniej produktów pszczelich nieprzetworzonych, z wyjątkiem sprzedaży bezpośredniej z urzędów dystrybucyjnych do sprzedaży żywności, stosuje się odpowiednio wymagania weterynaryjne, o których mowa w § 7 ust. 2 pkt 5, § 8–10, § 11 ust. 1, § 12–14, § 17 i § 18.

2. Do sprzedaży bezpośredniej produktów pszczelich nieprzetworzonych z urzędów dystrybucyjnych do sprzedaży żywności stosuje się odpowiednio wymagania weterynaryjne, o których mowa w § 8–10, § 11 ust. 1, § 12–14, § 17 i § 18.

§ 41. 1. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji produktów pszczelich nieprzetworzonych przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej prowadzi i przechowuje dokumentację, zawierającą informacje o:

- 1) ilości sprzedanych w danym miesiącu produktów;
- 2) wynikach czynności sprawdzających, o których mowa w § 18.

2. Dokumentację, o której mowa w ust. 1, przechowuje się przez rok następujący po roku, w którym została sporządzona, i udostępnia się na żądanie właściwego powiatowego lekarza weterynarii.

Rozdział 10

Przepisy końcowe

§ 42. Traci moc 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).

§ 43. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 czerwca 2015 r.

**MINISTER ROLNICTWA
I ROZWOJU WSI**

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej – rolnictwo, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 22 września 2014 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. poz. 1261).

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

³⁾ Dawniej *Helix pomatia* Linné.

⁴⁾ Dawniej *Helix aspersa* Müller.

⁵⁾ Dawniej *Helix aspersum maxima* lub *Helix aspersa aspersa*.