

PORADNIK

**Urząd Marszałkowski Województwa Podlaskiego
w Białymstoku**

P O R A D N I K

**Pracownia do pozyskiwania miodu
w krótkim łańcuchu dystrybucji**

Białystok 2023

dr inż. **Halina Turlejska**
Marcin Muszyc, Urząd Marszałkowski Województwa Podlaskiego

Redakcja: **Agnieszka Rebelak**

Recenzja naukowa:
prof. dr hab. **Grzegorz Borsuk**, Instytut Biologicznych Podstaw Produkcji Zwierzęcej,
Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie

dr hab. inż. **Dariusz Stasiak**, Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Zwierzęcego,
Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie

Ilustracje i okładka: **Kamil Giecko**

Copyright © 2023 by Województwo Podlaskie



Publikacja udostępniana jest na zasadach licencji Creative Common
(Uznanie autorstwa – Użycie niekomercyjne – Na tych samych warunkach 4.0).
Objaśnienie i treść licencji znajduje się na stronie www.creativecommons.pl.

Urząd Marszałkowski Województwa Podlaskiego
15-097 Białystok, M. Skłodowskiej-Curie 14
<https://podlaskie.eu> (portal informacyjny)
<https://PCPL.podlaskie.eu> (serwis Podlaskiego Centrum Produktu Lokalnego)
<https://miody.wrotapodlasia.pl> (wersja elektroniczna poradnika)
e-mail: produkty@podlaskie.eu

ISBN 978-83-951234-6-7
wydanie I poprawione

Druk i oprawa:
Drukarnia R2Print



**Podlaskie Centrum
Produktu Lokalnego**

Oświadczenie pszczelarza

Ten egzemplarz poradnika należy do:

(imię i nazwisko oraz adres zakładu)

Niniejszym oświadczam, że:

- 1) Model produkcji i dystrybucji w mojej pasiece *odpowiada w pełni/odpowiada częściowo** standardowemu modelowi operacyjnemu, który zdefiniowano w rozdziale I oraz bardziej szczegółowo w rozdziale VI.4.

**niepotrzebne skreślić. Jeżeli działalność odpowiada częściowo, należy wskazać, w jakim zakresie działalność właściciela poradnika nie odpowiada standardowemu modelowi operacyjnemu lub go przekracza:*

- 2) Znane są mi zapisy niniejszego poradnika i stosuję je *w całości/w części *** oraz *posiadam/nie posiadam*** w zakładzie indywidualną(ej) dodatkową(ej) dokumentację(i) – względem tej wymienionej w rozdziale XVII.

***niepotrzebne skreślić. Jeżeli dotyczy, należy wskazać, w jakiej części dokumentacja indywidualna uzupełnia lub zastępuje niniejszy poradnik.*

(własnoręczny podpis)

Pouczenie – jeśli pszczelarz posługuje się elektroniczną wersją poradnika, niniejsze oświadczenie należy wydrukować i przechowywać wraz z resztą dokumentacji zakładowej.

Spis treści

| | |
|---|-----------|
| I. Wstęp | 11 |
| II. Słowniczek | 13 |
| III. Specyfika produktów pszczelich i zagrożenia przy ich produkcji..... | 18 |
| III.1 Zagrożenia w trakcie wytwarzania miodu przez pszczoły..... | 19 |
| III.2 Zagrożenia mikrobiologiczne..... | 21 |
| III.3 Zagrożenia mechaniczne (fizyczne)..... | 22 |
| IV. Przepisy prawa mające zastosowanie do zakresu poradnika | 23 |
| IV.1 Przegląd przepisów: regulacje europejskie | 25 |
| IV.2 Przegląd przepisów: regulacje krajowe – produkcja i higiena | 29 |
| IV.3 Przegląd przepisów: regulacje krajowe – opodatkowanie..... | 30 |
| V. Rodzaje/formy działalności związanej z wprowadzaniem do obrotu produktów pszczelich | 35 |
| V.1 Produkcja podstawowa (zgodna z wymogami rozporządzenia 852/2004).. | 36 |
| V.2 Sprzedaż bezpośrednia..... | 39 |
| V.3 Handel detaliczny..... | 41 |
| V.4 Rolniczy handel detaliczny (RHD) | 44 |
| V.5 Zakład konfekcjonowania miodu zarejestrowany zgodnie z rozporządzeniem 852/2004 | 47 |
| VI. Miód jako produkt podstawowy, dystrybucja a system HACCP | 48 |
| VI.1 Kiedy ma zastosowanie rozporządzenie 852/2004 z obowiązkiem stosowania systemu HACCP? | 49 |
| VI.2 Z wytycznych Komisji Europejskiej: ułatwienia we wdrażaniu procedur opartych o zasady HACCP | 51 |
| VI.3 Dystrybucja produktów pszczelich – wprowadzenie | 46 |
| VI.4 Rozwiązanie modelowe dystrybucji (założenia wstępne) | 57 |
| VI.5 Dystrybucja miodu: analiza ryzyka pod kątem systemu HACCP | 59 |
| VI.6 Dystrybucja w ramach rozporządzenia o sprzedaży bezpośredniej..... | 61 |
| VI.7 Dystrybucja na etapie produkcji podstawowej | 62 |
| VI.8 Dystrybucja na etapie po produkcji podstawowej..... | 63 |
| VII. Wskazówki do zorganizowania pomieszczeń „żywnościowych” | 64 |
| VII.1 Wymogi konstrukcyjne i organizacyjno-techniczne pracowni do pozyskiwania miodu | 66 |
| VII.1.1 Elementy konstrukcyjne..... | 67 |
| VII.1.2 „Ozdoby” w pomieszczeniu pracowni miodowej..... | 68 |
| VII.1.3 Podłączenie do mediów | 69 |
| VII.1.4 Wyposażenie zapewniające higienę pszczelarza | 69 |
| VII.1.5 Otoczenie pracowni do pozyskiwania miodu..... | 70 |

| | |
|--|------------|
| VII.2. Wymogi konstrukcyjne i organizacyjno-techniczne pomieszczeń do dystrybucji miodu | 71 |
| VII.3 Równoważność w dystrybucji..... | 71 |
| VIII. Wyposażenie pomieszczeń oraz sprzęt pszczelarski..... | 76 |
| VIII.1 Układ urządzeń i powierzchni roboczych | 76 |
| VIII.2 Materiały na powierzchnie robocze..... | 77 |
| VIII.3 Drugorzędne elementy wyposażenia | 78 |
| VIII.4 Materiały użyte do wykonania sprzętu i urządzeń..... | 79 |
| VIII.5 Uwagi do rodzaju i metod eksploatacji niektórych urządzeń | 80 |
| IX. Procedury postępowania w procesach produkcyjnych..... | 81 |
| IX.1 Rozpoczęcie pracy – zmiana odzieży i mycie rąk..... | 81 |
| IX.2 Przewóz korpusów (skrzynek transportowych) do pracowni miodowej pszczelarza..... | 83 |
| IX.3 Wnoszenie plastrów do pracowni..... | 84 |
| IX.4 Odsklepianie plastrów..... | 85 |
| IX.5 Wstawienie plastrów do miodarki-wirówki i odwirowanie miodu..... | 85 |
| IX.6 Cedzenie miodu..... | 85 |
| IX.7 Przetrzyonywanie miodu w odstojniku | 85 |
| IX.8 Konfekcjonowanie i rozlew miodu do słoików | 86 |
| IX.9 Przygotowanie słoików – postępowanie ze słoikami | 86 |
| X. Utrzymanie w czystości pomieszczeń, urządzeń i sprzętu..... | 90 |
| X.1 Częstotliwość mycia i dezynfekcji..... | 90 |
| X.2 Sposoby mycia i dezynfekcji | 94 |
| X.3 Wykorzystanie chemii do mycia: czy zawsze jest konieczna?..... | 97 |
| X.4 Sprzątanie pomieszczeń | 98 |
| X.5 Mycie podłóg | 98 |
| X.6 Porządki generalne | 98 |
| XI. Transport..... | 99 |
| XII. Woda i ścieki..... | 100 |
| XIII. Zdrowie i higiena pszczelarza..... | 111 |
| XIII.1 Zdrowie pszczelarza i orzeczenia lekarskie..... | 111 |
| XIII.2 Zalecenia ogólne higieny pszczelarza w pracowni do pozyskiwania miodu | 111 |
| XIII.3 Higiena pszczelarza podczas dystrybucji..... | 112 |
| XIV. Postępowanie z odpadami i ubocznymi produktami pochodzenia zwierzęcego | 113 |
| XV. Zabezpieczenie przed szkodnikami i zwierzętami domowymi..... | 117 |
| XVI. Szkolenia..... | 121 |

| | |
|---|------------|
| XVII. Dokumentacja | 122 |
| XVII.1 Dokumentacja pasieczna | 123 |
| XVII.2 Dokumentacja dotycząca higieny i bezpieczeństwa żywności | 125 |
| XVII.3 Dokumentacja do celów weryfikacji wielkości sprzedaży i możliwości śledzenia produktu | 129 |
| XVIII. Etykietowanie produktów | 132 |
| XIX. Przykładowe rozwiązania praktyczne | 136 |
| Przykład 1: pracownia mobilna..... | 137 |
| Przykład 2: pracownia w zaadaptowanym pomieszczeniu gospodarskim ... | 138 |
| Przykład 3: pracownia w wersji rustykalnej (domek pszczelarza) | 139 |
| Przykład 4: pracownia profesjonalna | 140 |
| Przykład 5: dystrybucja w zaadaptowanym pomieszczeniu gospodarskim.... | 142 |
| Przykład 6: stoisko tymczasowe/ruchome na bazarze..... | 143 |
| Podziękowania | 145 |
| Załącznik A: wymagania dotyczące wody i lodu (fragment opracowania MRiRW)... | 147 |
| Załącznik B: rejestracja działalności (wzory wypełnienia formularzy)..... | 151 |
| Załącznik C: zabezpieczenia przed owadami i gryzoniami – karta kontroli | 161 |
| Załącznik D: samodzielna kontrola wewnętrzna | 162 |
| Załącznik E: wybrane akty prawne | 167 |
| Ilustracje – przykładowe pracownie miodowe..... | 186 |
| Opinia Głównego Lekarza Weterynarii | 192 |

I. Wstęp



Szanowni Czytelnicy!

Przekazujemy w Państwa ręce poradnik, w którym omawiamy podstawowe zasady postępowania przy produkcji pszczelarskiej w małej pasiece, mającej na celu samodzielną sprzedaż wytworzonych w niej produktów. Może on posłużyć do lepszego zrozumienia i efektywnego stosowania w praktyce przepisów prawa – zwłaszcza żywnościowego. Opracowanie stanowi efekt zarówno rozlicznych wizyt w funkcjonujących pasiekach, jak też spotkań z przedstawicielami branży pszczelarskiej oraz organów nadzoru i jesteśmy przekonani, że zawarte tu informacje pozwalają przede wszystkim odpowiednio przygotować miejsce do produkcji, które nazywamy „pracownią do pozyskiwania miodu”. Najważniejsze jest bowiem znalezienie niedrogich rozwiązań konstrukcyjnych, technicznych i organizacyjnych, które jednakże bez kompromisów zapewniałyby należyty poziom higieny oraz bezpieczeństwa żywności.

Wyrażamy także nadzieję, że poradnik będzie przydatny w codziennej pracy organów urzędowej kontroli żywności, ponieważ bilansuje on wymogi dotyczące bezpieczeństwa żywności z wymaganym i adekwatnym do skali produkcji nakładem sił i środków.

Na potrzeby niniejszego opracowania musieliśmy dokonać pewnych założeń i doprecyzować grupę docelową (opracować standardowy model operacyjny). Z różnych względów (o których piszemy dalej) przyjmujemy, że naszymi adresatami są pszczelarze posiadający pasiekę liczącą do 80 rodzin pszczelich. Produkty z takiej pasieki sprzedawane są zazwyczaj w oparciu o przepisy sprzedaży bezpośredniej lub też prowadzonej w ramach rolniczego handlu detalicznego (RHD). Wskazujemy również, że nie ma przeciwwskazań prawnych, aby pszczelarz sprzedawał swoje produkty w ramach mało powszechnej formy działalności, jaką jest handel detaliczny. Założyliśmy także, że pomieszczenia zakładu będą zlokalizowane bezpośrednio w pasiece pszczelarza czy przydomowej posesji, co pozwoli zaoszczędzić środki na infrastrukturę sanitarną i techniczną. Zgodnie z najczęstszą praktyką przyjmujemy też, że przy produkcji miodu pracuje wyłącznie pszczelarz, ewentualnie członkowie jego rodziny (nie są zatrudniane żadne osoby spoza rodziny pszczelarza).

Mała skala produkcji oraz charakter produktu – ze swojej natury bezpiecznego dla zdrowia – stwarzają szerokie możliwości zastosowania zasad elastyczności i oceny ryzyka, którym poświęcimy dodatkową uwagę. Warto również zaznaczyć,

że w opracowaniu sygnalizujemy niektóre zagadnienia związane z chowem i hodowlą pszczół oraz zapewnieniem ich zdrowia, aczkolwiek kładziemy nacisk na opis warunków i procedur na etapie wirowania, konfekcjonowania i dystrybucji miodu. W poradniku pomijamy kwestie wieloskładnikowych wyrobów na bazie produktów pszczelich, a więc takich, które nie są surowcami, czyli produktami produkcji podstawowej (np. miody z propolisem, pierzga, czekoladą, orzechami itp.), ponieważ podlegają one nieco innym regulacjom. Wprowadzanie wątku przetwórstwa mocno komplikowałoby odbiór poradnika przez większość pszczelarzy. Postawiliśmy sobie za cel, aby materiał był możliwie przystępny w odbiorze, co niestety nie jest proste z uwagi na złożoność i mnogość zagadnień przeplatających się na różnych poziomach.

Rozległy charakter poruszanej tematyki sprawił, że niełatwo jest znaleźć jedyny i słuszny układ jego treści. Pojawiły się pytania: czy lepiej zacząć od tego, co ważne i interesujące dla pszczelarza, a potem dopiero – gdzieś w załącznikach – uwzględnić „nudną” legislację? A może jednak zachować konsekwencję i wychodząc z podstaw prawnych, przejść do interpretacji przepisów i na podstawie wniosków z ich analizy dojść dopiero do rozwiązań praktycznych?

Nie udało się nam znaleźć rozwiązania idealnego i zakładamy, że sposób czytania poradnika będzie niejednolity. Przedstawiciele organów nadzoru (oraz osoby niezwykle dociekliwe) zechcą zapewne czytać wszystko po kolei, co pozwoli zrozumieć niekiedy nieoczywiste ułatwienia, które proponujemy. Pszczelarzy natomiast zachęcamy do czytania poradnika od końca (właściwie od załączników) – a dokładnie radzimy, aby najpierw obejrzeni graficzne wizualizacje pomieszczeń. Dopiero po refleksji w rodzaju: „Hej, to przecież proste! Zrobię to o wiele lepiej, niż pokazują na obrazkach”, można ustalić, która forma działalności będzie najodpowiedniejsza (opisujemy je w rozdziale V). Następnie zalecamy, aby sięgnąć po ankietę gotowości do spełnienia określonych wymogów (wzór w załączniku D). Została ona tak pomyślana, aby kierować pszczelarza do właściwych rozdziałów. Na koniec warto zapoznać się z resztą poradnika, by niczego nie pominąć.

Zakładamy, że nasze opracowanie jest narzędziem ustawicznego kształcenia i jednokrotne przeczytanie „od deski do deski” raczej nie wystarczy. Zapewne na różnych etapach działalności będą Państwa interesować różne jego fragmenty. Dlatego też opracowaliśmy dość szczegółowy spis treści, a dodatkowo wspomnianą już ankietę okresowej samooceny. W wielu miejscach wskazujemy też krzyżowo na powiązania między poszczególnymi rozdziałami poradnika.

Mamy nadzieję, że nasz poradnik zachęci pszczelarzy do podjęcia się sprzedaży miodu i innych produktów pszczelich w sposób zgodny z wszelkimi wymogami formalnymi. Naruszenie ich naraża na sankcje z uwagi na nieprzestrzeganie wymogów higienicznych lub podatkowych.

Naszym poradnikiem chcemy utwierdzić pszczelarzy, że nie należy obawiać się zarejestrowania pasieki pod kątem wprowadzania miodu do obrotu (co jest obowiązkiem wynikającym z przepisów prawa). Biorąc pod uwagę przydatność opracowania dla pszczelarzy-praktyków, postanowiliśmy poświęcić trochę uwagi również kwestiom podatkowym i zagadnieniom etykietowania.

II. Słowniczek



Rozwinięcie wielu pojęć użytych w niniejszym poradniku można znaleźć na stronie internetowej Podlaskiego Centrum Produktu Lokalnego – inicjatywy Samorządu Województwa Podlaskiego objętej patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Zachęcamy do odwiedzania witryny **PCPL.podlaskie.eu**, a zwłaszcza zakładki „Regulacje dla producentów”, w której umieszczamy przekierowania do stron właściwych instytucji (np. Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Głównego Inspektoratu Weterynarii, Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych) oraz teksty autorskie opracowane przy wsparciu radców prawnych, doradców podatkowych i urzędników z różnych agend administracji państwowej.

W poradniku zetkną się Państwo z różnymi pojęciami, które należy właściwie rozumieć, dlatego też prosimy zapoznać się z poniższym **słowniczkiem**.

Deklaracja zgodności – dotyczy materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w rozumieniu przepisów rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG¹. Zgodność gotowego materiału lub wyrobu do kontaktu z żywnością może zostać zapewniona pod warunkiem, że w łańcuchu dostaw zachodzi wymiana istotnych informacji pomiędzy dostawcą a odbiorcą (klientem). Informacje te są przekazywane w postaci: znakowania, deklaracji zgodności i dokumentów uzupełniających. Stosownie do art. 16 przedmiotowego rozporządzenia materiałom i wyrobom przeznaczonym do kontaktu z żywnością musi towarzyszyć pisemna deklaracja zgodności potwierdzająca, że są one zgodne z przepisami mającymi do nich zastosowanie.

¹ Dz.Urz. UE L 338 z 13.11.2004, s. 4, z późn. zm.

Poza deklaracją materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością wprowadzane do obrotu handlowego (które jeszcze nie weszły w kontakt z żywnością) muszą być oznakowane:

- słowami „do kontaktu z żywnością/miodem” lub
- wskazówkami dotyczącymi ich używania, np. „wirówka do miodu”, „widlec do odsklepiania”, lub
- określonym symbolem kieliszka i widelca.

Dodatkowo materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością dopiero wprowadzane do obrotu handlowego powinny być zaopatrzone w zalecenia dotyczące sposobu bezpiecznego i właściwego użytkowania wyrobu (np. nieprzeznaczone do kontaktu z żywnością kwaśną, nie podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych) oraz dokumenty zawierające nazwę i adres siedziby producenta lub dystrybutora.

Dobra Praktyka Higieniczna (Good Hygienic Practice, GHP) – określa działania, które muszą być podjęte, oraz warunki higieniczne, które muszą być spełnione i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności.

Forma działalności [wprowadzania produktu do obrotu] – określenie stosowane w odniesieniu do produkcji podstawowej, sprzedaży bezpośredniej, rolniczego handlu detalicznego, handlu detalicznego oraz innych zakładów zarejestrowanych lub zatwierdzonych zgodnie z przepisami UE. Wymienione powyżej formy działalności zostały szczegółowo opisane w rozdziale V.

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points – system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli) – postępowanie mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas produkcji i obrotu żywnością na wszystkich etapach po produkcji podstawowej oraz działań z nią powiązanych. System HACCP ma również określać metody eliminacji lub ograniczania zagrożeń oraz ustalać działania korygujące.

Handel detaliczny – oznacza obsługę i/lub przetwarzanie żywności i jej przechowywanie w punkcie sprzedaży lub w punkcie dostaw dla konsumenta finalnego; określenie to obejmuje terminale dystrybucyjne, działalność cateringową, stołówki zakładowe, catering instytucjonalny, restauracje i podobne działania związane z usługami żywnościowymi, sklepy, centra dystrybucji w supermarketach i hurtownie. Handel detaliczny (z wyłączeniem rolniczego handlu detalicznego produktami pochodzenia zwierzęcego oraz produktami złożonymi) jest nadzorowany przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Należy też wyraźnie zaznaczyć, że zakłady prowadzące tę formę działalności podlegają nie tylko rejestracji, lecz również zatwierdzeniu. Handel detaliczny jest jedną z form działalności opisanych w rozdziale V.3.

HMF – hydroksymetylofurfural (HMF, 5-hydroksymetylo-2-furfural) jest organicznym związkem chemicznym naturalnie występującym w żywności, m.in. w miodach. Stężenie tego związku służy jako miara ich jakości. Zgodnie z obowiązującymi przepisami poziom HMF w miodzie nie może przekroczyć 40 mg/kg.

Krótki łańcuch dystrybucji – model sprzedaży, który koncentruje się na stworzeniu powiązań między producentem i konsumentem z jednoczesnym eliminowaniem pośredników oraz redukowaniem fizycznego dystansu związanego z transportem. Na potrzeby niniejszego poradnika określenie to obejmuje łącznie te formy działalności, które umożliwiają pszczelarzowi produkcję i/lub dystrybucję własnych miodów na rynku lokalnym.

Miód – jest naturalnie słodką substancją produkowaną przez pszczoły *Apis mellifera* z nektaru roślin lub wydzielin żywych części roślin, lub wydzielin owadów wysysających żywe części roślin, zbieranych przez pszczoły, przerabianych przez łączenie specyficznych substancji z pszczoł, składowanych, odparowanych, gromadzonych i pozostawionych w plastrach miodu do dojrzewania. Zgodnie z przepisami dyrektywy Rady 2001/110/WE², a także standardem CXS 12-1981 (mod. 2019) Kodeksu Żywnościowego niedopuszczalne są jakiegokolwiek dodatki składników spożywczych innych niż miód. Nie może on zawierać organicznych lub nieorganicznych substancji obcych jego składowi, wykazywać jakichkolwiek obcych smaków i zapachów, zaczynać fermentować, mieć zmienionej kwasowości lub być ogrzewany tak, że naturalne enzymy zostaną w sposób znaczący dezaktywowane. Z miodu nie wolno usuwać pyłków ani składników specyficznych dla miodu, chyba że jest to nieuniknione w związku z usuwaniem obcych substancji nieorganicznych lub organicznych. Kodeks Żywnościowy zwraca uwagę na niedopuszczalność zabiegów chemicznych lub biochemicznych w celu modyfikowania krystalizacji miodu.

Podmiot działający na rynku spożywczym – osoba fizyczna lub prawna, odpowiedzialna za spełnienie wymogów prawa żywnościowego w przedsiębiorstwie spożywczym pozostającym pod jej kontrolą.

Podręczna pracownia pasieczna – pomieszczenie pomocnicze, w którym wykonuje się prace związane z obsługą rodzin pszczelich i przechowuje sprzęt pszczelarski. Jeśli nie pozyskuje się i nie magazynuje się w nim miodu, to nie podlega on przepisom związanym z bezpieczeństwem żywności.

Pracownia do pozyskiwania miodu – odpowiednio wyposażone pomieszczenie technologiczne, w którym prowadzi się prace związane z pozyskiwaniem i podstawową obróbką produktów pszczelich (pszczelarz jest więc „podmiotem prowadzącym przedsiębiorstwo spożywcze”). Pomieszczenie to bywa nazywane potocznie „pracownią miodową”.

Produkcja podstawowa – zgodnie z art. 3 ust. 17 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. *ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury*

² Dyrektywa Rady 2001/110/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnosząca się do miodu (Dz.Urz. L 10 z 12.1.2002, s. 47, Polskie wydanie specjalne: Rozdział 13, Tom 27, s. 179 z późn. zm.).

w zakresie bezpieczeństwa żywności³, zwanego dalej „rozporządzeniem 178/2002”, oznacza produkcję, uprawę lub hodowlę produktów podstawowych, w tym zbiory i dojenie zwierząt gospodarskich, łowiectwo i rybołówstwo oraz zbieranie runa leśnego. Przepisy mające zastosowanie do produkcji podstawowej są określone w załączniku I części A rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych⁴, zwanego dalej „rozporządzeniem 852/2004”. Zgodnie z załącznikiem I część A pkt I ppkt (1) rozporządzenia 852/2004 załącznik I tego rozporządzenia obejmuje również następujące działania związane z produkcją podstawową: transport, składowanie i przetwarzanie surowców (produktów podstawowych) w miejscu produkcji, pod warunkiem że nie zmienia to znacznie ich charakteru. Warto zauważyć, że wirowanie i rozlewanie miodu może być klasyfikowane jako produkcja podstawowa wyłącznie wtedy, gdy w całości pochodzi on z jednej pasieki (rozlewanie np. w formule spółdzielni pszczelarskiej lub ze skupu miodu od kilku pszczelarzy – i dalej odsprzedawanie – nie może zostać uznane za produkcję podstawową). Różnicuje to zakres mających zastosowanie przepisów – niniejszy poradnik koncentruje się na produktach pszczelich, a zwłaszcza miodzie, właśnie w kontekście produkcji podstawowej, będącej jedną z form działalności opisanych w rozdziale V.3.

Program lub programy warunków wstępnych – praktyki i warunki zapobiegawcze wymagane przed wdrożeniem i w trakcie wdrażania systemu HACCP, niezbędne do zapewnienia bezpieczeństwa żywności. To, jakie programy warunków wstępnych są potrzebne, zależy m.in. od etapu łańcucha żywnościowego oraz specyfiki branży. Programy warunków wstępnych mogą obejmować w szczególności: dobrą praktykę rolniczą (GAP), dobrą praktykę weterynaryjną (GVP), dobrą praktykę wytwarzania (GMP), dobrą praktykę higieniczną (GHP), dobrą praktykę produkcyjną (GPP), dobrą praktykę dystrybucyjną (GDP) i dobrą praktykę handlową (GTP). Niekiedy uznaje się, że część programów warunków wstępnych stanowią procedury, które zapewniają możliwość śledzenia żywności i wycofywania produktów od konsumentów w razie nieprzestrzegania przepisów. W normach Kodeksu Żywnościowego programy warunków wstępnych określa się jako kodeksy dobrych praktyk. Spełnianie warunków wstępnych jest ważne również w kontekście produkcji podstawowej (jako jednej z form działalności opisanej w rozdziale V.1).

Przedsiębiorstwo spożywcze – oznacza przedsiębiorstwo publiczne lub prywatne typu non profit lub nie, prowadzące jakąkolwiek działalność związaną z dowolnym etapem produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności.

Rolniczy handel detaliczny (dalej „RHD”) – handel detaliczny w rozumieniu art. 3 ust. 7 rozporządzenia 178/2002, polegający na produkcji żywności

³ Dz.Urz. UE. L. z 2002 r., Nr 31, s. 1 z późn. zm.

⁴ Dz.Urz. UE. L. z 2004 r., Nr 139, s. 1 z późn. zm.

zawierającej co najmniej jeden składnik pochodzący w całości z własnej uprawy, hodowli lub chowu podmiotu działającego na rynku spożywczym i zbywaniu takiej żywności (w przypadku żywności jednoskładnikowej takiej jak miód, musi on w całości pochodzić z własnej hodowli):

- konsumentowi finalnemu, o którym mowa w art. 3 ust. 18 rozporządzenia 178/2002, lub
- do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego.

Prowadzenie RHD wiąże się z pewnymi ograniczeniami, co zostało bardziej szczegółowo wyjaśnione w rozdziale V.4. Więcej informacji o RHD znajduje się na stronie PCPL.podlaskie.eu.

Sprzedaż bezpośrednia – bezpośrednie dostawy: małych ilości surowców (produktów nieprzetworzonych) pochodzenia zwierzęcego, w tym mleka surowego, surowej śmietany, jaj, **miodu**, niektórych rodzajów mięsa, ryb, dokonywane przez producenta konsumentom końcowym lub do lokalnych zakładów detalicznych bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego. Sprzedaż bezpośrednia jest jedną z form działalności opisanych w rozdziale V.3.

Woda – w niniejszym poradniku oznacza wodę wykorzystywaną w produkcji żywności, spełniającą wymagania dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (informacje nt. wody wykorzystywanej przy czynnościach produkcyjnych znajdują się w rozdziale XII).

Wprowadzanie żywności do obrotu – oznacza posiadanie żywności w celu sprzedaży, z uwzględnieniem oferowania do sprzedaży lub innej formy dysponowania, bezpłatnego lub nie, oraz sprzedaż, dystrybucję i inne formy dysponowania. Jednocześnie za żywność (środek spożywczy) uważa się każdą substancję lub produkt przetworzony, częściowo przetworzony lub nieprzetworzony, przeznaczony lub w rozsądnym mniemaniu nadający się do spożycia przez ludzi, w tym napoje. Wprowadzanie żywności – w tym produktów pszczelich do obrotu – musi odbywać się w ramach jednej z form działalności, które zostały opisane w rozdziale V.

III. Specyfika produktów pszczelich i zagrożenia przy ich produkcji



Poradnik dotyczy przede wszystkim miodu. Ten środek spożywczy został naturalnie wyposażony w wiele mechanizmów zabezpieczających go przed rozwojem drobnoustrojów, w tym bakterii, grzybów, wirusów i pierwotniaków⁵, dlatego jest stabilny mikrobiologicznie, a w efekcie przez długi czas zachowuje swoje właściwości. Zawdzięcza to również wysokiemu ciśnieniu osmotycznemu wynikającemu z odparowania wody z nektaru, co w efekcie tworzy przesycony roztwór cukrów, a także niskiemu pH wynikającemu z obecności kwasów organicznych. Poza tym w naturalnych miodach pszczelich występują enzymy (głównie oksydaza glukozy i lizozym), które warunkują powstawanie bakteriobójczego ditlenku diwodoru (nadtlenku wodoru – H₂O₂). Lizozym powoduje lizę, czyli osłabianie spójności ścian błon komórkowych bakterii, szczególnie Gram-ujemnych, i w efekcie prowadzi do ich inaktywacji.

Do głównych czynników chroniących miód przed rozwojem drobnoustrojów zalicza się oddziaływanie: fizyczne (niska wartość pH oraz wysokie ciśnienie osmotyczne, wynoszące ok. 500 Pa), chemiczne (obecność flawonoidów, składników olejków eterycznych, kwasów organicznych, garbników oraz innych składników pochodzących z nektaru i spadzi) oraz enzymatyczne (głównie obecność oksydazy glukozy i lizozymu).

Specyfika produktu pozwala na zaproponowanie w poradniku elastycznych zasad związanych z przestrzeganiem przepisów prawa żywnościowego.

⁵ Źródło: B. Kędzia, E. Hołderna-Kędzia, *Współczesne poglądy na mechanizm przeciwdrobnoustrojowego działania miodu*, Instytut Włókien Naturalnych i Roślin Zielarskich, Poznań 2017, za: Postępy Fitoterapii 4/2017, www.postepyfitoterapii.pl <https://tiny.pl/rv569> (dostęp: 11.07.2023 r.).

III.1 Zagrożenia w trakcie wytwarzania miodu przez pszczoły

Pomimo że poradnik dotyczy głównie produkcji (przede wszystkim miodu), odnosi się on także w pewnym stopniu do chowu i hodowli pszczół. Wynika to z faktu, że zapewnienie prawidłowej higieny produkcji jest niewystarczające, jeśli surowiec już na wstępie był skażony. Dlatego też trzeba o niego zadbać już na etapie organizacji pasieki i w trakcie planowania usytuowania uli. Należy więc zwrócić uwagę na możliwość wystąpienia pozostałości związków toksycznych wynikających z zanieczyszczeń środowiska – np. polichlorowanych bifenyli (PCB), metali ciężkich (np. ołowiu) i chemikaliów pochodzących z terenów rolniczych lub przemysłowych (np. wysypisk, oczyszczalni ścieków, pól golfowych). Istotna jest też ochrona pszczół przed skutkami niekiedy błędnych praktyk agrotechnicznych. Prowadząc pasiekę oraz pracownię do pozyskiwania miodu, powinno się zapobiegać sytuacjom, w których dochodzi do rabunku miodu, a także uwzględnić użycie odpowiednich materiałów i elementów wyposażenia oraz stosować je zgodnie z zaleceniami producenta. W tym ostatnim przypadku muszą też być podjęte należyte starania w zakresie utrzymania sprzętu w czystości, gdyż brak właściwej higieny może stać się źródłem skażenia mikrobiologicznego produktu, szczególnie przetrwalnikami laseczki jadu kiełbasianego *Clostridium botulinum* (zagrożenia mikrobiologiczne opisano w rozdziale III.2).

Warto również wspomnieć o właściwej utylizacji odpadów, które mogą wabić pszczoły, a z którymi nie powinny mieć one styczności – w takiej sytuacji odpady trzeba odpowiednio zabezpieczyć. Szczególną uwagę należy także zwrócić na sprzęt pasieczny, gdyż używanie sprzętu niewiadomego pochodzenia może skutkować wprowadzeniem chorób i zakażeń do pasieki. Każda pasieka powinna być też zarejestrowana w powiatowym inspektoracie weterynarii, właściwym dla miejsca stacjonowania pasieki. Rejestracji tej nie należy mylić z rejestracją związaną z wprowadzaniem żywności do obrotu (więcej o tym w rozdziale XVII.1).

Niezależnie od powyższych zagadnień na szczególną uwagę zasługują kwestia leczenia oraz właściwego stosowania produktów leczniczych weterynaryjnych.

W przypadku wystąpienia chorób pszczół każdorazowo ich właściciel powinien skonsultować się z lekarzem weterynarii. Tylko on – po przeprowadzeniu badania lekarsko-weterynaryjnego oraz postawieniu diagnozy – może zalecić stosowanie produktów leczniczych weterynaryjnych. Dawkowanie oraz sposób podawania każdego leku jest opisany w charakterystyce produktu leczniczego weterynaryjnego i załączonej do opakowania ulotce.

Stosowanie preparatów dla pszczół bez konsultacji z lekarzem weterynarii, niezgodnie z jego zaleceniami lub treścią ulotki może skutkować zmniejszeniem lub brakiem ich skuteczności oraz narastaniem na nie oporności. Nieprawidłowe stosowanie produktów leczniczych weterynaryjnych (niewłaściwie dobranych, podawanych w nieodpowiednim czasie czy w niewłaściwej dawce) może być również przyczyną utrzymywania się w produktach pszczelich niebezpiecznych pozostałości substancji farmakologicznie czynnych, co stanowi zagrożenie

dla zdrowia i życia ludzi spożywających produkty pozyskane od tak leczonych pszczół.

W przypadku wystąpienia chorób pszczół w produkty lecznicze weterynaryjne należy zaopatrywać się w zakładzie leczniczym dla zwierząt, u lekarza weterynarii prowadzącego leczenie (wydawane na receptę lekarza weterynarii – o kategorii dostępności Rp, oraz dostępne bez recepty – o kategorii dostępności OTC). W przypadku produktów leczniczych weterynaryjnych dostępnych bez recepty (kategorii OTC) można je kupować również w stacjonarnych sklepach zgłoszonych do właściwego wojewódzkiego lekarza weterynarii i uprawnionych do sprzedaży detalicznej produktów leczniczych weterynaryjnych, wydawanych bez przepisu lekarza weterynarii (np. w sklepach zoologicznych).

W żadnym przypadku nie należy kupować produktów leczniczych weterynaryjnych w nieoficjalnej, niesprawdzonej sieci dystrybucji – np. w sklepach z artykułami chemicznymi, na bazarach, targowiskach, w sklepach internetowych, na forach pszczelarskich, od osób prywatnych itp. Leczenie pszczół produktami z nielegalnego źródła zakupu lub preparatami, które nie zostały dopuszczone do obrotu w Polsce, stanowi zagrożenie zarówno dla leczonych zwierząt, jak i ludzi spożywających produkty pochodzące od leczonych pszczół.

Tylko produkty lecznicze weterynaryjne dopuszczone do obrotu, zarejestrowane przez Prezesa Urzędu Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych, mogą znaleźć się w legalnym obrocie.

Każdy produkt leczniczy weterynaryjny powinien posiadać numer pozwolenia na dopuszczenie do obrotu, numer serii, datę ważności, ulotkę i oznakowanie w języku polskim.

Potwierdzenie, czy dany produkt leczniczy weterynaryjny jest dopuszczony do obrotu w Polsce, można znaleźć na stronach internetowych Urzędu Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych. Wyszukiwarka dopuszczonych do obrotu preparatów dostępna jest pod adresem: <https://rejestrmedyczne.ezdrowie.gov.pl/rpl/search/public>.

Rejestr wszystkich dopuszczonych do obrotu produktów leczniczych weterynaryjnych (w tym leków weterynaryjnych) dostępny jest także na platformie Centrum e-Zdrowia pod adresem: <https://cez.gov.pl/interoperacyjnosc/dane-z-rejestrow-medycznych/>.

Obecnie w Polsce do leczenia pszczół miodnych dopuszczone są jedynie produkty lecznicze weterynaryjne o działaniu warrozoobójczym. W świetle obowiązujących przepisów nie ma więc możliwości stosowania w leczeniu pszczół miodnych produktów leczniczych weterynaryjnych przeznaczonych do leczenia chorób bakteryjnych czy grzybiczych.

Zaznaczyć należy, że dla produktów leczniczych weterynaryjnych o działaniu przeciwbakteryjnym nie zostały wyznaczone ich wartości MRL (ang. maximum residue limits), czyli maksymalne limity pozostałości w miodzie, a więc również stosowanie tych produktów u pszczół miodnych jest zabronione i ich wykrycie w miodzie wiąże się z wszczęciem postępowania administracyjnego.

Powyżej opisano w sposób ogólny zagrożenia, które powstają na etapie gospodarki pasiecznej. Pszczelarz zainteresowany produkcją miodu powinien jednak poszerzać swoją wiedzę i ustawicznie podnosić kwalifikacje związane z chowem i hodowlą pszczół poprzez sięganie do specjalistycznych opracowań oraz uczestniczenie w spotkaniach i szkoleniach branżowych.

Podsumowując opisane powyżej zagrożenia należy podkreślić, że producent miodu i pozostałych produktów pszczelich powinien stosować się do dobrych praktyk produkcyjnych – w tym doskonalić swoje kompetencje branżowe. Pszczelarz powinien w sposób przejrzysty prowadzić dokumentację pasieczną zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Konieczne jest dokumentowanie określonych czynności związanych z hodowlą pszczół, ich leczeniem oraz prowadzeniem czynności sanitarnych – w tym zwłaszcza faktur za produkty lecznicze weterynaryjne i preparaty używane w gospodarce pasiecznej. Dodatkowe informacje oraz wsparcie można uzyskać, kontaktując się ze związkami branżowymi oraz właściwą miejscowo siecią doradztwa rolniczego – np. w przypadku województwa podlaskiego z Podlaskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego <http://odr.pl/produkcja-zwierzeca/pszczelarstwo/>.

III.2 Zagrożenia mikrobiologiczne

Pomimo że miód oraz pozostałe produkty pszczele są – jak wykazaliśmy wcześniej – stabilne mikrobiologicznie, nie oznacza to, że ich produkcji nie towarzyszą tego rodzaju zagrożenia. Przede wszystkim należy wskazać na laseczkę jadu kiełbasianego (*Clostridium botulinum*), należącą do rodzaju *Clostridium*. Jest to beztlenowa Gram-dodatnia bakteria w kształcie laseczki, wytwarzająca przetrwalniki, czyli formę spoczynkową, umożliwiającą komórkom bakteryjnym przetrwanie niekorzystnych dla nich warunków. Szczepy *C. botulinum* typu A i B wykryto w 5 z 240 zbadanych próbek polskiego miodu (2,1%), a więc na poziomie niższym lub porównywalnym do innych krajów. Znaleziono również szczepy bakteryjne fenotypowo podobne do *C. botulinum*, ale niewykazujące zdolności do wytwarzania toksyn botulinowych⁶.

Przetrwalniki *C. botulinum* powszechnie występują w glebie, osadach dennych i przewodzie pokarmowym zwierząt. Drobnoustroje te mogą wywoływać botulizm niemowląt, dlatego też spożycie miodu nie jest wskazane przez dzieci przed ukończeniem pierwszego roku życia. Od botulizmu pokarmowego, który zachodzi po spożyciu gotowej neurotoksyny, botulizm niemowlęcy różni się tym, że niedojrzała dziecięca flora jelitowa pozwala laseczkom *C. botulinum* rozwijać się w świetle jelita i wytwarzać w nim toksyny.

⁶ J Vet Sci. 2018; 19 (5): 635–642; doi: 10.4142/jvs.2018.19.5.635; *Clostridium botulinum* spores in Polish honey samples – Tomasz Grenda, Magdalena Grabczak, Zbigniew Sieradzki, et al., za: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6167343/> (dostęp: 11.07.2023 r.).

Źródłem zakażenia jest gleba, w tym jej cząstki przenoszone przez wiatr. W tej postaci przetrwalniki *C. botulinum* trafiają na rośliny i przedostają się bezpośrednio do ula. Specjaliści uważają, że także mogą one wraz z obnóżem pyłkowym trafiać do miodu gromadzonego w komórkach plastra i ulegać namnożeniu w trakcie jego dojrzewania. Podobny proces może zachodzić w trakcie powstawania pierzgi, jeśli przetrwalniki zostaną wprowadzone do komórek plastra wraz z obnóżem pszczelim.

Przetrwalniki *C. botulinum* rozwijają się również w martwych pszczołach i poczwarkach pszczelich, co w odpowiednich warunkach beztlenowych prowadzi do namnażania się laseczek jadu kiełbasianego w tym środowisku i wytworzenia kolejnych przetrwalników. Jeszcze innym źródłem zanieczyszczenia środowiska rodziny pszczelej przetrwalnikami jest cukier używany do podkarmiania pszczół.

Należy podkreślić, że drobnoustroje te:

- nie mają warunków do rozwoju w miodzie ze względu na jego specyfikę (przesycony roztwór cukrów, niska wartość pH),
- nie stanowią zagrożenia dla osób dorosłych ze względu na warunki panujące w przewodzie pokarmowym (m.in. ze względu na konkurencję ze strony flory jelitowej)⁷.

Mając powyższe na względzie, pszczelarz powinien dołożyć wszelkich starań, aby ograniczać okoliczności sprzyjające zaistnieniu problemu skażenia miodu laseczką jadu kiełbasianego (ograniczając dostawanie się zanieczyszczeń do plastrów, należycie myjąc i w miarę potrzeby dezynfekując narzędzia oraz dobierając odpowiedniej jakości pokarm dla pszczół).

III.3 Zagrożenia mechaniczne (fizyczne)

Niezależnie od powyższych zagrożeń pszczelarz zajmujący się konfekcjonowaniem własnych produktów musi mieć cały czas na względzie zapobieganie przedostawaniu się do produktu gotowego zanieczyszczeń, takich jak np. drobiny szkła ze słoików. Biorąc pod uwagę, że pszczelarze biorą w swoje ręce zdrowie konsumentów, również w tym zakresie należy wykazać się daleko idącą przenikliwością, ostrożnością i ściśle przestrzegać dobrych praktyk opisanych w poradniku.

⁷ B. Kędzia, *Miód jako źródło botulizmu niemowląt – Botulizm i miód*, cz. II, Pasięka 1/2009, za: [pasięka24.pl https://tiny.pl/rv5s8](https://tiny.pl/rv5s8) (dostęp: 11.07.2023 r.).

IV. Przepisy prawa mające zastosowanie do zakresu poradnika



W celu ustalenia, które konkretnie przepisy mają zastosowanie przy wytwarzaniu miodu i innych nieprzetworzonych produktów pszczelich, należy przeanalizować kontekst – mianowicie kto, na jakim etapie i na jakich zasadach zajmuje się produkcją. Miód oraz inne nieprzetworzone produkty pszczele – jeśli pochodzą z własnej pasieki – są produktami tzw. produkcji podstawowej. Oznacza to, że w toku procesu technologicznego nie zmieniają one istotnie swojego charakteru fizycznego, chemicznego i mikrobiologicznego od momentu pozyskania ze stanu naturalnego do czasu sprzedaży (czyli wprowadzenia do obrotu). Zgodnie z wytycznymi Komisji Europejskiej:

„Miód i inne produkty pszczelarskie: wszelka działalność w zakresie pszczelarstwa jest uznawana za produkcję podstawową. Obejmuje to chów i hodowlę pszczół (nawet jeśli w zakresie tej działalności jest posiadanie rodzin pszczelich oddalonych od gospodarstwa pszczelarza), zbiór miodu, wirowanie miodu oraz jego pakowanie [podkr. autorów] w gospodarstwie pszczelarza. Inne działania prowadzone poza gospodarstwem pszczelarza (np. wirowanie lub pakowanie miodu), w tym działania prowadzone w imieniu pszczelarzy przez zakłady o charakterze spółdzielczym (np. spółdzielnie), nie są objęte zakresem produkcji podstawowej”⁸.

Nieprzypadkowo więc zakres poradnika został ograniczony do wyrobu „prosto z pasieki” – bez dodatków i obróbki. Trzeba też wiedzieć, że do tego samego produktu – w zależności od tego, czy wytwarzany jest np. bezpośrednio w pasiece, czy też w ramach spółdzielni pszczelarskiej – mogą mieć zastosowanie różne przepisy.

⁸ Wytyczne dotyczące wykonania niektórych przepisów rozporządzenia (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych, Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Zdrowia i Bezpieczeństwa Żywności, Bruksela 2018, https://ec.europa.eu/food/system/files/2018-10/biosafety_fh_legis_guidance_reg-2004-852_en.pdf (dostęp 11.07.2023 r.), wersja w j. polskim https://www.wetgiw.gov.pl/download/biosafety_fh_legis_guidance_reg-2004-852_pl,2.pdf (dostęp 11.07.2023 r.). Adres skrócony do wersji PL <https://tiny.pl/9c2db>.

Powyższe wcale nie oznacza, że wytwarzaniem miodu mogą zajmować się wyłącznie rolnicy. Tematy związane z podatkami oraz formą prowadzenia działalności polegającej na produkcji/sprzedaży miodu zostały opisane w dalszej części poradnika.

W NINIEJSZYM ROZDZIALE PUBLIKATORY AKTÓW PRAWNYCH PODAJEMY WG STANU NA LIPIEC 2023 R.

Rodzaje produktów pszczelich

Najbardziej rozpowszechnionym i znanym produktem pszczelim, pozyskiwanym przez człowieka od tysięcy lat, jest miód. Warto jednakże zaznaczyć, że nie jest to jedyny produkt pszczeni, który mieści się w kategorii objętej zakresem produkcji podstawowej (ew. sprzedaży bezpośredniej – patrz rozdział VI.1). Niniejszy poradnik dotyczy więc również mlecza pszczelego, propolisu, pyłku kwiatowego – w postaci obnóży pyłkowych i pierzgi.

Miód kremowany – produkt podstawowy czy przetworzony?

Z uwagi na naturalny proces krystalizacji, który występuje w miodzie, produkt ten zazwyczaj dość szybko zmienia konsystencję z płynnej na stałą. Nie powinno to w żadnym stopniu odstraszać konsumenta – wręcz przeciwnie. Niemniej jednak niektórzy często wybierają miód w formie płynnej – tzw. patoki. Procesem, który przywraca miodowi w pewnym stopniu plastyczność, nie zmieniając przy tym w sposób znaczący jego charakteru, jest kremowanie. Polega ono na powolnym, mechanicznym rozbiciu kryształów miodu i uwolnieniu z nich zapachu, co przekłada się również na smak. Miód skremowany przybiera konsystencję serka homogenizowanego. Ponieważ nie ma tu mowy o zmianie charakteru produktu, należy uznać, że miód kremowany wciąż pozostaje miodem nieprzetworzonym, właściwym dla produkcji podstawowej.

Miód z dodatkiem innych produktów (np. z orzechami, pierzgą)

Miód przeznaczony do spożycia przez ludzi nie może zawierać dodatków jakichkolwiek składników spożywczych innych niż miód, zwłaszcza substancji obcych jego składowi. Dlatego mieszanie różnych miodów z własnej pasieki nie narusza zasad powstałego w ten sposób produktu jako produktu podstawowego. W procesie tym – jeśli produkt ma być traktowany jako nieprzetworzony – nie może jednak następować np. usuwanie pyłku.

Jeśli natomiast miód zostanie zmieszany ze składnikiem innym niż miód (np. orzechami, pierzgą), w efekcie powstaje produkt wieloskładnikowy, który nie jest już surowcem/produktem produkcji podstawowej. Warto wspomnieć, że w ramach RHD możliwa jest produkcja takich produktów pszczelich na bazie własnych surowców, ale w tym przypadku zastosowanie mają nieco inne przepisy. Co do

zasady przyjęto więc założenie, że niniejszy poradnik nie zajmuje się tego rodzaju produktami. Nie oznacza to, że proponowane rozkłady i funkcje pomieszczeń oraz niektóre procedury z definicji nie nadają się do RHD (w praktyce możliwe jest wykorzystanie do tego celu domowej kuchni). Produkcja produktów pszczelich wieloskładnikowych czy też przetwórstwo produktów pszczelich wymaga jednak nieco innego podejścia, zakresu stosowania dobrej praktyki produkcyjnej i higienicznej oraz osobnej analizy ryzyka. Dlatego też ta tematyka nie została uwzględniona w niniejszej publikacji, gdyż spowodowałoby to nadmierne jej rozbudowanie.

Propolis

Propolis – kit pszczeli w postaci wyprodukowanej przez pszczoły – jest „produktem podstawowym”. Natomiast dodanie do propolisu jakiegoś innego składnika czy też poddanie go procesowi technologicznemu czyni go produktem wieloskładnikowym albo przetworzonym i jako taki nie może zostać uznany za wyprodukowany w ramach produkcji podstawowej. Osoby zainteresowane wytwarzaniem produktów wykraczających poza produkcję podstawową powinny zatem uruchomić RHD nie tylko na okoliczność dystrybucji, lecz również produkcji. Kwestia ta została wspomniana w rozdziale VI, niemniej jednak poradnik dotyczy głównie produkcji żywności nieprzetworzonej.

IV.1 Przegląd przepisów: regulacje europejskie

Biorąc pod uwagę powyższe założenia, na gruncie prawa europejskiego jednym z najważniejszych aktów prawa żywnościowego jest rozporządzenie 852/2004. Najważniejszym jego przesłaniem pozostaje to, że główna odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności spoczywa na podmiocie prowadzącym przedsiębiorstwo spożywcze (czyli w tym przypadku na pszczelarzu).

W załączniku E1 zamieszczone zostały fragmenty ww. aktu prawnego, gdyż w niniejszym poradniku są do niego liczne odesłania. W związku z tym wskazane jest gruntowne zapoznanie się z tym rozporządzeniem.

W odniesieniu do omawianego rozporządzenia warto również wiedzieć, że poradnik jest wytycznymi dobrej praktyki higienicznej w rozumieniu art. 7 i 8 rozporządzenia 852/2004. Oznacza to w praktyce, że zawarte w poradniku treści zostały uzgodnione m.in. z odpowiednimi organami administracji publicznej szczebla centralnego, jednakże producent nie ma obowiązku posłuchania się zawartymi tu zaleceniami (co nie znaczy, że może nie przestrzegać odpowiednich wymogów – może po prostu sprostać im na swój sposób).

Z rozporządzenia 852/2004 wynika, że w niektórych sytuacjach nie wymaga się wyznaczania krytycznych punktów kontroli, a jedynie ustanowienia, wprowadzenia i utrzymania stałej procedury opartej na zasadach HACCP. Temat ten budzi wiele kontrowersji i wielokrotnie jest nieadekwatnie interpretowany, dlatego też w oparciu o wytyczne Komisji Europejskiej, problem ten opisano

w rozdziale VI. We wspomnianym rozdziale wskazano formy działalności, w przypadku których rozporządzenie 852/2004 ma zastosowanie (wskazując zakres), ewentualnie zaznaczono, kiedy w ogóle się go nie stosuje.

Przy omawianiu tego aktu prawa należy dodać, że odsyła on do innego europejskiego przepisu: 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*⁹, zwanego dalej „rozporządzeniem 853/2004”. W kontekście form działalności pszczelarskiej, które są poruszane w niniejszym poradniku, w pewnym uproszczeniu rzecz można, że pszczelarz w sposób bezpośredni nie będzie korzystał z rozporządzenia 853/2004. Warto natomiast wiedzieć, że produkty pszczele w świetle tej regulacji należą do żywności pochodzenia zwierzęcego (jednak produktom pszczelim, w odróżnieniu od np. mleka, w rozporządzeniu 853/2004 nie narzucano określonych wskaźników/parametrów).

Należy też przywołać rozporządzenie 178/2002. Wytycza ono pewne standardy – w tym związane z bezpieczeństwem żywności i odpowiedzialnością producenta – oraz odnosi się do roli wiedzy naukowej przy podejmowaniu decyzji w sprawach bezpieczeństwa żywności. Należy zwrócić uwagę na następujące zagadnienia wynikające z tego rozporządzenia:

- **Możliwość śledzenia żywności** (tzw. traceability – z j. ang. identyfikowalność). Jest to wymóg określony w art. 18 rozporządzenia 178/2002. Wynika z niego konieczność zapewnienia bezpieczeństwa żywności i wiarygodności informacji przekazywanych konsumentom. Identyfikowalność stanowi narzędzie wspomagające wycofanie z obrotu żywności, która nie jest bezpieczna. Żywność wprowadzana do obrotu powinna być odpowiednio etykietowana lub oznakowana w celu umożliwienia jej śledzenia i identyfikacji. Mówiąc prosto: „Co, skąd, gdzie i jak było przetwarzane/przygotowywane do sprzedaży i do kogo poszło.” W opinii Komisji Europejskiej miód należy do grupy produktów najbardziej narażonych na zafałszowanie¹⁰. Pszczelarz powinien móc zidentyfikować partię produkcyjną miodu i ilość pozyskanego z niej produktu, a w przypadku prowadzenia sprzedaży do zakładów detalicznych – stwierdzić, do którego zakładu dana partia lub jej część trafiła. Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 931/2011 z dnia 19 września 2011 r. *w sprawie wymogów dotyczących możliwości śledzenia ustanowionych rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego*¹¹, zwane dalej „rozporządzeniem 931/2011”, w art. 3 określa, jakie informacje powinny być udostępniane podmiotowi, któremu dostarczana jest żywność, oraz na żądanie, właściwym organom. Informacje te obejmują:

⁹ Dz.Urz. UE. L. z 2004 r., Nr 139, s. 55 z późn. zm.

¹⁰ https://food.ec.europa.eu/safety/eu-agri-food-fraud-network/eu-coordinated-actions/honey-2015-17_en (dostęp: 11.07.2023 r.), link skrócony: <https://tiny.pl/c7hlg>.

¹¹ Dz.Urz. UE. L. z 2011 r., Nr 242, s. 2.

dokładny opis żywności, wolumen lub ilość żywności, dane i adres dostawcy, dane i adres odbiorcy, odniesienie identyfikujące odpowiednio serię, partię lub przesyłkę, datę wysyłki (temat został omówiony w rozdziale XVII.3).

W związku z powyższym w przypadku prowadzenia dostaw miodu do lokalnych zakładów detalicznych zaopatrujących konsumenta finalnego (sklepy, restauracje, stołówki itp.) pszczelarz powinien zaopatrywać każdą dostawę w dokument zawierający ww. informacje, a ich kopie przechowywać u siebie. Szczególnie ważne jest przestrzeganie identyfikowalności swojego produktu, gdy różne podmioty wykorzystują do pozyskiwania miodu jedną pracownię.

- **Odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności**, w tym wycofywanie środków spożywczych niezgodnych z wymogami dotyczącymi bezpieczeństwa oraz informowanie właściwych władz (patrz art. 17 i 19 rozporządzenia 178/2002), leży po stronie producenta. Przepisy dotyczące wycofania z obrotu produktów spożywczych niezgodnych z wymogami (np. w przypadku stwierdzenia w miodzie niedozwolonych pozostałości produktów leczniczych, substancji zanieczyszczających środowisko, ciał obcych itp.) będą dotyczyły pszczelarzy prowadzących dostawy do lokalnych zakładów detalicznych, tj. sklepów, restauracji, stołówek. W przypadku szczególnego zagrożenia może zostać podjęta również decyzja o poinformowaniu konsumentów (poprzez środki masowego przekazu) o konieczności wycofania i odbiorze od nich zakupionego miodu.

- **Ocena ryzyka jako podstawa oceny bezpieczeństwa żywności** - rozporządzenie 178/2002 podkreśla konieczność kierowania się oceną ryzyka jako jednym z elementów, na których należy opierać decyzje w zakresie zarządzania ryzykiem przy produkcji żywności, a tym samym potrzebę uwzględniania aktualnej wiedzy naukowej w podejmowaniu decyzji dotyczących zarządzania ryzykiem oraz włączeniu wszystkich zainteresowanych stron w proces podejmowania decyzji.

Inne akty prawne UE istotne w odniesieniu do oceny bezpieczeństwa miodu:

- dyrektywa Rady 2001/110/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. *odnosząca się do miodu*,
- rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. *ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych*¹²,
- rozporządzenie Komisji (UE) nr 37/2010 z dnia 22 grudnia 2009 r. *w sprawie substancji farmakologicznie czynnych i ich klasyfikacji w odniesieniu do maksymalnych limitów pozostałości w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego*¹³,
- rozporządzenie (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. *w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG*¹⁴.

¹² Dz.Urz. UE. L. z 2006 r., Nr 364, s. 5 z późn. zm.

¹³ Dz.Urz. UE. L. z 2010 r., Nr 15, s. 1 z późn. zm.

¹⁴ Dz.Urz. UE. L. z 2005 r., Nr 70, s. 1 z późn. zm.

Przywołane powyżej przepisy europejskie dotyczą bezpośrednio zdrowia publicznego i mają duże znaczenie w kontekście bezpieczeństwa żywności. Co istotne dla pszczelarzy, nie wynika z nich obowiązek dokonywania opłacanych we własnym zakresie analiz laboratoryjnych. Należy jednak zaznaczyć, że produkt musi odpowiadać określonym wymaganiom dotyczącym bezpieczeństwa żywności. Spełnienie tych wymagań może być weryfikowane przez właściwe organy nadzoru, również poprzez pobranie próbek do badań laboratoryjnych. Jednak to producent jest odpowiedzialny za bezpieczeństwo produkowanej przez siebie żywności. Szczególnie istotne jest więc właściwe prowadzenie gospodarki pasiecznej, w tym stosowanie odpowiednich leków i umiejscowienie uli z dala od obszarów podwyższonego ryzyka. Należy podkreślić, że bardzo ważne jest korzystanie tylko z zatwierdzonych do obrotu produktów leczniczych weterynaryjnych, zgodnie z zaleceniami producenta – w tym zwłaszcza pilnowania okresów karencji (co zostało szczegółowo opisane w rozdziale III.1).

Podsumowując: na gruncie przepisów europejskich najważniejszym aktem prawa żywnościowego jest rozporządzenie 852/2004, chociaż nie ma ono zastosowania do wszystkich form działalności (nie dotyczy sprzedaży bezpośredniej – czyli najbardziej rozpowszechnionej formy wprowadzania produktów pszczelich do obrotu)¹⁵.

- **Zdrowie zwierząt oraz zwalczanie chorób zakaźnych** – od 21 kwietnia 2021 r. stosuje się rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/429 z dnia 9 marca 2016 r. w sprawie przenośnych chorób zwierząt oraz zmieniające i uchylające niektóre akty w dziedzinie zdrowia zwierząt („Prawo o zdrowiu zwierząt”)¹⁶. Z jego przepisów wynika m.in. obowiązek rejestracji pasiek prowadzących produkcję na własne potrzeby (obowiązek rejestracji gospodarstw pasiecznych umieszczających na rynku pszczoły lub produkty pszczele wynika z art. 1 pkt 1 lit. n ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt¹⁷). Zastosowanie mają bezpośrednio stosowane przepisy rozporządzenia 2016/429 – art. 84 ust. 1 lit. b – w myśl tej regulacji również pszczelarz jest obowiązany przekazać właściwemu organowi (czyli zgodnie z art. 14c ustawy o Inspekcji Weterynaryjnej właściwemu miejscowo powiatowemu lekarzowi weterynarii) między innymi dane o liczbie lub ilości zwierząt, które zamierza utrzymywać, a także informacje o potencjale zakładu oraz inne kwestie dotyczące zakładu, które są istotne dla ustalenia stwarzanego przez ten zakład ryzyka.

Według stanu na lipiec 2023 r. trwają prace mające na celu przygotowanie krajowych regulacji prawnych wdrażających przepisy rozporządzenia 2016/429.

¹⁵ Rozporządzenie 852/2004 nie ma zastosowania do bezpośrednich dostaw dokonywanych przez producenta małych ilości surowców do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego.

¹⁶ Dz.Urz. UE L. z 2016 r., Nr 84, s. 1.

¹⁷ t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 1075.

IV.2 Przegląd przepisów: regulacje krajowe – produkcja i higiena

Na gruncie prawa polskiego najważniejszymi przepisami dla producentów miodu są:

- ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia¹⁸. Jest to jeden z najistotniejszych polskich aktów prawnych w zakresie żywności.

Pszczelarz powinien wiedzieć, że ustawa ta zawiera szereg istotnych definicji, określa procedury związane np. z bezpieczeństwem żywności, wpisem do rejestru zakładów albo zatwierdzeniem zakładu i jego wpisem do rejestru (dla potrzeb wprowadzania miodu do obrotu jest to istotne w przypadku handlu detalicznego); na jej gruncie (oraz powiązanych rozporządzeń) regulowane są też wymogi dla RHD.

- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 12 września 2022 r. w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania¹⁹.

Z tego przepisu wynikają zasady dokumentowania sprzedaży w ramach RHD oraz jej limit (więcej informacji: rozdział XVII.3).

- ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego²⁰.

W ustawie określono m.in. zakresy kompetencyjne dotyczące nadzoru nad produkcją miodu oraz co powinien zawierać wniosek o wpis do rejestru zakładów (przykłady wniosków znajdują się w załączniku do poradnika). Na podstawie tejże ustawy wydano również istotne, niżej wymienione rozporządzenie o sprzedaży bezpośredniej.

- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2015 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej²¹, zwane dalej „rozporządzeniem o sprzedaży bezpośredniej”.

Na podstawie tego rozporządzenia najczęściej prowadzi się sprzedaż w małych pasiekach. Podkreślić należy, że ta forma działalności obejmuje zarówno produkcję miodu, jak i jego dystrybucję. Warto, aby każdy pszczelarz znał to rozporządzenie, dlatego jego fragmenty istotne dla pszczelarza zostały umieszczone na końcu poradnika (załącznik E2).

- ustawa z dnia 11 marca 2004 r. o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt²².

¹⁸ t.j. Dz.U. z 2022 r. poz. 2132 z późn. zm.

¹⁹ Dz.U. poz. 1971.

²⁰ t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 872.

²¹ Dz.U. poz. 1703.

²² t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1075.

Obowiązek rejestrowania przez powiatowego lekarza weterynarii podmiotów prowadzących działalność nadzorowaną w zakresie utrzymywania zwierząt gospodarskich (np. pszczoł) w celu umieszczania na rynku tych zwierząt lub pochodzących z nich lub od nich produktów oraz spełniania wymagań weterynaryjnych przy prowadzeniu pasieki wynika m.in. z ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt. Jak wspomniano w rozdziale IV.1, od kwietnia 2021 r. stosuje się również europejskie rozporządzenie „Prawo o zdrowiu zwierząt”. Według stanu na lipiec 2023 r. prowadzone są prace legislacyjne, których efektem będzie nowelizacja krajowych przepisów obowiązujących w przedmiotowym zakresie. Oznacza to, że należy zweryfikować obowiązujący stan prawny, a w przypadku wątpliwości skontaktować się z powiatowym lekarzem weterynarii

- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 września 2003 r. w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych, jakie muszą spełniać gospodarstwa w przypadku, gdy zwierzęta lub środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego pochodzące z tych gospodarstw są wprowadzane na rynek²³.

Przepis został przytoczony w rozdziale V.1 przy okazji omawiania produkcji podstawowej.

IV.3 Przegląd przepisów: regulacje krajowe – opodatkowanie

W kontekście produkcji oraz sprzedaży miodu pod względem podatkowym pszczelarza zainteresują zwłaszcza następujące zagadnienia:

- podatek dochodowy od osób fizycznych wynikający z „ustawy PIT” – czyli ustawy z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych²⁴,
- podatek VAT wynikający z „ustawy o VAT” – czyli ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług²⁵,
- ewentualny brak obowiązku użycia kas rejestrujących wynikający z aktualnie obowiązującego rozporządzenia Ministra Finansów w sprawie zwolnień z obowiązku prowadzenia ewidencji przy zastosowaniu kas rejestrujących (stosowne rozporządzenie wydawane jest na czas określony – na rok lub dwa lata – w ostatnich dniach grudnia).

Podatek wynikający z ustawy PIT (produkty nieprzetworzone)

Osoby fizyczne uzyskujące przychody ze sprzedaży miodu w stanie nieprzetworzonym (naturalnym), pochodzącego z własnej pasieki (do 80 rodzin), uzyskują przychody z działalności rolniczej, które nie podlegają opodatkowaniu podatkiem dochodowym od osób fizycznych. Wynika to wprost z art. 2 ust. 1

²³ Dz.U. Nr 168, poz. 1643.

²⁴ t.j. Dz.U. z 2022 r. poz. 2647 z późn. zm.

²⁵ t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 931 z późn. zm.

ustawy PIT: „Przepisów ustawy nie stosuje się do przychodów z działalności rolniczej, z wyjątkiem przychodów z działów specjalnych produkcji rolnej”.

Należy przy tym zwrócić uwagę na następujące fakty:

- prowadzenie pasieki nawet bez posiadania ziemi (gospodarstwa) – np. na zasadzie pasieki wędrownej lub na balkonie w mieście – w myśl przepisów PIT stanowi działalność rolniczą,
- utrzymywanie powyżej 80 rodzin pszczelich stanowi dział specjalny produkcji rolnej (więc posiadając 81 rodzin pszczelich lub więcej, musimy liczyć się z opodatkowaniem podatkiem PIT).

Z punktu widzenia przepisów podatkowych (PIT) nie jest istotne, w ramach jakiej formy działalności jest prowadzona produkcja i sprzedaż produktu rolnego. Nieprzetworzone produkty z własnej pasieki (do 80 rodzin) nie będą opodatkowane podatkiem PIT zarówno w ramach sprzedaży bezpośredniej, handlu detalicznego, jak też RHD. Przywołane formy działalności zostały szczegółowo opisane w rozdziale V.

Podatek wynikający z ustawy PIT (produkty przetworzone)

Nieco inaczej sytuacja przedstawia się, gdy przedmiotem sprzedaży są przetworzone w sposób inny niż przemysłowy produkty roślinne lub zwierzęce (art. 20 ust. 1c ustawy PIT). Tego typu produkcja nie znajduje się w centrum zainteresowania poradnika, niemniej jednak postanowiliśmy przybliżyć również ten aspekt. Za produkty omawianego rodzaju można uznać np. batony miodowo-orzechowe, miks miodu i suszonych malin. W tej sytuacji, zgodnie z art. 21 ust. 1 pkt 71a ustawy PIT, producent może korzystać ze zwolnienia z podatku PIT, lecz tylko do kwoty 100 000 zł rocznie. Należy mieć na uwadze, że zgodnie z art. 20 ust. 1e ustawy PIT, podatnicy, którzy zechcą skorzystać z przywołanego zwolnienia z podatku PIT na produkty przetworzone, są obowiązani prowadzić odrębnie za każdy rok podatkowy ewidencję sprzedaży produktów przetworzonych, zawierającą co najmniej: numer kolejnego wpisu, datę uzyskania przychodu, kwotę przychodu, przychód narastająco od początku roku oraz ilość i rodzaj przetworzonych produktów. Dzielne przychody są ewidencjonowane w dniu sprzedaży. Omawiane rozwiązanie podatkowe jest przeznaczone tylko dla podmiotów (np. posiadających RHD lub handel detaliczny, a nawet zakład zatwierdzony), prowadzących produkcję i sprzedaż przetworzonych w sposób inny niż przemysłowy produktów roślinnych i zwierzęcych, o ile podmioty te korzystają w procesie produkcji z własnego surowca (wymagany jest co najmniej 50% udział własnego surowca w produkcji, z wyłączeniem wody, brak zatrudnienia pracowników, z wyłączeniem m.in. sprzedaży podczas wystaw, festynów, targów i kiermaszów, prowadzenie rejestru sprzedaży). Ze zwolnienia będą korzystać np. producenci produktów na bazie miodu – z przepisów dot. bezpieczeństwa żywności wynika, że w takim przypadku surowiec (miód) musi w całości pochodzić z własnej hodowli (dokupić można np. czekoladę lub suszoną malinę). Opodatkowanie miodu (jako produktu podstawowego, czyli bez dodatków itp.) zostało opisane w poprzednim akapicie.

Należy podkreślić, że po przekroczeniu przychodów powyżej 100 000 zł rocznie istnieje konieczność opodatkowania nadwyżki (z możliwością wyboru dogodnego dla wielu producentów ryczałtu w wymiarze 2%).

Podatek VAT

Ustawa o VAT zawiera generalne zasady dotyczące zakresu i sposobu opodatkowania podatkiem od towarów i usług wszelkich czynności wykonywanych na terytorium RP przez podatników prowadzących działalność gospodarczą w rozumieniu ustawy o VAT. Zasady te odnoszą się również do działalności rolniczej.

Mając na względzie założenie, że poradnik dotyczy sprzedaży produktów nieprzetworzonych z własnej pasieki, wymagania w tym zakresie opisane zostały w pewnym uproszczeniu. Pszczelarze w tej sytuacji mogą korzystać ze zwolnienia z tytułu art. 43 ust. 1 pkt 3 ustawy o VAT. W myśl tego przepisu zwalnia się od podatku VAT dostawy **produktów rolnych** pochodzących z własnej **działalności rolniczej** dokonywanej przez **rolnika ryczałtowego** oraz świadczenie usług rolniczych przez rolnika ryczałtowego.

Pamiętajmy, że użyte terminy na potrzeby omawianego podatku definiuje się w kontekście ustawy o VAT (a nie w świetle innych ustaw). Celem zrozumienia sprawy wyjaśnimy kluczowe pojęcia, które w możliwie dalekim stopniu uprościmy do zakresu związanego z naszym poradnikiem.

Czym jest „produkt rolny”? Są to (a) wszystkie towary pochodzące z (będące efektem) działalności rolniczej rolnika ryczałtowego oraz (b) [upraszczając] produkty przetworzone w sposób inny niż przemysłowy z własnych surowców (min. 50%, nie licząc wody, co do zasady bez zatrudniania personelu, z prowadzonym narastająco rejestrem sprzedaży etc.).

Czym jest „działalność rolnicza”? To produkcja roślinna i **zwierzęca**, w tym również produkcja [...] warzywnicza, gruntowa, szklarniowa i pod folią, **prowadzenie pasiek** [...].

Kim jest „rolnik ryczałtowy”? Jest to podatnik dokonujący dostawy **produktów rolnych** pochodzących z własnej **działalności rolniczej** lub świadczący **usługi rolnicze** i korzystający ze zwolnienia od podatku na podstawie przywołanego powyżej art. 43 ust. 1 pkt 3 (z wyjątkiem rolnika obowiązującego na podstawie odrębnych przepisów do prowadzenia ksiąg rachunkowych). W uproszczeniu można powiedzieć, że rolnik ryczałtowy w zakresie prowadzonej działalności rolniczej jest zwolniony z obowiązków, które normalnie przewiduje ustawa VAT. Oznacza to brak obowiązku wystawiania faktur, prowadzenia ewidencji dostaw i nabyć towarów i usług, składania w urzędzie skarbowym deklaracji VAT-owskiej oraz dokonania zgłoszenia rejestracyjnego. Brak posiadania ziemi (gospodarstwa) nie wyklucza podatnika z bycia klasyfikowanym jako rolnik ryczałtowy.

Czym są „usługi rolnicze”? Są to usługi związane z rolnictwem oraz chowem i hodowlą zwierząt (z pewnymi wyłączeniami, które nie mają istotnego znaczenia z punktu widzenia pszczelarzy i zakresu tematycznego poradnika).

Zwolnienie z VAT, o którym mowa w art. 43 ust. 1 pkt 3 ustawy o VAT, dotyczy podatników prowadzących pasieki i posiadających status rolników ryczałtowych, natomiast sprzedaż dokonywana przez prowadzących pasieki podatników rozliczających się na zasadach ogólnych podlega opodatkowaniu według 5% stawki podatku.

Rolnik ryczałtowy może zrezygnować ze zwolnienia z art. 43 ust. 1 pkt 3 (rezygnacja wymaga dokonania zgłoszenia rejestracyjnego). W odniesieniu do rolników, którzy zrezygnowali z systemu ryczałtowego, znajdują zastosowanie ogólne zasady wynikające z ustawy o VAT, dotyczące podatników wykonujących samodzielnie działalność gospodarczą na terytorium kraju. Rolnik rezygnujący z systemu ryczałtowego na rzecz zasad ogólnych rozlicza w ten sposób całą działalność rolniczą (również zakresie prowadzenia pasieki). Jeśli więc pszczelarz zrezygnuje ze zwolnienia w swoim gospodarstwie rolnym, nie ma ono zastosowania również w odniesieniu do sprzedaży miodu.

Ustawa o VAT przewiduje zatem dwa systemy rozliczeń dla podatników prowadzących działalność rolniczą, a mianowicie:

- zasady ogólne,
- tzw. system ryczałtowy.

W przypadku rolnika rozliczającego się z prowadzonej działalności rolniczej na zasadach ogólnych do sprzedaży miodu pochodzącego z własnej pasieki – według stanu na 2021 r. - będzie miała zastosowanie 5% stawka podatku od towarów i usług na podstawie art. 41 ust. 2a w związku z poz. 3 załącznika nr 10 do ustawy o VAT.

Rolnik ryczałtowy dokonujący dostawy produktów rolnych lub świadczący usługi rolnicze dla czynnego podatnika VAT otrzymuje od nabywcy fakturę VAT RR, dokumentującą te czynności (art. 116 i art. 118 ustawy o VAT), z której wynika kwota zryczałtowanego zwrotu podatku. Istotą zatem procedury odnoszącej się do rolników ryczałtowych jest zwolnienie od podatku czynności (dostaw produktów rolnych oraz świadczenia usług rolniczych) dokonywanych przez rolników ryczałtowych przy jednoczesnym wypłacaniu tym rolnikom przez nabywców rozliczających VAT zryczałtowanego zwrotu podatku. Zwrot ten ma co do zasady rekompensować ciężar podatku naliczonego, płaconego przez rolników przy nabywaniu środków produkcji, którego to podatku nie mogą odliczać jako podatnicy zwolnieni.

Kwota zryczałtowanego zwrotu podatku jest wypłacana rolnikowi ryczałtowemu przez nabywcę produktów rolnych (podatnika VAT czynnego). Według stanu na 2021 r. stawka zryczałtowanego zwrotu podatku wynosi 7% kwoty należnej z tytułu dostawy produktów rolnych pomniejszonej o kwotę zryczałtowanego zwrotu podatku.

Do obowiązków rolnika ryczałtowego należy natomiast przechowywanie otrzymanych oryginałów faktur VAT RR przez okres pięciu lat, licząc od końca roku, w którym wystawiono fakturę (art. 116 ust. 10 ustawy o VAT).

Kasy rejestrujące

Według stanu prawnego na 2023 r. nie ma obowiązku stosowania kas fiskalnych w przypadku **rolników ryczałtowych dokonujących** dostaw

produktów rolnych pochodzących z własnej działalności rolniczej lub świadczących usługi rolnicze, korzystających ze zwolnienia od podatku na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 3 ustawy VAT (o czym mowa w poprzednim akapicie). Wynika to z § 2 ust. 1 w związku z poz. 46 załącznika do rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 22 grudnia 2021 r. w sprawie zwolnień z obowiązku prowadzenia ewidencji przy zastosowaniu kas rejestrujących²⁶ – obowiązującego nie dłużej niż do dnia 31 grudnia 2023 r.²⁷

Pszczelarze rozliczający się **na zasadach ogólnych** powinni głębiej sięgnąć do tego przepisu (w jego aktualnym brzmieniu), gdyż zawiera on przesłanki umożliwiające ewidencjonowanie sprzedaży bez kas rejestrujących.

W odniesieniu do rolników (pszczelarzy) rozliczających się **na zasadach ogólnych** należy zauważyć, że będzie miało do nich zastosowanie ogólne zwolnienie wymienione w § 3 ust. 1 pkt 1 i 2 ww. rozporządzenia.

W myśl § 3 ust. 1 pkt 1 ww. rozporządzenia podatnik może korzystać ze zwolnienia z obowiązku prowadzenia ewidencji sprzedaży przy zastosowaniu kas rejestrujących, jeśli nie przekroczył w poprzednim roku podatkowym kwoty 20 000 zł, a w przypadku podatników rozpoczynających w poprzednim roku podatkowym dostawę towarów lub świadczenie usług na rzecz osób fizycznych nieprowadzących działalności gospodarczej oraz rolników ryczałtowych, jeżeli sprzedaż z tego tytułu nie przekroczyła, w proporcji do okresu wykonywania tych czynności w poprzednim roku podatkowym, kwoty 20 000 zł. Przepis § 3 ust. 1 pkt 2 ww. rozporządzenia dotyczy podatników rozpoczynających w danym roku podatkowym dokonywanie dostawy towarów lub świadczenia usług na rzecz osób fizycznych nieprowadzących działalności gospodarczej oraz rolników ryczałtowych. W odniesieniu do tych podatników zwolnienie ma zastosowanie, jeżeli przewidywany przez podatnika obrót z tego tytułu nie przekroczy, w proporcji do okresu wykonywania tych czynności w danym roku podatkowym kwoty 20 000 zł. W przypadku przekroczenia kwot, o których mowa wyżej, znajdują zastosowanie regulacje zawarte w § 5 ww. rozporządzenia.

Dokumentowanie sprzedaży i inne przydatne informacje

Osoby zainteresowane pogłębieniem tematu i dotarciem do aktualnie obowiązujących przepisów – m.in. podatkowych – zapraszamy do skorzystania z serwisu Podlaskiego Centrum Produktu Lokalnego, dostępnego pod adresem PCPL.podlaskie.eu. Szczególnie polecamy pogłębione opracowanie nt. dokumentowania sprzedaży, do których dołączony jest m.in. edytowalny i gotowy do wykorzystania wzór wspomnianej faktury VAT RR.

²⁶ Dz.U. poz. 2442 z późn. zm.

²⁷ Przepis ten wydawany jest na czas określony, dlatego też należy zapoznać się aktualnie obowiązującym rozporządzeniem ws. zwolnień z obowiązku prowadzenia ewidencji przy zastosowaniu kas rejestrujących.

V. Rodzaje/formy działalności związanej z wprowadzaniem do obrotu produktów pszczelich



Na gruncie produkcji lokalnej²⁸ w świetle przywołanych w poprzednim rozdziale krajowych i europejskich przepisów wyróżnia się pięć form działalności związanych z wprowadzaniem do obrotu produktów pszczelich:

- 1) produkcja podstawowa (zasadniczo hurtowa forma działalności: dostawy do pośredników, przetwórstwa, sprzedaży detalicznej poprzez sklepy, restauracje itp.),
- 2) RHD,
- 3) sprzedaż bezpośrednia,
- 4) handel detaliczny,
- 5) zakład konfekcjonowania miodu, zarejestrowany w oparciu o wymagania zał. II do rozporządzenia 852/2004 (najbardziej pojemna forma działalności co do zasady towarzysząca zarejestrowanej działalności gospodarczej. Tego typu zakład może, ale nie musi, być powiązany z dystrybucją detaliczną – np. w formie sklepiku przyzakładowego. Ta forma działalności wymaga osobnego opracowania, dlatego nie została szczegółowo opisana w ramach niniejszego poradnika).

Szczegółowe informacje o poszczególnych formach działalności znajdują Państwo w kolejnych podrozdziałach (od V.1 do V.5). W kontekście utrzymania właściwych warunków produkcji oraz powiązanych z nimi procedur higienicznych, pomieszczenia przeznaczone do kontaktu z żywnością – niezależnie od wybranej

²⁸ Czyli miodu produkcji z własnej pasieki, gdy nie mają zastosowania przepisy o działach specjalnych produkcji rolnej (czyli gdy producent dysponuje maks. 80 rodzinami pszczelimi).

formy działalności – w praktyce będą wyglądać podobnie (różnice pojawią się w innym zakresie podstaw prawnych oraz sposobie załatwiania spraw administracyjnych). Nieco odmiennie jest jedynie uregulowana kwestia prowadzenia handlu detalicznego lub RHD, które to formy działalności wymagają fizycznego rozdzielania funkcji produkcyjnej od dystrybucyjnej (w postaci dodatkowego, choćby niewielkiego pomieszczenia).

Dodatkowe informacje na ten temat, w tym odnośniki do stron właściwych organów administracji, są dostępne na stronie internetowej Podlaskiego Centrum Produktu Lokalnego PCPL.podlaskie.eu.

V.1 Produkcja podstawowa (zgodna z wymogami rozporządzenia 852/2004)

Forma działalności, która jest ściśle związana z faktem komercyjnego prowadzenia pasieki. Każdy pszczelarz prowadzi działalność nadzorowaną (chyba że utrzymuje pszczoły hobbystycznie – np. w celu satysfakcji z obserwowania pracy tych pożytecznych owadów, zaangażowania ich do zapyleń lub ew. spożycia miodu we własnym zakresie), wymaga więc ona zgłoszenia w formie pisemnej do powiatowego lekarza weterynarii, który może wydać (na wniosek pszczelarza) zaświadczenie o wpisie pasieki do prowadzonego przez siebie rejestru. W załączniku B1 znajdują Państwo formularz oparty na wymogach ustawowych²⁹ wraz z przykładem jego wypełnienia (niektóre inspektoraty udostępniają własne szablony, niemniej jednak ważne jest, aby dostarczyć komplet wymaganych przepisami informacji).

Jeśli działalność prowadzona przez pszczelarza spełnia wymagania załącznika I do rozporządzenia 852/2004 i produkcja podstawowa jest jedną z form działalności, którą pszczelarz chce prowadzić, wówczas prowadzi się ją w oparciu o rejestrację u powiatowego lekarza weterynarii (formularz w załączniku B1). Alternatywnie, jeśli przyjęte przez pszczelarza sposoby dystrybucji w ogóle nie przewidują sprzedaży do innych przedsiębiorstw sektora spożywczego, a jednocześnie prowadzi on lokalną sprzedaż do klienta (konsumenta końcowego), może zdecydować się na zarejestrowanie wybranej formy działalności opisanej w niniejszym rozdziale – np. sprzedaży bezpośredniej (patrz rozdział V.2).

Jak przekonają się Państwo z dalszych kart poradnika, nie istnieją zasadnicze różnice natury praktycznej między obiektem spełniającym wymogi produkcji podstawowej a sprzedażą bezpośrednią, nawet jeśli w danej chwili pszczelarz nie przewiduje prowadzenia danego rodzaju działalności, nie powinien zamykać sobie żadnego kanału dystrybucji. Prowadzenie produkcji podstawowej nakłada obowiązek znajomości i respektowania wymogów załącznika I do rozporządzenia 852/2004. W niektórych sytuacjach możliwe jest ograniczenie się wyłącznie

²⁹ Zakres niezbędnych informacji wynika z art. 5 ust. 3 ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt.

do produkcji podstawowej, ale może to zredukować krąg klientów. Zazwyczaj więc powinna towarzyszyć jej inna forma działalności pozwalająca na wprowadzanie żywności do obrotu – tj. np. handel detaliczny, którą należy osobno zarejestrować.

Odbiorca produktów: miód może być odbierany od pszczelarza przez przedsiębiorstwa spożywcze (np. spółdzielnie pszczelarskie) – które po przepakowaniu/konfekcjonowaniu bez przetworzenia sprzedają go innym przedsiębiorstwom lub konsumentom końcowym; podmioty prowadzące handel detaliczny – jak np. sklepy lub restauracje. Brak możliwości samodzielnego prowadzenia dystrybucji do klienta indywidualnego/konsumenta np. na bazarach, przez internet itp., chyba że producent równolegle rejestruje dodatkową formę działalności umożliwiającą sprzedaż detaliczną/ konsumencką, czyli jedną z opisanych w rozdziałach V.2-V.4).

Zasięg sprzedaży: brak ograniczeń (obszar UE).

Ograniczenia ilościowe: brak ograniczeń (utrzymywanie więcej niż 80 rodzin pszczelich stanowi jednak dział specjalny produkcji rolnej, co zmienia kontekst działalności gospodarczej, podatkowy etc.).

Organ nadzorujący: właściwy miejscowo powiatowy lekarz weterynarii.

Wymogi higieniczne i bezpieczeństwa: wynikające głównie³⁰ z rozporządzenia 852/2004, w tym załącznika I pt. *Produkcja podstawowa*, oraz rozporządzenia 178/2002, gdyż cały szereg przepisów zawartych w tym rozporządzeniu w zakresie bezpieczeństwa żywności ma zastosowanie do produkcji.

Inne uwarunkowania:

- (a) Przy produkcji podstawowej – w zależności od konkretnych uwarunkowań lokalowych – wolno wykorzystywać m.in. pomieszczenia używane głównie jako prywatne domy mieszkalne, co oznacza, że np. wirowanie i rozlewanie miodu może odbywać się w kuchni gospodarstwa domowego, odpowiednio przygotowanej pod względem higienicznym. Nie polecamy jednak takiego rozwiązania i na potrzeby pracowni do pozyskiwania miodu rekomendujemy wygospodarowanie oddzielnego pomieszczenia. W wyjątkowych/

³⁰ Mają tu zastosowanie również inne przepisy, np. dotyczące identyfikowalności, określone w:

- rozporządzeniu 178/2002,

- rozporządzeniu 931/2011.

Do kwestii pozostałości leków weterynaryjnych, m.in. w miodzie odnosi się rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 470/2009 z dnia 6 maja 2009 r., ustanawiające wspólnotowe procedury określania maksymalnych limitów pozostałości substancji farmakologicznie czynnych w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego oraz uchylające rozporządzenie Rady (EWG) nr 2377/90 oraz zmieniające dyrektywę 2001/82/WE Parlamentu Europejskiego i Rady i rozporządzenie (WE) nr 726/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.Urz. UE. L. z 2009 r. Nr 152, s. 11) oraz rozporządzenie Komisji (UE) nr 37/2010 z dnia 22 grudnia 2009 r. w sprawie substancji farmakologicznie czynnych i ich klasyfikacji w odniesieniu do maksymalnych limitów pozostałości w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego (Dz.Urz. L 15 z 20.1.2010, str. 1, z późn. zm).

jednostkowych sytuacjach korzystania z kuchni domowej wszelkie prace związane z odsklepianiem, wirowaniem i rozlewaniem miodu mogą odbywać się jedynie wtedy, gdy pomieszczenie to jest całkowicie wyłączone z użytkowania przez innych domowników.

- (b) Jest to standardowa forma działalności umożliwiająca wprowadzanie do obrotu żywności nieprzetworzonej w UE. W kontekście krótkich łańcuchów dystrybucji powinna jej towarzyszyć odrębna działalność opisana w rozdziałach V.2-V.4.
- (c) Produkcja podstawowa, w przeciwieństwie do innych form działalności, nie wymaga dodatkowych czynności administracyjnych. Z art. 20 ust. 4 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 872) wynika, że pszczelarz prowadzący produkcję podstawową nie podlega wpisowi do rejestru zakładów, o którym mowa w art. 20 ust. 1 pkt 1 lit. a³¹ tej ustawy, jeżeli dokonano zarejestrowania u powiatowego lekarza weterynarii działalności nadzorowanej. Prowadzenie pasieki podlega obowiązkowemu wpisowi do rejestru podmiotów prowadzących działalność nadzorowaną, więc nie dokonuje się powtórnej rejestracji na okoliczność spełniania wymogów przepisów załącznika I do rozporządzenia 852/2004 określającego warunki prowadzenia produkcji podstawowej – aczkolwiek pszczelarz jak najbardziej im podlega i ma obowiązek przestrzegania ww. przepisów.
- (d) Ponadto należy zaznaczyć, że m.in. podmiot prowadzący działalność w zakresie utrzymywania pszczół (uznaje się je za „zwierzęta gospodarskie”) w celu umieszczania ich na rynku lub produktów od nich pochodzących zobowiązany jest spełniać wymagania weterynaryjne określone w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 września 2003 r. w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych, jakie muszą spełniać gospodarstwa w przypadku, gdy zwierzęta lub środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego pochodzące z tych gospodarstw są wprowadzane na rynek³². Przepis jest na tyle krótki, że zamiast komentarza zacytowany został poniżej niemalże w całości (pomijając fragmenty niekluczowe lub nieistotne z punktu widzenia pszczelarza):

³¹ Artykuł został przywołany w skrócie i uproszczeniu w związku z tematyką poradnika. Po pełną treść artykułu odsyłamy do Ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego: „Art. 20. [Rejestr i wykazy zakładów produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego; zatwierdzanie zakładów]

1. Powiatowy lekarz weterynarii, na obszarze swojej właściwości:

1) prowadzi:

a) rejestr zakładów obejmujący zakłady:

– [...],

– prowadzące sprzedaż bezpośrednią produktów pochodzenia zwierzęcego,

– [...] prowadzące rolniczy handel detaliczny produktami pochodzenia zwierzęcego lub żywnością [zawierającą jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia] oraz zakłady, dla których zatwierdzenie jest wymagane [...].

³² Dz.U. Nr 168 poz. 1643.

§ 1. W gospodarstwie, z którego zwierzęta lub środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego są wprowadzane na rynek, powinny znajdować się:

- wydzielone miejsce do składowania środków dezynfekcyjnych, zabezpieczone przed dostępem osób niepowołanych;
- [...]
- miejsce zapewniające właściwe warunki do przetrzymywania produktów leczniczych weterynaryjnych, zabezpieczone przed dostępem osób niepowołanych;
- odzież i obuwie przeznaczone tylko do obowiązkowego użycia w gospodarstwie;
- maty dezynfekcyjne w liczbie zapewniającej zabezpieczenie wejść i wjazdów do gospodarstwa w przypadku wystąpienia zagrożenia epizootycznego;
- środki dezynfekcyjne w ilości niezbędnej do przeprowadzenia doraźnej dezynfekcji.

V.2 Sprzedaż bezpośrednia

Forma działalności adresowana do producentów nastawionych na sprzedaż detaliczną na rynku lokalnym oraz dostawy do lokalnych sklepów, restauracji itp. Pszczelarz, który prowadzi sprzedaż bezpośrednią, może też równolegle prowadzić produkcję podstawową (możliwość ta pojawia się automatycznie po zarejestrowaniu działalności nadzorowanej³³ – co zostało szczegółowo opisane w rozdziale V.1).

Odbiorca produktów: konsument końcowy.

Sprzedaż może być prowadzona:

- w miejscach, w których odbywa się produkcja, 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 się na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, na terenie targowisk lub poza nimi.

³³ Bez względu na formę działalności umożliwiającą wprowadzanie produktów pszczelich do obrotu nie można zapomnieć o konieczności rejestracji działalności nadzorowanej zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt (Dz.U z 2023 r., poz. 1075) regulującą obowiązek zgłoszenia PLW prowadzenia działalności polegającej na utrzymywaniu pszczół w celu wprowadzania na rynek produktów od tych pszczół (art. 5 ust. 1 pkt. 2). Podmiot powinien zatem w pierwszym rzędzie zgłosić PLW prowadzenie działalności nadzorowanej, o której mowa w art. 1 pkt 1 lit. n ustawy o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt oraz obowiązujących wprost przepisów europejskich, a następnie wypełnić obowiązki wynikające z ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego.

W pewnych sytuacjach i po spełnieniu dodatkowych wymogów możliwa jest sprzedaż z udziałem pośredników, co dotyczy wystaw, festynów, targów lub kiermaszów, organizowanych w celu promocji produktów pochodzenia zwierzęcego (patrz § 5 ust. 3 rozporządzenia³⁴). Odbiorcą produktów mogą być też zakłady prowadzące handel detaliczny, bezpośrednio zaopatrujące konsumenta końcowego (np. restauracje, sklepy, stołówki).

Zasięg sprzedaży: co do zasady sprzedaż – zarówno konsumentom końcowym, jak i do zakładów prowadzących handel detaliczny, bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego – może być prowadzona na terenie województwa, w którym odbywa się produkcja, lub na obszarze sąsiadujących z nim województw. Istnieje też możliwość sprzedaży nieprzetworzonych produktów pszczelich konsumentom końcowym na terenie pozostałych województw, jeżeli jest prowadzona podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszów organizowanych w celu promocji produktów pszczelich – wymaga to dopełnienia określonych czynności informacyjnych (patrz § 5 ust. 2 rozporządzenia o sprzedaży bezpośredniej).

Ograniczenia ilościowe: w rozporządzeniu o sprzedaży bezpośredniej brak jest ograniczeń, niemniej jednak pamiętajmy, że utrzymywanie więcej niż 80 rodzin pszczelich stanowi dział specjalny produkcji rolnej, co zmienia kontekst formalno-podatkowy.

Organ nadzorujący: właściwy miejscowo powiatowy lekarz weterynarii.

Wymogi higieniczne i bezpieczeństwa: produkcja objęta sprzedażą bezpośrednią jest wyłączona ze stosowania unijnego rozporządzenia 852/2004. Zastosowanie mają głównie przepisy rozporządzenia o sprzedaży bezpośredniej. Produkcji miodu dotyczą rozdziały 1, 2 i 9. Rozdział 9 odsyła przede wszystkim (pomijając wymogi dotyczące urządzeń dystrybucyjnych) do § 7 ust. 2 pkt 5, § 8-10, § 11 ust. 1, § 12-14, § 17 i § 18. Rozporządzenie jest na tyle istotne, że jego fragmenty mające zastosowanie do pszczelarstwa zostały załączone do poradnika (załącznik E2). W skrócie rzecz ujmując, zawarte w tym rozporządzeniu przepisy odnoszą się do wszelkich spraw zarówno na etapie produkcji, jak i dystrybucji (kwestie odzieży roboczej, wymogi dotyczące pomieszczeń, instalacji, sprzętu, czystości oraz zaopatrzenia w wodę itp.).

Do tego rodzaju działalności zastosowanie ma też rozporządzenie 178/2002.

Inne uwarunkowania:

- (a) Przy sprzedaży bezpośredniej – w zależności od konkretnych uwarunkowań lokalowych – wolno wykorzystywać m.in. pomieszczenia używane głównie jako prywatne domy mieszkalne, co oznacza, że do wirowania i rozlewania miodu można korzystać np. z domowej kuchni, pamiętając, że w trakcie pracy powinna być ona wyłączona z użytku dla innych domowników.

³⁴ Obszerne i istotne dla pszczelarzy fragmenty rozporządzenia zostały zamieszczone w załączniku E2 do poradnika.

Nie polecamy jednak takiego rozwiązania i mimo wszystko na potrzeby odsklepienia, wirowania i rozlewania miodu rekomendujemy wygospodarowanie oddzielnego pomieszczenia. Warto jednak zapoznać się z informacją, przygotowaną i opublikowaną³⁵ przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, w której wyjaśniono, że nie ma przeciwwskazań, aby również przy sprzedaży bezpośredniej do produkcji wykorzystać pomieszczenia kuchenne:

„Produkcja produktów pochodzenia zwierzęcego i ich sprzedaż może odbywać się w specjalnie do tego celu wybudowanym budynku, odrębnym od pomieszczeń mieszkalnych lub gospodarczych, lub w dostosowanym pomieszczeniu (gospodarczym lub mieszkalnym, np. w tzw. letniej kuchni), używanym wyłącznie do tego celu, lub w pomieszczeniu używanym głównie jako prywatny dom mieszkalny, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzenia na rynek (np. w kuchni) [podkr. autorów]”.

- (b) Sprzedaż bezpośrednia może odbywać się również z urzędzeń dystrybucyjnych do sprzedaży żywności.
- (c) Pszczelarz prowadzi i przechowuje dokumentację zawierającą informacje o: ilości sprzedanych w danym miesiącu produktów; wynikach czynności sprawdzających związanych z corocznymi badaniami wody z własnego ujęcia³⁶ oraz orzeczeniami lekarskimi 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.

V.3 Handel detaliczny

Forma działalności adresowana do producentów, którzy są zainteresowani sprzedażą produktów pszczelich bez ograniczeń wynikających z innych form działalności (np. na terenie całej UE). Ta forma działalności będzie właściwa dla pszczelarza, który prowadzi produkcję podstawową, a potrzebuje dodatkowo otworzyć np. kiosk, stragan, ruchomy punkt sprzedaży lub handlować poprzez internet – kierując swoją ofertę m.in. do konsumentów finalnych.

Odbiorca produktów: brak ograniczeń – zakładając, że pszczelarz prowadzi również produkcję podstawową, możliwa jest sprzedaż konsumentom końcowym, do innych zakładów prowadzących handel detaliczny, a także do placówek obrotu hurtowego i zakładów żywienia zbiorowego.

³⁵ <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/sprzedaz-bezposrednia-produktow-pochodzenia-zwierzecego-wymagania-z-zakresu-bezpieczenstwa-zywnosci> (dostęp: 11.07.2023 r.), adres skrócony: <https://tiny.pl/9drnz>.

³⁶ Rozporządzenie odnosi się do wody pobieranej z własnego ujęcia. Informacje nt. ogólnych zasad i sposobu dokumentowania badań wody w przypadku, gdy pochodzi z wodociągu, zawarte są w rozdziale XII.

Zasięg sprzedaży: brak ograniczeń terytorialnych (mimo to otwarcie np. kiosku z miodem w określonym mieście wiąże się z obowiązkiem dopełnienia procedur u właściwego miejscowo państwowego powiatowego inspektora sanitarnego). Sprzedaż z ruchomych (tymczasowych) punktów sprzedaży oraz wysyłkowa może być realizowana bez ograniczeń terytorialnych.

Ograniczenia ilościowe: nie dotyczy – na potrzeby poradnika przyjęto jednak, że przedmiotem handlu detalicznego będzie wyłącznie miód z własnej pasieki (czyli ograniczeniem jest skala produkcji realizowana np. w ramach produkcji podstawowej towarzyszącej handlowi detalicznemu – czyli konkretnie prowadzona w oparciu o nie więcej niż 80 rodzin pszczelich).

Organ nadzorujący: właściwy miejscowo państwowy powiatowy inspektor sanitarny (uwaga: handel detaliczny podlega rejestracji i zatwierdzeniu).

Wymogi higieniczne i bezpieczeństwa: na potrzeby poradnika założono, że handel detaliczny jest dodatkową działalnością prowadzoną w osobnym pomieszczeniu, obok np. produkcji podstawowej. Przyjęto najczęstszą sytuację, że sprzedaż odbywa się również w formie obwoźnej instalacji bazarowej (np. z bagażnika auta, spod parasola) oraz prosto do klienta (wysyłkowo lub z dowozem). Do handlu detalicznego zastosowanie mają głównie wymogi z rozporządzenia 852/2004, w tym załącznika II *Ogólne wymogi higieny [...]*. Zastosowanie ma również rozporządzenie 178/2002.

Jeśli pszczelarz zdecyduje się na tę formę działalności, powinien ją zlokalizować poza miejscem produkcji (tj. poza pracownią do pozyskiwania miodu). W praktyce do realizowania handlu detalicznego miodu z własnej pasieki potrzeba:

- (a) miejsca do magazynowania/dystrybucji: wystarczy wydzielone pomieszczenie w domostwie – np. można zaadaptować wolne pomieszczenie gospodarcze, wolny lamus itp. – zapewniające odpowiednią ochronę produktu przed zagrożeniami ze środowiska (takimi, jak np. gryzonie, owady, podwyższona temperatura). Będzie to zaplecze np. do sprzedaży wysyłkowej (z dostawą do klienta),
- (b) środka transportu: do prowadzenia handlu obwoźnego można wykorzystać bagażnik auta osobowego. Wówczas miód w zamkniętych opakowaniach (np. słoje z nakrętką) powinien być przewożony w oddzielnych, specjalnie do tego celu przeznaczonych skrzynkach (np. z tworzywa sztucznego). W takiej sytuacji produkt nie ma styczności z elementami konstrukcyjnymi auta lub innymi obiektami, które mogą spowodować zanieczyszczenie. Szczególną uwagę należy poświęcić usunięciu wszelkich substancji chemicznych (np. środki czystości, kosmetyki), które mogą zanieczyścić opakowanie (np. oleje) i wydzielają odory (np. benzyna). Sprzedaż można prowadzić np. prosto z bagażnika oraz przy wykorzystaniu ruchomych punktów sprzedaży,
- (c) ruchomy obiekt sprzedaży: w modelu zaproponowanym w poradniku jest to proste stoisko złożone ze składanego stolika oraz parasola,
- (d) handel detaliczny może być również realizowany w kiosku, boksie, sklepiku lub na wyspie handlowej (należy odpowiednio wskazać we wniosku o rejestrację i zatwierdzenie).

Prowadzenie handlu detalicznego związane jest z koniecznością sprostania wymogom określonym we wszystkich rozdziałach załącznika II do rozporządzenia 852/2004 – w tym tych odnoszących się do pomieszczeń, tj:

Rozdział I: Ogólne wymagania dotyczące pomieszczeń żywnościowych (innych niż wymienione w rozdziale III) i Rozdział II: Szczególne wymagania dla pomieszczeń, w których się przygotowuje, poddaje obróbce lub przetwarza środki spożywcze (z wyjątkiem miejsc spożywania posiłków oraz obiektów wymienionych w rozdziale III)
lub

Rozdział III: Wymagania dotyczące ruchomych i/lub tymczasowych pomieszczeń (jak duże namioty, stragany, ruchome punkty sprzedaży) [...].

Zakres stosowania rozporządzenia 852/2004 został bardziej szczegółowo opisany w rozdziale VI.

Inne uwarunkowania:

- (a) handel detaliczny w zakresie wyłącznie własnego miodu w praktyce bywa rejestrowany dość rzadko (aby nie rzec, że prawie nigdy). Dlatego też próba zarejestrowania w Państwowej Inspekcji Sanitarnej działalności polegającej na sprzedaży miodu pochodzącego (wyłącznie) z własnej produkcji podstawowej może spotkać się z niezrozumieniem intencji (np. może dojść do pomylenia z RHD),
- (b) handel detaliczny zazwyczaj realizowany jest w ramach działalności gospodarczej, chociaż warto podkreślić, że pszczelarz, który ma w ofercie wyłącznie produkty z własnej (małej) pasieki, jest jednym z wyjątków od tej zasady. Dodatkowo w myśl art. 64 ust. 3 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia³⁷ z wnioskiem o wpis do rejestru zakładów albo o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów mogą wystąpić „podmioty działające na rynku spożywczym”. W niektórych sytuacjach pszczelarz może być takim podmiotem jako osoba fizyczna (jeśli określone przepisy nie obligują do zarejestrowania działalności gospodarczej),
- (c) w przypadku prowadzenia handlu detalicznego wnioski o rejestrację i zatwierdzenie zakładu składa się do właściwego miejscowo państwowego powiatowego inspektora sanitarnego. Przykładowo wypełniony formularz został załączony do niniejszego poradnika (załącznik B5),
- (d) zgodnie z art. 3 Prawa przedsiębiorców³⁸ działalnością gospodarczą jest zorganizowana działalność zarobkowa, wykonywana we własnym imieniu i w sposób ciągły, przy czym przepisów ustawy – w oparciu o jej art. 6 – nie stosuje się m.in. do działalności wytwórczej w rolnictwie, m.in. w zakresie chowu i hodowli zwierząt. Biorąc więc pod uwagę, że przedmiotem handlu detalicznego jest miód z własnej pasieki, to owa działalność jest wyłączona ze stosowania Prawa przedsiębiorców. Uwaga: jeżeli przy okazji następuje sprzedaż innych produktów niż z własnej działalności wytwórczej w rolnictwie, wówczas nie można korzystać z tego wyłączenia,

³⁷ t.j. Dz.U. z 2022 r. poz. 2132 z późn. zm.

³⁸ Ustawa z dnia 6 marca 2018 r. - Prawo przedsiębiorców (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 221 z późn. zm.).

- (e) pamiętajmy, że nie ma formalnych ograniczeń co do liczby działalności prowadzonych przez producenta. W krótkim łańcuchu dystrybucji handlowi detalicznemu w zakresie miodu z własnej pasieki musi jednak towarzyszyć produkcja podstawowa (patrz rozdział V.1).

V.4 Rolniczy handel detaliczny (RHD)

Forma działalności adresowana do rolników (również pszczelarzy), nastawionych na produkcję, przetwarzanie oraz sprzedaż detaliczną żywności do konsumentów finalnych lub dostawy do lokalnych sklepów, restauracji itp.

Odbiorca produktów: sprzedaż wyłącznie na rzecz konsumenta finalnego oraz do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego. Zbywanie żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego nie może być dokonywane z udziałem pośrednika, chyba że zbywanie tej żywności odbywa się podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy organizowanych w celu promocji żywności, a pośrednik zbywa konsumentom finalnym żywność:

- a) wyprodukowaną przez tego pośrednika w ramach rolniczego handlu detalicznego,
- b) wyprodukowaną przez inny podmiot prowadzący rolniczy handel detaliczny na obszarze powiatu, w którym pośrednik ten prowadzi produkcję żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego, lub na obszarze powiatu sąsiadującego z tym powiatem³⁹. Więcej informacji o zasadach RHD, w tym odnośniki do stron właściwych instytucji, znajduje się na stronie PCPL.podlaskie.eu.

Zasięg sprzedaży: zakłady, do których zbywane są produkty pszczele, powinny być zlokalizowane na obszarze województwa, w którym jest prowadzona ich produkcja, lub na obszarach powiatów/miast stanowiących siedzibę wojewody lub sejmiku województwa i z nim sąsiadujących (oznacza to, że np. pszczelarz z województwa podlaskiego może dostarczać swoje produkty w całym regionie i dodatkowo w powiatach przyległych do województwa podlaskiego, tj.: gołdapskim, oleckim, ełckim, piskim, ostrołęckim, ostrowskim, sokołowskim, siedleckim, łosickim, białskim, i dodatkowo do „stolic” sąsiednich województw – czyli Warszawy, Olsztyna i Lublina). Natomiast zbywanie konsumentom finalnym może odbywać się na dowolnym obszarze – w tym zakresie brak jest ograniczeń terytorialnych. W ramach RHD można prowadzić również sprzedaż wysyłkową.

Ograniczenia ilościowe:

Sprzedaż na rzecz konsumentów finalnych: zbywanie żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego podlega limitom ilościowym dostosowanym do

³⁹ Podajemy stan prawny, który wszedł w życie 4 lutego 2022 r. - patrz art. 44a ust. 2 pkt 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2022 r. poz. 2132 z późn. zm.).

potrzeb konsumentów finalnych, niemniej przepisy nie wskazują w tym zakresie konkretnych wartości.

Sprzedaż na rzecz sklepów, restauracji itp. (tj. zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego): maksymalną ilość żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego do sklepów, restauracji itp. oraz zakres i sposób dokumentowania tej ilości określa rozporządzeniem Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi w porozumieniu z Ministrem Zdrowia⁴⁰. O dokumentacji (w tym niezbędnych rejestrach) piszemy więcej w rozdziale XVII.

Niezależnie od powyższego należy pamiętać, że utrzymywanie więcej niż 80 rodzin pszczeleli stanowi dział specjalny produkcji rolnej, o czym piszemy w rozdziale IV.2.

Organ nadzorujący: właściwy miejscowo powiatowy lekarz weterynarii.

Wymogi higieniczne i bezpieczeństwa:

RHD można uznać za swoistą kombinację dwóch opisanych wcześniej form działalności, tj. produkcji podstawowej oraz handlu detalicznego. W niniejszym poradniku zaproponowano zastosowanie sztywnego rozdziału funkcji produkcyjnej (pracownia do pozyskiwania miodu) od funkcji dystrybucyjnej (obiekty do realizowania sprzedaży na rzecz konsumenta), gdyż te etapy regulowane są różnym zakresem stosowania rozporządzenia 852/2004 (wymogi w zakresie dystrybucji są bardziej złożone od wymogów produkcji podstawowej – patrz rozdział VI). W konsekwencji w ramach tego poradnika zaproponowano, aby RHD był realizowany w specjalnie w tym celu wydzielonych pomieszczeniach/środkach transportu/obiektach tymczasowych do dystrybucji⁴¹. Do obiektów przeznaczonych do dystrybucji w ramach RHD stosuje się wymogi wynikające głównie z załącznika II *Ogólne wymogi higieny dla wszystkich podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze (z wyjątkiem przypadków, gdy ma zastosowanie załącznik I)* do rozporządzenia 852/2004. Przykładowo rozdział III ww. załącznika określa wymogi odnośnie do namiotów/straganów sprzedażowych czy też pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne. Należy mieć jednak na uwadze, że na etapie dystrybucji obowiązują również pozostałe rozdziały – a sam załącznik II do rozporządzenia 852/2004 dotyczy nie tylko samej infrastruktury, lecz również wszelkich procesów odbywających się w ich otoczeniu. Do tego rodzaju działalności zastosowanie ma również rozporządzenie 178/2002.

⁴⁰ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 12 września 2022 r. w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania (Dz. U. poz. 1971).

⁴¹ Załącznik I do rozporządzenia 852/2004 nie ma zastosowania do dystrybucji.

Na potrzeby poradnika przyjęto, że obiektem RHD towarzyszy pomieszczenie przeznaczone do produkcji⁴², przechowywania, przetwarzania w miejscu produkcji oraz może być prowadzony transport jako działanie powiązane z produkcją podstawową⁴³, gdzie zastosowanie mają wymogi wynikające głównie z załącznika I do rozporządzenia 852/2004 (załącznik I *Produkcja podstawowa*) – w ramach formy działalności opisanej szczegółowo w rozdziale V.1.

Podobnie jak w przypadku handlu detalicznego, przyjęto więc założenie, że sprzedaż będzie realizowana:

- a) w formie wysyłkowej lub z dostawą do klienta (w ramach wydzielonego miejsca innego niż pracownia do pozyskiwania miodu),
- b) ze środka transportu (auta osobowego),
- c) ruchomego obiektu sprzedaży (składanego stoiska „bazarowego”).

Inne uwarunkowania:

- a) Szczegółowe informacje o tym, jak należy prowadzić dokumentację, a także o wielu przydatnych zagadnieniach – np. fakturowaniu – można znaleźć na stronach Podlaskiego Centrum Produktu Lokalnego, gdzie umieszczono też przekierowania na właściwe strony – m.in. Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Głównego Inspektoratu Weterynarii oraz Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych: PCPL.podlaskie.eu.
- b) W RHD, w zależności od konkretnych uwarunkowań lokalowych – podobnie jak i w innych formach działalności – można wykorzystywać pomieszczenia używane głównie jako prywatne domy mieszkalne, co oznacza, że wolno wykorzystać np. kuchnię do wirowania i rozlewania miodu, powinna być ona jednak wtedy wyłączona z użytku dla innych domowników. Należy jednak ocenić, że takie rozwiązanie nie jest optymalne i mimo wszystko na potrzeby pracowni do pozyskiwania miodu zalecane jest wygospodarowanie specjalnego pomieszczenia. Można jednak rozważyć wykorzystanie pomieszczeń mieszkalnych do czynności związanych z dystrybucją, gdy zamknięty w słoiku produkt nie ma już kontaktu z otoczeniem (np. do pakowania wysyłek w kartony).

⁴² Uwaga – dotyczy wyłącznie sytuacji, na której oparto niniejszy poradnik, czyli: tylko miód własnej pasieki, produkt bez dodatków, jak np. orzechy. Tylko taki miód, w myśl wytycznych do rozp. 852/2004, stanowi produkcję podstawową, obejmującą chów i hodowlę pszczół (nawet jeśli w zakresie tej działalności znajduje się posiadanie rodzin pszczelich oddalonych od gospodarstwa pszczelarza), zbiór miodu, jego wirowanie oraz pakowanie w gospodarstwie pszczelarza.

⁴³ Transport, podobnie jak przechowywanie, przetwarzanie w miejscu produkcji w myśl postanowień załącznika I do rozp. 852/2004 stanowi „działanie powiązane”.

- c) RHD jest rodzajem handlu detalicznego w rozumieniu art. 3 ust. 7 rozporządzenia 178/2002, który polega na produkcji żywności zawierającej co najmniej jeden składnik pochodzący w całości z własnej uprawy, hodowli lub chowu.
- d) W ramach RHD można nie tylko sprzedawać surowce/produkty produkcji podstawowej, ale także prowadzić produkcję produktów pszczelich wieloskładnikowych (np. produkować miód z orzechami, z pierzgą) lub realizować przetwórstwo produktów pszczelich. Efektem takiej działalności będzie jednakże produkt, który nie jest już surowcem/produktem produkcji podstawowej, więc procedury i kontekst organizacyjno-formalny dotyczący tego rodzaju produkcji nie został opisany w niniejszym poradniku. Zmiana klasyfikacji produktu wpływa również na zakres stosowania przepisów higienicznych – wówczas na każdym etapie ma zastosowanie załącznik II do rozporządzenia 852/2004.

V.5 Zakład konfekcjonowania miodu zarejestrowany zgodnie z rozporządzeniem 852/2004

Forma działalności adresowana do podmiotów odkupujących miód od innych pszczelarzy z zamiarem wprowadzenia go na rynek (wariant nieuwzględniony w niniejszym poradniku – sygnalizujemy jednak również taką opcję, aby uwzględnić wszystkie możliwe formy działalności związane z wprowadzaniem miodu do obrotu).

Odbiorca produktów: podmioty prowadzące handel detaliczny lub hurtowy; brak możliwości prowadzenia sprzedaży do konsumenta końcowego (chyba że zakładowi towarzyszy również handel detaliczny – np. w formie sklepiku przyzakładowego).

Zasięg sprzedaży: brak ograniczeń terytorialnych.

Ograniczenia ilościowe: nie dotyczy.

Organ nadzorujący: właściwy miejscowo powiatowy lekarz weterynarii.

Wymogi higieniczne i bezpieczeństwa: wynikające głównie z rozporządzenia 852/2004 – załącznik II *Ogólne wymogi higieny [...]*. Zastosowanie ma również rozporządzenie 178/2002.

Uwaga: prowadzenie zakładu konfekcjonowania miodu daje możliwość jego skupowania.

VI. Miód jako produkt podstawowy, dystrybucja a system HACCP



Poradnik odpowiada przede wszystkim na potrzebę uporządkowania zagadnień pod kątem zasad wprowadzania do obrotu miodu i innych produktów pszczelich. Niebagatelne znaczenie w kontekście ustanowienia norm i procedur higienicznych ma rozstrzygnięcie, kiedy wystarczy stosowanie dobrych praktyk produkcyjnych i higienicznych, a kiedy istnieje obowiązek ustanowienia systemu HACCP (a jeśli tak, to co to w praktyce oznacza dla pszczelarza). Niniejszy rozdział jest poświęcony analizie tego zagadnienia, przy czym najpierw opisano, kto faktycznie powinien wdrożyć system HACCP, a kogo on nie dotyczy, a dopiero w dalszej kolejności wytłumaczono, przywołując wytyczne europejskie, czym właściwie jest system HACCP (np. w małej pasiece). W oparciu o te informacje zdefiniowano także modelowe rozwiązanie, opierając się na realnych doświadczeniach.

Jak wielokrotnie podkreślono na łamach poradnika, kluczowa dla dalszych analiz, jest definicja produktu podstawowego. Zgodnie z wytycznymi Komisji Europejskiej⁴⁴:

„Miód i inne produkty pszczele: wszelka działalność w zakresie pszczelarstwa musi być uznawana za produkcję podstawową. Obejmuje to utrzymywanie pszczół (nawet jeśli w zakresie tej działalności jest posiadanie uli oddalonych od gospodarstwa pszczelarza), zbiór miodu, wirowanie miodu oraz jego pakowanie w gospodarstwie pszczelarza. Inne działania prowadzone poza gospodarstwem pszczelarza (np. wirowanie lub pakowanie miodu), w tym działania prowadzone w imieniu pszczelarzy przez zakłady o charakterze spółdzielczym (np. spółdzielnie), nie są objęte zakresem produkcji podstawowej”.

⁴⁴ Wytyczne dotyczące wykonania niektórych przepisów rozporządzenia (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych, Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Zdrowia i Bezpieczeństwa Żywności, Bruksela 2018, https://ec.europa.eu/food/system/files/2018-10/biosafety_fh_legis_guidance_reg-2004-852_en.pdf (dostęp 12.07.2023 r.), wersja w j. polskim https://www.wetgiw.gov.pl/download/biosafety_fh_legis_guidance_reg-2004-852_pl,2.pdf (dostęp 12.07.2023 r.). Adres skrócony do wersji PL <https://tiny.pl/9c2db>.

Zatem jeśli produkty pszczele pochodzą z własnej pasieki pszczelarza, to nawet gdy produkcja obejmuje np. wirowanie miodu i rozlewanie w odpowiednie opakowania (np. słoiki), należy traktować ją jako produkcję podstawową, co może mieć istotne znaczenie w kontekście zakresu stosowania rozporządzenia 852/2004.

VI.1 Kiedy ma zastosowanie rozporządzenie 852/2004 z obowiązkiem stosowania systemu HACCP?

Kluczowym aktem prawnym, z którego wynikają określone wymogi strukturalne oraz sanitarno-higieniczne, jest rozporządzenie 852/2004. Niektóre formy działalności są wyłączone ze stosowania tego przepisu. Należy również zaznaczyć, że nawet gdy przepisy rozporządzenia 852/2004 mają zastosowanie, nie oznacza to automatycznego obowiązku wdrożenia systemu HACCP. W tym kontekście najistotniejsze są następujące artykuły rozporządzenia 852/2004:

Artykuł 1 (Zakres)

[...]

2. Niniejsze rozporządzenie [852/2004 – przyp. autora] nie ma zastosowania do:

[...]

c) bezpośrednich dostaw⁴⁵, dokonywanych przez producenta, małych ilości surowców do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego;

Artykuł 5 (Analiza zagrożeń i krytyczne punkty kontroli)

1. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze opracowują, wykonują i utrzymują stałą procedurę lub procedury na podstawie zasad HACCP.

[...]

3. ust. 1 stosuje się jedynie do podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze uczestniczące w jakimkolwiek etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności po produkcji podstawowej i tych powiązanych działaniach, które są wymienione w załączniku I [podkr. autorów].

Załącznik I do rozporządzenia 852/2004 określa wymogi dla produkcji podstawowej – w odróżnieniu od załącznika II, który już na poziomie swojego tytułu – *Ogólne wymogi higieny dla wszystkich podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze (z wyjątkiem przypadków, gdy ma zastosowanie załącznik I)* – informuje o zakresie, którego dotyczy.

⁴⁵ W związku z pojawiającymi się wątpliwościami należy podkreślić, że określenie „bepośrednie dostawy” w rozumieniu rozporządzenia 852/2004 w polskim porządku prawnym obejmuje zarówno produkty, o których mowa w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz.U. z 2007 r., Nr 112 poz. 774), jak i te, o których mowa w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2015 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz.U. poz. 1703).

Wynika z tego wniosek, że jeśli ma zastosowanie załącznik I, nie ma zastosowania załącznik II i odwrotnie (patrz załącznik E1 poradnika: rozporządzenie 852/2004 wraz z omawianymi załącznikami).

Analizując powyższe przepisy, należy stwierdzić, że w przypadku obowiązywania rozporządzenia 852/2004 i ewentualnej konieczności wdrożenia systemu HACCP możliwe są następujące warianty:

Wariant 1: całe rozporządzenie 852/2004, a więc i obowiązek systemu HACCP, nie ma zastosowania przy produkcji [wyłączenie z tytułu art. 1 ust. 2 lit c rozporządzenia 852/2004 – dotyczy *bezpośrednich dostaw, dokonywanych przez producenta, małych ilości surowców [...] – czyli formy działalności sprzedaż bezpośrednia opisanej w rozdziale V.2 niniejszego poradnika*].

Komentarz: nie ma obowiązku opracowania, wykonywania i utrzymywania stałej procedury lub procedur na podstawie zasad systemu HACCP, gdy całe rozporządzenie 852/2004 nie ma zastosowania do prowadzonej działalności. Sprzedaż bezpośrednia jest działalnością polegająca na „bezpśrednich dostawach, dokonywanych przez producenta, małych ilości surowców do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego”. W ramach sprzedaży bezpośredniej wszelkie wymogi strukturalne i sanitarno-higieniczne wynikają wprost z krajowego aktu prawa, jakim jest rozporządzenie o sprzedaży bezpośredniej.

Uwaga: pszczelarze, którzy uznają, że sprzedaż bezpośrednia jest wystarczającą do ich celów formą działalności, mogą przejść od razu do rozdziału VI.6.

Wariant 2: rozporządzenie 852/2004 ma zastosowanie do produkcji przy jednoczesnym zwolnieniu z obowiązku wdrożenia systemu HACCP [zwolnienie z art. 5 ust. 3 rozporządzenia 852/2004 – dotyczy produkcji podstawowej oraz częściowo RHD (etap produkcji podstawowej)].

Komentarz: nie ma obowiązku opracowania, wykonywania i utrzymywania stałej procedury lub procedur na podstawie zasad HACCP, gdy podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze nie uczestniczy w jakimkolwiek etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności po produkcji podstawowej i działaniach powiązanych, wymienionych w załączniku I do rozporządzenia 852/2004.

Mając na uwadze przywoływane już wytyczne Komisji Europejskiej, tj.:

[...] chów i hodowla pszczoł, w tym nawet jeśli w zakresie tej działalności jest posiadanie rodzin pszczelich oddalonych od gospodarstwa pszczelarza, zbiór miodu, wirowanie miodu oraz jego pakowanie w gospodarstwie pszczelarza stanowi produkcję podstawową [podkr. autorów] [...].

Dlatego też w zakresie zbioru miodu, wirowania miodu i jego pakowania w gospodarstwie pszczelarza nie ma zastosowania załącznik II do rozporządzenia 852/2004 (zastosowanie ma natomiast jego załącznik I).

Wariant 3: rozporządzenie 852/2004 ma zastosowanie w pełnym zakresie, istnieje też obowiązek wdrożenia systemu HACCP [brak zwolnień i wyłączeń – doty-

czy handlu detalicznego oraz częściowo RHD (etap po produkcji podstawowej i działaniach z nią powiązanych), a przede wszystkim zakładu konfekcjonowania miodu].

Komentarz: istnieje obowiązek opracowania, wykonywania i utrzymywania stałej procedury lub procedur na podstawie zasad systemu HACCP, gdy pszczelarz uczestniczy w dystrybucji żywności po produkcji podstawowej i tych powiązanych działaniach, które są wymienione w załączniku I do rozporządzenia 852/2004.

Należy podkreślić, że o ile same czynności w pasiece – w tym wirowanie i pakowanie miodu w gospodarstwie pszczelarza, a nawet transport (jako działanie powiązane) – wchodzi w zakres produkcji podstawowej, to bez wątpienia w przypadku sprzedaży detalicznej (na rzecz konsumenta końcowego) nie można już korzystać ze zwolnienia przewidzianego w art. 5 ust. 3 opisanego w wariantcie 2. Tak więc każdy pszczelarz zainteresowany sprzedażą na rzecz konsumenta (z wyjątkiem osób prowadzących wyłącznie sprzedaż bezpośrednią na podstawie rozporządzenia krajowego opisanego w wariantcie 1) na etapie dystrybucji musi opracować, wykonywać i utrzymywać stałą procedurę lub procedury na podstawie zasad HACCP. Procedury te należy wdrożyć:

- w przypadku RHD w zakresie, w którym przedsiębiorstwo spożywcze uczestniczy w dystrybucji żywności po produkcji podstawowej i tych powiązanych działaniach, które są wymienione w załączniku I do rozporządzenia 852/2004,
- w przypadku handlu detalicznego – w pełnym zakresie odnośnie do dystrybucji (przy czym zakładamy, że handlowi detalicznemu towarzyszy produkcja podstawowa, której dotyczy wariant 2),
- w przypadku zakładu konfekcjonowania miodu – w pełnym zakresie (w tym również etapu wirowania i pakowania miodu).

W kolejnym podrozdziale omówiono konsekwencje związane z koniecznością wdrożenia systemu HACCP w dystrybucji własnego miodu i innych produktów podstawowych, a także wyjaśniono, dlaczego w niektórych sytuacjach – nawet w wariantcie 3 – formalna, osobiście dokonywana analiza zagrożeń nie jest konieczna. Wskazano również, że ogólny przewodnik HACCP może w niektórych przypadkach zastąpić indywidualną dokumentację dotyczącą procedur opartych na tym systemie.

VI.2 Z wytycznych Komisji Europejskiej: ułatwienia we wdrażaniu procedur opartych o zasady HACCP

Uwaga: podrozdział nie dotyczy pszczelarzy działających wyłącznie w ramach sprzedaży bezpośredniej zarejestrowanej na podstawie rozporządzenia o sprzedaży bezpośredniej.

Jak opisano w poprzednim podrozdziale, dystrybucja do klienta detalicznego nie mieści się w ramach produkcji podstawowej, dlatego też pszczelarze, którzy planują prowadzić handel detaliczny lub RHD, muszą mieć świadomość, że na etapie dystrybucji dotyczy ich obowiązek opracowania, wykonywania i utrzymywania stałej procedury lub procedur na podstawie zasad systemu HACCP. Niniejszy poradnik ma wspierać pszczelarza w tym obowiązku. Z wytycznych Komisji Europejskiej – a nawet samego motywu 15 do rozporządzenia 852/2004 – jasno wynika, że niektóre przedsiębiorstwa mogą stosować elastyczne podejście w tym zakresie.

Motyw 15 z rozporządzenia 852/2004:

„Wymogi HACCP powinny uwzględniać zasady zawarte w Kodeksie Żywnościowym. Powinny zapewniać odpowiednią elastyczność, aby mogły być stosowane w każdej sytuacji, w tym w małych przedsiębiorstwach. W szczególności niezbędne jest uwzględnienie, że w niektórych przedsiębiorstwach spożywczych nie jest możliwe zidentyfikowanie krytycznych punktów kontroli oraz że, w niektórych przypadkach, dobra praktyka higieniczna 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”.

Mając na uwadze, że:

- nie każdy ma łatwy dostęp do wytycznych Komisji Europejskiej,
 - nawet mając do nich łatwy dostęp, nie każdy miał okazję się z nimi zapoznać,
 - dotyczą one szerokiego spektrum żywności i pszczelarze mogą mieć problem z wyłowieniem konkretnych, istotnych i pożytecznych akurat dla nich informacji,
 - oprócz podania pszczelarzom konkretnych, praktycznych rozwiązań/wskazówek ważne jest poszerzanie wiedzy, tak aby osoby korzystające z poradnika wiedziały nie tylko „jak”, lecz również „dlaczego”,
- poniżej przedstawiono przegląd wytycznych Komisji Europejskiej wydanych do rozporządzenia 852/2004 i odnoszących się do elastyczności/ułatwień w zakresie wdrożenia systemu HACCP - *Zawiadomienie Komisji w sprawie wytycznych dotyczących wdrażania systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności obejmujących programy warunków wstępnych i procedury oparte na zasadach HACCP, uwzględniając ułatwienia/elastyczność w zakresie wdrażania w niektórych przedsiębiorstwach spożywczych (2016/C 278/01).*

Wnioski:

- 1) **Poradnik jako wytyczne krajowe:** niniejszy poradnik stanowi wytyczne krajowe dotyczące dobrych praktyk, opracowane w trybie art. 8

rozporządzenia 852/2004. W europejskich wytycznych do rozporządzenia 852/2004 jednoznacznie wskazuje się, że korzystanie z krajowych wytycznych dotyczących dobrych praktyk może pomóc podmiotom prowadzącym przedsiębiorstwa spożywcze w kontrolowaniu zagrożeń i wykazywaniu zgodności z wymogami. Oznacza to też, że poradnik należy traktować jako dokument uzupełniający do wytycznych europejskich wydanych do rozporządzenia 852/2004, a zawarte tu zapisy mają bezpośrednie zastosowanie do konkretnych zakładów (małych, rodzinnych pasiek).

- 2) **Kto może skorzystać z elastycznego podejścia?** Przepisy i wytyczne nie regulują tego wprost. Pod uwagę należy wziąć dwa aspekty: wielkość i charakter produkcji. Poradnik jest skierowany do małych producentów, którzy wytwarzają miód. W ww. wytycznych zwraca się uwagę, że należy uwzględnić czynniki przemawiające za możliwością zastosowania elastycznego podejścia, takie jak brak przepakowywania produktu w toku dystrybucji, brak zagrożeń związanych z surowcem, brak wymogów dotyczących temperatury przechowywania. Mając na względzie również analizę ryzyka, przeprowadzoną w rozdziale VI.5, w świetle ww. wytycznych należy uznać, że odbiorcy tego poradnika mogą korzystać z różnego rodzaju elastyczności. Niemniej pszczelarze powinni zdawać sobie jednak sprawę, że istnieją pewne zagrożenia, np. te związane z układem sprzętu w ich pracowniach do pozyskiwania miodu (ew. pomieszczeniach przeznaczonych do dystrybucji) lub stosowanym procesem oraz że nie można przewidzieć wszystkich rodzajów zagrożeń w ogólnych wytycznych HACCP. W przypadku stosowania ogólnych wytycznych opisanych w poradniku pszczelarz powinien przeprowadzić weryfikację w celu stwierdzenia, że w wytycznych uwzględniono wszystkie działania prowadzone w zakładzie. Jeżeli nie, pszczelarz musi opracować swoje własne procedury oparte na zasadach HACCP, dotyczące dodatkowych czynności.
- 3) **Stosowanie poradnika jako metoda wdrożenia warunków wstępnych:** analiza warunków wstępnych, obejmująca swym zakresem kluczowe obszary związane z produkcją i dystrybucją uwzględnia m.in. ocenę potrzeb infrastrukturalnych (np. rodzaj i wykończenie podłóg, sufitów, ścian, powierzchni roboczych) oraz procedur niezbędnych do zapewnienia bezpieczeństwa produktu (np. częstotliwość oraz metody czyszczenia i dezynfekcji, zwalczanie szkodników, zagospodarowanie odpadów). Program warunków wstępnych jest niezbędny dla każdego rodzaju produkcji i stanowi etap poprzedzający ewentualne ustanawianie, wprowadzanie i utrzymywanie stałej procedury opartej na zasadach HACCP (tam, gdzie ma zastosowanie – tj. gdy dotyczy etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności następujących po etapie produkcji podstawowej i powiązanych działaniach, o których mowa w załączniku II do rozporządzenia 852/2004). Jeśli warunki wstępne (uzupełnione lub nie za pomocą przewodników dobrej praktyki) pozwalają osiągnąć cel kontroli zagrożeń w żywności, w myśl wytycznych Komisji Europejskiej uznaje się, że w oparciu o zasadę propor-

cyjności zobowiązania określone zasadami higieny żywności mogą zostać spełnione bez konieczności ustanawiania, wprowadzania i utrzymywania stałej procedury opartej na zasadach HACCP.

W przypadku np. małych pasiek można założyć, że potencjalne zagrożenia mogą być kontrolowane poprzez wprowadzenie warunków wstępnych. Z europejskich wytycznych wynika, że w tego rodzaju przypadkach formalna analiza zagrożeń nie jest konieczna. Zgodnie z zaleceniem tego dokumentu, przewodniki dobrej praktyki, takie jak niniejszy poradnik, mogą służyć jako pomoc przy prowadzeniu kontroli zagrożeń i wykazywaniu zgodności prowadzonej działalności z wymogami prawa.

- 4) **Produkcja i dystrybucja to nie to samo:** niezależnie od charakteru produktów pszczelich (tj. ich stabilności) na etapie dystrybucji mamy do czynienia dodatkowo z produktem zapakowanym (zgodnie z wytycznymi możliwość jeszcze szerszego stosowania zasad elastyczności związana jest również z charakterem produktu, również produktu finalnego, tj. – w przypadku miodu – ściśle zakreślonego). W wytycznych Komisji Europejskiej wprowadza się wyraźne rozróżnienie m.in. na okoliczność handlu detalicznego, co daje podstawy do zastosowania dodatkowych zasad elastyczności polegających np. na możliwości stosowania ogólnej analizy zagrożeń (zamiast analizy robionej na poziomie konkretnego zakładu). Jak wskazują ww. wytyczne, w niektórych przypadkach, w szczególności w przedsiębiorstwach, w których żywność nie jest przygotowywana, wytwarzana lub przetwarzana, wydaje się, że wszystkie zagrożenia mogą być kontrolowane poprzez wdrożenie warunków wstępnych. W tych przypadkach uważa się, że pierwszy etap procedury HACCP (analiza zagrożeń) został wykonany i nie ma dalszej potrzeby opracowywania i wdrażania dalszych zasad HACCP. Tego rodzaju przedsiębiorstwa mogą obejmować m.in.:

- sprzedaż zadaszoną, w kioskach oraz w pojazdach sprzedaży przejazdowej,
- transport i przechowywanie żywności opakowanej lub nieulegającej zepsuciu, gdzie zazwyczaj nie dochodzi do przygotowania żywności.

W przywołanych wytycznych europejskich znalazło się stwierdzenie odwołujące się do art. 5 rozporządzenia 852/2004, z którego wynika, że podmioty prowadzące produkcję podstawową nie muszą stosować procedur opartych na HACCP („wszystkie podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze, z wyjątkiem podmiotów prowadzących produkcję podstawową [podkr. autorów], muszą obowiązkowo stosować procedury oparte na HACCP”).

- 5) **Etap produkcji podstawowej i działań powiązanych:** na tym etapie zastosowanie mają ogólne wymogi w zakresie higieny ustanowione w załączniku I do rozporządzenia 852/2004, a więc producent powinien wdrożyć programy warunków wstępnych w ramach systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności. Poza innymi dobrymi praktykami programy

warunków wstępnych obejmują dobre praktyki higieniczne (GHP) oraz dobre praktyki produkcyjne (GMP). Zostały one opisane na łamach niniejszego poradnika, co oznacza, że stosowanie w praktyce owych dobrych praktyk może pomóc pszczelarzom w kontroli zagrożeń oraz demonstrowaniu spełniania wymagań w tym zakresie.

- 6) **Działania podejmowane po etapie produkcji podstawowej i działaniach z nią powiązanych:** na dalszych etapach mają zastosowanie ogólne wymogi w zakresie higieny ustanowione w załączniku II do rozporządzenia 852/2004. Niezależnie od wdrożenia programu warunków wstępnych⁴⁶ pszczelarze prowadzący dystrybucję detaliczną muszą obowiązkowo stosować procedury oparte na HACCP. Zgodnie z wytycznymi w niektórych przypadkach analiza zagrożeń może wykazać, że wszystkie zagrożenia żywności mogą być kontrolowane poprzez wdrożenie wstępnych wymagań higieny żywności. W rozdziale VI.5 przeprowadzono odpowiednią analizę oceny ryzyka, dlatego w uproszczeniu można stwierdzić, że pszczelarz prowadzący handel detaliczny lub RHD w zgodzie z postanowieniami poradnika niejako automatycznie uzyskuje dostęp do procedur opartych na HACCP i co do zasady nie ma potrzeby dublowania ich na poziomie opracowywania indywidualnej dokumentacji.

Pamiętajmy jednak, że poradnik nie zastępuje obowiązku gromadzenia wszelkiej dokumentacji (kompletny wykaz dokumentów, proporcjonalnych do charakteru i rozmiaru podmiotów wprowadzających miód do obrotu, koniecznych do archiwizacji w celu wykazania, że zapewniono higienę produkcji zgodnie z art. 5 ust. 2 lit. g oraz ust. 4 lit. c rozporządzenia 852/2004, wskazano w rozdziale XVII.2).

- 7) **Pozyskiwanie miodu ma charakter standardowy:** czynności związane z wirowaniem i pakowaniem miodu, w tym czynności związane z dystrybucją w rodzinnych pracowniach pasiecznych w małych pasiekach, mają wiele cech wspólnych, a sam proces produkcyjny jest dość krótki i liniowy. Takie stwierdzenie, zgodne z ww. europejskimi wytycznymi, jest argumentem przemawiającym za możliwością korzystania z wytycznych sektorowych jako alternatywy dla tworzenia własnych procedur. W przypadku dystrybucji (po etapie produkcji podstawowej) jest to element elastyczności opisywanej w ww. europejskich wytycznych.
- 8) **Etykieta jako opis produktu:** w poradniku założono, że na etapie dystrybucji nie prowadzi się przetwarzania ani innej produkcji (np. przepakowywania). W tej sytuacji opis produktu – również wtedy, gdy pszczelarz

⁴⁶ Podobnie jak w przypadku etapu produkcji podstawowej, programem wstępnym zawartym w poradniku objęto również etap dystrybucji. Dlatego też z powodów wskazanych w poprzednim punkcie stosowanie opisanych tu dobrych praktyk może pomóc pszczelarzom w kontroli zagrożeń oraz demonstrowaniu spełniania wymagań w tym zakresie.

prowadzi dystrybucję w oparciu o wymogi załącznika II do rozporządzenia 852/2004 – można ograniczyć do informacji dostępnej na etykiecie. Oznacza to, że zastępuje ona opis produktu do celów opracowania systemu HACCP w zakładzie.

- 9) **Korzystanie z uproszczonego diagramu przepływów:** zgodnie z ww. europejskimi wytycznymi jest to kolejny z przykładowo wymienionych elementów elastyczności, z której mogą skorzystać również pszczelarze, prowadzący dystrybucję w oparciu o wymogi załącznika II do rozporządzenia 852/2004. W przypadku omawianego modelu dystrybucji uproszczenie może polegać na całkowitym wyeliminowaniu potrzeby posiadania diagramów innych niż wizualizacja dystrybucji z rozdziału XIX niniejszego poradnika, przykład nr 2 (tj. małe pomieszczenie 2 m × 2 m, z jednymi drzwiami, jedną szafą, jednym biurkiem etc.) w połączeniu z opisem jego funkcji.
- 10) **Brak stałego zespołu ds. HACCP:** podobnie jak to opisano w poprzednim punkcie, przy dystrybucji miodu wystarczy, że pszczelarz będzie jednoosobowo odpowiedzialny za HACCP – i to o ile prowadzi działania na etapie po produkcji podstawowej i działaniach powiązanych (tj. realizuje dystrybucję w sposób inny niż w ramach sprzedaży bezpośredniej).
- 11) **Elastyczność przy braku zidentyfikowanego krytycznego punktu kontroli (CCP):** w przypadku, gdy ze względu na charakter przedsiębiorstwa spożywczego i żywność, z którą się w nim pracuje, z analizy zagrożeń wynika, że brak jest znaczących zagrożeń i dlatego nie ma potrzeby ustanawiania krytycznych punktów kontroli. W takim przypadku wszystkie zagrożenia związane z żywnością można kontrolować poprzez wdrożenie programów warunków wstępnych (np. z łamów niniejszego poradnika).

VI.3 Dystrybucja produktów pszczelich – wprowadzenie

Zgodnie z wytycznymi europejskimi opisanymi w poprzednim podrozdziale, analiza ryzyka na etapie po produkcji podstawowej, a także stworzenie na łamach niniejszego poradnika bazy odpowiednich zaleceń może zwolnić pszczelarza z tworzenia określonych procedur i zapisów we własnym zakresie.

Sprawę wymogów przy prowadzeniu dystrybucji komplikuje nieco fakt, że można ją realizować w ramach różnych form działalności, które adresowane są do określonych grup odbiorców produktu (patrz rozdział V). Warto też po raz kolejny podkreślić, że o ile w przypadku sprzedaży bezpośredniej obowiązuje rozporządzenie o sprzedaży bezpośredniej, to w pozostałych formach działalności zastosowanie mają odpowiednie załączniki rozporządzenia 852/2004.

W dalszej części rozdziału opisano realny, jak się wydaje najprostszy, sposób dystrybucji. Tylko na etapie „po produkcji podstawowej i działaniach powiązanych”, w formach działalności handel detaliczny oraz częściowo w RHD (i tylko w nich), może mieć zastosowanie system HACCP.

VI.4 Rozwiązanie modelowe dystrybucji (założenia wstępne)

Dystrybucja w krótkim łańcuchu może przybierać bardzo różne formy: sprzedaż na miejscu w gospodarstwie pszczelarza, sprzedaż z obiektów ruchomych, dostawy do klienta – osobiście lub wysyłkowo, własne kioski/sklepy/stoiska stacjonarne, a nawet (teoretycznie) urządzenia dystrybucyjne. W dalszej części poradnika opisane zostało dość uniwersalne rozwiązanie modelowe. Oczywiście jest to tylko przykład i z założenia nie obejmuje on wszystkich możliwych scenariuszy. W związku z tym położony został również duży nacisk na przekazanie pszczelarzom wiedzy, gdzie konkretnie szukać wytycznych, gdyby opisana propozycja okazała się niewystarczająca.

Przed wszystkim w zaproponowanym modelu przyjęto kluczowe założenie: miód (i inne produkty pszczele) wytworzony został w modelu pasieki opisanej we wstępie, a jako produkt gotowy przechowywany jest w szczelnie zamkniętych pojemnikach – najlepiej zapieczętowanych np. banderolą łączącą szklany słoik z nakrętką. Dzięki temu produkt (rozumiany jako zawartość słoika/opakowania) na etapie dystrybucji nigdy nie ma kontaktu z otoczeniem, a banderola umożliwia monitorowanie tego stanu rzeczy.

Chociaż naturalnie ze względu na swoje cechy fizykochemiczne miód nie musi być utrzymywany w warunkach chłodniczych, jednak bez względu na przyjętą formę działalności miejsce przechowywania gotowego miodu powinno być zaciemnione i możliwie chłodne. Miód jest higroskopijny, wchłania obce zapachy oraz pochłania wilgoć z powietrza – szczególnie przy niskiej temperaturze lub jej wahaniach. Dlatego pomieszczenia powinny być należycie wietrzone. Do miodu, który jest przechowywany w nieszczelnych pojemnikach, mogą przedostawać się drobne roztocza, które żyją w magazynach spożywczych, a także występują w ulu.

Bezpośrednie działanie promieni słonecznych powoduje, że miód traci swoje właściwości biologiczne. Również długo przechowywany – nawet w zalecanych warunkach – miód traci aromat na skutek ubytku substancji lotnych, zmienia się jego skład chemiczny oraz następuje jego ściemnienie. Miód powinien być przeznaczony do konsumpcji przed upływem trzech lat od jego pozyskania. Stosowanie powyższej daty minimalnej trwałości jest jednak możliwe pod warunkiem zapewnienia odpowiednich warunków przechowywania – tj. w zaciemnionym, suchym i chłodnym miejscu.

Analizując typową działalność pszczelarzy w krótkim łańcuchu dystrybucji, w proponowanym modelu przyjęto, że sprzedaż nastąpi wielotorowo – klienci będą zaopatrywać się w miód w gospodarstwie pszczelarza lub odwiedzając jego mobilne stoisko na giełdzie towarowej. Dodatkowo założono możliwość dostarczenia określonej partii towaru bezpośrednio do klienta oraz wysyłkowo.

Z powyższego opisu wynikają wnioski istotne na dalszym etapie analizy, które pozwalają również znaleźć wspólny mianownik dla wszystkich form działalności. Dzięki temu dołączone do poradnika wizualizacje mogą mieć zastosowanie zarówno do handlu detalicznego, jak i RHD, a nawet sprzedaży bezpośredniej.

Założenia dotyczące dystrybucji produktu

- 1) W modelu przywołanym we wstępie poradnika (do 80 rodzin pszczelich, brak zatrudnionego personelu, osobna pracownia do pozyskiwania miodu etc.) produkty przeznaczone do dystrybucji pochodzą wyłącznie z własnej pasieki i zostały wytworzone zgodnie z wymaganiami określonymi w załączniku I do rozporządzenia 852/2004, ewentualnie w ramach sprzedaży bezpośredniej.
- 2) Klient nie ma potrzeby i możliwości wchodzenia do pracowni do pozyskiwania miodu (nawet jeśli odwiedzi pasiekę osobiście, umawia się co do rodzaju i liczby produktów, którymi jest zainteresowany, i dostaje je do ręki w postaci pakietu wyniesionego przez pszczelarza z magazynu produktu gotowego). Rzecz jasna, można mieć w gospodarstwie sklepik lub obiekt tymczasowy do dystrybucji, niemniej jednak musiałby spełniać określone wymogi strukturalne, których nie uwzględniono w wizualizacji. Wskazane zostały jednak odpowiednie przepisy, gdyby osoby zainteresowane chciały go sobie zorganizować.
- 3) Pszczelarz, który jest zainteresowany działalnością w ramach handlu detalicznego lub RHD, powinien dodatkowo dysponować osobnym pomieszczeniem „dystrybucyjnym” służącym do magazynowania produktu, pobierania towaru do handlu oraz przygotowywania kartonów/skrzynek do transportu. Założono, że również do niego nie ma wstępu klient. Pomieszczenie to nie jest potrzebne, jeśli działalność jest ograniczona do produkcji podstawowej lub sprzedaży bezpośredniej (w tych wariantach wystarczy pracownia do pozyskiwania miodu). Rozgraniczenie miejsca rozlewania, wirowania i nalewania miodu od miejsca dystrybucji jest istotne, aby nie było konieczne uwzględnianie bardziej złożonych wymogów załącznika II do rozporządzenia 852/2004 w odniesieniu do etapu produkcji podstawowej, gdzie ma zastosowanie wyłącznie załącznik I. Rzecz jasna, pszczelarz może podjąć inną decyzję, licząc się z tym, że musi we własnym zakresie przeanalizować odpowiednie przepisy.
- 4) Pszczelarz dysponuje autem (może to być auto osobowe, wykorzystywane również do celów prywatnych) oraz tymczasowym stoiskiem (np. w postaci składanego stolika oraz parasola lub namiotu). Jest to jedyne miejsce, gdzie klient dokonuje fizycznego zakupu i bierze produkt „do ręki”. Uwaga: taka forma sprzedaży z definicji nie jest możliwa w ramach produkcji podstawowej (w ramach tej formy działalności można realizować wyłącznie dostawy „instytucjonalne”).

Na końcu poradnika przedstawione zostały ilustracje wraz z propozycjami zagospodarowania miejsca dystrybucji w oparciu o powyższe założenia.

VI.5 Dystrybucja miodu: analiza ryzyka pod kątem systemu HACCP

Podsumowując wcześniejsze rozważania oraz przywołane wnioski, płynące z wytycznych Komisji Europejskiej, należy podkreślić, że system HACCP ma zastosowanie wyłącznie przy dystrybucji produktów pszczelich na rzecz finalnego konsumenta w ramach handlu detalicznego oraz (częściowo) RHD. Dlatego też przygotowana została analiza ryzyka⁴⁷ pod kątem dystrybucji produktów pszczelich⁴⁸:

| Zasady systemu HACCP (zgodnie z art. 5 ust. 2 rozporządzenia 852/2004) | Komentarz do interpretacji zasady |
|---|--|
| 1. Określanie wszelkich zagrożeń, którym należy zapobiec, wyeliminować je lub ograniczyć do akceptowalnych poziomów (przeprowadzenie analizy zagrożeń). | Przeprowadzona analiza zagrożeń wykazała, że z uwagi na strukturę i właściwości fizykochemiczne miodu oraz mając na względzie, że produkt zapakowany jest szczelnie w opakowanie detaliczne, wszelkie działania związane z identyfikacją i eliminacją potencjalnych zagrożeń sprowadzają się do realizacji zasad Dobrej Praktyki Higienicznej w procesie dystrybucji. |
| 2. Określanie krytycznych punktów kontroli w działaniu lub działaniach, w których jest ona konieczna do zapobieżenia zagrożeniu lub wyeliminowania go albo ograniczenia do akceptowalnych poziomów. | Z uwagi na fakt, że na etapie dystrybucji nie stwierdzono zagrożeń, nie określa się krytycznych punktów kontroli (CCP), które należałoby monitorować w celu zapewnienia bezpieczeństwa miodu. |

⁴⁷ Przypominamy, że poradnik – zgodnie z przyjętymi ramami i metodologią – koncentruje się na produkcji pszczelarstwie na etapie wirowania i pakowania miodu oraz jego dystrybucji. Dlatego też nie opisuje „ryzyka” w rozumieniu art. 9 ust. 9-12 rozporządzenia 178/2002. Zagadnienia hodowlane są szeroko dostępne w fachowej literaturze, dlatego też są one tylko wspomniane w tym poradniku (np. w rozdziale III.1).

⁴⁸ Analizę ryzyka sporządzono, odnosząc się wprost do zapisów art. 5 ust. 2 rozporządzenia 852/2004, a także w oparciu o przykład analizy zagrożenia zawarty w Zawiadomieniu Komisji Europejskiej w sprawie wytycznych dotyczących wdrażania systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności obejmujących programy warunków wstępnych i procedury oparte na zasadach HACCP, uwzględniając ułatwienia/elastyczność w zakresie wdrażania w niektórych przedsiębiorstwach spożywczych (2016/C 278/01).

| | |
|--|---|
| 3. Ustanowienie limitów krytycznych w punktach kontroli krytycznej, które oddzielają poziom akceptowalny od nieakceptowalnego w celu zapobieżenia zidentyfikowanym zagrożeniom, wyeliminowaniu ich lub ograniczeniu. | Nie ma zastosowania w przypadku miodu dystrybuowanego zgodnie z zaproponowanym modelem. Ponieważ nie wyznacza się krytycznych punktów kontroli (CCP), nie ustanawia się również dla nich limitów krytycznych. |
| 4. Ustanowienie i wprowadzenie w życie skutecznych procedur monitorowania w krytycznych punktach kontroli. | Z uwagi na brak krytycznych punktów kontroli nie ustanawia się procedur monitorowania w CCP. |
| 5. Ustanowienie działań naprawczych, gdy monitoring wykazuje, że krytyczny punkt kontroli jest poza kontrolą. | Nie ma zastosowania w przypadku miodu dystrybuowanego zgodnie z zaproponowanym modelem, ponieważ nie ma wyznaczonych krytycznych punktów kontroli oraz – w efekcie – procedury ich monitorowania. |
| 6. Ustanowienie procedur, które powinny być regularnie wykonywane w celu sprawdzenia, czy wyszczególnione powyżej środki działają skutecznie. | W związku z powyższymi założeniami brak konieczności ustanawiania takich procedur. |
| 7. Ustanowienie dokumentów i archiwów proporcjonalnych do charakteru i rozmiaru przedsiębiorstwa sektora spożywczego w celu wykazania skutecznego stosowania wyszczególnionych powyżej środków. | Należy uznać, że w związku z: - charakterem przedsiębiorstwa (<u>dystrybucja własnego</u> miodu w ramach RHD/handlu detalicznego), - rozmiarem przedsiębiorstwa (<u>mała produkcja</u> pochodząca od maks. 80 rodzin pszczelich) nie ustanawia się dodatkowej dokumentacji w zakresie systemu HACCP w odniesieniu do dystrybucji miodu (wystarczające jest stosowanie zaleceń Dobrych Praktyk Higienicznych zawartych w niniejszym poradniku). |

Ocena ryzyka oraz obszary potencjalnego zagrożenia

Z uwagi na znikome ryzyko związane z dystrybucją miodu w zakręconych słoikach na potrzeby niniejszej analizy jako „ryzyko” rozumie się ogólne ryzyko działalności.

Metodologia oceny ryzyka

Do analizy poziomu ryzyka związanego z dystrybucją zakręconego miodu wykorzystano schemat stosowany w wytycznych Komisji Europejskich dotyczących wdrażania systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności obejmujących programy warunków wstępnych i procedury oparte na zasadach HACCP, uwzględniając ułatwienia/elastyczność w zakresie wdrażania w niektórych

przedsiębiorstwach spożywczych⁴⁹ opisanych szczegółowo w rozdziale VI.5. Wykorzystano zwłaszcza tabelę „Poziom ryzyka” w ujęciu prawdopodobieństwo/skutek oraz zawarte w niej opisy miar prawdopodobieństwa i skutku. Osoby zainteresowane odsyłamy bezpośrednio do materiału.

POZIOM RYZYKA (R = P x S): SKALA OD 1 DO 7

| | | | | | | |
|--------------------|-------------|---|-------------|-------------|---------|----------------|
| PRAWDOPODOBIEŃSTWO | Wysokie | 4 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| | Rzeczywiste | 3 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | Małe | 2 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| | Bardzo małe | 1 | 1 | 2 | 3 | 4 |
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| | | | Ograniczony | Umiarkowany | Poważny | Bardzo poważny |
| | | | SKUTEK | | | |

[P] Prawdopodobieństwo: bardzo małe (1 pkt)

opisowo: szansa teoretyczna – zagrożenie nie wystąpiło nigdy wcześniej

[S] Skutek: ograniczony (1 pkt)

opisowo: nie ma żadnego problemu związanego z bezpieczeństwem żywności dla konsumenta

[R] Poziom ryzyka: 1 pkt

opisowo: brak szczególnych działań, kontrola w ramach programów warunków wstępnych

Wnioski z analizy ryzyka

Jeśli w dystrybucji własnego miodu respektujemy zalecenia opisane na łamach niniejszego poradnika, to do celów systemu HACCP, którego potrzeba może wystąpić wyłącznie w handlu detalicznym i na etapie dystrybucji w RHD, wystarczające jest stosowanie opisanych w poradniku dobrych praktyk (warunków wstępnych). Dokumentację o charakterze monitorowania zasad higieny należy prowadzić wyłącznie wtedy, jeśli literalnie wskazano to w poradniku (nie dotyczy dokumentacji wynikającej z innych przepisów – np. podatkowych, hodowlanych, wynikających z obowiązku identyfikowania żywności dostarczanej do innych zakładów).

VI.6 Dystrybucja w ramach rozporządzenia o sprzedaży bezpośredniej

W tym miejscu opisano w szczególności wymogi wynikające z § 7 ust. 2 pkt 5 i 8 oraz § 8 ust. 1 rozporządzenia o sprzedaży bezpośredniej.

Pszczelarz prowadzący swoją działalność w ramach sprzedaży bezpośredniej zobowiązany jest przestrzegać wymagań wynikających głównie z rozporządzenia o sprzedaży bezpośredniej. Rozporządzenie 852/2004 nie ma tu

⁴⁹ Dz.U. UE. C. z 2016 r., Nr 278, s. 1.

zastosowania, jednak klient – nawet jeśli dokonuje zakupu bezpośrednio w gospodarstwie – nie powinien wchodzić do pracowni miodowej. Dlatego też, tworząc otoczenie sprzedaży przy gospodarstwie, takie miejsce można zorganizować w formie tymczasowej (np. okazjonalnie przeznaczoną do wyeksponowania produktu altankę, namiot, przyczepę lub wydzielając w domostwie pomieszczenie do przyjmowania klientów). Wymogom tym łatwo również sprostać, chociażby np. w postaci ustawienia na posesji domku narzędziowego (lamusa), wykonanego osobiście lub zakupionego w markecie budowlanym.

W praktyce więc dystrybucja w ramach sprzedaży bezpośredniej będzie odbywać się w formie obiektu/urządzeń ruchomych lub tymczasowych (ew. ze specjalistycznego środka transportu). Zwróćmy uwagę na wymogi rozporządzenia o sprzedaży bezpośredniej zawarte w § 8 ust. 1 odnoszące się do powyższych obiektów:

- 1) instalacje, urządzenia i sprzęt konstruuje się w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu produktów,
- 2) utrzymuje się je w dobrym stanie technicznym,
- 3) instalacje, urządzenia i sprzęt mają wyodrębnione, zamykane miejsce albo pojemnik do przechowywania materiałów opakowaniowych, jeżeli produkty pochodzenia zwierzęcego są pakowane podczas sprzedaży [nie dotyczy, jeśli produkty pszczele nie są pakowane podczas sprzedaży].

Ponadto osoby wykonujące czynności związane ze sprzedażą bezpośrednią muszą mieć możliwość zmiany odzieży własnej na odzież roboczą lub ochronną, zmiany obuwia oraz oddzielnego przechowywania odzieży własnej.

Za specjalistyczny środek transportu można uznać każde auto osobowe lub dostawcze (a w niektórych przypadkach nawet rower) spełniające dwa warunki: (1) konstrukcja zapobiega zanieczyszczeniu produktów i (2) utrzymuje się je w dobrym stanie technicznym.

Uwaga: pszczelarze prowadzący wyłącznie sprzedaż bezpośrednią mogą przejść od razu do rozdziału VII.

VI.7 Dystrybucja na etapie produkcji podstawowej

W tym miejscu opisano w szczególności wymogi rozporządzenia 852/2004 – załącznik I część A rozdz. II.

Dystrybucja w ramach produkcji podstawowej może mieć bardzo ograniczony charakter i nie uwzględnia sprzedaży detalicznej na rzecz konsumenta. W praktyce możliwe jest pobieranie z magazynu określonej partii towaru i dostarczanie go np. do zakładu konfekcjonowania miodu, handlu detalicznego (np. sklepu, restauracji). Jeśli pszczelarz dysponuje własnym, osobnym obiektem (pomieszczeniem) na potrzeby handlu detalicznego lub dystrybucji w ramach RHD, to właśnie tam prowadzi czynności niemające związku z wirowaniem i pakowaniem miodu. Pamiętajmy przy tym, że zastosowanie mają wymogi wynika-

jące głównie z załącznika I do rozporządzenia 852/2004 – nawet jeśli dostarczenie towaru związane jest z transportem (który traktowany jest jako działanie powiązane z produkcją podstawową).

Treść wybranych fragmentów rozporządzenia 852/2004 wraz z załącznikiem I znajdują Państwo na końcu poradnika (załącznik E1).

VI.8 Dystrybucja na etapie po produkcji podstawowej

W tym miejscu opisano w szczególności wymogi rozporządzenia 852/2004 – przede wszystkim załącznika II oraz art. 5. Podrozdział traktuje też o transporcie rozumianym jako działanie powiązane z produkcją podstawową.

Dystrybucja detaliczna produktów pszczelich w żadnym razie nie może być uznana za działalność związaną z produkcją podstawową. Dlatego w każdej – poza sprzedażą bezpośrednią – formie działalności na tym etapie zastosowanie ma głównie rozporządzenie 852/2004 (w całości, jednak z możliwością stosowania zasad elastyczności), w tym najważniejsze są przepisy załącznika II. Istnieją również obowiązki opracowania, wykonania i utrzymywania stałych procedur na podstawie zasad HACCP, z tym że – jak wykazano w analizie ryzyka w rozdziale VI.5 – mogą ograniczać się one do przestrzegania zaleceń dobrych praktyk higienicznych opisanych w niniejszym poradniku.

Osoby zainteresowane handlem detalicznym lub RHD powinny bezwzględnie zapoznać się z załącznikiem II do rozporządzenia 852/2004. Poszczególne rozdziały załącznika dotyczą takich spraw, jak:

- wymogi strukturalne związane z pomieszczeniami – w tym obiektami ruchomymi i/lub tymczasowymi,
- transport,
- wymagania dla sprzętu,
- odpady żywnościowe,
- zaopatrzenie w wodę,
- higiena osobista,
- przepisy odnoszące się do środków spożywczych (zwłaszcza ochrona przed zanieczyszczeniem, magazynowanie, zabezpieczenie przed szkodnikami),
- szkolenia.

Treść wybranych fragmentów rozporządzenia 852/2004 wraz z załącznikiem II znajdują Państwo na końcu poradnika (załącznik E1) wraz z wizualizacjami wykonania przykładowego obiektu/installacji (rozdział XIX, przykład 4 i 5).

VII. Wskazówki do zorganizowania pomieszczeń „żywnościowych”

W tym miejscu opisano w szczególności wymogi:

- § 8 ust. 1, § 9 rozporządzenia o sprzedaży bezpośredniej (przy sprzedaży bezpośredniej),
- na etapie wirowania miodu oraz jego pakowania w gospodarstwie pszczelarza: rozporządzenia 852/2004 – załącznik I część A rozdz. II rozdz. II pkt 2 (przy produkcji podstawowej/RHD),
- na etapie dystrybucji: rozporządzenia 852/2004 – załącznik II, rozdz. II lub III (przy handlu detalicznym/RHD).



Po omówieniu aspektów formalnych czas zastanowić się nad ogólnymi uwarunkowaniami związanymi z przygotowaniem pomieszczeń, w których będziemy prowadzić jakiegokolwiek czynności mające związek z produkcją lub dystrybucją produktów pszczelich.

Pracownia do pozyskiwania miodu jest najważniejszym pomieszczeniem służącym do „pracy z żywnością”. Musi ona spełniać wszystkie wymagania funkcjonalne i higieniczne określone w obowiązującym prawie żywnościowym krajowym i Unii Europejskiej. Oznacza to, że pszczelarze zobligowani są do prowadzenia produkcji w oparciu o zasady Dobrej Praktyki Higienicznej. Pracownia do pozyskiwania miodu powinna być wykorzystywana wyłącznie jako pomieszczenie **technologiczne** do przeprowadzania miodobrania oraz pozyskiwania i konfekcjonowania miodu. Zaleca się, aby była zlokalizowana w specjalnie przeznaczonym do tego celu budynku wolnostojącym, przybudówce lub w odrębnym pomieszczeniu w obrębie gospodarstwa domowego. Powierzchnia pracowni powinna być na tyle duża, aby umożliwić swobodne rozmieszczenie sprzętu do pozyskiwania miodu. Istotna jest też możliwość wygodnego przemieszczania się pszczelarza podczas pracy oraz konieczność zachowania należytej higieny.

Wykorzystanie pomieszczeń mieszkalnych: jest to rozwiązanie możliwe, jednak nie zalecane. Jeśli jednak pszczelarz się na nie zdecyduje, powinien pamiętać, że w takich sytuacjach pomieszczenia te muszą być wyłączone z użytku domowego i odpowiednio przystosowane, co jest szczególnie problematyczne zwłaszcza

przy długotrwałych procesach, jak np. klarowanie miodu. W niniejszym poradniku koncentrujemy się na nieskomplikowanych i niedrogich sposobach stałego (a przynajmniej sezonowego) zagospodarowania pracowni do pozyskiwania miodu.

W takich przypadkach warunki na etapie produkcji nieprzetworzonej (przy założeniu, że sprzedaż na rzecz klienta nie jest prowadzona w tejże kuchni) określają następujące przepisy:

- rozporządzenie o sprzedaży bezpośredniej (w przypadku sprzedaży bezpośredniej),
- wirowanie/pakowanie miodu: załącznik I do rozporządzenia 852/2004 w przypadku produkcji podstawowej oraz RHD,
- dystrybucja miodu: rozdz. III załącznika II do rozporządzenia 852/2004 w przypadku handlu detalicznego oraz RHD.

Jeśli natomiast wytwarzamy w kuchni produkt niebędący produktem podstawowym, np. miód z pierzgą, to taka produkcja może odbywać się w ramach RHD (ale już nie w ramach sprzedaży bezpośredniej i produkcji podstawowej). Należy wówczas uwzględnić wymogi załącznika II do rozporządzenia 852/2004 – w tym w zakresie rozwiązań strukturalnych należy zapoznać się zwłaszcza z rozdziałem III *Wymagania dotyczące ruchomych i/lub tymczasowych pomieszczeń (jak duże namioty, stragany, ruchome punkty sprzedaży), pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzania do obrotu, i automatów ulicznych.*

W poradniku nie przedstawiono modelowych rozwiązań w zakresie produktów przetworzonych, ale na jego końcu znajdują Państwo wskazane przepisy do samodzielnej interpretacji.

Uwaga: tym samym należy zdementować pojawiające się niekiedy przekonanie, że pomieszczenia domowe do wirowania i pakowania miodu (np. kuchnia) mogą być wykorzystywane wyłącznie w ramach RHD.

Dystrybucja miodu: pszczelarze – zwłaszcza ci, którzy zechcą zarejestrować handel detaliczny lub RHD – powinni również dysponować osobnym pomieszczeniem na potrzeby dystrybucji (przypominamy, że zaproponowany model obejmuje sprzedaż wysyłkową oraz dostawy do klienta, które są realizowane w osobnym miejscu). Zapewnienie tego pomieszczenia jest szczególnie istotne w ramach handlu detalicznego (z uwagi na to, że musi zostać zatwierdzone przez właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego), a jednocześnie nie jest konieczne w przypadku pszczelarza prowadzącego wyłącznie sprzedaż bezpośrednią. Osobnego pomieszczenia „dystrybucyjnego” będziemy potrzebować, aby w warunkach pomieszczeń przeznaczonych do kontaktu z żywnością magazynować produkt przeznaczony do handlu detalicznego oraz RHD, a także przygotowywać pudła/skrzynki do dalszej logistyki. Funkcję pomieszczenia do dystrybucji – zwłaszcza w ramach RHD – mogą pełnić również tymczasowe pomieszczenia (jak np. namioty, budki, przyczepy) oraz pomieszczenia używane

głównie jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzenia do obrotu. W każdym razie w pomieszczeniu tym żywność powinna być już szczelnie zapakowana (np. w słoiki).

Podręczna pracownia pasieczna to pomieszczenie pomocnicze pszczelarza służące do prowadzenia prac związanych z bieżącą obsługą rodzin pszczelich czy przechowywania podstawowego sprzętu i wyposażenia – jak np. zapasowe ramki, korpusy, obuwie, odzież wykorzystywana w pasiece i kapelusze ochronne, wózek pasieczny, transportówki itp. Jej funkcje mogą też być rozproszone na kilka izb. Nie jest to pomieszczenie „żywnościowe”, więc nie zostało szczegółowo opisane w poradniku. Przy organizacji podręcznej pracowni pasiecznej nie mają bezpośredniego zastosowania przepisy prawne dotyczące higieny żywności⁵⁰, niemniej zaplecze techniczne jest niezbędne. Ważne jest, aby nie łączyć aktywności związanej z utrzymaniem pszczół z pracami związanymi bezpośrednio z produkcją żywności (odsklepianiem, wirowaniem i rozlewaniem miodu).

Pamiętajmy więc, że prace „hodowlane” w pasiece nie powinny mieć miejsca w przestrzeni „żywnościowej” zarezerwowanej na potrzeby produkcji miodu, czyli wykluczone jest łączenie w jednym pomieszczeniu funkcji pracowni do pozyskiwania miodu oraz podręcznej pracowni pasiecznej – chyba że zmiana aranżacji zachodzi w rozdzielności czasowej (czyli np. przechowywanie sprzętu poza sezonem).

Apteczka. Ze względów bezpieczeństwa pszczelarza zaleca się, aby każda podręczna pracownia pasieczna była wyposażona w apteczkę, w której powinny znajdować się m.in.: ampułkostrzykawka z adrenaliną, woda utleniona, krople nasercowe, maść antyhistaminowa, wapno musujące, gaza, bandaż, przyłepce, opaski i rękawiczki itp., a sam pszczelarz miał odpowiedni instruktaż w zakresie udzielania pierwszej pomocy poszkodowanym, zwłaszcza w związku z reakcjami alergicznymi. Pszczelarz powinien mieć możliwość zadbania nie tylko o swoje zdrowie i życie, ale również osób, które przypadkowo ucierpiały np. w wyniku użądlenia na terenie pasieczyska. Takie wyposażenie nie jest wprawdzie wymagane przepisami, warto jednak je mieć ze względu na odpowiedzialność cywilną.

VII.1 Wymogi konstrukcyjne i organizacyjno-techniczne pracowni do pozyskiwania miodu

Pomieszczenie pracowni do pozyskiwania miodu należy zaprojektować i skonstruować w taki sposób, aby w maksymalnym stopniu zapewnić odpowied-

⁵⁰ Zakładamy, że w podręcznej pracowni pasiecznej nie odbywa się żaden proces produkcyjny, nie przechowuje się w niej też gotowego do sprzedaży miodu. Jeśli pracownia ma również pełnić funkcję np. magazynu produktu gotowego, wówczas także do tego pomieszczenia będą miały zastosowanie przepisy z zakresu bezpieczeństwa żywności (przechowywanie żywności musi odbywać się w odpowiednich warunkach higienicznych – patrz pomieszczenie do dystrybucji).

nie warunki higieniczne i skutecznie minimalizować ryzyko zanieczyszczenia miodu ze strony otoczenia oraz podczas prowadzenia procesów technologicznych. Oznacza to, że pracownia oraz jej wyposażenie powinny być wykonane z materiałów przede wszystkim trwałych i łatwych do utrzymania w czystości. Trzeba też zapewnić odpowiednią, adekwatną do skali produkcji przestrzeń roboczą, pozwalającą na higieniczne przeprowadzenie wszelkich działań.

Poniższe wskazówki mają pomóc pszczelarzom w wyborze spośród większej liczby możliwych do zastosowania rozwiązań konstrukcyjno-materiałowych. Warto jednak zaznaczyć, że ocena zgodności z przepisami prawa oraz czy rozwiązania zastosowane przez podmiot zapewniają bezpieczeństwo produkowanej, przetwarzanej lub dystrybuowanej żywności należy do organu nadzoru i odbywa się podczas kontroli producenta w oparciu o stwierdzony na miejscu stan faktyczny i nie w każdym przypadku przytoczony zapis z poradnika będzie mógł mieć zastosowanie.

VII.1.1 Elementy konstrukcyjne

Ściany. Elementy konstrukcyjne pracowni, takie jak ściany, muszą być łatwo zmywalne, wykonane z materiałów nietoksycznych i nienasiąkliwych, odpornych na mycie i czyszczenie. Jednym z rozwiązań jest malowanie ich zmywalnymi, nietoksycznymi farbami. Można również wyłożyć je w całości lub części glazurą lub innym nienasiąkłym, łatwym do mycia materiałem (np. tapetą winylową, plastikowymi płytkami lub laminatem). W niektórych, zastanych już sytuacjach dopuszczalne jest także wykorzystanie drewna, jednak w miejscach, gdzie może dojść do styku z żywnością, powinno być ono odpowiednio zabezpieczone – np. lakierowane lub impregnowane. Ważne jest, aby powierzchnie kontaktujące się z żywnością zostały wykończone przy użyciu materiałów formalnie dopuszczonych do takiego kontaktu, co poświadczają atesty (np. na opakowaniu lakieru) lub naniesiony znak – np. w postaci „widelca i kieliszka”. Stosownych informacji można poszukiwać przez witrynę WWW Państwowego Zakładu Higieny. Szereg farb, lakierów itp. materiałów powłokowych z przeznaczeniem „na zewnątrz” emituje przez długi czas substancje lotne, które mogą być szkodliwe dla człowieka. Dlatego należy stosować materiały zgodnie z przeznaczeniem (np. „do wnętrza”) i uwzględniać pożądany okres karencji.

Sufity należy zaprojektować i wykończyć w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń oraz zabezpieczający przed kondensacją pary i wilgoci, gdyż może to prowadzić do namnażania się i rozwoju patogenów (np. bakterii, pleśni, grzybów). Tak więc powinny być gładkie i proste, bez jakichkolwiek załomów i gzymsów. W większości przypadków, przy założeniu odpowiedniej wentylacji, w zupełności wystarczy tynkowany, pobielony, czysty sufit.

Podłogi. Powierzchnie podłóg muszą być trwałe i łatwe do czyszczenia. Doskonałym rozwiązaniem byłaby np. zaimpregnowana podłogowa cementowa, wylewka epoksydowa lub inne podobne rozwiązanie stosowane w przemyśle

spożywczym. W pracowni równie dobrze można wykorzystać terakotę, ale ułożoną w taki sposób, aby ograniczyć możliwość powstawania szpar i szczelin. Biorąc pod uwagę specyfikę produkcji, dopuszczalne jest również wykorzystanie drewna, jednakże powinno być ono odpowiednio zabezpieczone (np. polakierowane). Zastosowanie tego materiału nie jest optymalne, jednak istnieje możliwość jego wykorzystania.

Okna i wentylacja. Okna powinny być szczelne, lecz otwieralne, zabezpieczone szczelnymi siatkami/moskitierami przeciw owadom – odpowiednio i łatwo podnoszonymi lub rozchylanymi, aby w razie potrzeby zapewniać szybkie wypędzenie z pracowni pszczoł, które dostały się do niej wraz z plastrami. Ekranu takie muszą być łatwe do demontażu w celu ich okresowego czyszczenia.

W pracowni do pozyskiwania miodu należy bezwzględnie zapewnić należytą wentylację, aby nie dopuścić do nadmiernego gromadzenia się wilgoci, gdyż miód jest higroskopijny. Brak możliwości otwierania okien może niekorzystnie wpływać na wentylację pomieszczenia, a w okresie letnim sprzyjać jego nadmiernemu nagrzewaniu lub zawilgoceniu. Najlepsze rozwiązanie w tej sytuacji stanowi wentylacja nawiewowa, w której czyste powietrze jest włączane do pracowni, ale dostateczne warunki zapewni także wentylacja naturalna grawitacyjna. W każdym przypadku należy zabezpieczyć kanały przed dostępem szkodników i okresowo je oczyszczać.

Drzwi – zarówno wejściowe, jak i wewnętrzne skrzydła – muszą być szczelne oraz łatwe do czyszczenia. Dlatego też w miarę możliwości powinny być gładkie, proste, bez wzorów, szklanych szyb, żłobień, które sprawią, że pszczelarz będzie zmuszony poświęcać im więcej uwagi przy sprzątanu. Ważne jest, aby podczas prac przy pozyskiwaniu miodu drzwi wejściowe zawsze pozostawały zamknięte. Ponadto zaleca się zabezpieczenie otworu wejściowego moskitierą zapinaną na magnesy, co zapobiega dostawaniu się owadów oraz wnikanu zanieczyszczeń z zewnątrz.

VII.1.2 „Ozdoby” w pomieszczeniu pracowni miodowej

Niedopuszczalne jest posiadanie w pomieszczeniu firanek, obrazów, bibelotów, poroży, kwiatów i innych elementów dekoracyjnych, niemających związku z pozyskiwaniem produktów pszczelich, a na których np. może gromadzić się kurz i które mogą być rezerwuarem drobnoustrojów. Spełnienie tego warunku jest trudne zwłaszcza w kuchni wykorzystywanej tylko czasowo do celów produkcyjnych, dlatego to rozwiązanie jest niezalecane. Wynoszenie kwiatków, obrazów i innych ozdób, stanowiących częsty element w mieszkaniach, za każdym razem, gdy prowadzona jest produkcja, może okazać się zbyt kłopotliwe i spótkać się z protestem i oporem ze strony niektórych domowników.

VII.1.3 Podłączenie do mediów

W miarę możliwości pracownia do pozyskiwania miodu powinna być podłączona do sieci energetycznej, wodociągowej i kanalizacyjnej. Jeżeli pracownia nie ma podłączenia do kanalizacji, dopuszcza się odprowadzanie ścieków technologicznych do zamykanego wiadra lub innego pojemnika (umiejscowionych poza samą pracownią) i ręczne opróżnianie go do szamba po zakończeniu prac. Takie rozwiązanie jest ostatecznością i nie może naruszać zasad higieny produkcji. Wiadro lub beczkę należy ustawić na zewnątrz, gdyż pojemnik znajdujący się bezpośrednio pod umywalką sprzyjałby powstawaniu rozprysków ścieków w pomieszczeniu. Warto zwrócić uwagę, że pracownia w modelu nr 2 (wyeksponowana również na okładce poradnika) nieprzypadkowo uwzględnia zbiornik (beczkę) usadowioną na zewnątrz budynku. Niezależnie jednak od zastosowanych rozwiązań technicznych w pracowni musi być zapewniona zimna i ciepła woda pitna w ilości adekwatnej do potrzeb. Kwestia jakości wody, w tym jej badania oraz dopuszczalne rozwiązania prowizoryczne, zostały opisane w rozdziale XII.

W pracowni potrzebna jest też energia elektryczna. Jeśli brak jest stałego podłączenia do instalacji elektrycznej, należy rozważyć wykorzystanie odpowiednio wykonanego i zabezpieczonego przyłącza tymczasowego (tzw. przedłużacza), a w sytuacjach, gdy to jest niemożliwe, można zastosować agregaty prądotwórcze lub baterie akumulatorów z przetwornicą. Nowe możliwości zapewnienia energii elektrycznej w pracowni otwierają np. fotowoltaika lub energia wiatrowa.

VII.1.4 Wyposażenie zapewniające higienę pszczelarza

W pracowni do pozyskiwania miodu muszą być dostępne odpowiednie urządzenia do utrzymywania właściwego poziomu higieny, szczególnie stanowiska do higieny rąk. Oznacza to potrzebę zainstalowania umywalki i/lub zlewozmywaka z bieżącą ciepłą i zimną wodą. Optymalnym rozwiązaniem jest osobna umywalka do mycia rąk i odrębny zlew do pozostałych czynności o charakterze technologicznym (choć nie jest to obowiązkowe przy omawianej skali i charakterze produkcji). **W opisywanych sytuacjach osobną umywalkę do mycia rąk należy więc uznać za przydatną, lecz nie bezwarunkowo konieczną.** Jest to jednak zalecane rozwiązanie.

Otwieranie i zamykanie dopływu wody w baterii umywalkowej powinno w miarę możliwości odbywać się bez dotykania zaworu dłońmi⁵¹. Nie oznacza to od razu konieczności montowania kranu przeznaczonego np. do gastronomii,

⁵¹ Nie ma przepisów, które wymuszałyby stosowanie rozwiązań bezdotykowych, jednak to rozwiązanie jest rekomendowane w niniejszym poradniku.

tj. z zaworem na podczerwień – fotokomórkę, czy też uruchamianego pedałem. W zupełności wystarczą współczesna bateria typu łazienkowego z mieszaczem i drążkiem. Jeśli zainstalowana jest osobna umywalka do mycia rąk, to należy rozważyć zakup np. baterii z zaworem czasowym (z których woda po pewnym czasie przestaje samoczynnie płynąć). Przy umywalce (zlewie) należy umiejscowić dozownik mydła w płynie oraz podajnik na ręczniki jednorazowe. Nie powinno się stosować ręczników tekstylnych wielokrotnego użytku – stanowią one potencjalne źródło zagrożeń mikrobiologicznych. Należy również unikać elektrycznych dmuchaw do osuszania rąk, gdyż strumień ciepłego powietrza intensywnie rozdmuchuje po całej pracowni kurz, drobnoustroje, zarodniki grzybów, pleśni itp.

Dlatego tuż obok umywalki lub zlewozmywaka powinien być ustawiony kosz na zużyte ręczniki i odpadki zamykany pokrywą otwieraną przy pomocy nożnego pedału.

Oprócz zastosowania właściwych rozwiązań konstrukcyjnych równie istotny jest sam proces mycia rąk, który został opisany w rozdziale IX.1.

Pszczelarz powinien mieć też zapewniony dostęp do toalety spłukiwanej wodą, co nie oznacza konieczności jej instalowania w budynku, w którym znajduje się pracownia do pozyskiwania miodu. W małych pracowniach **dopuszcza się, aby była ona zlokalizowana w części gospodarstwa domowego** (nawet jeśli jest ona w innym budynku). Może być to toaleta spłukiwana wodą, normalnie wykorzystywana w gospodarstwie domowym pszczelarza. Jeśli już jednak pszczelarz zdecyduje się na zainstalowanie ubikacji przy pracowni do pozyskiwania miodu, drzwi z łazienki nie powinny otwierać się bezpośrednio na obszar roboczy pracowni – należy zadbać o jakiś przedsionek lub umiejscowienie wejścia do WC z korytarza, przedsionka itp.

Przy wejściu do pracowni do pozyskiwania miodu należy wydzielić miejsce (szafkę lub wieszak) pozwalające **na zmianę codziennej odzieży i butów na odzież roboczą**.

VII.1.5 Otoczenie pracowni do pozyskiwania miodu

Bez względu na lokalizację i wielkość pracowni do pozyskiwania miodu bardzo istotne jest utrzymanie porządku w jej otoczeniu. W miarę możliwości należy zadbać o utwardzenie terenu (chodnik/dojazd), aby uniknąć gromadzenia się błota oraz zastoin wody. Zapobiega to częściowo wnoszeniu zanieczyszczeń do pracowni. Przy wejściu do pracowni powinna być ułożona wycieraczka do obuwia. Cały teren wokół pracowni należy regularnie, w zależności od potrzeb sprzątać, a trawniki kosić. Ogranicza to w znaczący sposób możliwość wtargnięcia szkodników. Istotne dla zapewnienia właściwych warunków higieny jest skuteczne zabezpieczenie pracowni przed dostępem szkodników – tj. zwierząt, w szczególności owadów, ptaków i gryzoni – dlatego też zagadnieniom poświęcony został rozdział XV.

VII.2. Wymogi konstrukcyjne i organizacyjno-techniczne pomieszczeń do dystrybucji miodu

Jak już wspomniano w rozdziale VI, pakowanie produktów w pudła do wysyłki oraz inne czynności dystrybucyjne nie powinny odbywać się w pracowni do pozyskiwania miodu – chyba że jest ona na tyle duża, aby skutecznie oddzielić czynności dystrybucji od wirowania i rozlewania miodu (lub też istnieje możliwość rozdzielania czasowego procesów, z uwzględnieniem konieczności mycia pomieszczeń i sprzętu pomiędzy nimi). Należy też zwrócić uwagę na kwestie związane z używanymi opakowaniami zbiorczymi (podczas składania kartonów może unosić się kurz, w tekturze falistej mogą chować się lub składać jaja owady, folie elektryzują się i przenoszą kurz oraz inne drobiny mogące zanieczyścić miód). Nie można także prowadzić prac związanych z produkcją żywności w warsztacie technicznym, jakim jest podręczna pracownia pasieczna. Dlatego też potrzebne jest dodatkowe miejsce, które spełnia wymogi higieniczne przewidziane do pomieszczeń przeznaczonych do pracy z żywnością (nawet jeśli jest szczelnie zapakowana). Podsumujmy najważniejsze ustalenia z poprzednich rozdziałów pod kątem poszczególnych form działalności:

- 1) Sprzedaż bezpośrednia: ta forma działalności jest prowadzona w oparciu o przepisy rozporządzenia o sprzedaży bezpośredniej. Jeśli pracownia do pozyskiwania miodu jest dostatecznie duża, czynności dystrybucyjne mogą być realizowane np. w okolicach miejsca przechowywania produktu gotowego lub w rozdzielności czasowej. Można też posiłkować się pomieszczeniami używanymi zazwyczaj jako pomieszczenia mieszkalne, z tym że należy w nich zapewnić odpowiednie warunki, zwłaszcza te, o których mowa w § 7-9 ww. rozporządzenia.
- 2) Produkcja podstawowa: w tej formie działalności nie może być mowy o sprzedaży na rzecz konsumenta końcowego (detalicznego).
- 3) Handel detaliczny oraz RHD: do pomieszczenia dystrybucyjnego zastosowanie mają zapisy załącznika II rozporządzenia 852/2004 – z tym że możliwe jest zastosowanie zasad elastyczności, zwłaszcza w zakresie przedstawionym w rozdziale VII.3. Warto zauważyć, że możliwe jest też wykorzystanie pomieszczeń ruchomych i/lub tymczasowych (jak duże namioty, stragany, ruchome punkty sprzedaży) oraz używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzania do obrotu. W tym przypadku zastosowanie ma zwłaszcza rozdział III załącznika II do rozporządzenia 852/2004.

VII.3 Równoważność w dystrybucji

Rozporządzenie 852/2004 ustanawia ogólne wymogi higieny w odniesieniu do każdego rodzaju żywności. Oznacza to, że musi być możliwość jego stosowania zarówno przez pszczelarza, jak i np. sprzedawcę lodów na patyku, producenta bigosu, kaszanki lub salcesonu. Dlatego też wiele wymogów opisano

bardzo ogólnie, zostawiając pole do interpretacji celem możliwości zastosowania przepisów w każdym możliwym przypadku. W przywołanym rozporządzeniu przewidziano elastyczność poprzez zastosowanie określeń w rodzaju:

- „chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie” (gładkie, nietoksyczne, łatwe, do czyszczenia ściany/ drzwi/ powierzchnie),
- „w stosownych [podkr. autorów] przypadkach należy przyjąć odpowiednie przepisy dla wszelkich czynności związanych z myciem żywności” (czyli przyjęcie odpowiednich przepisów nie jest zasadą – stosowny przypadek ≠ każdy przypadek),
- „urządzenie przeznaczone do mycia żywności [...] musi być utrzymane w czystości oraz, w miarę potrzeby [podkr. autorów], dezynfekowane” (czyli czysto musi być zawsze, ale dezynfekcja tylko w miarę potrzeby – a więc nie zawsze).

Tego typu zapisy bynajmniej nie mają zniechęcać producenta do utrzymywania czystości, stosowania chropawych, toksycznych oraz trudnych do utrzymania w czystości materiałów. Po prostu w niektórych sytuacjach te same cele można osiągnąć różnymi metodami, a każdy produkt różni się specyfiką, warunkami przetwarzania etc. Co jest celem? Oczywiście produkt bezpieczny dla konsumenta.

Zasadnicze pytanie brzmi: jak pszczelarz ma przekonać właściwe organy, że stosowana przez niego powierzchnia, mimo że cokolwiek porowata, nie wpływa negatywnie na jakość miodu, bo np. tylko ustawia się na niej zakręcone słoiki?

Jak już wspomniano we wstępie rozdziału VII.1, ocena zgodności z przepisami prawa – a przede wszystkim sprawdzenie, czy rozwiązania zastosowane przez podmiot zapewniają bezpieczeństwo produkowanej, przetwarzanej lub dystrybuowanej żywności – należy do organu nadzoru i odbywa się podczas kontroli producenta w oparciu o stwierdzony na miejscu stan faktyczny i nie w każdym przypadku przytoczony zapis z poradnika będzie mógł mieć zastosowanie. W poradniku zaproponowano jednak różnego rodzaju praktyczne rozwiązania, które mogą być uznane za równoważne, a które są możliwe do stosowania przez pszczelarzy prowadzących działalność – na etapie po produkcji podstawowej i działaniach powiązanych – w oparciu o załącznik II do rozporządzenia 852/2004. Poniższe wskazówki mają pomóc pszczelarzom w zastosowaniu odpowiednich równoważnych metod podczas dystrybucji, które z jednej strony zapewniają bezpieczeństwo produktowi, a z drugiej – pozwalają racjonalnie gospodarować pieniędzmi na prace wykończeniowe i wyposażenie.

- 1) Równoważność związana z konstrukcją ścian w pomieszczeniach do dystrybucji miodu: zgodnie z rozdziałem II załącznika II do rozporządzenia 852/2004 ściany muszą być utrzymane w dobrym stanie i być łatwe do czyszczenia oraz – tam, gdzie jest to konieczne – dezynfekcji. Wymaga to stosowania nieprzepuszczalnych, niepochłaniających, zmywalnych i nietoksycznych materiałów oraz gładkiej powierzchni aż do wysokości odpowiedniej dla wykonywanych czynności, chyba że podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały

- są odpowiednie. Z przeprowadzonej analizy wynika, że z uwagi na specyfikę miodu (i innych produktów pszczelich) oraz szczelne zamknięcie (np. w słoikach) produktu na etapie dystrybucji jako odpowiednie można wykorzystywać „inne użyte materiały”. Dlatego też w przypadku ściany możliwe jest np. zachowanie struktury surowego fugowanego muru ceglanego, gdyż nie ma to żadnego znaczenia dla bezpieczeństwa produktu. Niedopuszczalne jest natomiast, aby bez względu na zastosowane materiały wykończeniowe w pomieszczeniu gromadził się brud i pojawiały się obce wonie – np. stęchlizny, olejów i smarów. W żadnym razie nie dopuszcza się również występowania zawilgoceń, skroplin oraz zagrzybienia w pomieszczeniu.
- 2) Na okoliczność posiadania właściwego wykończenia ścian, podłóg, powierzchni roboczych nie wymaga się przechowywania deklaracji zgodności na lakiery, farby itp., o ile nie powodują one utrzymywania się zapachu w pomieszczeniu (pszczelarz pomimo tego powinien móc wskazać, jakie farby lub lakiery zostały zastosowane). Sytuacja nie wymaga także, aby podłogi miały odwadnianie podłogowe, kratki ściekowe itp. Mogą być zatem wykonane z drewna.
 - 3) Dopuszcza się stosowanie zasad równoważności również w zakresie powierzchni (wraz z powierzchniami wyposażenia) w obszarach, w których przechowuje się słoiki z miodem i inne niezbędne elementy wyposażenia. Oznacza to możliwość stosowania materiałów innych rodzajów niż te określone w załączniku II do rozporządzenia 852/2004 (np. można zastosować deski, płyty pilśniowe, paździerzowe oraz wszelkie materiały wykończeniowe przeznaczone dla segmentu konsumenckiego).
 - 4) Środki czystości: zaleca się przechowywać je poza pomieszczeniem do dystrybucji miodu i przynosić je w stosownych ilościach wyłącznie na czas prac porządkowych. Przy braku takiej możliwości należy wydzielić na nie osobną szafkę. Środki czystości muszą być zawsze przechowywane w oryginalnych, podpisanych opakowaniach – niedopuszczalne jest ich przelewanie do pojemników przeznaczonych do żywności. Zasada elastyczności w żadnym razie nie zwalnia pszczelarza z obowiązku zachowania czystości w pomieszczeniu. Wymagane jest regularne czyszczenie podłóg przez ich zamiatanie, zmywanie itp.
 - 5) Dezynfekcja: za każdym razem, gdy w załączniku II do rozporządzenia 852/2004 pojawia się zapis o myciu i/lub w miarę potrzeby dezynfekcji w przypadku pomieszczeń do dystrybucji miodu, należy przez to rozumieć, że muszą być regularnie myte, a dodatkowo – o ile wystąpi taka potrzeba – dezynfekowane. Dezynfekcja dotyczyć będzie sytuacji szczególnych – jak np. konieczność usunięcia odchodów po wtargnięciu szkodnika lub wystąpienie chorób pszczół. Wówczas wymagana jest doraźna dezynfekcja wykonana w oparciu o środki przeznaczone do zastosowań domowych (zgodnie z zaleceniami producenta), wykonane samodzielnie w oparciu o zalecenia poradnika (patrz rozdział X) lub stosownie do zaleceń lekarza weterynarii. Warto przy tym pamiętać o właściwościach pochłaniania zapachów przez miód, dlatego nawet jeśli jest on szczelnie zamknięty w słoikach, nie zaleca

się stosowania środków dezynfekcyjnych o utrzymującej się długo intensywnej woni. W przypadku konieczności ich stosowania należy odpowiednio wietrzyć pomieszczenie.

- 6) Toalety i umywalki w pomieszczeniu do dystrybucji: zakłada się, że pomieszczenie dystrybucyjne zlokalizowane jest w domostwie pszczelarza, ewentualnie w jego bliskim sąsiedztwie. Mając na względzie, że z założenia pomieszczenie dystrybucyjne służyć będzie krótkotrwałemu przebywaniu – do dwóch godzin dziennie (np. celem pobrania towaru do auta lub spakowaniu kartonu do wysyłki), należy uznać, że w pomieszczeniu dystrybucyjnym nie ma konieczności instalowania dodatkowo ubikacji i umywalki. Do celów higienicznych wykorzystywane mogą być ubikacje splukiwane wodą oraz umywalki z ciepłą wodą dostępne w domostwie pszczelarza czy w pobliskiej pracowni do pozyskiwania miodu. Niezależnie od opisanej zasady pszczelarz powinien zawsze pracować czystymi dłońmi, zgodnie z praktykami opisanymi w rozdziale IX.1.
- 7) Przebieganie się przez personel w pomieszczeniu do dystrybucji: uznaje się, że co do zasady nie ma potrzeby zapewniania określonych warunków do przebiegania się przez personel, co wynika z faktu, że w pasiece określonej ramami poradnika nie zatrudnia się personelu, a przygotowanie zapakowanego produktu do dystrybucji nie wymaga stosowania odzieży ochronnej. Można przyjąć, że do celów odwieszenia wierzchniego okrycia wystarczający będzie np. wieszak ścienny. Ponadto pszczelarz powinien przed wejściem do pomieszczenia ustawić wycieraczkę lub szafkę na buty, wykorzystywane np. w czasie opadów (aby odstawić obuwie do wysuszenia, jeśli jest mokre lub zabrudzone).
- 8) Transport związany z dystrybucją: możliwe jest wykorzystywanie prywatnego samochodu osobowego pszczelarza, a nawet wózka lub roweru. Auto – jeśli go używamy – można uwzględnić również jako element stoiska (np. w formie sprzedaży prosto z bagażnika). Słoiki na czas transportu należy umieścić w pudłach, skrzynkach lub innego rodzaju kontenerach, aby nie miały styczności z innymi przedmiotami znajdującymi się w bagażniku. Taką formę transportu należy uznać za wystarczającą w kontekście rozdziału IV załącznika II do rozporządzenia 852/2004. Zapewnienie skrzynek lub kartonów wypełnia zalecenia, zgodnie z którym nie można doprowadzić do zanieczyszczenia produktu. Skrzynki/kartony należy właściwie przymocować, aby zachować ich stabilność w czasie przejazdu (słoiki nie mogą się o siebie obijać). Taki sposób umieszczenia produktów należy uznać za rozsądnie praktykowany również w rozumieniu rozdziału III do załącznika II rozporządzenia 852/2004. Stosowanie zasad równoważności nie zwalnia pszczelarza z obowiązku czyszczenia pojemników wielorazowych, w których przewożone są opakowania jednostkowe (patrz rozdział X). Niedopuszczalne jest przewożenie wraz z produktami w tej samej przestrzeni bagażowej substancji chemicznych – np. pestycydów, herbicydów, paliw, olejów mineralnych itp.
- 9) Transport produktów pszczelich nie może doprowadzić do ich przegrzania – dlatego też przy silnym nasłonecznieniu i wysokiej temperaturze

powinien być realizowany na krótkich dystansach, w porze porannej/wieczornej lub też przy wykorzystaniu klimatyzacji (przechowywanie miodu nawet w temperaturze 35°C może doprowadzić do powstania niedozwolonych poziomów HMF). Z tego powodu pszczelarz powinien przestrzegać zasad przechowywania miodu również na etapie transportu (tj. zapewnić transport w zaciemnionym, suchym i chłodnym miejscu). Biorąc pod uwagę, że „chłód” jest obiektywnie łatwo rozróżnić od „ciepła”/„upału”, nie ma potrzeby użycia transportu chłodniczego oraz rejestrowania zapisów z termometrów (więcej o zasadach przechowywania w rozdziale VI.4).

- 10) Dystrybucja z samochodu: za skuteczny środek utrzymania w czystości bagażnika auta – w normalnych warunkach – należy uznać odkurzanie, pod warunkiem że nie występują tam inne obce (np. chemiczne) wonie i zanieczyszczenia. W normalnych warunkach nie ma potrzeby mycia i dezynfekowania. Biorąc jednakże pod uwagę możliwość zabrudzenia tapicerki, która jest trudna do umycia w przypadku kontaktu z miodem, zaleca się stosowanie wyściółki w bagażniku na czas transportowania kartonów/skrzynek z miodem oraz prowadzenia sprzedaży (np. z gumowej maty, brezentu, ceraty itp.).
- 11) Pomieszczenia ruchome i/lub tymczasowe: stoisko powinno być rozstawione na terenie do tego przystosowanym. Oznacza to możliwość skorzystania przez sprzedającego z toalety, umycia rąk w sanitariatach przynależnych do obiektu (np. bazaru lub giełdy spożywczej). Pszczelarz prowadzący handel detaliczny/RHD nie potrzebuje dostępu do gorącej i/lub zimnej wody pitnej bezpośrednio na stoisku (odpowiednia jej ilość zapewniana jest w ramach pobliskiej infrastruktury zbiorczej). Mimo to w przypadkach podwyższonego ryzyka epidemicznego zaleca się stosowanie płynu odkażającego do rąk (i przestrzegania innych, aktualnie obowiązujących wymogów). W każdym czasie natomiast ważne jest zachowanie czystości w otoczeniu miejsca sprzedaży.
- 12) Zachowanie łańcucha chłodniczego: specyfika produktów pszczelich nie wymaga zapewnienia im warunków chłodniczych. Mimo to pszczelarz powinien dążyć do przechowywania ich bez ekspozycji na ekstremalne temperatury, w tym zwłaszcza nie powinien dopuszczać do nadmiernego nasłonecznienia. Podczas sprzedaży „bazarowej” na otwartym terenie przy silnym nasłonecznieniu należy zorganizować sobie zadaszenie (choćby w formie namiotu/parasola). Jeśli posiadamy kilka słoików danego rodzaju miodu, nie ma raczej potrzeby ekspozycji wszystkich na raz – dodatkowy towar może czekać na swego klienta w podręcznym pudle lub ocienionej skrzynce. Należy też zwrócić uwagę na utrzymanie odpowiedniej dla miodu temperatury w bagażniku lub części bagażowej auta wyeksponowanego na bezpośrednie i intensywne oddziaływanie promieni słonecznych. Zastosowanie ma tu zasada opisana w pkt. 8 (produkty pszczele nie powinny być ekspozycjonowane na temperatury, w których nie chciałyby przebywać pszczelarz, więc nie ma konieczności monitorowania temperatury w tym zakresie).

VIII. Wyposażenie pomieszczeń oraz sprzęt pszczelarski



W tym miejscu opisano w szczególności wymogi:

- § 7 oraz § 9 rozporządzenia o sprzedaży bezpośredniej (przy sprzedaży bezpośredniej) lub
- na etapie wirowania miodu oraz jego pakowania w gospodarstwie pszczelarza: rozporządzenia 852/2004 – załącznik I część A rozdz. II pkt 4 lit. b), h) (przy produkcji podstawowej/RHD),
- na etapie dystrybucji: rozporządzenia 852/2004 – załącznik II, rozdz. II lub III (przy handlu detalicznym/RHD).

Dalsze akapity w dużej mierze dotyczą etapu wirowania i pakowania miodu w gospodarstwie pszczelarza, lecz w niektórych aspektach odnoszą się też do miejsc realizowania dystrybucji detalicznej. Podczas logistyki związanej z dostarczaniem produktu do klienta praktycznie nie potrzebujemy sprzętu, więc zalecenia tego poradnika powinny być dostosowane do warunków lokalowych w pasiece oraz przyjętych form dotarcia do klienta.

VIII.1 Układ urządzeń i powierzchni roboczych

Układ urządzeń i powierzchni roboczych – blatów powinien pozwalać na zachowanie prawidłowego, jednokierunkowego ciągu technologicznego (a przy braku takiej możliwości należy zapewnić rozdzielność czasową).

W pracowni do pozyskiwania miodu powinny być zapewnione:

- miejsce do ustawienia transportówek z pełnymi plastrami,
- miejsce do odsklepiania,
- miejsce do odłożenia odsklepiionych plastrów,
- miodarka/wirówka,
- miejsce do cedzenia miodu,
- odstojnik,
- miejsce do składowania odsklepin,

- blat roboczy do odkładania plastrów po odwirowaniu,
- zlewozmywak,
- miejsce/blat do rozlewania miodu i konfekcjonowania,
- oddzielne szafki na sprzęt,
- zabezpieczenie słoików/opakowań,
- szafka lub odrębne pomieszczenie na magazynowanie słoików z miodem.

W obszarze dystrybucji (jeśli jest potrzebny) powinny się znaleźć:

- półki/szafy na produkty przeznaczone do dystrybucji detalicznej,
- miejsce do składowania kartonów, skrzynek oraz innych elementów wyposażenia,
- powierzchnia robocza do czynności związanych z pakowaniem i szykowaniem produktu do dystrybucji.

W obszarze dystrybucji (pomieszczeniu), uwzględniając zasady elastyczności, nie ma potrzeby instalowania dodatkowych umywalek.

VIII.2 Materiały na powierzchnie robocze

Powierzchnie robocze w pracowniach do pozyskiwania miodu

Wbrew pojawiającym się niekiedy opiniom stal kwasoodporna (tzw. spożywcza) nie jest jedynym słusznym materiałem do wykonania blatów i innych powierzchni roboczych mających kontakt z produktem w pracowni do pozyskiwania miodu. Powierzchnie robocze w pracowni muszą być po prostu obojętne dla miodu, w dobrym stanie technicznym i łatwe do czyszczenia. Wystarczy, że posiadają gładką, równą powierzchnię, bez pęknięć, zarysowań itp., powinny być również nienasiąkliwe. Oczywiście, jeśli pozwala na to budżet, pszczelarz może zakupić blaty z nierdzewnej stali kwasoodpornej, kamienia lub polerowanego lastrico – z pewnością posłużą one przez wiele lat. Swoją funkcję spełnią jednak również popularne i tanie blaty laminowane lub okleinowane – z płyty wiórowej pokrytej laminatem HPL. Nie polecamy natomiast blatów pokrytych płytkami ceramicznymi, gdyż spoina/fuga łatwo ulega destrukcji w kontakcie z miodem. Prowadzi to do jej uszkodzeń, pęknięć i zniszczenia, a w konsekwencji – trudności w odpowiednim utrzymaniu jej w czystości. Wszelkiego rodzaju rysy i uszkodzenia mechaniczne fugi mogą sprzyjać namnażaniu drobnoustrojów. Pamiętajmy, że w pracowni do pozyskiwania miodu należy nadać wyższy priorytet (znaczenie) powierzchniom mającym kontakt z żywnością, od tych niemających z nią kontaktu. Dlatego zapewnienie możliwości utrzymania właściwej higieny wewnątrz zbiorników, pojemników i innych urządzeń technicznych, a także blatów roboczych, jest bardziej istotne niż w przypadku np. nogi od stołu lub krzesła.

Powierzchnie robocze w obszarach dystrybucji

Powierzchnie związane z dystrybucją produktu mają zupełnie inny charakter, co wynika z braku faktycznego kontaktu z niezapakowaną żywnością. Umożliwia to szerszy zakres stosowania zasad elastyczności opisanych w rozdziale VII.3.

VIII.3 Drugorzędne elementy wyposażenia

Wyposażenie w pracowniach do pozyskiwania miodu oraz w obszarach dystrybucji

Odrębną kwestią są szafki, półki, nogi stołów i inne elementy wyposażenia, które nie mają bezpośredniego kontaktu z miodem (produktami pszczelimi). Zarówno w obszarach produkcji, jak i dystrybucji nie muszą być one wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, jednak nie mogą być malowane, powlekane i wykańczane materiałami, które wydzielają jakiegokolwiek substancje chemiczne (np. wonie), są toksyczne lub nieobojętne dla jakości miodu i zdrowia człowieka. Tego typu wyposażenie, określane jako „meble”, powinno mieć gładkie powierzchnie, gdyż cecha ta ułatwia utrzymanie ich w czystości. Biorąc pod uwagę elastyczność przepisów prawa żywnościowego w stosunku do przedsiębiorców prowadzących produkcję na małą skalę, dopuszcza się wykorzystanie np. drewnianego lub metalowego szkieletu/stojaka podtrzymującego blat. Pszczelarze z drygiem do majsterkowania bez problemu mogą też np. zmontować regały, wykorzystując chociażby sklejkę lub płytę wiórową (jednak ta druga może stwarzać po pewnym okresie użytkowania zagrożenia w postaci odprysków wiórów, laminatów itp., dlatego lepszym rozwiązaniem są deski drewniane). Należy tu podkreślić, że za wszelkiego rodzaju szkody zdrowotne spowodowane przez miód u konsumentów (np. na skutek zanieczyszczenia) pełną odpowiedzialność ponosi pszczelarz. Dlatego tak ważne jest, aby wszystkie elementy wyposażenia pracowni były w dobrym stanie technicznym, systematycznie myte, czyszczone i w razie potrzeby dezynfekowane. Dopuszcza się zastosowanie w pracowni „mebli” (półek, szaf, regałów) z różnych materiałów konstrukcyjnych, pod warunkiem że nie są one toksyczne i nie wydzielają żadnego obcego zapachu. Warto jednak rozważyć, na ile wykorzystane tańsze materiały będą trwałe po kilku sezonach użytkowania (szczególnie w pracowniach nieogrzewanych) i czy nie lepiej zainwestować w może nieco droższe, lecz trwalsze rozwiązania. Pamiętajmy również, aby zastosowane materiały nie nastroczały problemów przy pracach porządkowych.

Reasumując: pomimo że użyte w pracowniach do pozyskiwania miodu oraz obszarach dystrybucji materiały co do zasady powinny cechować się gładką i niepochłaniającą powierzchnią, to w przypadku drugorzędnych elementów wyposażenia można pozwolić sobie na odstępstwa, gdyż skala i charakter produkcji sprawiają, że nie wpłynie to na bezpieczeństwo finalnego produktu. Powyższe jest realizacją zasady elastyczności, która może być stosowana w szczególności

w odniesieniu do przedsiębiorstw o małej zdolności produkcyjnej zgodnie z motywem 15 rozporządzenia 852/2004. Mając na uwadze zapisy rozdziału VII.3, zasada elastyczności może mieć szczególnie szerokie zastosowanie na etapie dystrybucji.

VIII.4 Materiały użyte do wykonania sprzętu i urządzeń

Materiały w pracowniach do pozyskiwania miodu

Sprzęt i urządzenia wykorzystywane przy pozyskiwaniu i obróbce miodu – szczególnie te, których powierzchnie stykają się bezpośrednio z miodem – muszą być wykonane z materiałów łatwo zmywalnych, dopuszczonych do kontaktu z żywnością, odpornych na korozję i niereagujących ze składnikami żywności. Oznacza to, że muszą być obojętne dla miodu. W warunkach użytkowania materiały te nie mogą powodować migracji i uwalniać do miodu jakichkolwiek składników chemicznych w ilościach, które mogłyby stanowić zagrożenie dla zdrowia człowieka. Naczynia i przybory służące do obróbki i przechowywania miodu powinny być zatem łatwe do utrzymania w czystości, w dobrym stanie technicznym i wykonane z blach nierdzewnych lub specjalnych mas plastycznych przeznaczonych dla gastronomii i oznakowanych znakiem „kieliszka i widelca”. Podczas zakupu nowych elementów wyposażenia – np. wirówki do miodu lub stołu do odsklepienia – należy poprosić sprzedawcę o dostarczenie kopii dokumentu potwierdzającego, że ich powierzchnie robocze są wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Jeśli nie mamy takiej możliwości (np. podczas zakupu sprzętu używanego), musimy bardzo starannie przeanalizować, czy spełnia on opisane kryteria. W badaniach laboratoryjnych miodu niejednokrotnie stwierdza się podwyższony poziom niektórych pierwiastków uznawanych za szkodliwe dla zdrowia konsumenta – np. cynku, którego nadmiar jest niekorzystny. Dlatego bardzo stare urządzenia i narzędzia do obróbki miodu wykonane z blachy ocynkowanej powinno się systematycznie wycofywać z użycia, zastępując je odpowiednikami z blachy nierdzewnej lub masy plastycznej z odpowiednią deklaracją zgodności – a już na pewno nie powinno się ich kupować, mając możliwość nabycia bezpieczniejszych urządzeń. Nie należy ich też w żaden sposób rekomendować pszczelarzom.

Podsumowując: „deklaracja zgodności” dla urządzeń i sprzętu mających kontakt z miodem jest zalecana, aczkolwiek dopuszcza się możliwość zakupu używanego sprzętu bez tej dokumentacji (pszczelarz musi wówczas poświęcić więcej uwagi ocenie, czy sprzęt spełnia opisane powyżej kryteria). Więcej o „deklaracji zgodności” piszemy w słowniczku.

Materiały w obszarach dystrybucji

Na etapie dystrybucji nie stosuje się sprzętu i urządzeń mających kontakt z żywnością. W miarę potrzeb możliwe jest stosowanie zasad elastyczności w zakresie materiałów użytych do wykonania sprzętu, opisanych w rozdziale VII.3.

VIII.5 Uwagi do rodzaju i metod eksploatacji niektórych urządzeń

Wszelkie prace związane z pozyskiwaniem i obróbką miodu można wykonywać ręcznie – szczególnie w małych pasiekach – za pomocą prostych narzędzi. Warto jednak zastanowić się, jak można byłoby je usprawnić, zmniejszyć nakłady oraz zaoszczędzić czas pracy, stosując odpowiednie, bardziej nowoczesne sprzęty i urządzenia.

Zastosowanie nowoczesnych, aczkolwiek stosunkowo drogich urządzeń – takich jak maszyna do odsklepania, miodarka promienista z napędem elektrycznym i pomp do miodu – pozwala często na zwiększenie produkcji, a wydatek na ich zakup może zwrócić się już w ciągu krótkiego czasu, niekiedy nawet podczas pierwszego sezonu.

Urządzeniem szczególnie przydatnym w określaniu właściwej jakości miodu jest refraktometr. Służy on do sprawdzania zawartości wody w miodzie. Używa się go zwłaszcza wtedy, gdy odbierany miód jest niezasklepiony i podejrzewa się, że może mieć więcej niż 19% wody. Najprostszy i najtańszy jest refraktometr optyczny, który nie wymaga zasilania i można go wykorzystywać w pasiece w warunkach terenowych.

Niektórzy pszczelarze chwalą sobie możliwość wykorzystania osuszacza powietrza. W niektórych pomieszczeniach tego typu urządzenie może przydać się w walce z nadmiarem wilgoci (choć oczywiście nie ma obowiązku jego posiadania). Jeśli pszczelarz zdecydowałby się na jego zakup, to istotne jest, że można wykorzystywać każde urządzenie dostępne w sieciach ze sprzętem AGD. Należy jednak pamiętać, że zarówno osuszacze powietrza, jak i klimatyzatory powinny być właściwie eksploatowane i serwisowane zgodnie z zaleceniami producenta (np. trzeba pamiętać o systematycznej wymianie filtrów).

Wyposażenie pasieki nie powinno być wynoszone na zewnątrz⁵² – poza przynależne do niej pomieszczenia. Zaleca się także, aby pszczelarz nie pożyczał sprzętu zaprzyjaźnionym właścicielom innych pasiek – chodzi przede wszystkim o kwestie bezpieczeństwa i zminimalizowanie ryzyka przenoszenia chorób zakaźnych z miejsca na miejsce. Jeśli natomiast poza sezonem nie wykorzystujemy niektórych elementów wyposażenia – np. stołu do odsklepania – to nie ma przeciwwskazań, aby wynieść go na zimę np. na strych. Ważne jest, aby sprzęt odpowiednio zabezpieczyć (np. owijając folią) i właściwie go umyć przed rozpoczęciem kolejnego sezonu⁵³.

⁵² W trakcie cyklu produkcyjnego. Zachowując rozdzielność czasową, można wynieść sprzęt – np. celem umycia go po zakończonym dniu pracy.

⁵³ Więcej informacji można znaleźć w rozdziale X.

IX. Procedury postępowania w procesach produkcyjnych



Ten rozdział jest poświęcony omówieniu kolejnych etapów związanych z pozyskiwaniem produktów pszczelich:

IX.1 Rozpoczęcie pracy – zmiana odzieży i mycie rąk

W tym miejscu opisano w szczególności wymogi:

- § 7 ust. 2 pkt 5 oraz § 13 rozporządzenia o sprzedaży bezpośredniej

(przy sprzedaży bezpośredniej)

lub

- na etapie wirowania miodu oraz jego pakowania w gospodarstwie pszczelarza: rozporządzenie 852/2004 – załącznika I część A rozdz. II pkt 4 lit. a oraz h (przy produkcji podstawowej/RHD),

- na etapie dystrybucji: rozporządzenia 852/2004 – załącznik II, rozdz. VIII, rozdz. II lub III (przy handlu detalicznym/RHD).

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac związanych z żywnością konieczna jest zmiana wierzchniej odzieży osobistej na odzież roboczą. Jak wspomniano wcześniej, w tym celu przy wejściu do pracowni do pozyskiwania miodu powinno znaleźć się wydzielone miejsce (szafa lub wieszak). Nie jest wymagane posiadanie odrębnego pomieszczenia spełniającego funkcję szatni. Po zdjęciu wierzchniej odzieży własnej zakładamy nakrycie głowy (czapkę lub czepek) zasłaniające całkowicie włosy, fartuch ochronny, a także obuwie robocze. Odzież robocza musi być zawsze czysta, najlepiej w jasnym kolorze, na którym łatwo zauważyć ewentualne zanieczyszczenia. Zmiana obuwia zapobiega wprowadzeniu do pracowni błota i innych zanieczyszczeń z zewnątrz. Czynność zmiany odzieży powtarzamy przy każdym wejściu do pracowni oraz przy jej opuszczaniu. W odzieży roboczej nie można wychodzić na zewnątrz, do domu, toalety itp.

W wyjątkowych przypadkach dopuszcza się krótkotrwałe wyjście poza pracownię bez pełnej zmiany odzieży roboczej na osobistą (i odwrotnie – przy powrocie do pracowni) celem przyniesienia np. drobnego sprzętu, o którym wcześniej zapomnieliśmy, przekazania domownikom ważnych informacji lub wykonania innych drobnych czynności. Jeśli pracujemy w kombinezonie pszczelarskim, to można pozwolić sobie na incydentalne wyjście w nim na zewnątrz bez całkowitego przebrania się. **Nie może to jednak stanowić reguły i powinno być traktowane jako zdarzenie sporadyczne.** Do problemu zmiany odzieży na roboczą należy podchodzić zdroworozsądkowo i mieć świadomość potencjalnych zagrożeń wynikających z wniesienia do pracowni zanieczyszczeń. Absolutnie nie można stosować praktyk wychodzenia na zewnątrz w odzieży roboczej w sytuacji, gdy istnieje zagrożenie, że przyczyni się to do zanieczyszczenia odzieży lub obuwia roboczego (deszcz, słota, błoto lub z powodu odwiedzin miejsc pobytu zwierząt gospodarskich). Wszelkiego rodzaju wejścia/wyjścia poza pracownię w trakcie prowadzenia procesu obróbki miodu **należy minimalizować.**

Jeżeli pszczelarz dysponuje łazienką w bezpośrednim sąsiedztwie pracowni do pozyskiwania miodu, wówczas przed wejściem do toalety również zawsze zobowiązany jest zdjąć odzież roboczą (w tym kombinezon) i powiesić ją na specjalnie do tego celu przeznaczonym wieszaku – umieszczonym **nie wewnątrz toalety**, ale w jej pobliżu. Jeśli kontynuujemy proces produkcyjny, to po ponownym przebraniu się w odzież roboczą kolejną czynnością jest **ponowne, dokładne umycie rąk**⁵⁴.

Jak często myć ręce?

- przed rozpoczęciem pracy,
- po każdej czynności brudnej, tj. po wyjściu z toalety, wytarciu nosa, odebraniu telefonu, opuszczeniu stanowiska pracy i powrocie do realizowanych czynności, wykonywaniu prac technicznych i porządkowych oraz okresowo podczas pracy, gdy następuje taka potrzeba,
- nawykowo, po upływie pewnego, zwyczajowo ustalonego czasu.

Podstawowe zasady i instrukcja mycia rąk⁵⁵

Nie zaleca się stosowania mydła w kostkach, gdyż dotykane brudnymi rękami staje się siedliskiem zanieczyszczeń. W specyficznych warunkach pracowni do pozyskiwania miodu nie ma konieczności dezynfekowania rąk płynami odkażającymi (wystarczy zwykłe mydło w płynie). Do osuszania rąk należy stosować jednorazowe, białe ręczniki papierowe.

⁵⁴ Więcej informacji o sposobie właściwego zorganizowania stanowiska do mycia rąk można znaleźć w podrozdziale VII.1.4.

⁵⁵ Więcej informacji na <https://www.gov.pl/web/gis/jak-myc-rece-instrukcja-mycia-rak> (dostęp: 12.07.2023 r.). Adres skrócony: <https://tiny.pl/9dr2r>.

Prawidłowe mycie rąk powinno trwać ok. 30 sekund i przebiegać w następujący sposób:

- rozpocznij od zmożenia rąk wodą,
- nabierz tyle mydła, aby pokryło całą powierzchnię dłoni,
- dokładnie rozprowadź mydło po powierzchni, pocierając o siebie rozprostowane dłonie,
- pamiętaj o dokładnym umyciu przestrzeni między palcami, grzbietów palców oraz okolic kciuków,
- na koniec dokładnie opłucz ręce wodą i wytrzyj ręce do sucha jednorazowym ręcznikiem,
- przed wrzuceniem jednorazowego ręcznika do kosza użyj go, aby zamknąć dopływ wody (ew. zrób to nadgarstkiem lub łokciem).

Ostatni punkt traci na znaczeniu, gdy nie ma osobnej umywalki do mycia rąk i osobnej do czynności produkcyjnych – wówczas jednak należy jeszcze częściej i dokładniej myć oraz dezynfekować zawór (drażek) baterii dwustopniową metodą opisaną w rozdziale X.

Nieco większą swobodą dysponujemy podczas dystrybucji detalicznej (o ile posiadamy osobne pomieszczenie do dystrybucji). Na tym etapie nie mamy już bezpośredniego kontaktu z żywnością, która jest bezpiecznie zamknięta (np. w słoikach). Zmiana odzieży i obuwia nie jest wówczas wymagana – chyba że prowadziłoby to do naniesienia np. błota do wnętrza.

IX.2 Przewóz korpusów (skrzynek transportowych) do pracowni miodowej pszczelarza

W tym miejscu opisano w szczególności wymogi:

- § 14 ust. 2 rozporządzenia o sprzedaży bezpośredniej (przy sprzedaży bezpośredniej) lub

- na etapie wirowania miodu oraz jego pakowania w gospodarstwie pszczelarza: rozporządzenia 852/2004 – załącznik I część A rozdz. II pkt 4 lit. a, h. – w kontekście zakresu działań powiązanych z produkcją podstawową, określonych w załączniku I, część A, pkt I pkt 1. (przy produkcji podstawowej/RHD).

Przewóz korpusów z plastrami nie wymaga specjalistycznego środka transportu, gdyż stanowią one najlepsze zabezpieczenie dla plastrów, które z kolei – będąc zasklepione woskiem – w sposób idealny chronią zawarty w nich miód. Pamiętajmy, że korpusy tworzące ul zaprojektowane są do funkcjonowania w otoczeniu przyrodniczym i nie potrzebują dodatkowego zabezpieczenia. Tak długo więc, jak przewozimy je w całości, nie musimy przejmować się formą transportu. Jednakże zwróćmy uwagę, aby były one zamknięte od góry i od dołu: zabezpiecza to przed rabunkami, szczególnie w drugiej połowie sezonu, a gdy pada deszcz – przed chłonięciem wody (w tym celu można też użyć powałek). Korpusy można przewozić

np. w bagażniku samochodu osobowego, nie dokonując w nim żadnych przeróbek, jedynie w trosce o stan tapicerki warto zabezpieczyć ją brezentem lub folią. Ważne jest jednak ich unieruchomienie (np. linkami, klamrami), aby nie dopuścić do wywrócenia. W przypadku mniejszych odległości i małych pasiek transport może być z powodzeniem wykonany z użyciem np. wózka platformowego. Oczywiście większe pasieki będą potrzebowały większego samochodu lub nawet przyczepy, nie ma to jednak żadnego znaczenia dla bezpieczeństwa produktu.

Ponieważ nie wszystkie ule mają konstrukcję korpusową (np. tzw. leżaki), do ich przewozu należy wykorzystać specjalnie do tego celu transportówki.

Miód w korpusach powinien być dostarczany z pasieczyska do pracowni najszybciej jak to jest możliwe, gdyż jego lepkość wzrasta wraz z upływem czasu, co utrudnia proces odwirowania. Inaczej rzecz ujmując: miód w plastrach wyjęty z rodzin pszczelich ochładza się i trudniej go odwirować.

Przy transporcie korpusów w bagażniku samochodu powinny być zastosowane te same zasady, co w przypadku zapakowanego miodu, a więc niedopuszczalne jest przewożenie wraz z korpusami w tej samej przestrzeni bagażowej produktów lub substancji, które mogłyby spowodować zanieczyszczenie miodu, oraz produktów wydzielających silny zapach.

IX.3 Wnoszenie plastrów do pracowni

W tym miejscu opisano w szczególności wymogi:

- § 10, § 12 i § 13 rozporządzenia o sprzedaży bezpośredniej (przy sprzedaży bezpośredniej) lub
- na etapie wirowania miodu oraz jego pakowania w gospodarstwie pszczelarza: rozporządzenia 852/2004 – załącznik I część A rozdz. II pkt 4 lit. a, h (przy produkcji podstawowej/RHD).

W dniu dostarczania ramek z miodem pracownia powinna być wcześniej starannie sprzątnięta i przewietrzona. Należy dokładnie oczyścić wszystkie urządzenia mające kontakt z miodem oraz błaty robocze (np. umyć z użyciem detergentu, spłukać czystą bieżącą wodą i osuszyć), zwłaszcza po dłuższym okresie ich nieużytkowania, choć zasadniczo nie jest konieczne ich dezynfekowanie pomiędzy cyklami produkcyjnymi (wystarczy porządne mycie po zakończeniu pracy w danym dniu). Więcej informacji o myciu i dezynfekcji jest zawarte w rozdziale X.

Wnosząc korpusy do pracowni miodowej, staramy się nie zanieczyścić jej przy tej okazji – w szczególności np. nie nanieść błota z zewnątrz. Jeśli nie ma przedsionka, buty powinny być postawione możliwie blisko wejścia, a zabrudzoną podłogę należy uprzątnąć przed dalszymi pracami. Po wniesieniu wszystkich plastrów trzeba też pamiętać o możliwie szybkiej zmianie obuwia i odzieży na roboczą oraz umyciu rąk⁵⁶.

⁵⁶ Więcej informacji o myciu rąk zawiera rozdział IX.1

IX.4 Odsklepianie plastrów

Czynności te wykonuje się za pomocą specjalnie do tego celu przeznaczonych odsklepaczy widelcowych lub noży, najlepiej podgrzewanych. W dużych pasiekach do odsklepiania używa się specjalnych maszyn.

IX.5 Wstawienie plastrów do miodarki-wirówki i odwirowanie miodu

Miodarka-wirówka jest podstawowym urządzeniem w pracowni zbudowanym ze zbiornika mającego kształt beczki i wirującego w nim kosza. Umieszcza się w nim odsklepione, jeszcze ciepłe plastry miodu i odwirowuje. Jeżeli plastry uległy ochłodzeniu z powodu ich dużej liczby lub zbyt długiej przerwy (co jest konsekwencją małej wydajności miodarki), można je podgrzać (ale do temperatury nie wyższej niż 34°C) np. w szafach grzewczych. Odsklepiny po odsączeniu miodu wkłada się do kieszonek z gazy i przekazuje do wirowania w miodarce. Uzyskany w ten sposób miód należy traktować oddzielnie, co oznacza, że nie powinno się go mieszać z główną partią produktu.

Na każdym etapie prac związanych z pozyskiwaniem miodu trzeba maksymalnie ograniczyć ryzyko zanieczyszczenia miodu – np. smarem z miodarki, kurzem i innymi zanieczyszczeniami zewnętrznymi – w przeciwnym przypadku nie będzie nadawał się on do spożycia.

Poszczególne partie odwirowanych plastrów odstawiamy na bok w wyznaczonym miejscu w pracowni i przestawiamy do miejsca magazynowania (np. do podręcznej pracowni pasiecznej lub do innego przeznaczonego do tego celu pomieszczenia lub szafy). Musimy przy tym zadbać o warunki, które zabezpieczyłyby je przed zanieczyszczeniem, szkodnikami i ewentualnym ryzykiem rabunku. W idealnej sytuacji można do tego celu wykorzystać specjalną chłodnię czy klimatyzowane pomieszczenie, co zapobiegnie rozwojowi barciaka większego, popularnie nazywanego motylicą (choć posiadanie chłodni nie jest w żaden sposób wymagane).

IX.6 Cedzenie miodu

Odwirowany miód odcedza się na sitach, usuwając tym samym okruchy wosku i inne zanieczyszczenia. Zaleca się, aby miód był cedzony przez minimum dwa sita ze stali nierdzewnej: najpierw rzadsze, a następnie gęste.

IX.7 Przetrzymywanie miodu w odstojniku

Odcedzony miód trafia na co najmniej dobę do odstojników, czyli wysokich pojemników, gdzie przebiega proces klarowania i usuwania ewentualnych zanieczyszczeń fizycznych. W odstojniku zanieczyszczenia lekkie wypływają

na powierzchnię miodu, skąd następnie są delikatnie zbierane. Ciężkie osady i zanieczyszczenia opadają na dno odstojnika. Usuwa się je wraz z denną warstwą miodu przy użyciu zaworu umieszczonego tuż ponad dnem odstojnika. Miód ze środkowej, największej warstwy w odstojniku, wolny od wszelkich zanieczyszczeń, zlewa się zaworem spustowym osadzonym na wysokości 3-5 cm powyżej dna.

Należy zwrócić uwagę na temperaturę pomieszczenia, w którym odbywa się klarowanie miodu – poniżej 23°C miód jest zbyt lepki, co wydłuża ten proces. Ważna jest też wilgotność powietrza – nadmierna sprawia, że zewnętrzna powierzchnia miodu w pojemniku staje się zbyt wilgotna, co tworzy sprzyjające warunki do rozwoju obecnych w nim drożdżaków, które zapoczątkowują fermentację i z biegiem czasu obejmują całą pojemność naczynia. Dlatego trzeba zadbać o odpowiednią wentylację lub, jeśli to konieczne, zastosować osuszacz powietrza. Przy nadmiernej wilgotności powietrza (np. podczas deszczowej pogody) po pierwszej dobie powinniśmy delikatnie zebrać wierzchnią warstwę miodu w odstojniku.

Uwaga: miód w odstojnikach powinien zawsze być zabezpieczony przed zanieczyszczeniem, np. przykrywką.

IX.8 Konfekcjonowanie i rozlew miodu do słoików

Odwirowany, przecedzony i odstały miód poddaje się rozlewowi. Najczęściej jest on przechowywany w słoikach z nakrętkami typu „twist-off” (spora-dycznie w naczyniach kamionkowych lub porcelanowych), które należy wcześniej przygotować. Rozlewanie z zachowaniem zasad higieny może odbywać się w pracowni do pozyskiwania miodu, ale również w np. odpowiednio przygotowanej kuchni domowej. Nie wolno jednak w niej wykonywać w danym momencie żadnych innych prac, należy również wykluczyć dostęp domowników niebiorących udziału w procesie (w tym niedysponujących aktualnym orzeczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych) oraz zwierząt domowych. Prace mogą być rozpoczęte po dokładnym umyciu, a następnie zdezynfekowaniu kluczowych obszarów pomieszczenia – czynności należy ponowić po każdym razie, gdy przywracamy kuchni jej normalne (domowe) przeznaczenie. Procedury mycia i dezynfekcji zostały opisane w rozdziale X.

IX.9 Przygotowanie słoików – postępowanie ze słoikami

W tym miejscu opisano w szczególności wymogi:

- § 10 ust. 1 rozporządzenia o sprzedaży bezpośredniej (przy sprzedaży bezpośredniej)
lub

- na etapie wirowania miodu oraz jego pakowania w gospodarstwie pszczelarza: rozporządzenia 852/2004 – załącznik I część A rozdz. II pkt 2, pkt 4 lit. b), h) (przy produkcji podstawowej/RHD).

Zalecamy, aby w nawet niewielkiej pasiece wykorzystywać wyłącznie nowe słoiki, chociaż po odpowiednim uzdatnieniu możliwe jest ich ponowne użycie (nie dotyczy to nakrętek). Ze względów zarówno praktycznych, estetycznych, jak też wizerunkowych i środowiskowych zakładamy, że do nalewania miodów wykorzystywane jest wyłącznie (lub prawie wyłącznie) szkło. W niektórych sytuacjach (np. do sprzedaży wysyłkowej za pośrednictwem kuriera) można również wykorzystać jednorazowe, plastikowe pojemniki imitujące szklany słoik – ale użycie innych niż szklane opakowań nałoży na nas obowiązek opisany w kolejnym akapicie.

Słoiki a deklaracja zgodności

Szkło jest najbezpieczniejszym opakowaniem żywności, które w żaden sposób nie wpływa na zdrowotność i walory estetyczne m.in. produktów pszczelich, a więc i na zdrowie konsumenta. Bez żadnego ryzyka można założyć, że każdy słoik typu „twist off”, który nabędziemy w sieci dystrybucji dedykowanej pszczelarzom (ew. innym sektorom przemysłu spożywczego), jest z definicji przeznaczony do żywności. Dlatego pszczelarz, stosując tego rodzaju opakowanie, nie musi pozyskiwać i przechowywać deklaracji zgodności (choć zawsze można o nią poprosić) – byłoby to zresztą niemożliwe w przypadku słoików z ponownego obiegu. Podobnie też nie jest ona potrzebna na okoliczność wykorzystywania nowych zakrętek do słoików, o ile przy ich opisie (np. na stronie internetowej sprzedawcy) widniała jednoznaczna informacja, że są one przeznaczone do kontaktu z żywnością.

Takiej pewności nie ma w przypadku opakowań innego rodzaju (np. słoików plastikowych) – wtedy musimy dysponować deklaracją zgodności uzyskaną od sprzedawcy lub dystrybutora (więcej o deklaracji zgodności piszemy w słowniczku) – nie można ich również wykorzystać ponownie.

Postępowanie z nowymi słoikami

Zasadniczym pytaniem jest: czy nowy słoik przed użyciem należy uprzednio umyć? W praktyce nawet nowy słoik po wyjęciu ze zbiorczego blistra ochronnego może być zanieczyszczony (np. pyłem z folii, kurzem, owadami) wskutek niewłaściwego, długotrwałego przechowywania czy nawet niewielkiego uszkodzenia opakowania.

Przed wykorzystaniem słoika należy więc bezwzględnie sprawdzić, czy nie nastąpiło jego zanieczyszczenie, wyszczerbienie lub ukruszenie. W tym celu oglądamy słoik i ostrożnie sprawdzamy dotykiem jego krawędzie. Słoiki uszkodzone wykluczamy z dalszego użytku, natomiast te, które pozytywnie przeszły weryfikację, przechowujemy w higienicznych warunkach (zamknięte, przykryte lub osłonięte) do momentu ich wykorzystania. Jeśli wydają się brudne, należy opłukać je pod bieżącą wodą lub z użyciem detergentu – wtedy trzeba zadbać, aby nie pozostawić jego resztek (np. wykorzystując do tego celu domową zmywarkę do naczyń ze zwykłym programem myjącym).

Postępowanie ze słoikami z „odzysku”

W niektórych sytuacjach możliwe jest ponowne wykorzystanie słoików już używanych – jednak wyłącznie do żywności (pozyskiwanych np. ze stołówki lub oddawanych przez konsumentów). W tym miejscu pojawia się szereg zastrzeżeń dotyczących słoików np. po aromatycznych produktach – ogórkach kiszonych lub śledziach z cebulą w occie. Co prawda zapach, który może przedostać się do miodu, nie będzie niebezpieczny dla konsumenta, niemniej jednak miód o zapachu śledzia lub sałatki winegret nie jest szczytem jego oczekiwań. Ponadto musimy pamiętać, że zgodnie z wytycznymi dla miodu nie może on posiadać zapachu i smaku nietypowego dla danej odmiany miodu oraz zawierać innych organicznych lub nieorganicznych substancji obcych jego składowi⁵⁷.

Uwaga: w żadnym razie nie wolno ponownie wykorzystywać nakrętek (zawsze musimy zakupić nowe, gdyż chłoną niedający się usunąć zapach i nie gwarantują szczelności zamknięcia). Ponadto słoiki z ponownego obiegu przed umyciem w żadnym wypadku nie mogą być przechowywane w pracowni do pozyskiwania miodu. Nigdy też nie należy zakładać, że słoik wcześniej używany, choć wizualnie czysty, nadaje się do bezpośredniego użycia.

Jeśli więc zdecydujemy się na słoiki wcześniej używane, najbardziej praktycznym rozwiązaniem jest wykorzystanie gastronomicznej zmywarko-wyparzarzarki. Do procesu mycia należy zastosować odpowiednie, przeznaczone do tego celu środki czystości, normalnie stosowane w gospodarstwie domowym do danego typu urządzenia (np. tabletki lub płyn – nie jest wymagane stosowanie chemii do przemysłu spożywczego). Nie można myć w tym samym cyklu zmywania innych domowych naczyń, sztućców oraz garnków.

Jeśli wykorzystujemy słoik ponownie, w zmywarce ustawiamy program z funkcją wyparzania (co najmniej 82°C). Najlepszym testem stwierdzającym obecność obcych zapachów będzie zamknięcie umytego w trybie wyparzania słoika nową zakrętką i po jakimś czasie (kilka godzin) powąchanie zawartego w nim powietrza celem stwierdzenia ewentualnych woni. Tym sposobem wyeliminujemy słoiki, z których nie będziemy w stanie pozbyć się zapachu. Nie trzeba wyparzać słoików nowych, jeśli ich czystość budziła nasze wątpliwości i zdecydowaliśmy się je umyć. W takiej sytuacji wystarczy najprostszy program zmywania.

Uwaga: nie ma obowiązku posiadania osobnej zmywarko-wyparzarzarki i sytuowania takiej w pracowni do pozyskiwania miodu – z powodzeniem można wykorzystywać urządzenie, które znajduje się np. w domowej kuchni, pod warunkiem że nie będzie ono w tym samym czasie używane do zmywania np. po obiedzie. Musimy jednak pamiętać o utrzymaniu zmywarki w należytych stanie technicznym i okresowym myciu.

⁵⁷ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3 października 2003 r. w sprawie szczególnych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu (Dz.U. Nr 181 poz. 1773 z późn. zm.).

Nie polecamy mycia/wyparzania ręcznego, ponieważ nie gwarantuje to, że na ściankach słoika nie pozostały śladowe ilości detergentów, można też przenieść drobnoustroje, zanieczyszczenia fizyczne i substancje organiczne. Trudno też wyobrazić sobie, że pszczelarz będzie wygotowywał słoiki lub ogrzewał je w piekarniku w temperaturze 90°C – ponieważ jest to uciążliwe, czasochłonne i niebezpieczne. Jeśli brak jest warunków i sprzętu do mycia, należy kupować wyłącznie nowe słoiki.

Przechowywanie pustych słoików

Nowe słoiki mogą być składowane na paletach w firmowym opakowaniu zabezpieczającym (tj. w blistrze) – zgodnie z dostępnymi warunkami lokalowymi – w podręcznej pracowni pszczelarza lub ew. innym pobliskim pomieszczeniu gospodarczym.

Odpowiednia partia czystych słoików powinna znaleźć się w pracowni do pozyskiwania miodu bezpośrednio przed uruchomieniem właściwego procesu produkcyjnego. Gotowe do rozlewu słoiki muszą być łatwo dostępne – np. w podręcznej szafce, skrzynkach, kartonach itp., ale absolutnie nie na podłodze.

Jeśli słoiki były oczyszczane/przygotowywane poza pracownią – np. w domowej kuchni – należy przetransportować je do miodowej pracowni w zamkniętych kartonach lub przykrytych skrzynkach.

X. Utrzymanie w czystości pomieszczeń, urządzeń i sprzętu



W tym miejscu opisano w szczególności wymogi:

- § 9 pkt 2), § 10, § 12 rozporządzenia o sprzedaży bezpośredniej (przy sprzedaży bezpośredniej) lub
- na etapie wirowania miodu oraz jego pakowania w gospodarstwie pszczelarza: rozporządzenie 852/2004 – załącznik I część A rozdz. II pkt 4 lit. a), b) (przy produkcji podstawowej/RHD),
- na etapie dystrybucji: rozporządzenie 852/2004 – załącznik II, rozdz. I, rozdz. IV, rozdz. V, rozdz. II lub III (przy handlu detalicznym/RHD).

X.1 Częstotliwość mycia i dezynfekcji

Jest to jeden z kluczowych aspektów poradnika. Warto pamiętać, że wytwarzanie miodu (jako produktu podstawowego) może mieć miejsce w ramach różnych form działalności (opisanych w rozdziale V), podobnie jak istnieją różne formy dystrybucji [w nawiasach dokonano uproszczeń, które ułatwiają przyswojenie przepisu w kontekście niniejszego poradnika – w pełnym brzmieniu można je odnaleźć w załącznikach E1 i E2]:

| | | | |
|---|--|--|---|
| Mycie i dezynfekcja przy sprzedaży bezpośredniej | Mycie i dezynfekcja w obiektach używanych w powiązaniu z wirowaniem i pakowaniem miodu w gospodarstwie pszczelarza (w ramach produkcji podstawowej oraz RHD) | Mycie i dezynfekcja w pomieszczeniach dot. dystrybucji miodu (w ramach RHD oraz handlu detalicznego) | Mycie i dezynfekcja w środku transportu oraz obiekcie tymczasowym (w ramach RHD oraz handlu detalicznego) |
| zgodnie z § 10 rozporządzenia o sprzedaży bezpośredniej | zgodnie z rozporządzeniem 852/2004 zał. I część A rozdz. II ust. 4 lit a-b | zgodnie z rozporządzeniem 852/2004 zał. II rozdz. I (ust. 1, 10) i rozdz. II (ust. 1, 2) | zgodnie z rozporządzeniem 852/2004 zał. II rozdz. III (ust. 2) i rozdz. IV (ust. 1, 5) |

| | | | |
|--|--|---|--|
| <p>Czyszczenie i dezynfekcję instalacji, urządzeń oraz sprzętu, w tym opakowań wielokrotnego użytku mających kontakt z [produktami pszczelimi], przeprowadza się z użyciem środków, które nie wpływają negatywnie na te produkty, gdy nastąpi ich kontakt z wyczyszczoną lub zdezynfekowaną powierzchnią.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> | <p>[Pszczelarze] podejmują odpowiednie działania, według potrzeb:</p> <p>a) w celu utrzymania [pracowni do pozyskiwania miodu] i [środków transportu] w czystości oraz, w miarę potrzeby po wyczyszczeniu, dezynfekowaniu ich we właściwy sposób;</p> <p>b) w celu utrzymania czystości oraz, w miarę potrzeby po wyczyszczeniu, dezynfekowania we właściwy sposób, wyposażenia, pojemników, skrzyń, pojazdów [...].</p> | <p>Pomieszczenia żywnościowe muszą być utrzymywane w czystości [...]. Wyposażenie, wystrój, konstrukcja, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń żywnościowych:</p> <p>a) pozwala na odpowiednie utrzymanie, czyszczenie i/lub dezynfekcję, zapobieganie lub minimalizowanie dostawania się zanieczyszczeń pochodzących z powietrza, oraz zapewnia odpowiednią przestrzeń roboczą pozwalającą na higieniczne przeprowadzanie wszelkich działań;</p> <p>b) ma chronić przed gromadzeniem się brudu, kontaktem z materiałami toksycznymi, przedostawaniem się zanieczyszczeń do żywności i tworzeniem się kondensacji lub niepożądanego pleśni na powierzchni.</p> <p>W pomieszczeniach [...] projekt i wystrój muszą [...] umożliwiać dobrą praktykę higieniczną żywności, w tym ochronę przed zanieczyszczeniem między oraz podczas działań. W szczególności:</p> <p>a) powierzchnie podłóg muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, oraz w miarę potrzeby, do dezynfekcji;</p> <p>b) powierzchnie ścian muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, oraz tam, gdzie jest to konieczne, do dezynfekcji [z zasadą równoważności];</p> <p>[...]</p> <p>e) drzwi muszą być łatwe do czyszczenia oraz, w miarę potrzeby, do dezynfekcji [z zasadą równoważności];</p> <p>f) powierzchnie [...] muszą być w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, w miarę potrzeby, do dezynfekcji [z zasadą równoważności].</p> <p>2. W miarę potrzeby muszą być stosowane odpowiednie urządzenia do czyszczenia oraz dezynfekcji narzędzi roboczych oraz wyposażenia [...].</p> | <p>W szczególności i w miarę potrzeby:</p> <p>[...]</p> <p>b) powierzchnie w kontakcie z żywnością muszą być w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji [z zasadą równoważności];</p> <p>c) należy zapewnić warunki do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji narzędzi do pracy i sprzętu.</p> <p>Transportery i/lub kontenery używane do przewozu środków spożywczych muszą być utrzymywane w czystości i w dobrym stanie i kondycji technicznej,</p> |
|--|--|---|--|

Częstotliwość mycia

Poniżej prezentujemy uniwersalną regułę dotyczącą mycia, mającą zastosowanie do każdej formy działalności, na wszystkich etapach postępowania z produktem.

Mycie w praktyce

Sprzęt, narzędzia i wyposażenie mające kontakt z żywnością należy myć po każdym ich użyciu i po zakończeniu prac danego dnia – lub w miarę konieczności nawet częściej. Niedopuszczalne jest pozostawianie nieporządku w pracowni, brudnych narzędzi itp. do następnego dnia. Pracownię do pozyskiwania miodu oraz jej sprzęt należy szczególnie wyczyścić przed rozpoczęciem sezonu oraz po każdej dłuższej przerwie między cyklami produkcyjnymi.

Częstotliwość dezynfekcji

Proces mycia nie jest tożsamy z dezynfekcją, dlatego też należy postawić sobie pytanie – jak często (oprócz mycia) musimy dezynfekować sprzęt i wyposażenie?

Na podstawie wyjaśnienia⁵⁸ Departamentu Bezpieczeństwa Żywności i Weterynarii w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi z marca 2020 r. przyjęto, że dla wszystkich form działalności, w których może funkcjonować pracownia do pozyskiwania miodu (w tym również sprzedaży bezpośredniej), właściwe są następujące wnioski:

⁵⁸ Wyjaśnienie MRiRW z marca 2020 r., DHZ: „Sprzęt/urządzenia/instalacje/inne elementy pomieszczeń w pasiece, w tym np. blaty robocze, [powinny być] nie tylko myte, ale również w miarę potrzeby dezynfekowane. [...] dezynfekcji należy dokonywać nie tylko po zakończeniu sezonu, przed rozpoczęciem nowego cyklu produkcyjnego, za który można uznać otwarcie sezonu pszczelarskiego, ale również w razie konieczności częściej, np. w sytuacji przypadkowego zabrudzenia części pomieszczenia/sprzętu/urządzeń/instalacji odchodami ptaków, gryzoni, martwymi owadami itp. W przepisach rozporządzenia 852/2004 [...] w zał. I części A rozdziale II ust. 4 lit. a-b wskazano, że obiekty używane w powiązaniu z produkcją podstawową i działaniami powiązаныmi, jak również wyposażenie, pojemniki i skrzynie, powinny być w miarę potrzeby dezynfekowane. W przepisach § 7 ust. 1 pkt 1 i pkt 2 oraz § 10 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi [dot. sprzedaży bezpośredniej] [...] również wskazano na konieczność przestrzegania zasad higieny/czystości w pomieszczeniach oraz określono wymóg przeprowadzania zarówno mycia, jak i dezynfekcji sprzętu/urządzeń/instalacji (po zakończeniu cyklu produkcyjnego lub po zakończeniu pracy lub częściej – jeżeli jest to konieczne)” [podkr. DHZ].

Dezynfekcja w pracowni do pozyskiwania miodu

- 1) Sprzęt, urządzenia, instalacje oraz inne elementy pomieszczeń w pracowni do pozyskiwania miodu, w tym np. blaty robocze, muszą być nie tylko myte, ale również w miarę potrzeby dezynfekowane.
- 2) Potrzeba dezynfekcji, o której mowa w pkt 1, występuje (a) zawsze przed rozpoczęciem cyklu produkcyjnego – czyli sezonu, zawsze po (b) jego zakończeniu oraz również (c) w razie konieczności częściej (np. w sytuacji przypadkowego zabrudzenia części pomieszczenia/sprzętu/urządzeń/instalacji odchodami ptaków, gryzoni, martwymi owadami)*.
- 3) Zawsze przed przystąpieniem do prac związanych z pozyskiwaniem i rozlewaniem miodu w przypadku korzystania z kuchni domowych.
- 4) Zawsze w przypadku podejrzenia lub potwierdzenia występowania u pszczelarza choroby zakaźnej przenoszonej przez żywność oraz jeśli korzystał on z pracowni do pozyskiwania miodu w okresie od prawdopodobnej daty zakażenia do daty podejrzenia lub stwierdzenia choroby.
- 5) Zawsze w przypadku korzystania z jednej pracowni do pozyskiwania miodu przez różnych pszczelarzy, po każdym korzystaniu z pracowni przez danego użytkownika.

* Pszczelarz może rozważyć częstszą niż minimalnie wymagana dezynfekcję. Oznacza to, że niezależnie od zapisów pkt 1-5 może stosować dezynfekcję również np. po każdej partii produkcyjnej lub wręcz codziennie. Brak stosowania dezynfekcji przed uruchomieniem czynności produkcyjnych przy nowej partii produktu naraża na ewentualność wycofania nie tylko partii wadliwej, lecz również tych kolejnych (jeśli nie zastosowano pomiędzy nimi dezynfekcji). Częstsza niż minimalnie wymagana dezynfekcja może więc potencjalnie ograniczyć ilości wycofywanego produktu.

W przypadku szeregu chorób zakaźnych lub inwazyjnych pszczół, przebiegających nawet z niewielkim nasileniem, może dojść do zanieczyszczenia wyposażenia uli – w tym korpusów, ramek, plastrów z miodem – zarodnikami grzybów, larwami, kałem pszczół zawierającym czynniki zakaźne (przy chorobach przebiegających z biegunką) itp. Użytkowanie tych samych miejsc i sprzętu przez właścicieli różnych pasiek przy braku zachowania odpowiednich środków higienicznych może doprowadzić do zanieczyszczenia pozyskiwanych produktów pszczelich, elementów wyposażenia uli wprowadzanych do pracowni przez różnych użytkowników, a także przeniesienie czynnika zakaźnego do pasieki wolnej od choroby.

Szczególne, bardziej elastyczne zasady dezynfekcji przewidziano w przypadku pomieszczenia do dystrybucji miodu oraz środka transportu – czyli na

etapie, gdy produkt jest zamknięty w słoiku i nie ma już kontaktu z otoczeniem. Dodatkowe informacje o stosowaniu zasad równoważności w trakcie dystrybucji detalicznej zawarto w rozdziale VII.3.

Dezynfekcja w obszarach dystrybucyjnych oraz aucie do transportu

- 1) Co do zasady, zgodnie z analizą ryzyka dokonaną w rozdziale VI.5 niniejszego poradnika, mając na względzie również zasadę elastyczności dotyczącą zwłaszcza małych przedsiębiorstw, nie ma potrzeby dezynfekowania mebli oraz elementów wyposażenia pomieszczenia do dystrybucji miodu oraz tapicerki bagażnika auta, w którym realizowana jest dystrybucja miodu.**
- 2) Wyjątkiem od tej zasady są sytuacje przypadkowego zabrudzenia lub istotne zagrożenia mikrobiologiczne (spowodowane np. odchodami ptaków, obecnością gryzoni, martwych owadów itp.).**

X.2 Sposoby mycia i dezynfekcji

Powierzchnie robocze, zlewy, urządzenia – w tym miodarki, stoły do odsklepiania, inny sprzęt – oraz opakowania wielokrotnego użytku, blaty i powierzchnie robocze należy myć środkami, które nie mogą wpływać negatywnie na jakość miodu. Przy każdej okazji warto też podkreślać, że prace porządkowe w żaden sposób nie mogą kolidować z procesem produkcyjnym. Z powodzeniem można wykorzystywać chemię gospodarczą przeznaczoną do wykorzystania w gospodarstwie domowym (pasty czyszczące, mleczka, żele, płyny do mycia naczyń). Zaleca się środki możliwie bezwonne, których zapach nie byłby wchłaniany przez miód w procesie produkcji. Do mycia nadają się również specjalistyczne środki czystości przeznaczone do przemysłu spożywczego, ale mogą być one droższe i trudno dostępne – ponadto ze względu na bardziej agresywny charakter niektórych preparatów należy rygorystycznie stosować się do zaleceń producenta. Z uwagi na małą skalę oraz charakter produkcji wykorzystywanie profesjonalnych preparatów nie jest obowiązkowe (zwłaszcza że niektóre preparaty wymagają wyjątkowo skrupulatnego postępowania związanego z ich dezaktywacją). W niektórych sytuacjach doskonale sprawdzą się również zwykła soda oczyszczona lub preparaty z octem (poniżej podano konkretne i skuteczne metody ich wykorzystania).

Okresowo (przed rozpoczęciem każdego sezonu i po jego zakończeniu) oraz zawsze, gdy zajdzie taka konieczność, należy także wyparzać narzędzia – w temperaturze nie niższej niż 82°C.

W poradniku proponujemy dwustopniową metodę mycia i dezynfekcji:

- 1) stopień I: mycie** – najprostszym i najtańszym, a także najbardziej ekologicznym sposobem na pozbycie się zanieczyszczeń (w tym częściowo

bakterii) jest dokładne umycie danej powierzchni wodą ze środkiem myjącym (detergentem), mydłem lub sodą przy użyciu szczotki, a następnie dokładne spłukanie czystą wodą. Drobnny sprzęt, taki jak np. widelce do odsklepiania i inne niewielkie narzędzia, należy po każdym użyciu dokładnie umyć ciepłą wodą i pozostawić do osuszenia. Nie ma potrzeby ich wyparzania po każdym zakończeniu pracy;

- 2) stopień II: dezynfekcja** – aby dezynfekcja była skuteczna należy:
- a) w przypadku środka komercyjnego do dezynfekcji – stosować go zgodnie z zaleceniami producenta zawartymi na opakowaniu (ew. dołączonej instrukcji), dbając, aby na powierzchni nie pozostały resztki tego preparatu,
 - b) w przypadku stosowania proponowanych w dalszej części rozdziału preparatów dezynfekcyjnych – pozostawić je na kilka minut na powierzchni, aby wzmocnić efekt oddziaływania. Dopiero po tym czasie należy dokładnie spłukać i wytrzeć do sucha dezynfekowaną powierzchnię. Stosowanie niżej wymienionych środków na bazie octu/alkoholu nie stwarza ryzyka pozostawienia resztek – ewentualnie ulegną one naturalnemu rozkładowi, nie zanieczyszczając produktu.

Niekomercyjne preparaty do stosowania w stopniu I (mycie)

Soda oczyszczona

Wodorowęglan sodu, znany jako soda oczyszczona, to bezwonny biały proszek o lekko słonym smaku. Dobrze rozpuszcza się w wodzie, dzięki czemu może być składnikiem czyszczących roztworów i mieszanek. Charakteryzuje się bardzo dobrymi właściwościami odkażającymi i antyseptycznymi.

Aby usunąć intensywne zabrudzenia i osady, 2-3 łyżeczki sody oczyszczonej mieszamy z 1-2 łyżeczkami wody. Uzyskaną papką przecieramy zabrudzenia (sprzęt i powierzchnie). Po dokładnym doszorowaniu czyszczonej powierzchni spłukujemy ją wodą, a następnie wycieramy do sucha papierowym ręcznikiem lub czystą ściereczką. Podczas mycia i czyszczenia ważne jest używanie jednorazowych ściereczek lub szczotek łatwych do oczyszczenia. Unikajmy gąbek lub zmywaków wielokrotnego użycia, które niemal zawsze stanowią źródło zakażeń mikrobiologicznych.

Ocet

Ocet to zwykle 10% wodny roztwór kwasu octowego* o specyficznym zapachu i kwaśnym smaku, w wysokim stężeniu żrący. W gospodarstwie domowym używany jest jako środek czyszczący, dezynfekujący, odkamieniający itp.

Ocet ma właściwości myjące i w pewnym stopniu dezynfekcyjne, co pozwala go wykorzystać do utrzymania czystości i porządku. Zaleca się sporządzenie jednego z najbardziej uniwersalnych roztworów z wykorzystaniem np. 3 części wody na 1 część octu. Przyjmuje się, że taki preparat sprawdzi się przy dużych powierzchniach roboczych. Wszędzie, gdzie to możliwe, warto dla wygody aplikować go za pomocą spryskiwacza. W razie potrzeby można posilkować się ściereczką nasączoną octowym roztworem. Po nałożeniu preparatu na czyszczoną powierzchnię należy odczekać kilka minut, a następnie wytrzeć do sucha ręcznikiem jednorazowym.

Preparat octowy ma słabsze działanie dezynfekcyjne od rozwiązań na bazie alkoholu, ale również pozwala na eliminację różnego rodzaju drobnoustrojów chorobotwórczych, gdyż niszczy struktury komórkowe bakterii oraz rozpuszcza ich ściany i błonę komórkową. Przy tym szybko i łatwo się rozkłada, nie stanowiąc zagrożenia dla środowiska i produktu, nie pozostawiając przy tym charakterystycznego zapachu, który mógłby być wchłonięty przez miód (należy podkreślić, że zapach octu szybko się ulatnia – pomieszczenie należy jednak intensywnie wietrzyć do czasu pozbycia się woni).

* W obrocie nie zawsze występuje ocet 10%. Stosując ocet o innym stężeniu (np. 6%), trzeba zmodyfikować proporcje celem osiągnięcia tego samego działania przy różnym stężeniu octu (w tym przypadku wodę i ocet mieszamy w niemalże równych częściach, z minimalną przewagą octu).

Najbardziej skuteczne preparaty antybakteryjne odznaczają się wysoką zawartością czystego alkoholu etylowego, izopropylowego, spirytusu salicylowego (stężenie nie powinno być niższe niż ok. 65%).

Preparaty do stosowania w stopniu II (dezynfekcja)

Możemy w prosty sposób we własnym zakresie sporządzić preparat antybakteryjny do dezynfekcji powierzchni roboczych. W tym celu do czystego, dokładnie umytego i zakręcanego pojemnika (butelki – najlepiej z atomizerem) wlewamy poniższe składniki, następnie dokładnie mieszamy i zakręcamy, aby zapobiec parowaniu:

- nieskażony alkohol etylowy o stężeniu 96% – 850 ml,
- woda utleniona – 40 ml,
- woda (destylowana lub przegotowana) – 110 ml.

Alternatywa 1: spirytus o stężeniu 96% mieszamy z wodą w proporcji 8:5 (co oznacza 100 ml alkoholu na 62,5 ml wody).

Alternatywa 2 (preparat słabszy w działaniu od rozwiązania z zastosowaniem alkoholu): aby uzyskać środek o właściwościach myjących i dezynfekcyjnych, możemy stworzyć roztwór w oparciu o następujące proporcje:

- 500 ml octu,
- 400 ml przegotowanej wody,
- 50 ml wody utlenionej.

Istnieje generalna zasada, że do przechowywania środków czyszczących i dezynfekujących należy używać czystych butelek lub pojemników. Mogą być to butelki po innych środkach czystości, ale muszą być dokładnie umyte i wyparzone ciepłą wodą. Powinny być też wyraźnie opisane. Ze względów bezpieczeństwa nie stosuje się butelek po napojach spożywczych – a już zwłaszcza z etykietami napojów.

Preparat można przechowywać przez dłuższy czas (ok. dwa miesiące) pod warunkiem zachowania szczelności pojemnika.

X.3 Wykorzystanie chemii do mycia: czy zawsze jest konieczna?

Urządzenia w rodzaju miodarki, stół do odsklepiania, drobny sprzęt itp. myjemy dokładnie po zakończeniu każdej pracy. Do ręcznego mycia możemy użyć łatwych do konserwacji szczotek, myjki ciśnieniowej lub parowej bez zastosowania jakiegokolwiek chemii. Tego rodzaju operacje, zwłaszcza z użyciem myjki ciśnieniowej, wykonujemy na zewnątrz pracowni do pozyskiwania miodu.

Specyfika miodu (opisana w rozdziale III), czyli produktu względnie trwałego i mało ulegającego zmianom biochemicznym, pozwala takie działanie uznać za wystarczające.

X.4 Sprzątanie pomieszczeń

Procesy mycia zawsze przeprowadzamy w rozdzielności czasowej od samej produkcji. Prac porządkowych nie wykonujemy zwłaszcza w momencie, gdy trwa proces obróbki miodu. Jeśli jednak musimy to zrobić np. w trakcie procesu klarowania miodu, powinniśmy go zabezpieczyć przed zanieczyszczeniem pokrywą lub osłoną (ew. zapewnić odosobnione miejsce na potrzeby klarowania). Pamiętajmy też, że mycie urządzeń myjką ciśnieniową zawsze powinno być wykonywane poza pracownią do pozyskiwania miodu (np. na podwórku). Sytuacja ta (wynoszenie urządzeń poza pracownię celem umycia myjką ciśnieniową) stanowi wyjątek i nie może odbywać się w trakcie procesu produkcyjnego. Po użyciu gąbki/zmywaka należy je bardzo dokładnie oczyścić i zdezynfekować (np. przez zanurzenie we wrzątku), a szczotki osuszyć, gdyż wilgoć sprzyja namnażaniu się drobnoustrojów (podkreślamy, że najlepiej w ogóle unikać gąbek i zmywaków wielokrotnego użytku i stosować rozwiązania jednorazowe).

X.5 Mycie podłóg

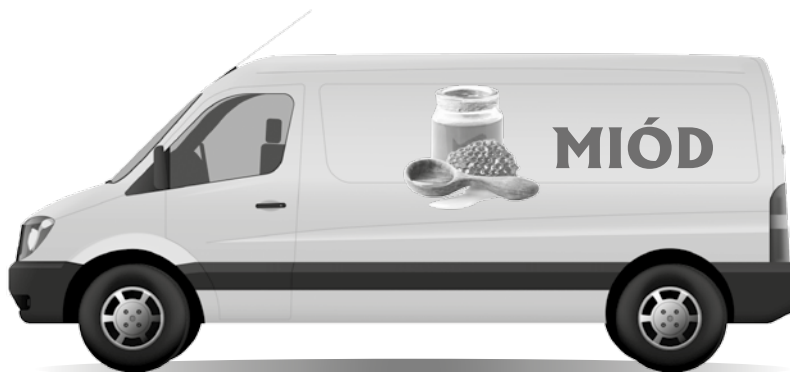
Podłogi powinny być myte codziennie po ukończeniu prac związanych z obróbką miodu i zawsze, gdy się zabrudzą. Niektórzy pszczelarze do zabezpieczenia podłogi w najbardziej newralgicznych miejscach stosują np. papier malarski. To słuszna praktyka, pamiętajmy jednak o tym, żeby podczas wymiany zabrudzonej wyściółki nie przenieść zanieczyszczeń na podłogę. Wykorzystanie papieru do ochrony przed spadającymi kroplami miodu nie zwalnia pszczelarza z obowiązku utrzymania podłogi w należytej czystości.

Jeśli dysponujemy osobnym pomieszczeniem do dystrybucji miodu, np. w ramach RHD lub handlu detalicznego, częstotliwość mycia podłóg uzależniamy od stopnia ich eksploatacji.

X.6 Porządki generalne

Ściany i drzwi oraz okna w pracowni do pozyskiwania miodu zalecamy myć okresowo, gdy zachodzi taka potrzeba, a szczególnie przed rozpoczęciem miodobrania. W tym czasie z pewnością docenimy ich możliwie prostą, pozbawioną zdobieć, ornamentów i podobnych ozdób konstrukcję.

XI. Transport



W tym miejscu opisano w szczególności wymogi:

- § 8 rozporządzenia o sprzedaży bezpośredniej (przy sprzedaży bezpośredniej) lub
- na etapie działań powiązanych z produkcją podstawową: rozporządzenia 852/2004 – załącznik I część A rozdz. II pkt 2, pkt 4 lit. a), b), h) (przy produkcji podstawowej/RHD),
- na etapie dystrybucji (po produkcji podstawowej): rozporządzenia 852/2004 – załącznik II, rozdz. IV – z zachowaniem zasad elastyczności (przy handlu detalicznym/RHD).

Ponieważ miód w krótkim łańcuchu dystrybucji jest nalewany bezpośrednio w szczelnie zamknięte opakowania detaliczne (najczęściej słoiki), traci na znaczeniu forma jego transportu. Musimy jedynie zadbać, aby nie uległ przegrzaniu (np. gdy pozostawimy go na długi czas w rozgrzanym na słońcu aucie). Miód można przewozić w pudłach lub skrzynkach, uważając, aby słoiki nie stukały i obijały się o siebie, co mogłoby doprowadzić do ich stłuczenia lub powstania odprysków szkła. Przy właściwym, mechanicznym zabezpieczeniu ładunku nie ma więc żadnego znaczenia, czy wieziemy miód w aucie na tylnej kanapie, w bagażniku, czy też na wózku. Równie dobrze może być też transportowany autobusem PKS, rowerem w koszyku lub torbie.

Do warunków transportu na etapie dystrybucji (po etapie produkcji podstawowej) w ramach RHD oraz handlu detalicznego odnosi się załącznik II do rozporządzenia 852/2004. Mają tu zastosowanie zasady elastyczności przewidziane zwłaszcza dla małych przedsiębiorstw, o których mowa w rozdziale VII.3.

XII. Woda i ścieki



W tym miejscu opisano w szczególności wymogi:

- § 11 ust. 1, § 18 pkt 1) rozporządzenia o sprzedaży bezpośredniej (przy sprzedaży bezpośredniej)
- lub
- na etapie wirowania miodu oraz jego pakowania w gospodarstwie pszczelarza: rozporządzenia 852/2004 – załącznik I część A rozdz. II pkt 2, pkt 4 lit. d), rozdz. III pkt 7 (przy produkcji podstawowej/RHD),
- na etapie dystrybucji: rozporządzenia 852/2004 – załącznik II, rozdz. VII (przy handlu detalicznym/RHD).

Woda wykorzystywana w produkcji żywności musi spełniać wymagania, które wynikają z określonych przepisów. Podstawy prawne oraz szczegóły zostały obszernie i wnikliwie opisane w publikacji *Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego – wymagania z zakresu bezpieczeństwa żywności*⁵⁹, opracowanej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Rozdział poświęcony wodzie powstał w uzgodnieniu z Departamentem Bezpieczeństwa Zdrowotnego Wody w Głównym Inspektoracie Sanitarnym (według stanu na koniec 2020 r. zadania realizuje Departament Higieny Środowiska GIS) i zamieszczony został w całości w załączniku A poradnika. Po wszelkie detale odsyłamy do tego opracowania, na łamach poradnika natomiast zajmiemy się najważniejszymi aspektami praktycznymi tego zagadnienia. W celu uproszczenia języka używanego w tej publikacji wyjaśniamy, że za każdym razem, gdy w poradniku pojawia się słowo „woda”, należy je rozumieć jako „woda wykorzystywana w produkcji żywności, spełniająca wymagania dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi”.

⁵⁹ <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/sprzedaz-bezposrednia-produktow-pochodzenia-zwierzecego-wymagania-z-zakresu-bezpieczenstwa-zywnosci> (dostęp: 12.07.2023 r).
Adres skrócony: <https://tiny.pl/9drnz>.

Pobieranie próbki wody do badań

Na samym początku wyjaśnimy pojęcie „dostawcy wody”, używane w dalszej części rozdziału. Zgodnie z przepisami europejskimi⁶⁰ „dostawca wody” to podmiot dostarczający wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi. Dostawca zobowiązany jest dostarczać wodę bezpieczną dla zdrowia.

Bez względu na to, kto jest dostawcą wody, o jej przydatności możemy przekonać się, zlecając jej badanie z punktu czerpalnego (zaworu/kranu), z którego będzie pobierana w toku produkcji. Na jakość wody w punkcie czerpalnym może wpływać stan wewnętrznego systemu wodociągowego na posesji pszczelarza, za którą nie odpowiada dostawca wody⁶¹. Dlatego pszczelarz – tak jak każdy producent żywności – musi co jakiś czas dodatkowo i na własny koszt zlecić badanie wody z punktu czerpalnego celem potwierdzenia jej jakości. Ponadto próbki wody do badań powinien pobrać przeszkolony próbkobiorca, a samo badanie zostać przeprowadzone w odpowiednim laboratorium. Zgodnie z art. 12 ust. 4 ustawy o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków⁶² badanie wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi należy wykonać w laboratorium Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub laboratorium zatwierdzonym przez Państwową Inspekcję Sanitarną.

Badania i ocena jakości wody

Dla organów Inspekcji Weterynaryjnej potwierdzeniem jakości wody nie są same wyniki badań laboratoryjnych, ale ocena/opinia/orzeczenie wydane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z odpowiednimi przepisami.

Woda z własnego ujęcia pszczelarza

Jeżeli źródłem wody jest ujęcie indywidualne (np. własna studnia), pszczelarz musi zadbać o właściwe wykonanie i eksploatację ujęcia wody, co potwierdza wykonanymi na własny koszt badaniami jakości wody przy uruchomieniu działalności i co najmniej raz w każdym kolejnym roku funkcjonowania pasieki.

⁶⁰ Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2020/2184 z dnia 16 grudnia 2020 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (wersja przekształcona) (Dz.U. UE. L. z 2020 r., Nr 435, s. 1).

⁶¹ Dostawcą wody może też być producent miodu. Odpowiedzialność innego dostawcy kończy się na przyłączy, a nie na kranie, za wewnętrzny system wodociągowy odpowiada właściciel, a nie dostawca. Na jakość wody w kranie mają więc wpływ zarówno dostawca wody, jak i właściciel obiektu. Art. 5 ust 2 ustawy z dnia 7 czerwca 2001 r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 537): „Jeżeli umowa o zaopatrzenie w wodę lub odprowadzanie ścieków nie stanowi inaczej, odbiorca usług odpowiada za zapewnienie niezawodnego działania posiadanych instalacji i przyłączy wodociągowych lub instalacji i przyłączy kanalizacyjnych z urządzeniem pomiarowym włącznie”.

⁶² t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 537.

Wskazana częstotliwość badania jakości wody będzie właściwa w przypadku sprzedaży bezpośredniej. Więcej informacji i szerszy kontekst znajdują się w załączniku A *Wymagania dotyczące wody i lodu*.

Częstotliwość badań zleczanych przez pszczelarza, gdy woda pochodzi od dostawcy wody

Sprawą budzącą najwięcej zainteresowania jest finansowanie badań wody istotnych dla oceny jej jakości w punkcie, z którego woda wypływa z kranów używanych zwykle do poboru wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi – a w naszym przypadku z kranu pracowni. Ponieważ na jakość wody w kranie wpływać może wewnętrzny system wodociągowy, za który odpowiada właściciel budynku (dostawca odpowiada za jakość dostarczanej wody do wodomierza głównego), badanie własne jakości wody w kranie stanowi potwierdzenie, że jest zdrowa i czysta⁶³. Należy ustalić minimalną częstotliwość zlecenia badań przez pszczelarza, jeżeli regularnie pozyskuje ocenę np. bezpośrednio od zarządcy wodociągu czy z gminy (odpowiedni dokument można też otrzymać od właściwego terenowo państwowego inspektora sanitarnego). Ustalenie częstotliwości finalnie powinno być dokonane z właściwym terenowo państwowym powiatowym inspektorem sanitarnym. W poradniku pokusiliśmy się jednak o analizę przypadku typowego pszczelarza oraz ustalenia dla niego częstotliwości wykonywania badania własnego wody. Typowego pszczelarza opisujemy w jednym z kolejnych akapitów *Założenia wstępne (określenie grupy docelowej)*. Warto podkreślić, że proponowane dalej rozwiązania będą możliwe do stosowania wyłącznie w sytuacji, gdy pszczelarz dołoży wszelkich starań w zakresie dbałości o należyłą jakość wewnętrznego systemu wodociągowego zgodnie z zaleceniami poradnika, dzięki czemu zminimalizuje ryzyko wystąpienia zagrożeń.

Istnieje przekonanie, że jeśli pszczelarz wraz z rodziną może korzystać z wody na swojej posesji, to nadaje się ona również do umycia np. wirówki, słoika lub rąk. Należy jednak uwzględnić wymogi rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi⁶⁴. Częstotliwości badań „własnych” nie uregulowano enumeratywnie żadnymi przepisami – kluczem jest „analiza ryzyka”. Badania wody muszą być wykonywane „okresowo”, zgodnie z przyjętymi na podstawie analizy ryzyka zakresem i częstotliwością, uzgodnionymi z właściwymi organami Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz w każdym przypadku awarii lub prowadzenia prac

⁶³ Zgodnie z art. 4.1 dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2020/2184 z dnia 16 grudnia 2020 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (wersja przekształcona) (Dz.U. UE. L. z 2020 r. Nr 435, s. 1): „...państwa członkowskie stosują środki niezbędne do zapewnienia, aby woda przeznaczona do spożycia przez ludzi była zdrowa i czysta”.

⁶⁴ Dz.U. poz. 2294

modernizacyjnych sieci wewnętrznej. Dlatego też na łamach niniejszego poradnika postanowiliśmy opublikować stosowną analizę – konsultując ją ze środowiskiem pszczelarzy oraz naukowcami (uznanymi autorytetami w swych dziedzinach).

Analiza ryzyka w kontekście wewnętrznego systemu wodociągowego na posesji pszczelarza oraz wynikająca z niej częstotliwość dokumentowania jakości wody

Konsultantami powyższych zagadnień byli:

- 1) prof. dr hab. Maria Borawska, Uniwersytet Medyczny w Białymstoku, Zakład Bromatologii (pod kątem zagadnień bezpieczeństwa zdrowotnego żywności),
- 2) dr inż. Lech Magrel, Politechnika Białostocka, Katedra Technologii w Inżynierii Środowiska (pod kątem jakości fizyczno-chemicznej wody),
- 3) prof. dr hab. n. farm. Bogdan Kędzia, Instytut Włókien Naturalnych i Roślin Zielarskich w Poznaniu (pod kątem mikrobiologii farmaceutycznej),
- 4) właściwe organy państwowych inspekcji w ramach konsultacji poradnika⁶⁵.

Założenia wstępne (określenie grupy docelowej)

Na początek podkreślmy, że interesuje nas wyłącznie sytuacja dotycząca wody wodociągowej (nie zajmujemy się tu wodą pochodzącą z własnego ujęcia). Zgodnie z ideą poradnika analiza ryzyka dotyczy pszczelarzy prowadzących małe, rodzinne pasieki (do 80 rodzin pszczelich), dysponujących pracownią do pozyskiwania miodu na terenie własnej posesji, gdzie znajduje się również domostwo wykorzystywane na stałe lub sezonowo przez pszczelarza wraz z rodziną. Zakładamy, że woda wykorzystywana do celów zarówno technologicznych, jak i bytowych pochodzi od jednego dostawcy wody, a wewnętrzny system wodociągowy na posesji jest sprawny pod względem technicznym. W szczególności woda pitna powinna być bezbarwna, bez zapachu i bez smaku. Oznacza to, że nie występują jakiegokolwiek zastrzeżenia co do wyglądu (np. barwa, mętność, osady), zapachu (np. jakiegokolwiek wonie wydzielane przez wodę) i smaku (np. kwaśny, gorzki) itp. Jednocześnie członkowie rodziny pszczelarza lub inne osoby korzystające z wody na terenie posesji nie zgłaszały problemów zdrowotnych, których źródłem mogłaby być woda zaczerpnięta z wewnętrznego systemu wodociągowego. Pszczelarz dysponuje również aktualną oceną wody (przydatna do spożycia) pozyskaną od zarządcy wodociągu.

⁶⁵ W opracowaniu MRiRW, *Sprzedaz bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego – wymagania z zakresu bezpieczeństwa żywności*, które w temacie wody zostało skonsultowane z GIS, znalazła się informacja, że woda wykorzystywana do produkcji żywności musi być badana pod kątem spełnia wymagań jakościowych zgodnie z przyjętymi na podstawie oceny ryzyka zakresem i częstotliwością, uzgodnionymi z właściwymi organami Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Dlatego też na łamach naszego poradnika dokonujemy stosownej oceny ryzyka, aby określić tę częstotliwość w stopniu adekwatnym.

Zakres wykorzystania wody: zasadniczo woda nie ma bezpośredniego kontaktu z produktem – niedopuszczalne jest mieszanie miodu z wodą. W procesie produkcyjnym wykorzystuje się ją:

- do mycia słoików i wyposażenia,
- do mycia sprzętu i pomieszczeń po zakończonym cyklu produkcyjnym,
- mycia rąk oraz ogólnych celów sanitarnych.

Metodologia oceny ryzyka

Do analizy poziomu ryzyka wynikającego ze stanu wewnętrznego systemu wodociągowego na posesji pszczelarza wykorzystano schemat stosowany w wytycznych Komisji Europejskich dotyczących wdrażania systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności, obejmujących programy warunków wstępnych i procedury oparte na zasadach HACCP, uwzględniając ułatwienia/elastyczność w zakresie wdrażania w niektórych przedsiębiorstwach spożywczych⁶⁶, do których odnosimy się w szczegółach w rozdziale VI.5. Przydatna okazała się zwłaszcza tabela „Poziom ryzyka” w ujęciu prawdopodobieństwo/skutek oraz zawarte przy niej opisy miar prawdopodobieństwa i skutku. Zdecydowaliśmy się nie wprowadzać wyjaśnień nadmiarowych względem tych, które wykorzystano w przedmiotowych wytycznych. Osoby zainteresowane odsyłamy bezpośrednio do materiału.

Cel przeprowadzenia

Zgodnie z § 4 ust. 1 pkt 4 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi punktem, w którym woda musi spełniać odpowiednie wymagania, o których mowa w § 3 tegoż rozporządzenia (punktem zgodności), jest w przypadku wody wykorzystywanej w zakładzie produkcji lub obrotu żywnością punkt czerpalny wody wykorzystywanej w produkcji lub obrocie żywnością. Posiłkując się wiedzą autorytetów w swych dziedzinach, należało ocenić, w jaki sposób w modelowej sytuacji stan wewnętrznego systemu wodociągowego na posesji pszczelarza może wpływać na bezpieczeństwo produktów pszczelich, co pozwoli ustalić zakres i minimalną częstotliwość badań zleczanych przez pszczelarza w typowym przypadku (tj. o ile nie będzie określone inaczej przez właściwego terenowo państwowego powiatowego inspektora sanitarnego).

Obszary potencjalnego zagrożenia

Istnieje prawdopodobieństwo, że w wyniku niewłaściwego stanu wewnętrznego systemu wodociągowego na posesji pszczelarza woda nie spełnia wszystkich wymogów formalnych wody (tzn. nastąpiło jej pogorszenie względem

⁶⁶ Dz.Urz. UE. C. z 2016 r. Nr 278, s. 1

parametrów zapewnianych przez dostawcę wody). Może się zdarzyć, że poziom niezgodności jest poniżej progu wykrywalności metodą organoleptyczną, nie ma również widocznych negatywnych objawów zdrowotnych u korzystających z wody (tj. pszczelarza oraz pozostałych domowników). W efekcie niedostatecznej jakości wody w wewnętrznym systemie wodociągowym na powierzchni kontaktujące się z żywnością i inne (w tym na skórę dłoni operatora) mogą zostać naniesione zanieczyszczenia (a) mikrobiologiczne, (b) chemiczno-fizyczne.

Analiza zagrożenia (opisowo)

Z wody pochodzącej z wewnętrznego systemu wodociągowego na posesji pszczelarza korzystają stale osoby o zróżnicowanej podatności osobniczej na jej zanieczyszczenia. Woda jest systematycznie wykorzystywana do celów bytowych w stanie surowym (m.in. do picia, mycia warzyw i owoców spożywanych na surowo) i po przegotowaniu (np. w potrawach). Zakłada się, że pszczelarz w dobrze pojętym interesie zdrowia swojego i swojej rodziny dołoży wszelkich starań w zakresie dbałości o należyłą jakość wewnętrznego systemu wodociągowego. Jakikolwiek pogorszenie jakości wody z dużym prawdopodobieństwem zostanie zidentyfikowane przez osoby korzystające z wody – czy to na skutek oceny organoleptycznej, czy też pogorszenia stanu zdrowia. Może jednak dojść do zanieczyszczenia wody bakteriami (np. wchodzącymi w szeroko ujętą grupę coli – np. *Pseudomonas*), które nie powodują objawów biegunkowych u członków rodziny (użytkownicy własnego ujęcia wody mogą „tolerować” bez skutków zdrowotnych pewne ilości mikroorganizmów w wodzie), a nie powinny znajdować się w wodzie wykorzystywanej do produkcji żywności, mogą pozostawać na powierzchniach naczyń i w sprzyjających warunkach namnażać się. Bakterie te są niewyczuwalne organoleptycznie. Mikroorganizmy mogą przedostać się do wody w wyniku niezauważalnych nieszczelności przyłączy lub zewnętrznych instalacji wodociągowych będących w zakresie odpowiedzialności pszczelarza (np. doprowadzających wodę do budynku gospodarczego). Mogą także namnażać się w biofilmie w instalacjach wewnętrznych, zwłaszcza jeśli są w niej obszary stagnacji, woda jest podgrzewana, a także na perlatorach, jeśli nie są systematycznie czyszczone i dezynfekowane. Kontekst ten oczywiście został wzięty pod uwagę w analizie ryzyka dokonanej przez zaangażowanych w tym celu wybitnych naukowców.

Woda w pracowni miodowej nie jest wykorzystywana do przygotowywania produktu ani z nim mieszana, lecz używana do czynności związanych z utrzymaniem czystości i higieny produkcji. A zatem pojawienie się zmian jakości wody powstałych wskutek oddziaływania instalacji/materiałów kontaktujących się z wodą w ramach wewnętrznego systemu wodociągowego w ocenie zespołu naukowego nie stanowi realnego zagrożenia zdrowotnego w kontekście produkcji wyrobów pszczelich, których dotyczy niniejszy poradnik. Z oceny ekspertów wynika, że ryzyko mogących się pojawić na etapie wewnętrznego systemu wodociągowego zanieczyszczeń mikrobiologicznych – niewyczuwalnych organoleptycz-

nie ani niezmienną barwy wody – w opisywanym przypadku należy uznać za bardzo małe. W żadnym razie nie można kwestionować zapisów § 4 ust. 1 pkt rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi – zgodnie z nim niekwestionowanym punktem, w którym woda musi spełniać odpowiednie wymagania, zwanym „punktem zgodności”, jest w przypadku wody wykorzystywanej w zakładzie produkcji lub obrotu żywnością punkt czerpalny wody wykorzystywanej w produkcji lub obrocie żywnością. Mimo to ustalenia ekspertów dają typowemu pszczelarzowi, który wdraża w praktyce zalecenia poradnika, podstawy do dokonywania badań jakości wody z częstotliwością wynikającą z zamieszczonej w kolejnym ustępie procedury „Częstotliwość dokumentowania jakości wody” (procedura ta została sformułowana w oparciu o podejście oparte na ryzyku zgodnie z dyrektywą 2020/2184).

W kontekście rozważań nad zagrożeniami mikrobiologicznymi pamiętajmy, że w miodzie występują substancje bioaktywne, bakteriostatyczne o działaniu antybiotycznym. Ponadto jego właściwości fizyko-chemiczne, takie jak: kwasowość (niska wartość pH), niska aktywność wody, wysokie stężenie cukrów, znacząco ograniczają możliwości rozwoju zakażenia mikrobiologicznego miodu (patrz rozdział III).

POZIOM RYZYKA (R = P x S): SKALA OD 1 DO 7

| | | | | | | |
|--------------------|-------------|---|-------------|-------------|---------|----------------|
| PRAWDOPODOBIEŃSTWO | Wysokie | 4 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| | Rzeczywiste | 3 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | Małe | 2 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| | Bardzo małe | 1 | 1 | 2 | 3 | 4 |
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| | | | Ograniczony | Umiarkowany | Poważny | Bardzo poważny |
| | | | SKUTEK | | | |

[P] Prawdopodobieństwo: bardzo małe (1 pkt)

opisowo: szansa teoretyczna – zagrożenie nie wystąpiło nigdy wcześniej

[S] Skutek: ograniczony (1 pkt)

opisowo: nie ma żadnego problemu związanego z bezpieczeństwem żywności dla konsumenta

[R] Poziom ryzyka: niskie bardzo małe (1 pkt)

opisowo: brak szczególnych działań, kontrola w ramach programów warunków wstępnych

Wnioski z oceny ryzyka

Z bardzo wysokim prawdopodobieństwem można przyjąć, że tak długo, jak woda z wodociągu jest przydatna do spożycia, to w zwykłych warunkach

można przyjąć nw. zakres **badania** jakości wody oraz zastosować nw. procedurę „Częstotliwość dokumentowania jakości wody”, która nie obciąży nadmiernie pszczelarzy kosztami.

Warto zaznaczyć, że nie są znane przypadki, aby miody z małych pasiek były źródłem incydentów spowodowanych niewłaściwą jakością wody na posesji.

Pamiętajmy jednak, że częstotliwość i zakres oceny jakości wody powinny być indywidualnie uzgodnione z właściwym terenowo państwowym powiatowym inspektorem sanitarnym. Dlatego w kontekście powyższej analizy ryzyka, w toku konsultowania niniejszego poradnika, ustaliliśmy jak poniżej:

- 1) **Zakres:** oznaczenia dwóch podstawowych parametrów mikrobiologicznych – główne parametry mikrobiologiczne dyrektywy 2020/2184: *Escherichia coli* i enterokoki jelitowe.
- 2) **Częstotliwość:** zgodnie z poniższą procedurą:

Procedura „Częstotliwość dokumentowania jakości wody”

Dotyczy wody z sieci wodociągowej w kontekście zleczanych i opłacanych przez pszczelarza badań jakości wody w punkcie zgodności celem sprawdzenia, czy woda wykorzystywana do produkcji żywności spełnia wymagania jakościowe. Potwierdzeniem są wyniki badań wykonywanych okresowo w ramach niniejszej procedury.

Przed uruchomieniem działalności (w roku n):

Częstotliwość = 1 badanie w danym roku

W celu określenia częstotliwości badania wody na potrzeby tego „typowego pszczelarza” w latach kolejnych, proponujemy prostą procedurę, polegającą na corocznej odpowiedzi pszczelarza na pytania:

W każdym kolejnym roku działalności ($n+1$ i kolejne), przed sezonem produkcyjnym lub po wystąpieniu zdarzenia, pszczelarz odpowiada na pytania:

- 1) Czy w toku dokonanej przez pszczelarza oceny organoleptycznej stwierdzono pogorszenie jakości wody względem roku poprzedniego? (TAK/NIE);
- 2) Czy na posesji przeprowadzono prace remontowe lub modernizacyjne instalacji wewnętrznej lub też nastąpiła jej awaria? (TAK/NIE);
- 3) Czy ostatnie badanie jakości wody w punkcie czerpalnym było realizowane dawniej, niż 10 lat temu? (TAK/NIE).

Jeśli odpowiedź na przynajmniej jedno z tych pytań brzmi „TAK”:

Częstotliwość = 1 badanie w danym roku

(Pszczelarz zobowiązany jest niezwłocznie zlecić badanie jakości wody w punkcie czerpalnym wody wykorzystywanej w produkcji lub obrocie żywnością).

Jeśli odpowiedź na wszystkie powyższe pytania brzmi „NIE”:

Częstotliwość = 0 badań w danym roku (lecz nie rzadziej, niż jedno na 10 lat)

Indywidualna częstotliwość badania wody powinna być określana przez właściwego terenowo państwowego powiatowego inspektora sanitarnego, który posiada kompetencje do dokonania ww. ustaleń w oparciu o dane którymi dysponuje w zakresie jakości wody dostarczanej przez podmioty zbiorowego zaopatrzenia w wodę na danym terenie i identyfikację zagrożeń na miejscu u pszczelarza.

* Uwaga: niezależnie od odpowiedzi na powyższe pytania pszczelarz powinien sukcesywnie pozyskiwać kopię aktualnej oceny wody dostarczanej ze zbiorowego zaopatrzenia w wodę wydanej przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej (dbając, aby ocena nie była starsza niż 12 miesięcy). Ocenę należy pozyskać np. bezpośrednio od zarządcy wodociągu czy z gminy. Odpowiedni dokument można też otrzymać od właściwego terenowo państwowego inspektora sanitarnego.

Opieka nad wewnętrznym systemem wodociągowym

Poradnik nie byłby kompletny bez określenia działań, jakie pszczelarz powinien prowadzić w zakresie wewnętrznego systemu wodociągowego (WSW) w celu minimalizacji ryzyka wywołania zagrożenia – głównie mikrobiologicznego. W tym miejscu warto zwrócić uwagę na zjawisko powstawania biofilmu, czyli błony biologicznej odkładającej się w rurach. W niewłaściwie użytkowanym WSW bakterie i inne organizmy tworzą wielokomórkową strukturę otoczoną warstwą substancji organicznych i nieorganicznych, wytwarzanych przez te drobnoustroje. Przybiera ona formę przypominającą śluz czy też szlam, a zwarta struktura biofilmu jest trudna do usunięcia, stąd też potrzeba płukania. Zjawisko biofilmu i stagnacji wody sprzyja namnażaniu bakterii grupy coli.

Dlatego też pszczelarz powinien odpowiednio zarządzać ryzykiem i stworzyć bariery bezpieczeństwa poprzez:

- 1) utrzymywanie WSW w dobrym stanie sanitarno-technicznym, dokonywanie okresowych przeglądów i płukań, zwłaszcza rzadko użytkowanych części instalacji wodnej (szczególnie przed rozpoczęciem sezonu),
- 2) utrzymywanie temperatury ciepłej wody w instalacji powyżej 55°C.

Niezależnie od tych zasad należy rygorystycznie stosować opisane w odpowiednich rozdziałach poradnika praktyki związane z naczyniami, pojemnikami, słoikami i narzędziami wykorzystywanymi do rozlewania miodu. Przestrzeganie dobrych praktyk higienicznych stanowi podstawę do zmniejszania częstotliwości badania wody.

Procedura przygotowania WSW przed sezonem

Przed sezonem lub po dłuższej przerwie w produkcji porządnie przepłukujemy WSW, odkręcając kurek w pracowni do pozyskiwania miodu na kilka – kilkanaście minut lub do czasu, aż próbka wody pobrana do czystego naczynia szklanego będzie bezbarwna, bezwonna i bez smaku. Czynność należy prowadzić do czasu uzyskania zadowalającego efektu.

Tymczasowe rozwiązania dotyczące doprowadzenia wody

W przypadku trudności podłączenia pracowni do sieci wodociągowej można podłączyć wodę z budynku mieszkalnego za pomocą chociażby specjalnego przewodu elastycznego (tzw. węża) dopuszczonego do kontaktu z wodą do spożycia. Zgodnie z § 25 ust. 3-4 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi materiały do kontaktu z wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi powinny posiadać atest Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny. Opcję zakupu odpowiedniego węża znajdziemy w Internecie, wpisując w wyszukiwarce frazę – np.: „wąż do wody pitnej” lub „wąż spożywczy”. Jest to rodzaj asortymentu używanego m.in. w doprowadzeniu wody do tzw. food trucków czy też do nalewania piwa. W naszym przypadku wąż będzie służył wyłącznie do przesyłania zimnej wody, którą podgrzejemy na miejscu (odrębne węże do zimnej i ciepłej wody naszym zdaniem są zbędne). Jeżeli zastosujemy wąż, który w swej nazwie ma sformułowanie „do wody pitnej”, wówczas nie potrzebujemy kopii deklaracji zgodności – wystarczy przechowywać np. fakturę lub zdjęcie opakowania, gdzie zawarto tego typu informację (dopisek „do wody pitnej” nie mógłby być stosowany przez producenta węża bez posiadania odpowiedniego atestu).

Cena tego rodzaju węża do wody – w zależności od średnicy, użytego materiału oraz odporności na czynniki zewnętrzne – rozpoczyna się od kilku złotych za metr bieżący.

Należy jednak pamiętać o utrzymywaniu szczególnej higieny węża, a przede wszystkim jego końcówek. Tymczasowe doprowadzenie po zakończeniu sezonu powinno być dokładnie opróżnione z wody, odpowiednio złożone (zwinęte) ze szczególnym zabezpieczeniem końcówek przez zanieczyszczeniem. Można w tym celu wykorzystać poniższą dobrą praktykę.

Procedura przygotowania węża przed sezonem

Przed sezonem porządnie przepłukujemy wąż, przepuszczając czystą wodę przez kilka-kilkanaście minut lub do czasu, aż próbka wody pobrana do czystego naczynia szklanego będzie bezbarwna, bezwonna i bez smaku. Jeżeli samo przepłukanie okaże się niewystarczające, możemy dodatkowo zastosować domowe środki myjące lub płukać gorącą wodą (tj. w granicach określonych parametrami temperaturowymi węża do wody). Czynność należy prowadzić do czasu uzyskania zadowalającego efektu.

Jeśli nie mamy dostępu do bieżącej wody: w niektórych sytuacjach pracowni do pozyskiwania miodu są zlokalizowane np. na terenach leśnych, gdzie nie ma możliwości doprowadzenia bieżącej wody. Podobną sytuację możemy sobie wyobrazić również w przypadku pracowni mobilnych, umiejscowionych np. w przestrzeni bagażowej ciężarówki. Rozwiązaniem jest korzystanie z przeno-

śnych dystrybutorów wody, oferowanych przez firmy zajmujące się regularnymi dostawami do firm i biur wody w pojemnikach/butlach (np. 18-galonowych) z wykorzystaniem specjalnych dystrybutorów (zazwyczaj zapewniających opcję podgrzewania wody). Takie rozwiązanie jest możliwe, o ile pszczelarz zaopatrzy się w kopię dokumentów od dostawcy wody (potwierdzających, że woda jest zdatna do picia), a jednocześnie jest w stanie zapewnić odpowiednią, ogólną higienę produkcji zgodnie z zapisami niniejszego poradnika.

Możliwe jest także stosowanie innych dużych zbiorników przeznaczonych wyłącznie na wodę pitną pobieraną ze sprawdzonego punktu czerpalnego wody (np. w gospodarstwie domowym pszczelarza). Taki zbiornik ustawiony na podwyższeniu zapewni dostateczne ciśnienie do prowadzenia zabiegów związanych z czyszczeniem i higieną. Pamiętajmy, że taki zbiornik musi być przeznaczony do kontaktu z żywnością/do wody pitnej.

Pracownia mobilna nie zastąpi nam miejsca oferującego bardziej higieniczne warunki, w którym można będzie swobodnie przeprowadzić proces klarowania i rozlewu miodu. Po więcej informacji odsyłamy do rozdziału XIX, w którym przedstawiamy przykładowe rozwiązania praktyczne.

Kanalizacja i odprowadzanie ścieków: wszystkie ścieki powstające podczas pracy w pracowni do pozyskiwania miodu nadają się do odprowadzenia bezpośrednio do kanalizacji (nie wolno ich gromadzić w obrębie pracowni). Jeżeli pracownia nie jest do niej podłączona, ścieki można wyprowadzić rurą poza pomieszczenie pracowni i tam je zbierać (np. w beczce). Nie ma konieczności stosowania odpływów w podłodze.

Woda na etapie dystrybucji: jeśli pszczelarz dysponuje osobnym pomieszczeniem do dystrybucji swych produktów, nie musi instalować w nim umywalk (zgodnie z przyjętymi zasadami elastyczności) – wystarczy, że przed rozpoczęciem pracy będzie miał warunki do higienicznego umycia rąk w pobliskim domostwie. Pamiętajmy, że niezależnie od zasad elastyczności, pszczelarz i tak jest zobowiązany do spełnienia wymagań zaopatrzenia w wodę w sposób określony w powyższej procedurze (dokumentowania jakości wody poprzez badania własne oraz ocenę pozyskiwaną dla wody dostarczanej ze zbiorowego zaopatrzenia w wodę).

W miejscach sprzedaży poza gospodarstwem pszczelarza woda potrzebna jest wyłącznie do mycia rąk. W tym celu możemy skorzystać z infrastruktury zapewnianej przez zarządcę (np. targowiska).

XIII. Zdrowie i higiena pszczelarza



W tym miejscu opisano w szczególności wymogi:

- § 7 ust. 2 pkt 5, § 13 rozporządzenia o sprzedaży bezpośredniej (przy sprzedaży bezpośredniej)
- lub
- na etapie wirowania miodu oraz jego pakowania w gospodarstwie pszczelarza: rozporządzenia 852/2004 – załącznik I, część A rozdz. II pkt 2, pkt 4 lit. d), rozdz. III pkt 7 (przy produkcji podstawowej/RHD),
- na etapie dystrybucji: rozporządzenia 852/2004 – załącznik II, rozdz. VIII (przy handlu detalicznym/RHD).

XIII.1 Zdrowie pszczelarza i orzeczenia lekarskie

Pszczelarze, jak wszyscy pracujący w przemyśle spożywczym, muszą wykazać się spełnieniem odpowiednich kryteriów zdrowotnych potwierdzonym aktualnym orzeczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych (wciąż pokutuje nieaktualne już określenie „książeczka zdrowia”), w którym stwierdza się brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania prac przy produkcji żywności. Osoby nieposiadające takiego dokumentu nie mogą przebywać w pomieszczeniu do pozyskiwania i konfekcjonowania miodu. Wydane orzeczenie lekarskie nie jest bezwarunkowe i w przypadku przebycia np. zakażenia jelitowego traci ważność.

XIII.2 Zalecenia ogólne higieny pszczelarza w pracowni do pozyskiwania miodu

Podczas prac w pracowni do pozyskiwania miodu pszczelarz nie może nosić biżuterii, zegarków, szpilek, spinek, agrafek i innych drobnych, ostrych przedmiotów, które mogłyby przypadkowo dostać się do miodu i stanowić zagrożenie dla zdrowia konsumenta. Z tego też względu najlepiej byłoby również

mieć odzież ochronną zapinaną na rzepy lub zamki błyskawiczne, a nie na guziki. Ponadto zalecane są kieszenie wewnętrzne. Każdy pszczelarz podczas prac przy obróbce miodu musi przestrzegać zasad higieny, zwłaszcza rąk (krótko obcięte, nielakierowane paznokcie). Zaczniemy jednak od rzeczy oczywistych: przede wszystkim pszczelarz przystępujący do procesów związanych z pracą w pracowni powinien dokładnie się umyć. Ze względu na właściwości miodu polegające na chłonięciu zapachów odradzamy używanie silnie pachnących środków (dezodoranty, perfumy).

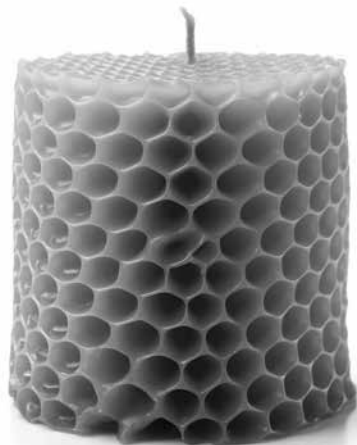
W czasie pracy przy obróbce miodu nie wolno konsumować posiłków, palić tytoniu, żuć gumy i wykonywać żadnych czynności (np. czyścić nosa, kasłać itp.), które mogłyby przyczynić się do zanieczyszczenia miodu lub zmiany jego zapachu. Pamiętajmy, że również telefon komórkowy jest siedliskiem bakterii. Jeśli więc z jakiegoś względu musimy z niego skorzystać, powinniśmy następnie umyć ręce zgodnie z opisaną powyżej procedurą.

Niezależnie od dysponowania wspomnianym wcześniej orzeczeniem lekarskim, w przypadku podejrzenia (np. objawy ze strony górnych dróg oddechowych – kaszel lub katar, albo ze strony układu pokarmowego – biegunka) lub potwierdzenia występowania u osoby korzystającej z pracowni do pozyskiwania miodu choroby zakaźnej przenoszonej przez żywność powinniśmy powstrzymać się od jakichkolwiek działań, które mogłyby doprowadzić do skażenia miodu. Po ustaniu symptomów chorobowych lekarz powinien stwierdzić, czy stan zdrowia pszczelarza lub jego domowników jest właściwy, aby móc dalej produkować żywność. W przypadku skaleczeń na rękach powinniśmy zabezpieczyć je wodoszczelnym opatrunkiem i nałożyć na ręce gumową lub lateksową rękawiczkę.

XIII.3 Higiena pszczelarza podczas dystrybucji

W poradniku zakładamy, że pszczelarz prowadzi sprzedaż detaliczną miodu (produktów pszczelich) wyprodukowanego osobiście. Oznacza to, że dysponuje odpowiednim orzeczeniem lekarskim w związku z prowadzeniem produkcji. Na etapie dystrybucji nie stwierdza się zasadności stosowania odzieży ochronnej, gdyż nie ma kontaktu z zawartością słoików, co oznacza również brak konieczności przebierania się, gdy potrzebujemy np. przygotować pudło do wysyłki klientowi lub wybieramy się na bazar. Warto jednak mimo wszystko zadbać o czystość dłoni, poza tym czystość i schludność osoby prowadzącej sprzedaż oraz stan jej ubioru pozwalają również konsumentowi wyrobić sobie zdanie na temat warunkach higienicznych panujących w miejscu produkcji. Musimy też bezwzględnie stosować się do aktualnych zaleceń rządowych natury epidemicznej.

XIV. Postępowanie z odpadami i ubocznymi produktami pochodzenia zwierzęcego



W tym miejscu opisano w szczególności wymogi § 17 rozporządzenia o sprzedaży bezpośredniej – w przypadku sprzedaży bezpośredniej – niezależnie od etapu, tj. produkcji podstawowej lub dystrybucji żywności. Ponadto, w zależności od etapu, w różnych formach działalności zastosowanie mają następujące przepisy:

- produkcja (w ramach produkcji podstawowej oraz RHD): załącznik I, część A rozdz. II pkt 2, pkt 3 lit. a) rozporządzenia 852/2004,
- dystrybucja (w ramach handlu detalicznego oraz RHD): załącznik II, rozdz. VI rozporządzenia 852/2004,
- Ustawa z dnia 11 maja 2001 r. o obowiązkach przedsiębiorców w zakresie gospodarowania niektórymi odpadami oraz o opłacie produktowej (t.j. Dz.U. z 2020 r. poz. 1903 z późn. zm.),
- Ustawa z dnia 14 grudnia 2012 o odpadach (t.j. Dz.U. z 2022 r. poz. 699 z późn. zm.),
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r. określające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego i produktów pochodnych, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, i uchylające rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 (rozporządzenie o produktach ubocznych pochodzenia zwierzęcego)⁶⁷, zwane dalej „rozporządzeniem 1069/2009”.

⁶⁷ Dz.Urz. UE. L 300 z 14.11. 2009 r., s. 1, z późn. zm.

Odpady i produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego przy produkcji miodu

Zgodnie z ustawą z 14 grudnia 2012 r. o odpadach⁶⁸ nie ma ona zastosowania do „produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, w tym produktów przetworzonych, objętych rozporządzeniem (WE) nr 1069/2009, z wyjątkiem tych, które są odpadami przewidzianymi do składowania na składowisku odpadów albo do przekształcania termicznego lub do wykorzystywania w zakładzie produkującym biogaz lub w kompostowni, zgodnie z tym rozporządzeniem”. W związku z powyższym oraz mając na uwadze fakt, że produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego powstające przy produkcji miodu stanowią materiał kategorii trzeciej, postępowanie w tym zakresie – a w szczególności identyfikowalność, przechowywanie, transport, dystrybucja – musi być zgodne z regulacjami zawartymi w rozporządzeniu 1069/2009 oraz rozporządzeniu (WE) 142/2011 z dnia 25 lutego 2011 r. w sprawie wykonania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009, określającego przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, oraz w sprawie wykonania dyrektywy Rady 97/78/WE w odniesieniu do niektórych próbek i przedmiotów zwolnionych z kontroli weterynaryjnych na granicach w myśl tej dyrektywy⁶⁹. Charakterystycznym produktem ubocznym pochodzenia zwierzęcego jest wosk pszczeły, który należy racjonalnie zagospodarować, traktując jednak wytapianie go jako odrębny etap, niezwiązany z samą produkcją żywności. Proces ten powinien przebiegać w oddzielnym pomieszczeniu (np. w pracowni pasiecznej) lub wręcz na wolnym powietrzu. Otrzymany wosk może być powtórnie przerobiony – np. na węgę pszczelą. Natomiast przy samej produkcji miodu i innych produktów pszczelich przeznaczonych do spożycia przez ludzi w zasadzie nie powstają odpady pochodzenia zwierzęcego (co najwyżej mogą powstawać odpady o charakterze komunalnym, jak np. stłuczony słoik, zużyty ręcznik, o czym mowa dalej).

Handel węzą i innymi produktami ubocznymi pochodzenia zwierzęcego

Pomimo iż wykracza to nieco poza założony obszar poradnika, poniżej opisano zasady postępowania z ubocznym produktem pochodzenia zwierzęcego, jakim jest węza. Ma to na celu poszerzenie wiedzy pszczelarzy nt. obowiązujących przepisów, a co za tym idzie – zwiększenie prawdopodobieństwa, że ich postępowanie w tym zakresie będzie zgodne z obowiązującymi przepisami prawa krajowego i europejskiego.

⁶⁸ t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 699 z późn. zm.

⁶⁹ Dz.Urz. UE. L. 54 z 26.2.2011, s. 1 z późn. zm.

W świetle przepisów, przywołanych we wcześniejszym akapicie, wytwarzanie przez pszczelarza np. węży dla innych pszczelarzy wymaga uprzedniej rejestracji/zatwierdzenia takiej działalności przez powiatowego lekarza weterynarii. Trzymając się przepisów prawnych obowiązujących w tym zakresie, tzw. wymiana wosku na węzę powinna odbywać się pomiędzy podmiotami nadzorowanymi przez powiatowego lekarza weterynarii, a każdej wysyłce ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego musi towarzyszyć dokument handlowy, którego wzór został określony w załączniku nr 3 do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 19 sierpnia 2014 r. w sprawie wzoru dokumentu handlowego stosowanego przy przewozie, wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego i produktów pochodnych⁷⁰. Nie należy też z góry zakładać, że tego rodzaju produkcja i obrót mieszczą się w ramach „produkcji rolnej” – co ma istotne znaczenie w kontekście opodatkowania i ew. potrzeby uruchomienia działalności gospodarczej (więcej o tym w rozdziale IV.3 *Przegląd przepisów: regulacje krajowe – opodatkowanie*).

Postępowanie w zakresie ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego łączy się z formami opodatkowania działalności związanej z przedsiębiorczością, np. z wyrobem świec czy też mydła na bazie wosku pszczelego. Pogłębiając te zagadnienia, warto ew. pochylić się nad wprowadzoną 30 kwietnia 2018 r. w tzw. Konstytucji biznesu formą „działalności nierejestrowanej”, która może być użyteczna z punktu widzenia producenta wykraczającego poza produkcję rolną. W skrócie rzecz ujmując, dotyczy ona z pewnymi wyjątkami osób nieprzekraczających miesięcznie połowy przychodu z tej działalności względem wysokości minimalnego miesięcznego wynagrodzenia. Więcej o informacji można znaleźć na stronie PCPL.podlaskie.eu.

Odpady o charakterze komunalnym

Produkcja i obróbka miodu są na tyle specyficzne, że praktycznie nie pojawiają się odpady pochodzenia zwierzęcego, a zwłaszcza takie, z którymi należałoby postępować w szczególny sposób. Mimo to proces generuje pewne „śmieci” – jak np. zużyte ręczniki papierowe, opakowania zbiorcze, kartony i folie – czyli odpady o charakterze komunalnym. Przypomnijmy, że produkcja pszczoła w ramach założonej grupy docelowej nie jest prowadzona przez przedsiębiorców w rozumieniu ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców⁷¹, co oznacza, że co do zasady nie ma zastosowania ustawa z dnia 11 maja 2001 r. o obowiązkach przedsiębiorców w zakresie gospodarowania niektórymi odpadami oraz o opłacie produktowej⁷². Dlatego też wszelkie, nieliczne odpady powstające w toku prac należy traktować jako komunalne. W zaproponowanym modelu

⁷⁰ t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 686

⁷¹ t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 221 z późn. zm.

⁷² t.j. Dz.U. z 2020 r. poz. 1903

pszczołarzy co do zasady nie mają też zobowiązań wynikających z ustawy z dnia 13 czerwca 2013 r. o gospodarce opakowaniami i odpadami opakowaniowymi⁷³, jeśli nie są przedsiębiorcami i nie prowadzą gospodarstwa większego niż 75 ha.

W każdym razie śmieci powstające w pracowniach do pozyskiwania miodu należy umieszczać w zamkniętych, szczelnych pojemnikach z pokrywami, tak aby warunki ich przechowywania i usuwania nie powodowały zwiększonego ryzyka skażenia otoczenia. Kosze powinno się opróżniać zawsze po zakończeniu każdego dnia pracy i zawsze, gdy jest taka potrzeba. Proces sprzątnięcia i usuwania odpadów nie może jednak kolidować z procesem produkcyjnym, szczególnie w sytuacji, gdy miód w pracowni podlega procesowi klarowania w odstojniku. Jeśli więc w takim momencie zajdzie konieczność przeprowadzenia prac porządkowych w pracowni, odstojnik wraz z miodem musimy zabezpieczyć przed zanieczyszczeniem (np. za pomocą pokryw, osłon).

⁷³ t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 160 z późn. zm.

XV. Zabezpieczenie przed szkodnikami i zwierzętami domowymi



W tym miejscu opisano w szczególności wymogi:

- § 8 ust. 1, § 9 rozporządzenia o sprzedaży bezpośredniej (przy sprzedaży bezpośredniej) lub
- na etapie wirowania miodu oraz jego pakowania w gospodarstwie pszczelarza: rozporządzenia 852/2004 – załącznik I, część A rozdz. II pkt 2, pkt 4 lit. d), rozdz. II pkt 3 lit. a) (przy produkcji podstawowej/RHD),
- na etapie dystrybucji: rozporządzenia 852/2004 – załącznik II, rozdz. I ust. 2 lit. c) oraz rozdz. IX ust. 4 (przy handlu detalicznym/RHD).

Należy zwrócić szczególną uwagę na zagrożenia wynikające z potencjalnej działalności szkodników – gryzoni, ptaków, owadów latających i biegających. Wielu pszczelarzy, szczególnie w małych pracowniach, może uważać, że skoro nie widać szkodników, to znaczy, że ich nie ma. Niestety nie jest to prawdą – są one wszędzie i należy prowadzić aktywny nadzór w tym zakresie. Ich obecność stanowi poważne zagrożenie nie tylko dla jakości miodu (produktu), lecz także funkcjonowania samej pracowni. Szkodniki mogą zwiększać ryzyko występowania zagrożeń mikrobiologicznych, fizycznych i biologicznych, uszkadzać i zanieczyszczać sprzęt, meble i urządzenia, a nawet instalacje elektryczne i wentylacyjne. Dlatego działania pszczelarza powinny koncentrować się na skutecznym przeciwdziałaniu i zapobieganiu pojawieniu się szkodników, a w dalszej kolejności na ich zwalczaniu, gdy te pojawią się w pracowni. Trzeba też pamiętać, że każdy środek chemiczny stosowany w walce ze szkodnikami stanowi poważne zagrożenie dla żywności i jako taki nie powinien być używany bezpośrednio w pracowni – można w niej korzystać jedynie ze środków fizycznej kontroli (np. pułapek, lepów).

Zabezpieczenia przed owadami

Ochrona przed szkodnikami w pracowniach do pozyskiwania miodu polega przede wszystkim na ograniczeniu ich dostępu lub wychwytywaniu ze środowiska zewnętrznego. Jedną z najprostszych metod jest dokładne sprzątanie pomieszczeń oraz uszczelnianie wszelkich otworów przy przewodach kanalizacyjnych, wodociągowych, a także powierzchni stycznych ścian i podłóg. Obróbka miodu może przyciągać owady latające (osy, pszczoły, muchy itp.), dlatego też zawsze należy zamykać wszelkie otwory drzwiowe i okienne lub zabezpieczać je siatkami przeciw owadom, siatki powinny zasłaniać również kanały wentylacyjne. W większych pracowniach można stosować lampy owadobójcze z atrakto-rem lepowym, przy czym jeśli są one używane, powinny być zamontowane w taki sposób oraz w takich miejscach, aby nie stanowiły zagrożenia dla pozyskiwanego miodu (nigdy obok miejsc wykonywania prac związanych z obróbką miodu lub nad nim). Najlepiej usytuować je przy wejściu do pracowni, aby blokować dostęp owadów. Lampy te powinny być regularnie czyszczone, z częstotliwością uzależnioną od czasu ich pracy i wykorzystywania.

Duże znaczenie w ochronie przed szkodnikami ma również, jak wspomniano wcześniej, utrzymanie czystości i porządku (w tym na terenie wokół pracowni), a także systematyczne opróżnianie i mycie pojemników na odpady oraz dokładne ich przykrywanie szczelnymi pokrywami.

Zabezpieczenie przed gryzoniami

Należy na bieżąco prowadzić ocenę wizualną obecności szkodników oraz kontrolować stan stacji deratyzacyjnych/karmników stosowanych jako zabezpieczenie przed gryzoniami. Powinny być one rozmieszczone na zewnątrz budynku w dwóch pierścieniach – jeden wokół pracowni, a drugi wokół ogrodzenia – co kilkanaście metrów, w miejscach, które mogą stanowić bramę wejścia (np. drzwi, okna, nieszczelności w ścianach itp.). W praktyce odległości ustala się na podstawie stwierdzonej lub przypuszczalnej aktywności szkodników. Wskaźnikiem ich obecności i aktywności jest pobranie ze stacji deratyzacyjnej znajdującej się tam trucizny (z powodu której nie można umieszczać karmników we wnętrzu pracowni).

Zabezpieczenie przed szkodnikami nie wymaga korzystania z usług wyspecjalizowanych firm DDD (dezynfekcja – dezynsekcja – deratyzacja).

Zakaz wprowadzania zwierząt

Do pomieszczeń „żywnościowych” nie można wprowadzać żadnych zwierząt domowych (psów, kotów, chomików itp.). Pracownia musi być także zabezpieczona przed ewentualnym dostępem ptactwa dzikiego i grzebiącego (np. kur chodzących po posesji). Ich przypadkowe wtargnięcie może wnieść zanieczyszczenia zarówno fizyczne, jak i mikrobiologiczne, a także spowodować koniecz-

ność dezynfekcji pomieszczenia (patrz rozdział X). Najlepszym zabezpieczeniem przed zwierzętami domowymi jest po prostu pilnowanie ich oraz zamykanie wszystkich drzwi i okien, natomiast przed dzikim ptactwem chroni przesłanianie siatką otworów wentylacyjnych, kominowych itp.

Pomieszczenia do dystrybucji

Zasady związane z prowadzeniem pomieszczenia do dystrybucji, jeśli pszczelarz zdecyduje się na jego posiadanie, zostały opisane we wcześniejszych rozdziałach. Jednocześnie fakt zabezpieczenia na tym etapie produktu (np. w słoikach) daje podstawy do elastycznego dostosowania rodzaju i skali działań podejmowanych w obszarze dystrybucji – np. nie ma potrzeby stosowania lamp UV.

Procedury pisemne

Do zapewnienia kontroli obecności szkodników wystracające powinno być stosowanie ww. opisanych dobrych praktyk i procedur. Inspekcja Weterynaryjna rekomenduje również stosowanie karty kontroli do odnotowywania działań producenta w zakresie zabezpieczenia pracowni do pozyskiwania miodu przed owadami i gryzoniami. Poniżej przedstawiono przykładowy sposób jej wypełnienia. Wzór formularza do skopiowania znajduje się również w załączników C poradnika (oraz jest dostępny na stronie internetowej PCPL.wrotapodlasia.pl).

Karta kontroli zabezpieczenia pracowni pozyskiwania miodu przed owadami i gryzoniami

| Data wykonania czynności | Przegląd karmników deratyzacyjnych | | Zakup i rozchód trutki na gryzonie | | Pułapki żywołowne na gryzonie | | Przegląd zabezpieczenia przed owadami | | Uwagi |
|--------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|--------------------------|-------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|--|
| | Stwierdzono [ilość i fakt] | Podjęte czynności [ilość i czynność] | Zakup [rodzaj i ilość] | Rozchód [rodzaj i ilość] | Stwierdzono [ilość i fakt] | Podjęte czynności [ilość i czynność] | Stwierdzono [fakt] | Podjęte czynności [ilość i czynność] | |
| 10.05.2021 | 2x 0 | - | 3 op. po 10 szt. „Myszek” | | nie stosuje się | - | 0 | - | |
| 03.06.2021 | 1 x 1, 1 x 0 | 1 x W | | 1 szt. „Myszek” | nie stosuje się | - | 1 | Uszczelnienie drzwi | Owady wlatują poprzez szparę przy drzwiach |

Stwierdzono [odpowiednio]:

0 – brak śladów gryzoni; pułapka żywołowna pusta; siatki na oknach nieuszkodzone, pracownia szczelna

1 – pobranie preparatu przez gryzonia; gryzoń w pułapce żywołownej; siatki w oknach nieuszkodzone, ale w pracowni obecność pojedynczych owadów [z wyłączeniem pszczoł]

2 – trutka zanieczyszczona i (lub) zamknięta; siatka w oknach niezapewniająca szczelności

3 – karmnik uszkodzony; pułapka uszkodzona; siatka w oknach uszkodzona

Podjęte czynności [odpowiednio]:

CZ – czyszczenie

W – wymiana trutki

O – opróżnienie pułapki żywołownej i wypuszczenie gryzonia do środowiska naturalnego, oddalonego od pracowni

N – naprawa

M – montaż nowego karmnika, pułapki, siatki

U – uszczelnienie pracowni [np. uszczelki przy drzwiach, osiatkowanie kanału wentylacyjnego itp.]

XVI. Szkolenia



W tym miejscu opisano w szczególności wymogi rozporządzenia 852/2004 – załącznik II, rozdz. XII w kontekście handlu detalicznego/RHD – na etapie dystrybucji.

Przepisy nie obligują pszczelarza do dokumentowania szkoleń związanych z jakością/bezpieczeństwem żywności, gdy prowadzi sprzedaż bezpośrednią lub działalność obejmującą wirowanie i pakowanie produktów pszczelich w swoim gospodarstwie (w ramach produkcji podstawowej w powiązaniu np. z RHD). Obowiązek taki istnieje natomiast, gdy pszczelarz prowadzi handel detaliczny lub RHD na etapie po produkcji podstawowej (tj. dystrybucji) – wtedy musi się szkolić w zakresie zapewnienia higieny żywności w stopniu odpowiednim do charakteru pracy (związanego z dystrybucją miodu). Ponadto na etapie dystrybucji produktów w ramach handlu detalicznego oraz RHD pszczelarze są odpowiedzialni za opracowanie i wdrożenie właściwych procedur określonych w art. 5 ust. 1 rozporządzenia 852/2004.

Należy też zaznaczyć, że pszczelarz prowadzący produkcję podstawową zobligowany jest do podejmowania działania według potrzeb w celu zapewnienia, że jako osoba przetwarzająca środki spożywcze jest dobrego zdrowia i przechodzi szkolenie na temat ryzyka zdrowotnego.

W świetle powyższych wniosków oraz mając na względzie wytyczne europejskie przywołane w rozdziale VI.2 (*ułatwienia we wdrażaniu procedur opartych o zasady HACCP*) i zasadę elastyczności, można uznać, że pszczelarz, który zapoznał się z niniejszym poradnikiem (a zwłaszcza przyswoił wiedzę o zagrożeniach występujących przy pozyskiwaniu, konfekcjonowaniu i spożywaniu miodu, w tym o ryzyku botulizmu niemowlęcego związanego ze spożyciem miodu przez noworodki, o czym jest mowa w rozdziale III.2), wypełnił wymogi związane ze szkoleniem.

Uwaga: w wielu miejscach poradnika podkreślono potrzebę dobrowolnego podnoszenia własnych kwalifikacji. Wskazane jest, aby pszczelarze poszerzali swoją wiedzę w ramach samokształcenia oraz poprzez aktywny udział w szkoleniach i spotkaniach organizowanych z udziałem organizacji branżowych i instytucji wspierających pszczelarstwo.

XVII. Dokumentacja



W tym miejscu opisano w szczególności wymogi:

- § 13 ust. 2, § 18, § 41 rozporządzenia o sprzedaży bezpośredniej (przy sprzedaży bezpośredniej)
- lub
- na etapie wirowania miodu oraz jego pakowania w gospodarstwie pszczelarza: rozporządzenia 852/2004 – załącznik I, część A rozdz. III pkt 7-8 oraz 10 (przy produkcji podstawowej/RHD),
- na etapie dystrybucji: rozporządzenia 852/2004 – załącznik II (przy handlu detalicznym/RHD).
W zakresie RHD odnosimy się ponadto do obowiązków wynikających z art. 44a ust. 1a ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2022 r. poz. 2132 z późn. zm.) oraz § 3 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 12 września 2022 r. w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania (Dz. U. poz. 1971).
Odnosnie do zasad identyfikowalności produktu przywołujemy też art. 18 rozporządzenia 178/2002.

Dokumentacja dotycząca funkcjonowania pracowni do pozyskiwania miodu powinna być możliwie prosta i adekwatna do skali oraz charakteru działalności, niemniej jednak pszczelarz prowadzący produkcję i sprzedaż miodu powinien ją gromadzić. Dobrze prowadzona (aktualna, kompletna, zgodna z wymaganiami itp.) dokumentacja stanowi nie tylko potwierdzenie w kontaktach z przedstawicielami organów nadzoru, ale jest także dowodem należytej staranności (np. w przypadku konieczności wystąpienia przed sądem w przypadku oskarżenia przez klienta). Należy pamiętać, że pszczelarz podlega nadzorowi powiatowego lekarza weterynarii właściwego dla miejsca, w którym znajduje się pasieka, a nie zamieszkania jej właściciela.

W niektórych sytuacjach może się również zdarzyć, że pracownia do pozyskiwania miodu znajduje się w na posesji pszczelarza, natomiast miejsce prowadzenia dystrybucji (np. w formie handlu detalicznego lub RHD) jest na tere-

nie innego powiatu. Wówczas wniosek należy kierować zgodnie z właściwością miejscową do odpowiedniego organu nadzoru (patrz rozdział V oraz załącznik B: wzory wypełnienia formularzy).

XVII.1 Dokumentacja pasieczna

Zarówno działalność w zakresie nieprzetworzonych produktów pszczelich w celu umieszczania ich na rynku, jak i utrzymywanie pszczół w celu umieszczania ich na rynku stanowi działalność nadzorowaną. Dlatego też, zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami dot. ochrony i zdrowia zwierząt, należy zarejestrować działalność u właściwego powiatowego lekarza weterynarii. W przypadku zmiany rodzaju lub zakresu działalności, lub lokalizacji obiektów budowlanych i miejsc, w których ma być prowadzona działalność nadzorowana, z przepisów wynika obowiązek dostarczenia aktualnych informacji.

Ponadto w odniesieniu do chowu pszczół w każdej pasiece należy prowadzić i przechowywać ewidencję leczenia pszczół, zgodną z aktualnie obowiązującymi przepisami. Według stanu na lipiec 2021 r. obowiązuje w tym zakresie rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 września 2011 r. w sprawie zakresu i sposobu prowadzenia dokumentacji lekarsko-weterynaryjnej i ewidencji leczenia zwierząt oraz wzorów tej dokumentacji i ewidencji⁷⁴. Zgodnie z ww. rozporządzeniem ewidencja powinna zawierać m.in. następujące informacje:

- 1) liczbę leczonych rodzin pszczelich,
- 2) rozpoznanie albo wstępne rozpoznanie choroby,
- 3) zastosowane produkty lecznicze lub nabyte przez posiadacza zwierzęcia produkty lecznicze weterynaryjne lub pasze lecznicze, z uwzględnieniem:
 - a) nazwy produktu leczniczego, produktu leczniczego weterynaryjnego lub paszy leczniczej,
 - b) numeru serii produktu leczniczego lub produktu leczniczego weterynaryjnego,
 - c) ilości i dawkowania zastosowanego produktu leczniczego lub ilości, dawkowania i okresu stosowania nabytego produktu leczniczego weterynaryjnego lub paszy leczniczej,
 - d) okresu karencji dla tkanek lub produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi, pozyskanych od leczonych zwierząt;
- 4) zabiegi lecznicze lub profilaktyczne, zalecenia lekarskie oraz uwagi.

W przypadku, gdy produkty lecznicze weterynaryjne są nabywane u lekarza weterynarii i stosowane samodzielnie przez pszczelarza, potwierdzenie nabycia produktu leczniczego weterynaryjnego lub paszy leczniczej obejmuje informacje, o których mowa w pkt 3 lit. a-d, oraz podpis pszczelarza, który jednocześnie

⁷⁴ Dz.U. Nr 224 poz. 1347

oświadcza, że produkt leczniczy weterynaryjny lub pasza lecznicza zostaną zastosowane zgodnie z zaleceniami lekarza weterynarii. Prawidłowe stosowanie produktów leczniczych weterynaryjnych i prowadzenie dokumentacji leczenia pszczoł ma bezpośredni związek z bezpieczeństwem pozyskiwanego miodu i innych nieprzetworzonych produktów pszczelich.

Dokumenty potwierdzające zaordynowanie przez lekarza weterynarii danego leku muszą być przechowywane przez okres pięciu lat (także w przypadku zakończenia prowadzenia pasieki i wykreślenia jej z rejestru prowadzonego przez powiatowego lekarza weterynarii).

Dobra praktyka i doświadczenie pszczelarskie nakazują, aby pszczelarz prowadził książkę pasieczną, w której jako najważniejsze powinny znaleźć się: informacja o wymianie matek i data, kolor opalutki oraz pochodzenie matki. Rodowody matek powinny być przechowywane przez okres ich użytkowania.

Dodatkowo pasieka powinna być ubezpieczona od zdarzeń cywilnych.

Dokumenty pasieczne są prowadzone głównie w oparciu o rozporządzenie 852/2004 (załącznik I, część A, Rozdział III, pkt 7-8 oraz 10). Zakres dokumentacji wynika bezpośrednio z przepisu, dlatego poniżej przytoczone są jego odpowiednie fragmenty:

7. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego prowadzą i przechowują dokumentację odnoszącą się do działań podejmowanych w celu kontroli zagrożeń we właściwy sposób oraz przez właściwy okres, proporcjonalny do charakteru i rozmiaru przedsiębiorstwa sektora spożywczego. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego udostępniają istotne informacje zawarte w tej dokumentacji właściwemu organowi i, na wniosek, przedsiębiorstwom sektora spożywczego.

8. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego hodujący zwierzęta lub produkujący surowce pochodzenia zwierzęcego prowadzą dokumentację w szczególności na temat:
- a) charakteru i pochodzenia paszy otrzymywanej przez zwierzęta;
 - b) weterynaryjnych produktów leczniczych lub innych medykamentów podawanych zwierzętom, okresy ich podawania oraz zaprzestania podawania;
 - c) występowania chorób, które mogą zagrozić bezpieczeństwu produktów pochodzenia zwierzęcego;
 - d) wyników wszelkich analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od zwierząt lub innych próbkach pobranych do celów diagnostycznych, istotnych ze względu na zdrowie ludzkie; oraz
 - e) wszelkich odpowiednich sprawozdań na temat przeprowadzonych kontroli zwierząt lub produktów pochodzenia zwierzęcego.
- [...]
10. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą być wspomagane przez inne osoby, takie jak weterynarze, agronomowie oraz technicy rolnicy, przy prowadzeniu dokumentacji.

XVII.2 Dokumentacja dotycząca higieny i bezpieczeństwa żywności

W ramach nadzoru właścicielskiego w zakresie higieny i bezpieczeństwa produkcji oraz dystrybucji produktów pszczelich producent – niezależnie od możliwości wykorzystywania analizy warunków wstępnych, analizy ryzyka oraz procedur dobrej praktyki higienicznej/produkcyjnej zawartych w niniejszym poradniku – powinien również w określonym zakresie gromadzić dokumentację indywidualną. Z uwagi na możliwość zastosowania elastycznego podejścia w prezentowanym modelu produkcji i dystrybucji poniżej wypunktowano w formie zbiorczej wszystkie wymagane dokumenty, niezależnie od wybranej przez producenta formy działalności (opisane w rozdziałach V.1-V.4).

Zakres i liczba niezbędnych dokumentów (archiwów) w praktyce nie różnią się zbytnio między sprzedażą bezpośrednią i formami działalności opartymi na przepisach rozporządzenia 852/2004. W większości przypadków – co zostało wyjaśnione w rozdziale VI – producent nie ma obowiązku ustanowienia systemu HACCP, a nawet jeśli ma, to w określonych sytuacjach może udowadniać spełnianie wymogów (takich jak np.: przeprowadzenie analizy ryzyka, opracowanie programu warunków wstępnych, dysponowanie instrukcjami GMP/GHP etc.), odnosząc się wprost do zapisów niniejszego poradnika (jako krajowych wytycznych dobrych praktyk). Takie podejście wpisuje się również w art. 5 ust. 2 lit. g, ust. 4 lit. c rozporządzenia 852/2004 oraz wytyczne europejskie opisane w rozdziale VI.2 Wynika z nich, że bez wątpienia niektóre dokumenty i archiwa muszą być dostępne

w zakładzie (nie wystarczy sam poradnik), **ale muszą być proporcjonalne do charakteru i rozmiaru przedsiębiorstwa**. W tym przypadku mamy do czynienia z działalnością w skali mikro, więc dopuszczalny jest ograniczony zakres dokumentacji indywidualnej (czyli takiej, którą powinien samodzielnie opracować pszczelarz).

Poradnik zawiera bogatą dokumentację, która może być bezpośrednio wykorzystywana przez większość pszczelarzy (działających w oparciu o proponowany model produkcji i dystrybucji). Poniżej przedstawiono wykaz dokumentacji, którą pszczelarz powinien gromadzić w kontekście wprowadzania do obrotu produktów pszczelich (mogą występować różnice pomiędzy różnymi formami działalności, odpowiednie informacje znajdują się w komentarzach):

1. Pszczelarz powinien przechowywać papierowy lub elektroniczny egzemplarz niniejszego poradnika, gdyż zawiera on standardowe, gotowe do stosowania dokumenty – jak np. zestaw procedur GMP/GHP, analiz ryzyka (jako element oceny warunków wstępnych oraz jakości wody pochodzącej z wodociągu). Materiały zawarte w poradniku – tam, gdzie ma to zastosowanie – może również bezpośrednio wykorzystywać w ramach opracowania, wykonywania i utrzymywania stałych procedur na podstawie zasad HACCP zgodnie z art. 5 ust. 1 rozporządzenia 852/2004 (czyli w zakresie dystrybucji realizowanej po etapie produkcji podstawowej i działań z nią powiązanych w oparciu o zał. II do rozporządzenia 852/2004, czemu służy forma działalności handel detaliczny oraz RHD, co zostało szczegółowo wyjaśnione w rozdziale VI). Poradnik uwzględnia też analizę warunków wstępnych, obejmującą swoim zakresem kluczowe obszary związane z produkcją i dystrybucją. Stosowanie w części lub w całości poradnika jest weryfikowane poprzez oświadczenie, które zostało zamieszczone na str. 5.
2. Niezależnie od postanowień pkt 1 pszczelarz musi posiadać indywidualną dokumentację w zakresie, w jakim wykracza poza standardowy model operacyjny zdefiniowany we wstępie poradnika oraz bardziej szczegółowo w rozdziale VI.4. Producent zobowiązany jest też stworzyć własną dokumentację zawsze, gdy stosuje procedury alternatywne do tych zawartych w poradniku (zgodnie z wytycznymi przywołanymi w rozdziale VI.2 dokumentacja zawarta w poradniku – którego stosowanie nie jest obowiązkowe – może być zastąpiona indywidualną dokumentacją). Zakres istniejącej w zakładzie dokumentacji indywidualnej (jeśli takowa funkcjonuje) podaje się w oświadczeniu, które zostało zamieszczone na str. 5.
3. Pszczelarz powinien przechowywać zaświadczenie wpisania pasieki do rejestru zakładów podlegających nadzorowi Inspekcji Weterynaryjnej, które otwiera mu opcję prowadzenia produkcji podstawowej⁷⁵ (patrz

⁷⁵ Uwaga: na okoliczność prowadzenia produkcji podstawowej nie potrzebujemy dokumentu, o ile dopełniłmy – wspomnianego w rozdziale XVII.1 i bardziej szczegółowo wyjaśnionego w rozdziale V.1 – obowiązku dokonania rejestracji pasieki jako działalności nadzorowanej.

- rozdział V.1) oraz ewentualnie [jeśli dotyczy] decyzję dotyczącą sprzedaży bezpośredniej (patrz rozdział V.2) lub RHD (patrz rozdział V.4).
4. [Jeśli dotyczy] W przypadku prowadzenia handlu detalicznego pszczelarz powinien przechowywać decyzję stwierdzającą zatwierdzenie i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej (patrz rozdział V.3).
 5. Pszczelarz powinien regularnie gromadzić dokumenty związane z oceną jakości wody. Szczegóły odnośnie trybu oceny jakości wody oraz rozwiązań tymczasowych związanych z jej doprowadzeniem opisano w rozdziale XII. Uwaga – jeżeli pszczelarz wykorzystuje rozwiązanie tymczasowe przy użyciu węża do wody, powinien przechowywać deklarację zgodności użytego szlauchu. Nie będzie ona jednak wymagana, jeśli z opisu (nazwy) produktu bezpośrednio wynika, że jest to wąż przeznaczony do wody pitnej (wówczas należy przechowywać fakturę zakupu lub opakowanie, gdzie znajduje się stosowne sformułowanie – może to być również fotografia przechowywana cyfrowo lub kserokopia).
 6. Pszczelarz i domownicy zaangażowani w pracę w jego miodowej pracowni zawsze muszą posiadać aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych – patrz rozdział XIII.1).
 7. Pszczelarz jest zobowiązany prowadzić dokumentację związaną z ilością pozyskanego miodu w ramach konkretnego miodobrania celem identyfikacji poszczególnych partii produkcyjnych. Jest to powiązane z ewentualnym postępowaniem w przypadku wystąpienia incydentu związanego z bezpieczeństwem miodu/produktów pszczelich, a w konsekwencji – potrzebą jego wycofania lub przetworzenia.
 8. W przypadku, gdy producent realizuje dostawy do podmiotów takich, jak: sklepy, restauracje, stołówki itp., musi prowadzić dokumentację związaną z ilością dostarczanego miodu w ramach poszczególnych partii produkcyjnych (data minimalnej trwałości – o ile zawiera dzień, miesiąc oraz rok – może być jednocześnie numerem partii produkcyjnej. Więcej informacji można znaleźć w podrozdziałach IV.1 oraz XVII.3).
 9. [Nieobowiązkowo] W miarę możliwości zaleca się gromadzić dokumenty deklaracji zgodności na okoliczność zastosowania w pomieszczeniach produkcyjnych farb, lakierów oraz urządzeń dopuszczonych do zastosowania przy produkcji miodu. Wskazanie to nie ma jednak zastosowania do powierzchni i sprzętu w sposób oczywisty przeznaczonego do tej produkcji – np. nowoczesnych wirówek, widelców do odsklepiania, a także noży, wszelkich drugorzędnych powierzchni, elementów wyposażenia oraz sprzętu, który nie ma bezpośredniego kontaktu z żywnością. Nie zwalnia to pszczelarza od stosowania się do zaleceń opisanych w rozdziale VIII. Zalecenia w pełnym zakresie nie stosuje się też do pomieszczeń dystrybucyjnych, jeśli pszczelarz ma je osobno zorganizowane zgodnie z zasadami opisanymi w rozdziałach VII.2 i VII.3.

10. [Jeśli dotyczy] Pszczelarz powinien posiadać deklarację zgodności dla opakowań jednostkowych – innych niż szklane słoiki (np. plastikowych – jeśli są wykorzystywane). Musi ona zawierać stwierdzenie, że opakowanie nadaje się do kontaktu z żywnością taką jak miód – zagadnienie to rozwijamy w rozdziale IX.9.
11. W przypadku słoików szklanych oraz przeznaczonych do nich zakrętek pszczelarz powinien gromadzić faktury ich zakupu celem wykazania, że zostały zakupione jako przeznaczone do kontaktu z żywnością (np. w odpowiedniej hurtowni z opakowaniami, sklepie pszczelarskim itp.). Szczegółowe zasady postępowania ze szklanymi słoikami (w tym w kontekście deklaracji zgodności) opisano w rozdziale IX.9.
12. [Jeśli dotyczy] W przypadku ponownego wykorzystania słoików szklanych producent powinien umieć wykazać, że stosowane przez niego urządzenie zapewnia program mycia w temperaturze co najmniej 82°C (może to wynikać np. z opisu programu na pulpicie urządzenia lub z dołączonej specyfikacji). W przypadku stosowania innej niż zalecane w poradniku procedury odzyskiwania słoików powinien mieć ją spisaną.
13. Pszczelarz musi posiadać zestaw „wzorcowych” etykiet produktów będących w ofercie (powinien mieć je zgromadzone osobno – np. wpięte do teczki). Etykiety „wzorcowe” muszą odpowiadać naklejonym na opakowaniach z produktem do dystrybucji. Etykiety „wzorcowe” przechowywane osobno ze względu na skalę i charakter działalności zawierają wystarczający zasób informacji, aby można było je uznać za karty opisu produktu.
14. [Niewymagane] Nie wymaga się od pszczelarza posiadania badań przechowalniczych. Zgodnie z powszechnie przyjętą i niekwestionowaną praktyką uznaje się, że data minimalnej trwałości miodu wynosi trzy lata. Więcej na ten temat można znaleźć w rozdziale XVIII poświęconym etykietowaniu produktów.
15. Środki czystości i preparaty dezynfekcyjne powinny posiadać czytelne etykiety zawierające metodę ich użycia. W przypadku preparatów wykonanych zgodnie z zaleceniami rozdziału X.2 poradnika wystarczy własnoręcznie je opisać na etykiecie ze wskazaniem składu.
16. Pszczelarz musi prowadzić karty kontroli zabezpieczenia pracowni do pozyskiwania miodu przed owadami i gryzoniami. Zasady związane z tym zagadnieniem i przykłady ich zastosowania opisano w rozdziale XV. Wzór karty kontroli został zamieszczony do powielenia jako załącznik D poradnika.
17. Pszczelarz musi posiadać zestaw instrukcji/opakowań środków deratyzacyjnych stosowanych zgodnie z zapisami rozdziału XV. Zalecenie nie ma zastosowania w przypadku urządzeń obsługiwanych w sposób oczywisty (np. w przypadku klasycznych pułapek na myszy). Jeśli usługi deratyzacyjne świadczone są przez podmiot zewnętrzny, należy przechowywać aktualną umowę.

18. [Dotyczy tylko dystrybucji w ramach handlu detalicznego lub RHD] Pszczelarz powinien prowadzić dokumentację w zakresie ukończonych kursów i szkoleń związanych z dystrybucją miodu. Jeśli organizator nie zapewnia certyfikatu/zaświadczenia, akceptowalną formą dokumentu jest własnoręcznie wypełniany zeszyt, w którym odnotowuje się podejmowane inicjatywy samokształcenia zgodnie z zaleceniami rozdziału XVI poradnika. Dokumentem zaświadcującym o dopełnieniu wymogu szkoleń (tu konkretnie samokształcenia) może być również wypełniany cyklicznie dokument *Samodzielna kontrola wewnętrzna*, który znajduje się w załączniku D poradnika.

Powyższą dokumentację udostępnia się na żądanie właściwych organów. Nie można zapomnieć również o dokumentacji natury „rozliczeniowej” – temu zagadnieniu poświęcamy kolejny rozdział.

XVII.3 Dokumentacja do celów weryfikacji wielkości sprzedaży i możliwości śledzenia produktu

Sprzedaż w ramach krótkiego łańcucha dystrybucji w niektórych przypadkach może wiązać się również z obowiązkiem ewidencjonowania. Specjalne wymogi są przewidziane zwłaszcza w ramach zwolnienia z podatku PIT przy korzystaniu ze zwolnienia do 100 000 zł rocznie. Generalnie odbiorcami poradnika są pszczelarze będący rolnikami ryczałtowymi. Zaczniemy od tego, że sprzedając produkt osobom fizycznym (np. na bazarze), pszczelarz nie musi dokumentować sprzedaży. Jeśli jednak odbiorcą będzie czynny podatnik podatku VAT (np. restauracja, sklep), to wówczas ów podmiot wystawia pszczelarzowi fakturę VAT RR, którą musi on przechowywać przez okres pięciu lat, licząc od końca roku, w którym wystawiono fakturę (art. 116 ust. 10 ustawy o VAT). Zagadnienia podatkowe wyjaśniamy bardziej szczegółowo w rozdziale IV.3.

Dokumentacja sprzedaży (nieprzetworzony produkt rolny): przede wszystkim jeszcze raz podkreślamy, że ponieważ niniejszy poradnik obejmuje zainteresowaniem wyłącznie prowadzone osobiście pasieki, w których utrzymuje się do 80 rodzin pszczelich, nie mamy do czynienia z działami specjalnymi produkcji rolnej. Dlatego też przychody z działalności pszczelarskiej (z tytułu sprzedaży produktu nieprzetworzonego) – bez względu na kwotę – nie podlegają obciążeniu podatkiem dochodowym od osób fizycznych (na podstawie art. 2 ust. 1 pkt 1 Ustawy⁷⁶). Przepisy dotyczące podatku dochodowego i VAT nie różnicują producenta pod względem formy działalności wprowadzania produktu do obrotu. Sprzedaż nieprzetworzonego produktu (jak np. miód), wytworzonego w ramach osobiście prowadzonej działalności zgodnie z założeniami poradnika,

⁷⁶ Ustawa z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (t.j. Dz.U. z 2022 r. poz. 2647 z późn. zm.).

nie jest opodatkowana (jeśli dysponujemy wyłącznie własnym produktem oraz gdy nie mają zastosowania przepisy o działach specjalnych produkcji rolnej). Oznacza to brak obowiązku rejestrowania obrotu ze względów podatkowych.

[Sprzedaż bezpośrednia] Z przepisów rozporządzenia o sprzedaży bezpośredniej wynika, że pszczelarze, którzy zdecydowali się na tę właśnie formę działalności, zobowiązani są mimo wszystko do prowadzenia i przechowywania dokumentacji zawierającej informacje o ilości sprzedanych w danym miesiącu produktów (którą przechowuje się przez rok następujący po roku, w którym została sporządzona).

[RHD] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 12 września 2022 r. w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania (Dz. U. poz. 1971) nakłada na podmiot prowadzący RHD obowiązek prowadzenia i przechowywania dokumentacji umożliwiającej określenie ilości żywności zbywanej rocznie w ramach takiego handlu, odrębnie za każdy rok kalendarzowy, zawierającą następujące informacje:

- 1) numer kolejnego wpisu;
- 2) datę zbycia żywności;
- 3) ilość i rodzaj zbytej żywności.

Dokumentację tę przechowuje się przez dwa lata, licząc od końca roku kalendarzowego, za który została sporządzona. Od 2022 r. wymóg rejestracji, wynikający z ww. przepisu dot. bezpieczeństwa żywności, nie dotyczy sprzedaży na rzecz klientów indywidualnych, obowiązuje wyłącznie w przypadku dostaw do innego zakładu detalicznego zaopatrującego konsumenta końcowego. Pomimo tego pszczelarze korzystający ze zwolnienia z podatku dochodowego od osób fizycznych z tytułu art. 21 ust. 1 pkt 71a ustawy PIT, są zobowiązani do prowadzenia rejestru, o którym mowa w kolejnym akapicie.

Dokumentacja sprzedaży (produkt przetworzony ze zwolnieniem z podatku PIT do kwoty 100 000 zł – art. 21 ust. 1 pkt 71a ustawy PIT): zgodnie z art. 20 ust. 1 e ustawy z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (tj. Dz. U. z 2022. poz. 2647 z późn zm.), wielkość sprzedaży jest dokumentowana w sposób umożliwiający określenie ilości zbywanej żywności przetworzonej. Pszczelarz prowadzi i przechowuje dokumentację, odrębnie za każdy rok kalendarzowy, zawierającą następujące informacje:

- numer kolejnego wpisu,
- datę uzyskania przychodu,
- kwotę przychodu,
- przychód narastająco od początku roku,
- ilość i rodzaj przetworzonych produktów.

Sprzedaż należy dokumentować niezwłocznie po każdorazowym zbyciu żywności zarówno konsumentowi finalnemu, jak i do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego.

W przypadku, gdy sprzedaż dla konsumenta finalnego następuje również z udziałem pośrednika, dokumentacja powinna zawierać informację odnośnie do żywności zbywanej przy udziale pośrednika (pod odpowiednim numerem kolejnego wpisu powinny znaleźć się następujące dane: data, ilość i rodzaj zbytej przez danego pośrednika żywności, imię, nazwisko oraz adres albo nazwa, siedziba oraz adres pośrednika, który zbywał żywność podczas wystawy, festynu, targu lub kiermaszu, a także miejsce zbycia żywności przez pośrednika). Dokumentacja dotycząca żywności zbywanej przez pośrednika jest przekazywana pszczelarzowi niezwłocznie po zakończeniu wystawy, festynu, targu lub kiermaszu.

Dokumentacja związana ze śledzeniem produktu

W przypadku, gdy pszczelarz dostarcza produkty do takich podmiotów, jak: sklep, restauracja, stołówka, musi udostępnić: dokładny opis żywności, wolumen lub ilość żywności, dane i adres dostawcy, dane i adres odbiorcy, odniesienie identyfikujące odpowiednio serię, partię lub przesyłkę, datę wysyłki. Jest to wymóg wynikający z rozporządzenia wykonawczego Komisji 931/2011. Na dokumencie powinny więc znaleźć się informacje (podajemy na przykładzie miodu):

Miód (rodzaj i/lub odmiana)..... partia nr (opcjonalnie) data pozyskania..... data minimalnej trwałości..... wysłano....., ilość Wszystkie wymagane informacje mogą zostać uwzględnione zarówno na specjalnym dokumencie, jak też w fakturze lub fakturze VAT RR – sporządzając odpowiednio opis, możemy zaoszczędzić sobie pracy przy tworzeniu dodatkowego dokumentu (możemy też na fakturze dokonać odręcznych dopisków w zakresie danych brakujących względem wskazanego powyżej minimum). Pszczelarz powinien przechowywać u siebie egzemplarz tego dokumentu/faktury z tożsamymi informacjami.

Jak wystawić fakturę?

Uwaga – przedsiębiorcy niekiedy nie wiedzą, jak zabrać się do wystawiania faktur VAT RR. Dlatego dokumentowaniu sprzedaży produktów lokalnych, w tym miodu, poświęciliśmy osobny poradnik, który wraz z przykładowymi wzorami faktur (m.in. faktur VAT RR) dostępny jest na stronie Podlaskiego Centrum Produktu Lokalnego PCPL.podlaskie.eu.

XVIII. Etykietowanie produktów



Rozdział opracowano z uwzględnieniem następujących przepisów:

- rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz.U. UE. L. z 2011 r. Nr 304, s. 18 z późn. zm.),
- ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz.U. z 2022 r. poz. 1688 z późn. zm.),
- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu (Dz.U. Nr 181 poz. 1773 z późn. zm.),
- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 13 kwietnia 2004 r. w sprawie szczegółowego zakresu i sposobu znakowania niektórych grup i rodzajów artykułów rolno-spożywczych kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej (Dz.U. Nr 83 poz. 772).

Pszczelarz zobowiązany jest do stosowania etykiet zgodnych z obowiązującymi przepisami. Zaznaczyć należy, że nalepienie np. wyłącznie wizytówki z numerem telefonu nie jest właściwym sposobem etykietowania. Więcej informacji można znaleźć na stronie Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Jest to instytucja kontrolująca nie tylko – jak sama nazwa wskazuje – jakość produktu (również miodu), ale także egzekwująca prawidłowe oznakowanie towarów.

Na etykiecie miodu musimy zamieścić następujące informacje:

- dane producenta,
- nazwę produktu, tj. MIÓD; pełną nazwę rodzaju miodu (tj. nektarowy, spadziowy, nektarowo-spadziowy) i jego odmiany (odpowiednio np. wielokwiatowy, lipowy, gryczany, ze spadzi liściastej, ze spadzi iglastej),
- kraj pochodzenia, tj. Polska,

- ilość netto,
 - datę minimalnej trwałości (36 miesięcy),
 - warunki przechowywania,
 - numer partii produkcyjnej (ew. dokładną datę minimalnej przydatności).
- Poniżej przedstawiono przykładowy schemat prawidłowo sporządzonej etykiety:



Komentarz do schematu etykiety

Nazwa miodu: jeśli nie ma stuprocentowej pewności co do rośliny, której procentowa zawartość pyłku w miodzie występuje w odpowiedniej przewodzie (taką pewność możemy uzyskać jedynie za pomocą badań laboratoryjnych), lepiej nie wskazywać na etykiecie odmiany miodu z określeniem nazwy rośliny (np. „Miód nektarowy lipowy”). Gdyby bowiem analiza pobranej przez inspektora próbki do badań nie potwierdziła deklaracji na etykiecie, należy liczyć się z mandatem. Dlatego też w przypadku wątpliwości bezpieczniej jest użyć nazwy „Miód nektarowy wielokwiatowy” lub po prostu „Miód” – ew. podając kontekst usadowania pasieki (np. „Miód z terenów leśnych”, „Miód z terenów bagiennych” – o ile te informacje mają pokrycie w stanie faktycznym).

Oznaczanie daty minimalnej trwałości: teoretycznie w przypadku produktów, których trwałość przekracza 18 miesięcy, wystarczy podać sam rok (wówczas zastosowalibyśmy formułę „Najlepiej spożyć przed końcem [2026 r.]”), wtedy jednak na etykiecie trzeba by dodatkowo uwzględnić znakowanie kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej (który można zapisać np. „L/06/2023”). Nie jest ono wymagane w przypadku *środków spożywczych, których oznakowanie zawiera datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia, określone z podaniem co najmniej dnia* i miesiąca. Biorąc pod uwagę, że pszczelarze często stosują prefabrykowane etykiety, najmniej dopisywania jest przy zastosowaniu opisanego powyżej schematu. Oznaczanie partii produkcyjnej kodem jest raczej niepraktykowane w bardzo małych pasiekach, gdyż może wówczas budzić niezrozumienie oraz wątpliwości.

Datę minimalnej trwałości (trzy lata) określamy względem daty miodobrania – nawet gdy faktyczna czynność rozlania do słoika jest odsunięta w czasie z przyczyn technologicznych. W związku z tym pszczelarz nie potrzebuje sporządzać badań tzw. przechowalniczych.

Przy okazji warto wspomnieć, że trwałość miodu przy odpowiednim przechowywaniu jest praktycznie nieograniczona.

Warunki przechowywania: określamy pod oznaczeniem daty minimalnej trwałości. Dzięki temu wiadomo, że na spożycie miodu mamy wskazany czas przy zachowaniu zaleceń producenta dotyczących określonego przechowywania. Jak wynika z poradnika, chociaż miód nie wymagana przechowywania chłodniczego, to nie należy go jednak przegrzewać, prześwietlać, ani też narażać na wilgoć.

Masa netto: słowo „masa” często jest mylnie/wymiennie stosowane ze słowem „waga”. Waga jest urządzeniem technicznym (takim np. ze wskazówką lub odważnikami), należy więc pamiętać, że w kontekście etykiety używamy słowa „masa” (jako wskazanie odczytu urządzenia zwanego wagą). Uwaga – jeśli przy kontroli faktyczna masa miodu (po odjęciu masy słoika) będzie odbiegać od deklaracji na etykiecie, wówczas pszczelarz może otrzymać mandat. Dlatego dobrze jest zweryfikować tę informację za pomocą wagi legalizowanej. Jeśli nie mamy takowego urządzenia (w tym możliwości jego np. wypożyczenia) to, przy ciągłym stosowaniu tych samych słoików, lepiej nalewać miód z nadatkiem do określonej wysokości pojemnika (wówczas, nawet jeśli nie posiadamy wagi legalizowanej można uniknąć mandatu).

W przypadku masy netto w zakresie od 1 g do 1000 g jednostkę miary określa się w gramach [g]; a dla masy równej i powyżej 1000 g stosuje się wskazania w kilogramach [kg]. Dlatego na małym słoiku należy wpisać wartość np. 350 g, a na dużym – np. 1,25 kg.

Ulega krystalizacji: informacja nieobowiązkowa.

Kraj pochodzenia: proponujemy zastosowanie oficjalnego oznaczenia: „Produkt polski”, który to znak może być używany również do miodu pochodzenia krajowego bez potrzeby uzyskiwania zaświadczeń, zezwoleń etc.

Weterynaryjny numer identyfikacyjny: informacja nieobowiązkowa dla pszczelarzy działających zgodnie z modelem zaproponowanym w poradniku. Pszczelarz może pochwalić się spełnianiem wymogów formalnych i podać – w zależności od zarejestrowanej formy działalności – weterynaryjny numer identyfikacyjny np. sprzedaży bezpośredniej lub RHD (formy działalności opisane w rozdziale V). Numeru tego nie należy mylić z numerami w innych ewidencjach (np. z numerem w ewidencji gospodarstw rolnych). Weterynaryjny numer identyfikacyjny swojej działalności można znaleźć w decyzji powiatowego lekarza weterynarii (którą wydaje się na wniosek producenta – wzory odpowiednich wniosków znajdują się w załączniku B poradnika).

Mniej czasem znaczy więcej: należy zachować ostrożność przy stosowaniu na etykiecie różnorodnych określeń w celu uatrakcyjnienia opisu produktu przez przypisanie mu rozlicznych walorów. Wszelkie tego rodzaju komentarze –

np. o niebotycznych właściwościach zdrowotnych czy niezwyklej „naturalności” naszego produktu – mogą skończyć się mandatem. Miód to miód, a jego specyfika została określona w przepisach. Nie ma możliwości nazywać jakiegoś syntetycznego wyrobu mianem „miodu”, więc wiadomo, że jeśli produkt nazwano na etykiecie „miodem”, to musi być naturalny. Z ostrożnością należy też podchodzić do eufemizmów w rodzaju „Naturalnie, że od pszczelarza”. Tworzenie wrażenia, że produkt ma jakieś specyficzne cechy w tym zakresie, może zostać potraktowane jako wprowadzanie konsumenta w błąd. Dlatego warto klienta oczarować jakością naszego produktu raczej podczas szczerzej rozmowy (np. na stoisku sprzedażowym), a nie przez umieszczanie różnego rodzaju informacji na etykiecie.

XIX. Przykładowe rozwiązania praktyczne



W poprzednich rozdziałach omówiono uwarunkowania formalne związane z prowadzeniem działalności w zakresie produktów pszczelich. Zakładając, że proponowane rozwiązania uznają Państwo za rozsądne i możliwe do zrealizowania we własnych pasiekach, poniżej zaproponowane są praktyczne, modelowe rozwiązania zorganizowania pracowni do pozyskiwania miodu oraz miejsc dystrybucji, które mogą być prowadzone w ramach produkcji podstawowej / sprzedaży bezpośredniej / RHD / handlu detalicznego, a także miejsc magazynowania na etapie dystrybucji oraz miejsca sprzedaży. Należy podkreślić, że formę lub formy rejestracji wybiera sam pszczelarz, zwracając uwagę na specyfikę i ograniczenia formalne tych form działalności oraz swoje potrzeby. Możliwe jest zarejestrowanie kilku form działalności.

Uwaga: pomimo zastosowania sugestywnej, możliwie wiernej formy odwzorowania pomieszczeń należy pamiętać, że ilustracje mają charakter poglądowy i trzeba je analizować w kontekście treści zawartych w poradniku. Każdy pszczelarz sam musi ocenić, jak dużo przestrzeni potrzebuje do produkcji oraz jak wydajny sprzęt zostanie wykorzystany w jego pracowni. Opracowanie modeli zostało poprzedzone terenowymi wizytacjami w funkcjonujących pasiekach, dzięki czemu przedstawione modelowe propozycje mogą być przydatne. Należy jednak zawsze pamiętać, że pracownie do pozyskiwania miodu muszą zapewnić możliwość zachowania cyklu produkcyjnego (odskepianie, wirowanie i cedzenie miodu na sitach, pozostawienie w odstojniku do sklarowania i rozlewanie). W niektórych przypadkach oznacza to konieczność zmiany ustawienia sprzętu w zależności od fazy cyklu produkcyjnego, czego nie odzwierciedla statyczna ilustracja.

Przykład 1: pracownia mobilna

Pracownia mobilna **może towarzyszyć stacjonarnym pracownikom** do pozyskiwania miodu, które zaprezentowano w pozostałych wariantach. Przy pracowni mobilnej prawdopodobnie potrzebne będzie dodatkowe, wydzielone pomieszczenie, do którego można przywieźć miód w zamykanych naczyniach (np. wiadrach) i dokonać procesów związanych z jego klarowaniem, a następnie rozlewaniem w słoiki. Należy też wygospodarować miejsce na mycie sprzętu itp.

W pierwszym przykładzie zaproponowano wykorzystanie samochodu dostawczego, ale podobne, a nawet lepsze warunki można zapewnić np. w przyczepie campingowej lub barakowozie. Założono, że ze względu na warunki pracy pszczelarz nie będzie pracował w pojeździe dłużej niż 2 godziny w ciągu doby. W niniejszym przykładzie wykazano, że również w trudnych warunkach możliwe jest sprostanie zasadom bezpieczeństwa żywności. Tego rodzaju rozwiązanie jest lepsze niż wykorzystanie domowej kuchni po jej czasowym wyłączeniu z użytkowania domowego (choć i takie rozwiązanie jest możliwe – i to nie tylko w ramach RHD, jak się to przyjęło niekiedy uważać).

Uwaga: należy pamiętać, że proces klarowania miodu przebiega w czasie. Można sobie jednak wyobrazić sytuację, że pszczelarz ma specjalny pojazd, który w sezonie wykorzystywany jest wyłącznie jako pracownia do pozyskiwania miodu (może to być też np. specjalnie zaadaptowana do tego celu przyczepa campingowa lub kontener). Rozwiązanie modelowe trzeba traktować więc jako inspirację, a faktyczne wyposażenie i organizację pracy dostosować do własnych potrzeb.

Komputerowa wizualizacja przykładowej pracowni w tym wariantcie zamieszczona została na stronie 186.

Zastosowane rozwiązania organizacyjne i techniczne

- 1) Ważnym elementem pracowni mobilnej jest dostawka namiotowa pełniąca funkcję przedsionka przestrzeni tzw. brudnej, która może przydać się do odstawienia np. korpusów z ula oraz jako miejsce zmiany odzieży na roboczą. Pozwala też ograniczać zlatywanie się do środka owadów, a zwłaszcza zwabionych zapachem miodu pszczół. Bezpośrednio przed wejściem do części bagażowej dobrze jest wyłożyć np. matę, aby nie stąpać po trawie w obuwiu roboczym.
- 2) Wnętrze pojazdu powinno mieć zmywalne ściany i podłogę, a przed wniesieniem sprzętu należy oczywiście je wysprzątać. Zakładamy, że podłoga zostanie zabezpieczona papierem malarskim przed zabrudzeniami.

- 3) Choć nie we wszystkich momentach pracy będzie potrzebne zasilanie elektryczne (można np. używać ręcznej wirówki), to prawdopodobnie niektóre urządzenia mogą wymagać podłączenia do prądu – wtedy można wykorzystać wewnętrzny akumulator pojazdu (np. w połączeniu z przetwornikiem), doprowadzić prąd przedłużaczem, z zewnętrznego akumulatora lub agregatu. Możliwe jest również zastosowanie urządzeń z własnym zasilaniem czy zasobników przechowujących uprzednio podgrzaną wodę.
- 4) Należy zadbać o właściwe mocowanie wykorzystywanego sprzętu – zwłaszcza na czas przejazdu.
- 5) W mobilnej pracowni nie może zabraknąć wymaganych elementów opisanych we wcześniejszych częściach poradnika. Dlatego też należy zaopatrzyć się w mobilny zlew do mycia rąk – gotowe rozwiązania wykorzystujące spływ grawitacyjny dostępne są na rynku (wystarczy sprawdzić w wyszukiwarce internetowej, wpisując hasło: „mobilny zlew do mycia rąk”), a przy odrobinie zdolności technicznych odpowiedni sprzęt można wykonać samodzielnie.
- 6) Nie można zapominać o odprowadzeniu ścieków (na zewnątrz). Wskazówki w zakresie rozwiązań tymczasowych podano w rozdziale XII. *Woda i ścieki*.
- 7) Należy pamiętać o zasadach higieny związanych z przygotowaniem „pracowni mobilnej” oraz o umyciu sprzętu po zakończeniu produkcji.

Przykład 2: pracownia w zaadaptowanym pomieszczeniu gospodarskim

W tym przykładzie na potrzeby pracowni do pozyskiwania miodu wykorzystano fragment budynku, który w dalszej jego części pełni funkcję garażu. Ściany wewnątrz pracowni wykończono tynkiem cementowym, a dodatkowo w miejscach podlegających zabrudzeniu zabezpieczono je zmywalnym lakierem do użycia w przemyśle spożywczym (o stosowne dokumenty potwierdzające ten stan rzeczy należy zapytać sprzedawcę i poprosić o ich kopię). Potrzebujemy wysoce zmywalnej i odpornej powłoki bezbarwnej lub w kolorze, odpornej na rozpuszczalniki, kwasy i zasady, wytrzymałej myciu myjką ciśnieniową i mocnymi środkami chemicznymi, elastycznej, odpornej na ścieranie i uderzenia.

Komputerowa wizualizacja przykładowej pracowni w tym wariantcie została zamieszczona na stronie 187.

Zastosowane rozwiązania organizacyjne i techniczne

- 1) Podłoga została wyłożona zwykłą terakotą, z kilkucentymetrową zakładką na ściany, które nie są pokryte stałą zabudową (co ułatwia jej mycie). W wyborze terakoty warto kierować się nie tylko ceną, lecz również innymi parametrami – jak np. antypoślizgowość.

- 2) W podanym przykładzie meble zostały wykonane samodzielnie przez pszczelarza. Jako frontów użyto zwykłej, nielakierowanej sklejki. Na blat roboczy wykorzystano prosty blat kuchenny wykonany z płyty wiórowej, pokrytej drewnopodobnym laminatem odpornym na wysokie temperatury oraz zawilgocenie.
- 3) Pracę ułatwia głęboka komora zlewu oraz bateria typu gastronomicznego ze spryskiwaczem. W tym samym miejscu zorganizowano też stanowisko do mycia rąk.
- 4) Różne szafy dają możliwość przechowywania słoików w liczbie adekwatnej do niewielkiej skali produkcji.
- 5) Z uwagi na ograniczoną powierzchnię zainstalowano dwufunkcyjny stół do odsklepiania (po zakończeniu odsklepiania można zdemontować z pokrywy oparcie dla ramek i zamknąć nią wanienkę).
- 6) Wodę doprowadzaną do pomieszczenia tylko w sezonie za pomocą odpowiedniego węża do wody pitnej podgrzewa się przy użyciu przepływowego podgrzewacza. Odprowadzenie następuje do beczki zlokalizowanej na zewnątrz pracowni do pozyskiwania miodu.
- 7) Opcjonalnie w tym modelu w jednej z sąsiednich komórek można zlokalizować podręczną pracownię pasieczną, gdzie będzie gromadzony sprzęt związany z funkcjonowaniem pasieki. Inną – co widać w ramach przykładu nr 5 – można zagospodarować na potrzeby dystrybucji produktów pszczelich (zwłaszcza w ramach handlu detalicznego). Jeśli zaś naszą pracownię umiejscowimy tuż obok domostwa, nie będziemy musieli inwestować w dodatkową toaletę.
- 8) Na zewnątrz ułożono ścieżkę z płyt chodnikowych, dzięki czemu pszczelarz nie wnosi błota do pomieszczenia – nawet jeśli potrzebuje wyjść na chwilę nie zmieniając obuwia.
- 9) Solidne moskitiery z magnesami zamocowano w wejściu (ponieważ nie ma przedsionka) oraz w świetliku, ale w sposób umożliwiający wypędzenie pszczoł bez konieczności ich zabijania.
- 10) Z uwagi na ograniczenia przestrzeni układ rozstawienia sprzętu może się zmieniać w zależności od etapu cyklu produkcyjnego (rozdzielność czasowa procesów) i w dużej mierze zależeć będzie od sposobu pracy pszczelarza, czego nie sposób ukazać na ilustracji. Jest to wariant „minimum”, co oznacza, że w tych warunkach raczej nie poradzimy sobie posiadając więcej niż 30 rodzin pszczelich.

Przykład 3: pracownia w wersji rustykalnej (domek pszczelarza)

Niektórzy pszczelarze realizują swoją pasję w specjalnie do tego celu przeznaczonych budynkach, dzięki czemu dysponują większą przestrzenią, co z pewnością poprawia komfort pracy. Dlatego też mamy propozycję dla pszczelarzy, którzy mogą pozwolić sobie na takie rozwiązanie. W tym przykładzie chcie-

liśmy również pokazać, że miejsce produkcji miodu nie zawsze musi przypominać typowe wnętrze laboratorium, aczkolwiek wciąż powinno spełniać wymagania w zakresie prawidłowości ciągu technologicznego oraz utrzymania higieny i porządku.

Komputerowa wizualizacja przykładowej pracowni w tym wariantcie została zamieszczona na stronie 188.

Zastosowane rozwiązania organizacyjne i techniczne

- 1) Domek pszczelarza znajduje się na terenie posesji, w bezpośrednim sąsiedztwie właściwego domostwa.
- 2) Cała pracownia została wykończona w drewnie. Ponieważ drewno jest lakierowane, co do zasady spełnia wymogi higieniczne dla ścian i sufitów przy tym rodzaju działalności. Warto zauważyć, że drewniana konstrukcja nie powoduje nadmiernego gromadzenia się wilgoci.
- 3) Do domku pszczelarza przyłączono sekcję chłodniczą do przechowywania ramek/plastrów, co ogranicza możliwość rozprzestrzeniania się pasożytów.
- 4) Na zapleczu domku zorganizowano magazyn na potrzeby przechowywania słoików oraz produktu gotowego przeznaczonego do sprzedaży.
- 5) Ponieważ domek nie dysponuje przedsionkiem, w wejściu zastosowano moskitierę z magnesami (podobną siatką zabezpieczono okna).
- 6) Zmyślne mocowania stwarzają dogodne warunki do przechowywania ramek. W tym przykładzie (w pomieszczeniu po prawej) zainstalowano nieobowiązkowy, ale użyteczny zestaw do chłodzenia, dzięki czemu pszczelarz zabezpiecza się przed rozwijaniem się motyli (barciaka) w ramkach.
- 7) Do domku doprowadzono ścieżkę z płytek chodnikowych, aby zminimalizować możliwość wnoszenia błota do wnętrza.

Przykład 4: pracownia profesjonalna

Pszczelarz, który myśli o rozwoju swojej działalności, może z czasem chcieć zwiększyć produkcję miodu jako dział specjalny produkcji rolnej (tj. w wymiarze ponad 80 rodzin pszczelich⁷⁷) lub uruchomić z sąsiadami spółdzielnię pszczelarską. Podejście perspektywiczne, a także względy praktyczne będą wymagały zapewnienia wyjątkowej staranności w utrzymaniu pomieszczeń w czystości

⁷⁷ Jak już wspominaliśmy, niniejszy poradnik obejmuje swoim zakresem produkcję miodu w wymiarze nieprzekraczającym uzysku od 80 rodzin pszczelich, co wynika z linii demarkacyjnej RHD, sprzedaży bezpośredniej oraz wskaźników określających działy specjalne produkcji rolnej. Przykładową pracownię nr 4 przedstawiamy jako nadającą się do wirowania i pakowania miodu w ramach sprzedaży bezpośredniej/produkcji podstawowej/RHD, ale w niektórych sytuacjach nasz model może na poziomie konstrukcyjnym nadać się również na tzw. zakład konfekcjonowania miodu (niemniej jednak tej kwestii nie rozstrzygamy na łamach niniejszego poradnika).

(np. poprzez mycie myjką ciśnieniową ścian) oraz potencjału do ustanowienia systemu HACCP⁷⁸. Dlatego też prezentujemy wariant, który z nadkładem wyczerpuje wymogi określone przepisami dotyczącymi sprzedaży bezpośredniej lub załącznika I do rozporządzenia 852/2004. Warto zauważyć, że w przypadku zastosowania rozwiązania modułowego (np. jako sąsiadującego kontenera lub z opcją wykorzystania dodatkowych pomieszczeń) istnieje możliwość dołączenia zaplecza biurowego, toalet oraz pomieszczenia socjalnego dla pracowników (gdyby kiedyś mieli zostać zaangażowani już w ramach np. spółdzielni pszczelarskiej lub zakładu konfekcjonowania miodu).

Komputerowa wizualizacja przykładowej pracowni w tym wariantcie została zamieszczona na stronie 189.

Zastosowane rozwiązania organizacyjne i techniczne

- 1) Na potrzeby pracowni miodowej pszczelarza wykorzystano samodzielny budynek, niemniej podobny efekt można uzyskać w przypadku zastosowania samodzielnego modułu mobilnego o charakterze biurowo-gastronomicznym (kontenera).
- 2) W tym wariantcie wygospodarowano przedsionek, który pełni funkcję bufora. W tym miejscu nie tylko wygodnie można zmienić odzież na roboczą – znajduje się tu również umywalka do rąk. Tutaj też możemy odstawić korpusy, zanim przeniesiemy plastry do obróbki w dalszych częściach zakładu.
- 3) Pomieszczenie wykończono gładkimi materiałami, a kratka ściekowa w podłodze sprawia, że jego mycie jest jeszcze łatwiejsze i przebiega sprawnie. Wszystkie kąty odpowiednio zabezpieczono przed dostawaniem się brudu w szczeliny.
- 4) Z uwagi na trwałość oraz wygodę w myciu zastosowano nowoczesne urządzenia pszczelarские, a stół i duży zlew do celów technologicznych wykonano ze stali kwasoodpornej (tzw. kwasówki), dzięki czemu sprzęt posłuży przez lata.
- 5) W zakładzie wyodrębniono również pomieszczenie na magazyn produktu gotowego, gdzie można przygotowywać się do dystrybucji produktu finalnego (aczkolwiek do pracowni klienci z założenia nie wchodzi).

⁷⁸ Przypomnijmy, że wymóg ten z definicji nie dotyczy sprzedaży bezpośredniej (wyłączonej ze stosowania rozporządzenia 852/2004). W pozostałych formach działalności wymóg ten występuje wyłącznie w zakresie działalności przekraczającej swym zakresem produkcję podstawową i transport (działanie powiązane) – czyli w praktyce dotyczy handlu detalicznego oraz częściowo RHD (tylko na etapie dystrybucji). Wymóg HACCP będzie za to obowiązywał np. spółdzielnię pszczelarską czy też inny zakład działający z uwzględnieniem skupu – ale tą opcją nie zajmujemy się w ramach niniejszego poradnika i nie rozstrzygamy możliwości wykorzystania przykładu 4 na potrzeby zaaranżowania produkcji niemieszczącej się w definicji „produktu podstawowego”.

Warto zauważyć, że proponowane rozwiązanie jest perspektywiczne dla rozwoju innych działalności – przy dodatkowym zastosowaniu określonych procedur opartych na systemie HACCP istnieje potencjał do przekształcenia zakładu np. na formę spółdzielczą, dzięki czemu pojawi się również możliwość skupu miodu i dalszego jego konfekcjonowania.

Przykład 5: dystrybucja w zaadaptowanym pomieszczeniu gospodarskim

Pszczelarze zainteresowani uruchomieniem handlu detalicznego (ew. RHD – chociaż w tym przypadku istnieje większa łatwość wykorzystania pomieszczeń ruchomych/tymczasowych lub wykorzystywanych normalnie jako mieszkalne) powinni pomyśleć o wydzieleniu dodatkowego miejsca na potrzeby dystrybucji produktów pszczelich. Jest to pomieszczenie nieobowiązkowe. Zgodnie z założeniami posłuży nam ono jako dodatkowy magazyn, w którym również będziemy przygotowywać się do wyjazdów sprzedażowych (np. na bazar) lub pakować kartony do wysyłki (np. na rzecz klienta detalicznego). Wskazane w tym miejscu pomieszczenie w żadnym razie nie nadaje się do celów pozyskiwania miodu. Ponadto pszczelarz prawdopodobnie będzie potrzebował zorganizować sobie mniej lub bardziej tymczasowe stoisko na potrzeby sprzedaży na rzecz klienta (detalicznego). Możliwy sposób jego aranżacji przedstawiono w przykładzie nr 6.

Przypominamy, że nasze „mikrocentrum spedycyjne” (jeśli zdecydujemy się je uruchomić w innej formie działalności niż sprzedaż bezpośrednia) wymagać będzie wdrożenia systemu HACCP. W omawianym przykładzie wykorzystano jednak wiele zasad elastyczności przewidzianych zwłaszcza dla małych przedsiębiorstw spożywczych. Oczywiście należy pamiętać, że przykładzie tym – podobnie jak we wszystkich pozostałych – zakłada się niezatrudnianie personelu oraz że w samym pomieszczeniu dystrybucyjnym pszczelarz nie będzie przebywał dłużej niż 2 godziny w ciągu doby.

Komputerowa wizualizacja przykładowego pomieszczenia do dystrybucji została zamieszczona stronie 190.

Zastosowane rozwiązania organizacyjne i techniczne

- 1) W „mikrocentrum spedycyjnym” nie potrzebujemy zmieniać odzieży na roboczą. W sytuacjach szczególnych, gdy np. pada deszcz, przy wejściu przewidziano wieszak na kurtkę oraz miejsce do odstawienia butów (gdy są ubłocone i wymagają zmiany).
- 2) W pomieszczeniu nie jest potrzebna umywalka ani toaleta. Nie są one wymagane, gdyż do celów sanitarnych wystarczająca jest infrastruktura w pobliskim domostwie pszczelarza.
- 3) W przykładzie zaprezentowano również możliwość zastosowania zasad elastyczności w zakresie wykończenia ścian. Należy zwrócić uwagę, że jest to zwykła cegła klinkierowa. Takie rozwiązanie, ze względu

na analizę ryzyka, która została zamieszczona w poradniku, jest możliwe do stosowania. Ze względów praktycznych zaproponowano jednakże wykończenie podłogi terakotą.

- 4) Biorąc pod uwagę, że w omawianym przykładzie pomieszczenie do dystrybucji produktów pszczelich zlokalizowane jest w bezpośrednim sąsiedztwie pracowni do pozyskiwania miodu, nie ma potrzeby stosowania dodatkowych zabezpieczeń przeciwko gryzoniom ani instalowania lamp UV.
- 5) Mając na względzie zapobieganie ryzyku dostania się do pomieszczenia owadów, okna i drzwi zabezpieczono moskitierą. Dodatkowo moskitiera na oknie jest uchylna, aby umożliwić wypędzenie pszczół bez konieczności ich zabijania.
- 6) Warto zwrócić uwagę, że podobne warunki można stworzyć np. w przyczepie campingowej lub domku narzędziowym – o ile pszczelarz może zapewnić, że wewnątrz nie będzie nadmiernie nagrzewane (domek narzędziowy można byłoby np. usytuować w cieniu większego budynku lub zadbać o izolację termiczną).

Przykład 6: stoisko tymczasowe/ruchome na bazarze

Zgodnie z założeniami krótkiego łańcucha dystrybucji pszczelarz – przynajmniej od czasu do czasu – może chcieć prowadzić punkt nastawiony na bezpośrednią obsługę klienta detalicznego. W poradniku podano szczegółowe wytyczne na temat możliwych opcji wprowadzania do obrotu w ramach poszczególnych form działalności. Opisane rozwiązanie zostało stworzone z myślą o sprzedaży bazarowej, uniwersalnej dla niemal wszystkich form działalności (tj. nada się na potrzeby handlu detalicznego, RHD, sprzedaży bezpośredniej – z wyjątkiem produkcji podstawowej). Przedstawia ono jedną z prostszych instalacji, najczęściej zresztą spotykaną w realnych sytuacjach, gdy sprzedaż następuje „pod chmurką”. Rzecz jasna przewidziano, że prezentowane stoisko zostanie zlokalizowane w miejscach dysponujących odpowiednią infrastrukturą, zapewnianą przez zarządcę terenu (tj. toaletami, umywalkami itp.).

Komputerowa wizualizacja stoiska została zamieszczona na stronie 191.

Zastosowane rozwiązania organizacyjne i techniczne

- 1) W przykładzie wykorzystano auto osobowe, które na co dzień służy również do prywatnych celów pszczelarza i jego rodziny. W przypadku handlu detalicznego oraz RHD jest to element elastyczności i równowagi, przewidziany przez przepisy europejskie do stosowania zwłaszcza przez małych producentów.
- 2) Nie sposób przedstawić tego precyzyjnie na wizualizacji, ale wewnątrz bagażnika powinno być wysłane zmywalnym brezentem lub folią, aby nie doprowadzić do trwałego zabrudzenia z powodu ewentualnego wycieku lub przypadkowego rozbicia słoika.

- 3) Założono, że sprzedaż będzie następowała bezpośrednio z bagażnika, lecz celem lepszego wyeksponowania towaru stoisko zostało zaopatrzone w rozkładany stolik turystyczny (nadadzą się również drewniane skrzynki i inne rozsądne rozwiązania).
- 4) Stolik zgodnie z wycuciem estetyki pszczelarza można przyozdobić np. (czystym) obrusem, lecz nie jest on konieczny. O ile nie spowoduje to zabrudzenia słoików, zastosowane rozwiązanie nie ma znaczenia dla bezpieczeństwa produktu.
- 5) Istotnym elementem stoiska jest zadaszenie, którego potrzebujemy przede wszystkim, aby nie dopuszczać do nadmiernego nagrzewania się produktu oraz ochronić go przed warunkami atmosferycznymi. W omawianym przykładzie wykorzystano parasol na dociążonej „stopie”, lecz nada się również namiot, a nawet brezent rozpięty między drzewami. Jeśli sprzedaż odbywa się w zadaszonych halach, własne zadaszenie można zostawić w gospodarstwie. Można z niego zrezygnować również wtedy, gdy sprzedaż odbywa się w niesłoneczne dni lub gdy stoisko przewidziane jest na bardzo krótki czas (np. w godzinach porannych). W każdym razie ważne jest, aby nie dopuszczać do nagrzewania się produktów w trakcie ich sprzedaży.

Podziękowania

Poradnik powstał w ramach środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich, a konkretnie Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich. Przy jego opracowaniu brał udział zastęp praktyków, urzędników, prawników i naukowców. Tak więc grono zespołu autorskiego i redakcyjnego z karty tytułowej tylko w niewielkim stopniu odzwierciedla wykaz osób, które w sposób faktyczny uczestniczyły przy powstawaniu poradnika i dzięki którym mógł on w ogóle powstać w formie, w jakiej go widzimy. Prawdę powiedziawszy skóry wółowej by brakło, chcąc wymienić wszystkich, którzy w większym lub mniejszym stopniu brali udział w pracach terenowych, redakcyjnych, czy też angażowali się w procesie konsultacyjnym. Wystarczy wspomnieć, że od pierwszej wersji poradnika do zamknięcia jego ostatniej wersji minęły dokładnie 2 lata. Może to dość długo, niemniej jednak cały ten czas sprzyjał dojrzewaniu materiału i obecnie trzymanie Państwo w rękach opracowanie dojrzałe, dogłębnie przemyślane, i mamy nadzieję, że zwyczajnie zrozumiałe i przydatne. Uważamy, że warto wskazać osoby, które służyły autorom szczególną pomocą i nie szczędziły czasu na rozliczne wyjaśnienia, a nawet zakasały rękawy do rozlicznych poprawek i korekt.

Zacznijmy od etapu gromadzenia danych. Nie ruszylibyśmy z miejsca bez pszczelarzy. To właśnie oni ze stoicką wręcz cierpliwością demonstrowali i tłumaczyli rozwiązania organizacyjne i techniczne przy wirowaniu i pakowaniu miodu. Gościli nas w ramach wizyt terenowych, lecz również poświęcali czas na niezliczone rozmowy telefoniczne, zaczynające się zwykle słowami: „dzień dobry – mam krótkie pytanie...”. Szczególnie dziękujemy ks. Henrykowi Koszowi, który nie tylko wspierał nas merytorycznie, lecz również użyczył swej pracowni (w wersji rustykalnej) do celów stworzenia wizualizacji. Ponadto jeden z modeli pracowni, który wykorzystaliśmy (pracownia profesjonalna) dostarczył nam Sławomir Podgajny z Rejonowego Koła Pszczelarzy w Brzezinach (województwo łódzkie). Jest on, jak się później okazało, znawcą (nie tylko) miodowych procesów technologicznych, ale również ogólnie osobą niezwykle zorientowaną i pomocną. Kluczowe wsparcie otrzymaliśmy też od pracowników Departamentu Bezpieczeństwa Hodowli i Produkcji Zwierzęcej w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi: zastępcy dyrektora Magdaleny Bartosińskiej wraz z Barbarą Olszewską i Anetą Klusek.

Rozdział o wodzie pitnej nie mógłby natomiast powstać bez konsultantów naukowych w składzie:

- prof. dr hab. Maria Borawska, Uniwersytet Medyczny w Białymstoku, Zakład Bromatologii (pod kątem zagadnień bezpieczeństwa zdrowotnego żywności),
- dr inż. Lech Magrel, Politechnika Białostocka, Katedra Technologii w Inżynierii Środowiska (pod kątem jakości fizyczno-chemicznej wody),

- prof. dr hab. n. farm. Bogdan Kędzia, Instytut Włókien Naturalnych i Roślin Zielarskich w Poznaniu (pod kątem mikrobiologii farmaceutycznej).

Podziękowania za przeprowadzenie poradnika przez proces zatwierdzenia należą się dyrekcji i pracownikom Biura Bezpieczeństwa Żywności Pochodzenia Zwierzęcego w Głównym Inspektoracie Weterynarii, którzy udzielali wsparcia merytorycznego, jak też redakcyjnego, dzięki czemu poradnik zyskał na jakości oraz przejrzystości. Udatne ilustracje zawdzięczamy natomiast Kamilowi Giecko, a przy redakcji językowej wspierała nas Agnieszka Rebelak.

Podziękowania należą się wreszcie kierownictwu oraz zespołowi Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Podlaskiego w ramach którego od szeregu lat podejmowane są inicjatywy służące nadaniu pszczelarstwu odpowiedniej rangi w społeczeństwie.

Autorzy

Załącznik A: wymagania dotyczące wody i lodu (fragment opracowania MRiRW)

Rozdział z opracowania Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi w uzgodnieniu z Głównym Inspektoratem Sanitarnym pt. Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego – wymagania z zakresu bezpieczeństwa żywności.

Podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią [...], w procesie produkcji i sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego, powinny używać wyłącznie wody spełniającej wymagania dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Jeżeli do produkcji lub przechowywania produktów pochodzenia zwierzęcego, takich jak tusze i podroby drobiu, zajączaków i zwierząt łownych oraz mleko surowe, siara i surowa śmietana, używa się lodu, to powinien on być pozyskany wyłącznie z wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Woda przeznaczona do spożycia przez ludzi jest bezpieczna dla zdrowia ludzkiego, jeżeli jest wolna od mikroorganizmów chorobotwórczych i pasożytów w liczbie stanowiącej potencjalne zagrożenie dla zdrowia ludzkiego, wszelkich substancji w stężeniach stanowiących potencjalne zagrożenie dla zdrowia ludzkiego oraz nie wykazuje agresywnych właściwości korozyjnych i spełnia wymagania mikrobiologiczne i chemiczne określone w części A i B załącznika nr 1 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Ponadto podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią powinny podejmować wszelkie działania, aby woda spełniała wymagania ustalone dla:

- 1) parametrów wskaźnikowych określonych w części C załącznika nr 1 do ww. rozporządzenia;
- 2) dodatkowych wymagań chemicznych określonych w części D załącznika nr 1 do ww. rozporządzenia;
- 3) substancji promieniotwórczych określonych w załączniku nr 4 do ww. rozporządzenia.

Punktem, w którym woda przeznaczona do spożycia przez ludzi, wykorzystywana w zakładzie produkcji lub obrotu żywnością, musi spełniać wymagania wskazane w załącznikach do ww. rozporządzenia jest punkt czerpalny, z którego pobierana jest woda celem jej wykorzystania w produkcji lub obrocie żywnością, bez względu na źródło zaopatrzenia (przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne, indywidualne ujęcie wody). Nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi pełni Państwowa Inspekcja Sanitarna. Stwierdzenie przydatności wody do spożycia przez ludzi wykorzystywanej przez podmiot prowadzący sprzedaż bezpośrednią, bez względu na źródło dostarczanej wody

(przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne, indywidualne ujęcie wody) może być dokonane na podstawie przedłożonych przez ten podmiot wyników badań jakości wody, wykonanych przez laboratorium Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub laboratorium o udokumentowanym systemie jakości prowadzonych badań wody, zatwierdzonym przez Państwową Inspekcję Sanitarną. Państwowy wojewódzki inspektor sanitarny podaje do publicznej wiadomości informację o laboratoriach wykonujących badania pobranych próbek wody na obszarze jego właściwości miejscowej uwzględniającą aktualną informację obejmującą:

- 1) wykaz parametrów, metod badawczych i ich zakresy, dla których laboratorium uzyskało zatwierdzenie systemu jakości prowadzonych badań jakości wody wraz ze wskazaniem okresu trwania zatwierdzenia;
- 2) zestawienie charakterystyk metod badań stosowanych w badaniach jakości wody.

W przypadku korzystania przez podmiot prowadzący sprzedaż bezpośrednią z wody dostarczanej przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne może zaistnieć sytuacja, w której miejsce poboru próbki wody do badań ustalone przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne pokrywa się z punktem czerpalnym wody wykorzystywanej w produkcji lub obrocie żywnością (zlokalizowanym u podmiotu prowadzącego sprzedaż bezpośrednią) – wówczas przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne jest zobowiązane do wykonywania badań jakości wody w zakresie oraz z częstotliwością wskazaną w ww. rozporządzeniu w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, natomiast podmiot prowadzący sprzedaż bezpośrednią w sytuacji, gdy np. dobre praktyki nie wskazują na konieczność monitorowania jakości wody przez ten podmiot z większą częstotliwością, nie musi wykonywać dodatkowych badań jakości wody.

W sytuacji natomiast, gdy miejsce poboru próbki ustalone przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne zostało zlokalizowane w urządzeniu wodociągowym [zdefiniowanym w art. 2 pkt 16 i art. 2 pkt 7 ustawy z dnia 7 czerwca 2001 r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków⁷⁹]:

Urządzenia wodociągowe – ujęcia wód powierzchniowych i podziemnych, studnie publiczne, urządzenia służące do magazynowania i uzdatniania wód, sieci wodociągowe, urządzenia regulujące ciśnienie wody. Sieć – przewody wodociągowe lub kanalizacyjne wraz z uzbrojeniem i urządzeniami, którymi dostarczana jest woda lub którymi odprowadzane są ścieki, będące w posiadaniu przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjnego,

wówczas podmiot prowadzący sprzedaż bezpośrednią musi wykonać badania jakości wody w punkcie zgodności celem sprawdzenia, czy woda wykorzysty-

⁷⁹ t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 537.

wana do produkcji żywności spełnia wymagania jakościowe. Na jakość wody w punkcie czerpalnym u odbiorcy usług ma bowiem wpływ również stan instalacji wewnętrznej obiektu, za jakość której odpowiada właściciel/zarządca danego obiektu, a nie przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne. We wskazanej powyżej sytuacji potwierdzeniem, że woda wykorzystywana do produkcji żywności spełnia wymagania jakościowe są wyniki badań wykonywane okresowo, zgodnie z przyjętymi na podstawie oceny ryzyka⁸⁰ zakresem i częstotliwością, uzgodnionymi z właściwymi organami Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Zgodnie z ww. rozporządzeniem w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, organy tej inspekcji w ramach prowadzonego nadzoru nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, w przypadku stwierdzenia, że woda pobrana w punkcie zlokalizowanym poza siecią wodociągową, np. u producenta żywności, nie spełnia wymagań jakościowych wskazanych w rozporządzeniu, zawsze dążą do ustalenia jakości wody dostarczanej przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne w punkcie czerpalnym zlokalizowanym najbliżej zaworu głównego oraz ustalenia podmiotu odpowiedzialnego za nieodpowiednią jakość wody w badanym punkcie poboru wody.

Ww. ustawa o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków oraz ww. rozporządzenie w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi nie regulują kwestii dotyczącej dysponowania przez producentów żywności, zarówno w pierwszym jak i drugim przypadku, wynikami badań jakości wody wykonanymi przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne. Jednakże, np. na potrzeby kontroli przeprowadzanych przez organy UE, jak pokazują dotychczasowe doświadczenia, istotnym byłoby dysponowanie przez ww. podmioty oceną jakości wody dostarczanej przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne (kwestie możliwe są do uregulowania w umowie o zaopatrzenie w wodę podpisywanej pomiędzy przedsiębiorstwem wodociągowo-kanalizacyjnym, a danym rolnikiem). Podmioty zaopatrywane w wodę pochodzącą ze zbiorowego zaopatrzenia mają możliwość zapoznania się i uzyskania informacji o bieżącej ocenie jakości wody do spożycia wydawanej dla wodociągu zbiorowego zaopatrzenia w wodę m.in. na podstawie § 26 ww. rozporządzenia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (zgodnie z przepisami o dostępie do informacji publicznej lub z komunikatów umieszczanych na stronie internetowej urzędu gminy oraz na stronie internetowej przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjnego).

Zarówno podmioty stosujące w procesie produkcji i sprzedaży wodę dostarczaną przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne, w sytuacji, gdy miejsce poboru próbki ustalone przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne zostało zlokalizowane w urządzeniu wodociągowym, a nie w punkcie czerpalnym wody wykorzystywanej w produkcji lub obrocie żywnością (zloka-

⁸⁰ Analizę ryzyka zamieszczamy w rozdziale XII.

lizowanym u podmiotu prowadzącego sprzedaż bezpośrednią), jak i podmioty wykorzystujące do tego celu wodę z własnego ujęcia dla mniej niż 50 osób lub mniej niż średnio 10 m³ wody na dobę, powinny uzgadniać zakres oraz częstotliwość badań jakości wody z właściwym państwowym powiatowym lub państwowym granicznym inspektorem sanitarnym.

Przykładowo, zgodnie z załącznikiem nr 3 do ww. rozporządzenia, w przypadku gdy objętość dostarczanej lub produkowanej wody w strefie zaopatrzenia wynosi $\leq 100 \text{ m}^3/24 \text{ h}$, ustalenie częstotliwości pobierania próbek wody do badań zależy od właściwego państwowego powiatowego lub granicznego inspektora sanitarnego, jednak nie rzadziej niż 2 próbki na rok dla parametrów grupy A, 1 próbkę na 2 lata dla parametrów grupy B, z zastrzeżeniem minimalnej częstotliwości pobierania próbek wody do badań określonej w przepisach rozporządzenia w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej. Zgodnie zaś z rozporządzeniem w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią pobierające wodę z własnego ujęcia wykorzystywaną w procesie produkcji lub sprzedaży, powinny sprawdzać co najmniej raz w roku czy woda ta spełnia wymagania dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Pobór próbek wody do badań powinien być przeprowadzony przez właściwego próbkobiorcę, tj. przez osobę przeszkoloną do pobierania próbek wody przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej i posiadające aktualne zaświadczenie lub certyfikat albo zatrudnioną w laboratorium, które uzyskało certyfikat w zakresie pobierania próbek wody, a badanie tych próbek powinno być wykonane w jednym z laboratoriów Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub w innych laboratoriach o udokumentowanym systemie jakości prowadzonych badań wody, zatwierdzonym przez Państwową Inspekcję Sanitarną.

Podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią powinny udostępniać wyniki badania wody potwierdzające jej przydatność do spożycia przez ludzi na żądanie właściwego powiatowego lekarza weterynarii.

Załącznik B: rejestracja działalności (wzory wypełnienia formularzy)

W celu ułatwienia załatwiania spraw w urzędach przygotowaliśmy uzupełnione przykładowo formularze niezbędne do zarejestrowania wybranych form działalności w związku z prowadzeniem gospodarstwa pasiecznego. Tytułem wstępu warto również wspomnieć o opłatach.

Pszczelarz, składając:

- *wniosek o wpisanie gospodarstwa pasiecznego do rejestru zakładów podlegających nadzorowi Inspekcji Weterynaryjnej oraz wniosek o wpisanie do rejestru zakładów prowadzących sprzedaż bezpośrednią produktów pochodzenia zwierzęcego lub do rejestru zakładów, które podlegają rejestracji zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia nr 852/2004 (np. RHD), do powiatowego lekarza weterynarii,*
- *(dotyczy handlu detalicznego): wniosek o zatwierdzenie i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej* składany do państwowego powiatowego inspektora sanitarnego, musi złożyć również dowód zapłaty opłaty skarbowej w kwocie 10 zł. Wpis do rejestrów nadzorowanych przez powiatowego lekarza weterynarii i państwowego powiatowego inspektora sanitarnego podlega bowiem opłacie skarbowej na zasadach ogólnych, określonych w ustawie z dnia 16 listopada 2006 r. o opłacie skarbowej⁸¹, stosownie do ust. 53 Części I załącznika do ustawy.

Pszczelarz, składając:

- *wniosek o wydanie zaświadczenia potwierdzającego wpis gospodarstwa pasiecznego do rejestru zakładów podlegających nadzorowi Inspekcji Weterynaryjnej oraz wniosek o wpisanie do rejestru zakładów prowadzących sprzedaż bezpośrednią produktów pochodzenia zwierzęcego lub do rejestru zakładów, które podlegają rejestracji zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia nr 852/2004 (np. RHD) do powiatowego lekarza weterynarii,*
- *wniosek o wydanie zaświadczenia potwierdzającego numer, pod jakim pasieka lub działalność została wpisana w rejestrze do powiatowego lekarza weterynarii,*

⁸¹ t.j. Dz.U. z 2022 r. poz. 2142 z późn. zm.

- *wniosek o wydanie zaświadczenia potwierdzającego zatwierdzenie i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej* do państwowego powiatowego inspektora sanitarnego, musi złożyć również dowód zapłaty opłaty skarbowej w kwocie 17 zł. Wydanie zaświadczenia podlega bowiem opłacie skarbowej na zasadach ogólnych, określonych w ustawie z dnia 16 listopada 2006 r. o opłacie skarbowej, stosownie do ust. 21 Części II załącznika do ustawy. Zapłaty opłaty skarbowej dokonuje się na rachunek bankowy właściwego organu podatkowego.

[B1: Rejestracja działalności nadzorowanej w Inspekcji Weterynaryjnej]

Pasieczno, 14 września 2023 r.
(miejscowość, data)

| | |
|--|---|
| <p>Wnioskodawca:</p> <p>Jan Pszczoła PESEL: 1234567890 Miejsce zamieszkania i adres: Pasieczno 222 22-222 Pszczelin</p> <p>[opcjonalnie] Tel. 12 55 55 555</p> | <p>Komentarz: należy podać imię, nazwisko, numer PESEL, a w przypadku osoby nieposiadającej numeru PESEL – numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość oraz miejsce zamieszkania i adres albo nazwę, numer identyfikacji podatkowej (NIP), jeżeli numer taki został nadany, siedzibę i adres podmiotu</p> <p>Opcjonalnie można podać nr tel. celem ułatwienia komunikacji</p> |
|--|---|

Powiatowy Lekarz Weterynarii w Pszczelinie

ZGŁOSZENIE PODMIOTU (PASIEKI)

do wpisu do rejestru powiatowego lekarza weterynarii

Zwracam się z prośbą o zarejestrowanie pasieki zgodnie z poniższymi informacjami:

| | |
|---|---|
| <p>Określenie rodzaju i zakresu działalności nadzorowanej, którą wnioskodawca zamierza prowadzić:</p> | <p>Rodzaj działalności (zaznaczyć wszystkie właściwe):</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> pasieka stacjonarna <input checked="" type="checkbox"/> pasieka wędrowna Wielkość pasieki (liczba pni pszczelich): 30</p> <p>Zakres działalności (zaznaczyć właściwe):</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> pozyskiwanie miodu i nieprzetworzonych produktów pszczelich celem wprowadzania do obrotu <input type="checkbox"/> umieszczanie pszczół na rynku</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Skala produkcji jest pochodną wielkości pasieki, ponadto podlega wahaniom sezonowym, dlatego nie ma potrzeby jej podawania.</p> </div> |
| <p>Określenie lokalizacji prowadzenia działalności nadzorowanej (określić tylko, gdy lokalizacja różna od danych adresowych Wnioskodawcy)</p> | <p>Miejscowość, nr posesji:</p> <p>Gmina: Powiat: Województwo: Dodatkowe informacje*:</p> <p><small>* W przypadku, gdy brak jest możliwości wskazania danych adresowych</small></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Za lokalizację przyjmuje się miejsce zimowli. W przypadku braku adresu można podać np. nr działki, wskazanie GPS.</p> </div> |

| | |
|---|--|
| <p>Inne kwestie dotyczące zakładu, które są istotne dla ustalenia stwarzanego ryzyka:</p> | <p>1. Źródło pochodzenia matek pszczelich (wskazać wszystkie właściwe):</p> <p><input type="checkbox"/> własne</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> zakup lokalny na obszarze gminy lub powiatu</p> <p><input type="checkbox"/> zakup regionalny w województwie</p> <p><input type="checkbox"/> zakup krajowy/ ponadregionalny (określić)</p> <p>.....</p> <p><input type="checkbox"/> zakup zagraniczny (określić państwo lub państwa)</p> <p>.....</p> <p>2. Korzystanie ze wspólnego sprzętu z innymi pasiekami:</p> <p><input type="checkbox"/> tak</p> <p><input type="checkbox"/> nie</p> <p>3. Kontrola stanu zdrowia pszczół i występowania chorób zakaźnych podlegających obowiązkowi zwalczania lub rejestracji:</p> <p><input type="checkbox"/> osobista</p> <p><input type="checkbox"/> przez wyznaczoną osobę</p> <p>4. [opcjonalnie] opieka weterynaryjna:</p> <p>BeeWet; Pszczelin 822-222 Pszczelin</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;"> <p>Wskazać dane zakładu leczniczego dla zwierząt lub lekarza weterynarii świadczącego usługi lekarsko-weterynaryjne jeśli to możliwe</p> </div> |
|---|--|

Świadomy/a powininości zobowiązuję się do zgłaszania wszelkich przemieszczeń pasieki/części pasieki poza miejsce zimowli wskazane w lokalizacji oraz zmiany liczby rodzin

JAN PSZCZOŁA

[B2: RHD – rejestracja w Inspekcji Weterynaryjnej]

WNIOSEK

O WPIS ZAKŁADU PROWADZĄCEGO ROLNICZY HANDEL DETALICZNY PRODUKTAMI POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO I ŻYWNOŚCIĄ ZŁOŻONĄ DO REJESTRU ZAKŁADÓW PROWADZONEGO PRZEZ POWIATOWEGO LEKARZA WETERYNARII

Pasieczno, 14 września 2023 r.
(miejscowość, data)

Powiatowy Lekarz Weterynarii

W.....

Na podstawie art. 21 Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 872):

Jan Pszczoła;

(imię, nazwisko/nazwa wnioskodawcy)

Pasieczno 222; 22-222 Pszczelin

(adres/siedziba i adres wnioskodawcy)

055555555

(numer identyfikacyjny w ewidencji gospodarstw rolnych)¹⁾

Wnosi o wpis do rejestru zakładów

Lokalizacja zakładu, w którym ma być prowadzona produkcja:

W ramach RHD nie prowadzi się produkcji, a jedynie dystrybucję.

Chów i hodowla pszczoł, w tym w zakresie tej działalności jest posiadanie rodzin pszczelich oddalonych od gospodarstwa pszczelarza, zbiór miodu, wiorowanie miodu oraz jego pakowanie w gospodarstwie pszczelarza, odbywa się w ramach równoległe prowadzonej produkcji podstawowej w oparciu o wytyczne załącznika I do rozporządzenia 852/2004 pod adresem Pasieczno 222; 22-222 Pszczelin

Rodzaj i zakres działalności, która ma być prowadzona²⁾

- Prowadzenie rolniczego handlu detalicznego
- Prowadzenie pośrednictwa w zbywaniu żywności wyprodukowanej przez inny podmiot prowadzący RHD podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszów

Rodzaj żywności będącej przedmiotem produkcji lub obrotu²⁾

- Produkty pszczele nieprzetworzone, w tym miód, pyłek pszczeli, pierzga, mleczko pszczele

Planowane miejsce zbywania żywności ~~wytworzonej~~ w ramach RHD⁴⁾

- Pasieczno 222; 22-222 Pszczelin - w miejscu, w którym produkty zostały wytworzone,
- sprzedaż z obiektów tymczasowych na targowiskach, kiermaszach, festynach itp.,
- sprzedaż poprzez internet.

Załączniki do wniosku⁵⁾

- Oświadczenie podmiotu potwierdzającego utrzymywanie pszczoł
- Kopia zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE udzielonego przez inne państwo członkowskie UE

JAN PSZCZOŁA
*podpis wnioskodawcy
lub osoby reprezentującej
wnioskodawcę*

Wyjaśnienia:

- 1) Wypełniają producenci rolni objęci ewidencją gospodarstw rolnych w rozumieniu przepisów o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności, którzy posiadają numer identyfikacyjny nadany przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa.
- 2) Wpisać X tam, gdzie to właściwe.
- 3) Dotyczy pieczywa cukierniczego, ciasta, ciastek, wyrobów cukierniczych oraz gotowych posiłków (potraw) mięsnych, w przypadku których do ich wytworzenia wykorzystano składniki pochodzenia zwierzęcego.
- 4) Do dobrowolnego uzupełnienia. Należy wskazać, czy jest to miejsce, w którym produkty zostały wytworzone (gospodarstwo), targowiska, kiermasze, festyny itp.
- 5) Wpisać X tam, gdzie to właściwe. Jako załączniki do wniosku, zgodnie z art. 22 ust. 3 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 872), należy dołączyć:
 - kopię zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE udzielonego przez inne państwo członkowskie Unii Europejskiej w przypadku, gdy wnioskodawca będący cudzoziemcem, w rozumieniu ustawy z dnia 12 grudnia 2013 r. o cudzoziemcach (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 519 z późn. zm.), zamierza prowadzić działalność gospodarczą na podstawie obowiązujących w tym zakresie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, albo
 - oświadczenie podmiotu potwierdzającego utrzymywanie pszczół, jeżeli wniosek jest składany przez podmiot niepodlegający obowiązkowi: wpisu do Krajowego Rejestru Sądowego, wpisu do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, uzyskania zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE udzielonego przez inne państwo członkowskie UE.

[B3: Sprzedaż bezpośrednia – rejestracja w Inspekcji Weterynaryjnej]

WNIOSEK

o wpis do rejestru zakładów podlegających nadzorowi Inspekcji Weterynaryjnej

Pasieczno, 14 września 2023 r.
(*miejsceowość, data*)

Powiatowy Lekarz Weterynarii w

.....

Na podstawie art. 21 Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 872),

Jan Pszczoła; Pasieczno 222; 22-222 Pszczelina
(imię, nazwisko, miejsce zamieszkania i adres/ nazwa, siedziba i adres wnioskodawcy)

055555555

(numer w rejestrze przedsiębiorców w Krajowym Rejestrze Sądowym albo numer identyfikacji podatkowej (NIP), albo numer identyfikacyjny w ewidencji gospodarstw rolnych w rozumieniu przepisów o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności - w przypadku pomieszczeń gospodarstwa, z wyłączeniem gospodarstw rybackich, o ile wnioskodawca takie numery posiada)

wnosi o zatwierdzenie / wpis do rejestru zakładów

J. Pszczoła - sprzedaż bezpośrednia; Pasieczno 222; 22-222 Pszczelin

Określenie rodzaju i zakresu działalności, która ma być prowadzona, w tym rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego lub żywności, o której mowa w art. 6 ust. 1 pkt 2 lit. b, które mają być produkowane w tym zakładzie:

Rodzaj działalności: produkcja i sprzedaż miodu oraz innych nieprzetworzonych produktów pszczelich.

Zakres działalności: chów i hodowla pszczół, w tym w zakresie tej działalności jest posiadanie rodzin pszczelich oddalonych od gospodarstwa pszczelarza, zbiór miodu, wirowanie miodu oraz jego pakowanie w gospodarstwie pszczelarza. Sprzedaż lokalna - zgodnie z ograniczeniami sprzedaży bezpośredniej.

Rodzaj produktów: nieprzetworzone produkty pszczele: miód, mleczko pszczele, pyłek pszczeli i pierzga.

Określenie lokalizacji zakładu, w którym ma być prowadzona działalność

W gospodarstwie pszczelarza: Pasieczno 222; 22-222 Pszczelin

Rejestracja:

mło sprzedaż bezpośrednia rolniczy handel detaliczny pośrednictwo żywność złożona składowanie BWT konfekcjonowanie miodu i produktów pszczelarskich skup dziczyzny transport żywności odbiór jaj konsumpcyjnych produkcja jaj konsumpcyjnych (ferma) koło łowieckie statek rybacki przetwórstwo jadalnych ślimaków inne (jakie)

Wskazanie, czy zakład zamierza korzystać z krajowych środków dostosowujących, o których mowa w art. 10 ust. 3 rozporządzenia nr 853/2004 TAK/NIE

JAN PSZCZOŁA

*podpis wnioskodawcy
lub osoby reprezentującej
wnioskodawcę*

Lista załączników:

1. Kopia zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE udzielonego przez inne państwo członkowskie Unii Europejskiej TAK/NIE
2. Oświadczenie podmiotu potwierdzające utrzymywanie pszczół, jeżeli wniosek jest składany przez podmiot niepodlegający obowiązkowi wpisu do KRS, EDG, zezwolenia z pkt 1 TAK/NIE*
3. Zaświadczenie albo oświadczenie o nabyciu przez koło łowieckie będące dzierżawcą obwodu łowieckiego członkostwa w Polskim Związku Łowieckim oraz osobowości prawnej, zgodnie z przepisami Prawa łowieckiego TAK/NIE
4. Zaświadczenie albo oświadczenie o prowadzeniu ośrodka hodowli zwierzyny przez zarządcę obwodu łowieckiego na podstawie decyzji ministra właściwego do spraw środowiska, wydanej na podstawie przepisów Prawa łowieckiego TAK/NIE

Uwagi:

1. **W przypadku spółki z ograniczoną odpowiedzialnością wymagany jest podpis osoby wymienionej w wpisie do KRS.**
2. **W przypadku spółki cywilnej wymagany jest podpis wszystkich wspólników.**

***Wzór oświadczenia podmiotu potwierdzające utrzymywanie pszczół – uniwersalny załącznik do wniosku o zarejestrowanie RHD lub sprzedaży bezpośredniej.**

[B4: Oświadczenie o utrzymywaniu pszczół]

Pasieczno, 14 września 2023 r

Jan Pszczoła
Pasieczno 222
22-222 Pszczelin

Powiatowy Lekarz Weterynarii

W.....

Oświadczenie podmiotu o utrzymywaniu pszczół

Świadomy odpowiedzialności karnej za składanie fałszywych zeznań, wynikającej z art. 233 Ustawa z dnia 6 czerwca 1997 r. Kodeks karny (t.j. Dz.U. z 2022 r. poz. 1138 z późn. zm.) oświadczam, że utrzymuję pszczoły w pasiecie znajdującej się pod adresem

Pasieczno 222; 22-222 Pszczelin, wpisanej do rejestru gospodarstw pasiecznych prowadzonego przez Powiatowego Lekarza Weterynarii w o numerze porządkowym: 055555555

Jan Pszczoła
(czytelny podpis)

**[B5: Handel detaliczny – rejestracja i zatwierdzenie
w Państwowej Inspekcji Sanitarnej]**

WNIOSEK⁸²

**O ZATWIERDZENIE ZAKŁADU I O WPIS DO REJESTRU ZAKŁADÓW
PODLEGAJĄCYCH URZĘDOWEJ KONTROLI
ORGANÓW PAŃSTWOWEJ INSPEKCJI SANITARNEJ**

Pasieczno, 14 września 2023 r.
(*miejsowość, data*)

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny

W.....

Na podstawie art. 64 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2022 r. poz. 2132 z późn. zm.), w związku z art. 6 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.Urz. UE L 139 z 30.04.2004, s. 1; Dz.Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, s. 319):

Jan Pszczoła

(*imię, nazwisko/nazwa wnioskodawcy*)

Pasieczno 222; 22-222 Pszczelin
(*adres/siedziba wnioskodawcy wg KRS lub EDG*)

PESEL: 81010200141
(*PESEL¹⁾/numer identyfikacji podatkowej NIP*)

wnosi o zatwierdzenie oraz o wpis do rejestru zakładów

Handel internetowy poprzez serwis xls.pl (identyfikator: Pan_Pszczolka),
serwis alemiod.pl (identyfikator: Pan_Pszczolka), własny sklep internetowy
sklepjanapszczoly.pl oraz handel obwoźny produktami z własnej pasieki,
Pasieczno 222; 22-222 Pszczelin

(*należy wymienić odrębnie nazwy i siedziby wszystkich zakładów objętych wnioskiem*)²

⁸² Rozporządzenie Ministra Zdrowia 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. Nr 106 poz. 730 z późn. zm.), następnie zmienione na mocy rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 11 października 2019 r. zmieniającego rozporządzenie w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. poz. 2097).

Rodzaj i zakres prowadzonej działalności, zgodnie z Polską Klasyfikacją Działalności (PKD), określonej w Krajowym Rejestrze Sądowym (KRS) lub Ewidencji Działalności Gospodarczej (EDG)³⁾

- 47.89.Z Sprzedaż detaliczna pozostałych wyrobów prowadzona na straganach i targowiskach.
- 47.91.Z Sprzedaż detaliczna prowadzona przez domy sprzedaży wysyłkowej lub internet.
- 47.99.Z Pozostała sprzedaż detaliczna prowadzona poza siecią sklepową, straganami i targowiskami.

Rodzaj żywności będącej przedmiotem produkcji lub obrotu⁴⁾:

Produkty pszczele nieprzetworzone wyprodukowane w ramach prowadzonej osobiście produkcji podstawowej w oparciu o załącznik I do rozporządzenia (WE) 852/2004.

Jan Pszczoła

*(imię i nazwisko oraz podpis wnioskodawcy
lub osoby reprezentującej wnioskodawcę)*

Załączniki do wniosku⁵⁾

| | | |
|----|---|-------------|
| 1. | Aktualny odpis z Krajowego Rejestru Sądowego | Nie dotyczy |
| 2. | Kopia zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE | Nie dotyczy |
| 3. | Zaświadczenie o wpisie do Ewidencji Działalności Gospodarczej | Nie dotyczy |

Objaśnienia:

- 1) Wypełnia się w przypadku osoby fizycznej. W przypadku gdy osobie nie nadano tego numeru, należy wpisać serię i numer paszportu albo numer identyfikacyjny innego dokumentu, na podstawie którego możliwe jest ustalenie danych osobowych.
 - 2) Należy wpisać zakłady podmiotu działającego na rynku spożywczym podlegające właściwości państwowego powiatowego inspektora sanitarnego, do którego składany jest wniosek. Jeżeli podmiot posiada zakłady produkujące lub wprowadzające do obrotu żywność podlegające właściwości różnych państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych, należy złożyć odrębne wnioski do każdego właściwego ze względu na siedzibę zakładu państwowego powiatowego inspektora sanitarnego. Jeżeli podmiot produkuje lub wprowadza do obrotu żywność z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, właściwość państwowego powiatowego inspektora sanitarnego jest określana według miejsca prowadzenia działalności przez zakład.
 - 3) Należy wymienić wszystkie rodzaje działalności w zakresie produkcji lub obrotu żywnością zgodnie z Polską Klasyfikacją Działalności (PKD) określone w Krajowym Rejestrze Sądowym (KRS) lub Ewidencji Działalności Gospodarczej (EDG).
 - 4) Należy wymienić rodzaje żywności produkowanej przez zakład, a jeżeli wnioskiem objętych jest kilka zakładów produkujących różne rodzaje żywności, należy wymienić je dla każdego zakładu we wniosku lub dodatkowo w formie załączników do wniosku.
- ⁵⁾ Zaznaczyć właściwe.

Jako załączniki do wniosku, zgodnie z art. 64 ust. 3 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, należy dołączyć:

- 1) aktualny odpis z Krajowego Rejestru Sądowego; **[uchylony ustawowo]**
- 2) zaświadczenie o wpisie do Ewidencji Działalności Gospodarczej; **[uchylony ustawowo]**
- 3) kopię zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE udzielonego przez inne państwo członkowskie Unii Europejskiej w przypadku, gdy wnioskodawca będący cudzoziemcem, w rozumieniu przepisów o cudzoziemcach, zamierza prowadzić działalność gospodarczą zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi. **[uchylony]**

Załącznik C: zabezpieczenia przed owadami i gryzoniami

- karta kontroli

Karta kontroli zabezpieczenia pracowni do pozyskiwania miodu przed owadami i gryzoniami.

| Data wykonania czynności | Przeгляд karmników dietaryzacyjnych | | Zakup i Rozchód trutki na gryzonie | | Pułapki żywiołowe na gryzonie | | Przeгляд zabezpieczenia przed owadami | | Uwagi |
|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|--------------------------|-------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|-------|
| | Stwierdzono [ilość i fakt] | Podjęte czynności [ilość i czynność] | Zakup [rodzaj i ilość] | Rozchód [rodzaj i ilość] | Stwierdzono [ilość i fakt] | Podjęte czynności [ilość i czynność] | Stwierdzono [fakt] | Podjęte czynności [ilość i czynność] | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

Stwierdzono (odpowiednio):

0 – brak badań gryzoni; pułapka żywiołowa pułapki, siatki na oknach nieustrojone, pracownia czysta.

1 – pobranie preparatu przez gryzonie; gryzoni w pułapce żywiołowej, siatki w oknach nieustrojone, ale w pracowni obecność pojedynczych owadów. [z wyłączeniem pszczoł]

2 – trutka zmiełczystoona i/lub zamoknięta; siatka w oknach niezapewniająca szczelności.

3 – karmnik ustrojony; pułapka ustrojona; siatka w oknach nieustrojona.

Podjęte czynności (odpowiednio):

CZ – czyszczenie

W – wymiana trutki

O – opróślenie pułapki żywiołowej i wysuszczenie gryzonia do środowiska naturalnego oddalonego od pracowni

N – naprawa

M – montaż nowego karmnika, pułapki, siatki.

U – uszczelnienie pracowni [np. uszczelnienie przy drzwiach, odciekowanie kanału wentylacyjnego itp.]

Załącznik D: samodzielna kontrola wewnętrzna

W celu ułatwienia pszczelarzowi przygotowań do rozpoczęcia prac w pracowni do pozyskiwania miodu zaleca się, aby co jakiś czas prowadzić coś w rodzaju audytu wewnętrznego, tj. odpowiedzieć sobie na najważniejsze pytania dotyczące stopnia przygotowania technicznego pracowni oraz sposobu postępowania podczas obróbki miodu.

Najważniejsze kwestie higieniczno-organizacyjne dotyczące pracowni do pozyskiwania miodu przedstawione w poradniku zsumowano w poniższym zestawieniu. Nie ma obowiązku, aby w jakikolwiek formalny sposób dokumentować prowadzenie takiej kontroli wewnętrznej, jednakże przedstawiona tabela może okazać się pomocna przy sprawdzeniu, czy wszystko w pracowni zostało odpowiednio przygotowane przed rozpoczęciem każdego sezonu pszczelarskiego. Poniższa ankieta może posłużyć do wykazania się samokształceniem w ramach prowadzonego handlu detalicznego oraz RHD.

| L.p. | Wyszczególnienie | Jest prawidłowo zrealizowane | Nie ma i trzeba zrealizować | Jest, ale wymaga poprawy |
|------|---|------------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| 1. | Prowadzę prawidłowo gospodarkę pasieczną, mając na względzie również wykaz zagrożeń opisanych w rozdziale III. Wiem, jak należy usytuować ule oraz jak zaopatrywać się w leki i preparaty oraz znam specyfikę ich stosowania. Pamiętałem/(am), aby zgłosić pasiekę do właściwego miejscowo powiatowego lekarza weterynarii do rejestru działalności nadzorowanych, więc mam zaświadczenie na tę okoliczność. | | | |
| 2. | Charakter i skala produkcji w mojej pasiece odpowiadają założeniom grupy docelowej zdefiniowanej we wstępie poradnika (tj. własna pasieka do 80 rodzin pszczelich, brak zatrudnionego personelu) i modelu standardowego, do których odnosi się poradnik. | | | |

| | | | | |
|----|---|--|--|--|
| 3. | <p>Układ sprzętu w mojej pracowni do pozyskiwania miodu (ew. pomieszczeniach przeznaczonych do dystrybucji) lub stosowane przeze mnie procesy generalnie odpowiadają załączonym wizualizacjom pomieszczeń i opisom ich dotyczącym, a więc wytyczne z poradnika uwzględniają działania prowadzone w zakładzie. Jeżeli tak nie jest, mam opracowane swoje własne procedury (dokumentację indywidualną) dotyczące dodatkowych czynności.</p> | | | |
| 4. | <p>Ściany pracowni do pozyskiwania miodu są wykonane z odpowiednich materiałów, zgodnie z zaleceniami rozdziału VII.1. (Jeśli samoocena wykonywana jest w kolejnym roku, należy sprawdzić ich stan techniczny).</p> | | | |
| 5. | <p>Sufity – gładkie i proste, bez załomów i gzymsów – brak skroplin zgodnie z zaleceniami rozdziału VII.1. (Jeśli samoocena wykonywana jest w kolejnym roku, należy sprawdzić ich stan techniczny).</p> | | | |
| 6. | <p>Podłogi – trwałe, odpowiednio zabezpieczone i łatwe do czyszczenia, zgodnie z zaleceniami rozdziału VII.1. (Jeśli samoocena wykonywana jest w kolejnym roku, należy sprawdzić ich stan techniczny).</p> | | | |
| 7. | <p>Okna – szczelne, lecz otwieralne, zabezpieczone siatkami/moskitierami przeciw owadom. Metoda montażu umożliwia usunięcie pszczoł z pomieszczenia oraz łatwość okresowego czyszczenia zgodnie z zaleceniami rozdziału VII.1. (Jeśli samoocena wykonywana jest w kolejnym roku, należy sprawdzić ich stan techniczny).</p> | | | |
| 8. | <p>Drzwi – szczelne i łatwe do czyszczenia, gładkie, proste bez wzorów, szybek, żłobień (jeśli nie dysponujemy przedsionkiem przejście zabezpieczone również moskitierą) zgodnie z zaleceniami rozdziału VII.1. (Jeśli samoocena wykonywana jest w kolejnym roku, należy sprawdzić ich stan techniczny).</p> | | | |
| 9. | <p>Kanały wentylacyjne są zabezpieczone siatkami przeciw owadom zgodnie z zaleceniami rozdziału VII.1. (Jeśli samoocena wykonywana jest w kolejnym roku, należy sprawdzić ich stan techniczny).</p> | | | |

| | | | | |
|-----|---|--|--|--|
| 10. | Zabezpieczenie przed gryzoniami – stacje de-ratyzacyjne/karmniki rozmieszczane na ze-wnątrz budynku zgodnie z rozdziałem XV. | | | |
| 11. | Zapewniona jest wystarczająca do potrzeb ilość bieżącej zimnej i ciepłej wody pitnej, zgodnie z zaleceniami rozdziału XII. | | | |
| 12. | Pracownia – zapewniono energię elektryczną oraz odprowadzenie ścieków, zgodnie z zaleceniami rozdziałów VII.1.3 oraz XII. | | | |
| 13. | Naturalne lub sztuczne oświetlenie zapew-nia niezmienną barwę produktu, a lampy są zabezpieczone kloszami przed rozpry-skiem szkła. | | | |
| 14. | Dostępne są odpowiednie urządzenia do utrzymywania właściwej higieny, szcze-gólnie stanowiska do mycia i suszenia rąk, zgodnie z zaleceniami rozdziału VII.1.4. | | | |
| 15. | Mam zapewniony w pobliżu dostęp do toa-lety spłukiwanej wodą (jeśli toaleta jest zlo-kalizowana w samej pracowni, to drzwi nie otwierają się bezpośrednio na pomieszcze-nie, w którym następuje wirowanie i pako-wanie miodu), zgodnie z rozdziałami VI i VII. | | | |
| 16. | W pracowni do pozyskiwania miodu mam wydzielone miejsce (szafkę lub wieszak) pozwalające na zmianę codziennej odzieży i butów na odzież roboczą, zgodnie z zalece-niami rozdziałów VII.1.4 i VII.3. | | | |
| 17. | Teren wokół pomieszczeń żywnościowych jest utwardzony i utrzymany w porządku, zgodnie z zaleceniami rozdziału VII.1.5. | | | |
| 18. | Pomieszczenia żywnościowe są zabezpie-czone przed wtargnięciem zwierząt domo-wych i gospodarskich, zgodnie z zalecenia-mi rozdziału XV. | | | |
| 19. | Stosuję rozsądny rozdział w czasie i/lub przestrzeni etapów wirowania i pakowania miodów oraz prac porządkowych (zgodnie z zaleceniami rozdziału X), który zabezpiecza produkt przed wtórnym zanieczyszczeniem. Dystrybucja nie koliduje z procesami produk-cyjnymi (rozdział VII.2). | | | |

| | | | | |
|-----|--|--|--|--|
| 20. | Przy obróbce miodu używam sprzętu i urządzeń wykonanych z materiałów łatwo zmywalnych, dopuszczonych do kontaktu z żywnością, odpornych na korozję i nieregujących ze składnikami żywności, zgodnie z zaleceniami rozdziałów VII i VIII. | | | |
| 21. | Powierzchnie robocze w pracowni w żaden sposób nie zagrażają bezpieczeństwu produktu, są w dobrym stanie technicznym, zgodnie z zaleceniami rozdziału VIII. (Jeśli samoocena wykonywana jest w kolejnym roku, należy sprawdzić ich stan techniczny). | | | |
| 22. | Szafki, półki i inne elementy wyposażenia – na powierzchniach, w których mogą mieć styczność z produktem – gładkie, łatwe do utrzymania w czystości. Nie mam zbędnych ozdób oraz zbędnych elementów wyposażenia w czasie produkcji, zgodnie z zaleceniami rozdziału VII. | | | |
| 23. | Urządzenia są właściwie eksploatowane i serwisowane oraz odpowiednio zabezpieczone poza sezonem, zgodnie z rozdziałem VII. | | | |
| 24. | Pamiętam z rozdziału IX.1, jak i kiedy prawidłowo należy myć ręce i umiem o tym opowiedzieć lub zademonstrować. | | | |
| 25. | Mam czysto w pracowni do pozyskiwania miodu (oraz w pomieszczeniu dystrybucyjnym, jeśli je posiadam), gdyż postępuję zgodnie z zaleceniami rozdziału X. Jestem w stanie w szczegółach opowiedzieć o dobrych praktykach związanych z myciem i dezynfekcją – w tym o skutecznych sposobach ich realizowania. | | | |
| 26. | Należycie zabezpieczam korpusy podczas transportu zgodnie z rozdziału IX.2. | | | |
| 27. | Postępuję ze słoikami zgodnie z procedurą określoną w rozdziale IX.9 i nigdy nie stosuję używanych zakrętek. | | | |
| 28. | Słoiki z miodem transportuję bezpiecznie i przechowuję w zamkniętym, możliwie chłodnym miejscu, gdyż dystrybucję prowadzę w sposób zbliżony do rozwiązań modelowych opisanych w rozdziale VI.4. | | | |

| | | | | |
|-----|--|--|--|--|
| 29. | Nadzoruję jakość wody zgodnie z procedurą określoną w rozdziale XII. Zwłaszcza mam świadomość, że jeśli instalacja doprowadzania wody w moim gospodarstwie była przebudowywana lub mam obawy co do jakości wody, powinienem niezwłocznie zlecić odpowiednią ocenę. | | | |
| 30. | Zapewniam odprowadzanie odpadów po każdym cyklu produkcyjnym (w tym wylewam ścieki w przypadku stosowania prowizorycznego ich wyprowadzenia poza obszar pracowni), zgodnie z zaleceniami rozdziału XII. | | | |
| 31. | Dysponuję aktualnymi orzeczeniami lekarskimi (swoim i członków rodziny zaangażowanych przy produkcji), stwierdzającymi brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania prac przy produkcji żywności, zgodnie z rozdziałem XIII.1. | | | |
| 32. | Osoby postronne nie mają dostępu do produktu podczas procesów obróbki – na co zwracam szczególną uwagę, korzystając z pomieszczeń używanych jako prywatny dom mieszkalny (jeśli dotyczy), zgodnie z zaleceniami rozdziału VII. | | | |
| 33. | Śmieci i odpady przechowuję w zamkniętych, szczelnych pojemnikach z pokrywami. Śmieci są usuwane zgodnie z rozdziałem XIV. | | | |
| 34. | Prowadzę dokumentację zgodnie z zaleceniami rozdziału XVII. | | | |
| 35. | [Dostawy do klientów instytucjonalnych] Gromadzę na bieżąco zapisy dotyczące identyfikowalności produktu, zgodnie z zaleceniami rozdziału XVII.3. | | | |
| 36. | Stosuję odpowiednie oznakowanie opakowań jednostkowych, zgodne ze wskazówkami rozdziału XVIII. | | | |
| 37. | Wypełniam właśnie ankietę, raz po raz sięgając do wzmiankowanych w ankiecie rozdziałów, dzięki czemu utrwalam swoją wiedzę i podnoszę kompetencje zgodnie z zaleceniami m.in. rozdziału XVI. Za rok, przed rozpoczęciem sezonu, znów do niej sięgnę. | | | |

Załącznik E: wybrane akty prawne

(E1) Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych [fragmenty]

ROZDZIAŁ I

PRZEPISY OGÓLNE

Artykuł 1

Zakres

1. Niniejsze rozporządzenie ustanawia ogólne zasady dla podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze w zakresie higieny środków spożywczych, uwzględniając w szczególności następujące zasady:
 - a) główna odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności spoczywa na podmiocie prowadzącym przedsiębiorstwo spożywcze;
 - b) niezbędne jest zapewnienie bezpieczeństwa żywności w ramach całego łańcucha produkcji żywności, począwszy od produkcji podstawowej
[...]
 - e) wytyczne do dobrej praktyki są ważnym instrumentem mającym na celu pomoc podmiotom prowadzącym przedsiębiorstwa spożywcze na wszystkich szczeblach łańcucha produkcji żywności w zakresie zachowania zgodności z zasadami higieny żywności oraz ze stosowaniem zasad HACCP;
 - f) niezbędne jest ustanowienie kryteriów mikrobiologicznych i wymogów kontroli temperatury opartych na naukowej ocenie ryzyka;
 - g) niezbędne jest zapewnienie, że przywożona żywność podlega przynajmniej takim samym normom higieny jak żywność produkowana we Wspólnocie, lub normom równoważnym.

Niniejsze rozporządzenie ma zastosowanie w odniesieniu do wszystkich etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności oraz do wywozu, bez uszczerbku dla bardziej szczegółowych wymogów odnoszących się do higieny żywności.

2. Niniejsze rozporządzenie nie ma zastosowania do:
 - a) produkcji podstawowej na własny domowy użytek;
 - b) domowego przygotowywania, przetwarzania lub przechowywania żywności na własny domowy użytek;
 - c) bezpośrednich dostaw, dokonywanych przez producenta, małych ilości surowców do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego;

[...]

ROZDZIAŁ II

OBOWIĄZKI PODMIOTÓW PROWADZĄCYCH PRZEDSIĘBIORSTWA SPOŻYWCZE

Artykuł 3

Obowiązki ogólne

Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze zapewniają, że na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności odbywających się pod ich kontrolą, spełniane są właściwe wymogi higieny ustanowione w niniejszym rozporządzeniu.

Artykuł 4

Ogólne i szczególne wymogi higieny

1. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze prowadzące produkcję podstawową oraz te powiązane działania, które są wymienione w załączniku I, postępują zgodnie z ogólnymi przepisami dotyczącymi higieny ustanowionymi w Części A załącznika I [podkr. autorów] oraz z wszelkimi szczególnymi wymaganiami przewidzianymi w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004.
2. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze uczestniczące w którymkolwiek etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności po tych etapach, do których stosuje się ustęp 1, przestrzegają ogólnych wymogów higieny ustanowionych w załączniku II oraz wszelkich szczególnych wymogów przewidzianych w rozporządzeniu (WE) nr /2004.
3. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze, gdzie właściwe, przyjmują następujące szczególne środki higieny:
 - a) zgodność z kryteriami mikrobiologicznymi dla środków spożywczych;
 - b) procedury niezbędne do osiągnięcia poziomów określonych do osiągnięcia celów niniejszego rozporządzenia;
 - c) zgodność z wymogami kontroli temperatury dla środków spożywczych;
 - d) utrzymywanie łańcucha chłodniczego;
 - e) pobieranie próbek i analiza.
4. Komisja ustanawia kryteria, wymagania i cele, o których mowa w ust. 3, a także związane z nimi sposoby pobierania próbek i dokonywania analizy. Środki te, mające na celu zmianę elementów innych niż istotne niniejszego rozporządzenia poprzez jego uzupełnienie, przyjmuje się zgodnie z procedurą regulacyjną połączoną z kontrolą, o której mowa w art. 14 ust. 3.
5. Jeżeli niniejsze rozporządzenie, rozporządzenie (WE) nr 853/2004 oraz ich środki wykonawcze nie określają metod pobierania próbek lub analizy, przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą używać właściwych metod ustanowionych w innym ustawodawstwie wspólnotowym lub krajowym albo, w przypadku braku takich metod, metod które zapew-

niają równoważne rezultaty do tych uzyskiwanych przy użyciu metody referencyjnej, jeżeli są one uzasadnione naukowo zgodnie z międzynarodowo uznanymi regulami lub protokołami.

6. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mogą korzystać z wytycznych przewidzianych w art. 7 [podkr. autorów], 8 i 9 jako pomocy do wypełniania ich obowiązków na podstawie niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 5

Analiza zagrożeń i krytyczne punkty kontroli

1. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze opracowują, wykonują i utrzymują stałą procedurę lub procedury na podstawie zasad HACCP.
2. Zasady HACCP określone w ust. 1 obejmują następujące:
 - a) określanie wszelkich zagrożeń, którym należy zapobiec, wyeliminować lub ograniczyć do akceptowalnych poziomów;
 - b) określanie krytycznych punktów kontroli w działaniu lub działaniach, w których kontrola jest konieczna do zapobieżenia lub wyeliminowania zagrożenia lub do ograniczenia go do akceptowalnych poziomów;
 - c) ustanowienie limitów w krytycznych punktach kontroli, które oddzielają poziom akceptowalny od nieakceptowalnego w celu zapobieżenia, wyeliminowania lub ograniczenia zidentyfikowanych zagrożeń;
 - d) ustanowienie i wprowadzenie w życie skutecznych procedur monitorowania w krytycznych punktach kontroli;
 - e) ustanowienie działań naprawczych, gdy monitoring wykazuje, że krytyczny punkt kontroli jest poza kontrolą;
 - f) ustanowienie procedur, które powinny być regularnie wykonywane, w celu sprawdzenia, czy środki wyszczególnione w lit. a)-e) działają skutecznie; oraz
 - g) ustanowienie dokumentów i archiwów proporcjonalnych do charakteru i rozmiaru przedsiębiorstwa spożywczego w celu wykazania skutecznego stosowania środków wyszczególnionych w lit. a)-f).

Jeżeli dokonuje się jakiegokolwiek modyfikacji w produkcie, procesie lub jakimkolwiek działaniu, podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze dokonują przeglądu procedury i wprowadzają niezbędne w niej zmiany.

3. ust. 1 stosuje się jedynie do podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze uczestniczące w jakimkolwiek etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności po produkcji podstawowej [podkr. autorów] i tych powiązanych działaniach, które są wymienione w załączniku I.
4. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze:
 - a) dostarczają właściwemu organowi dowodów dotyczących zgodności działania z ust. 1 w sposób, w jaki wymagają tego właściwe organy, uwzględniając charakter i rozmiar przedsiębiorstwa spożywczego;

- b) zapewniają, że każdy dokument opisujący procedury opracowane zgodnie z niniejszym artykułem jest zawsze aktualny;
 - c) utrzymują inne dokumenty i archiwa dotyczące właściwego okresu.
5. Szczegółowe ustalenia dotyczące stosowania niniejszego artykułu mogą zostać ustanowione zgodnie z procedurą określoną w art. 14 ust. 2. Takie ustalenia mogą ułatwiać zastosowanie niniejszego artykułu przez niektóre podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze, w szczególności poprzez zapewnienie wykorzystania procedur określonych w wytycznych w celu zastosowania zasad HACCP, aby zachować zgodność z ust. 1. Takie ustalenia mogą również ustalać okres, podczas którego podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze powinny zachowywać dokumenty i archiwa zgodnie z ust. 4 lit. c).

[...]

ROZDZIAŁ III

WYTYCZNE DOBREJ PRAKTYKI

Artykuł 7

Opracowywanie, upowszechnianie i korzystanie z wytycznych

Państwa Członkowskie zachęcają do opracowywania krajowych wytycznych dobrej praktyki higieny oraz stosowania zasad HACCP zgodnie z art. 8. Wytyczne wspólnotowe opracowywane są zgodnie z art. 9.

Zachęca się do upowszechniania i korzystania zarówno z wytycznych krajowych, jak i wspólnotowych. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mogą jednakże korzystać z tych wytycznych nieobowiązkowo.

Artykuł 8

Wytyczne krajowe

1. Jeżeli opracowywane są krajowe wytyczne dobrej praktyki, są one opracowywane i upowszechniane przez sektory spożywcze:
 - a) po zasięgnięciu opinii stron, których interesy mogą zostać w znaczny sposób dotknięte, takich jak właściwe organy i grupy konsumentów;
 - b) uwzględniając odpowiednie kodeksy praktyki z Kodeksu Żywnościowego; oraz
 - c) jeżeli dotyczą produkcji podstawowej i tych powiązanych działań, które są wymienione w załączniku I, uwzględniając zalecenia określone w Części B załącznika I.
2. Wytyczne krajowe mogą być opracowywane pod egidą krajowego instytutu normalizacyjnego określonego w załączniku II do dyrektywy 98/34/WE 36.
3. Państwa Członkowskie oceniają wytyczne krajowe w celu zapewnienia, że:
 - a) Zostały one opracowane zgodnie z ust. 1;

- b) Ich treść ma praktyczne zastosowanie dla sektorów, do których się odnoszą; oraz
 - c) Są one właściwe jako wytyczne ze względu na zgodność z art. 3, 4 i 5 w sektorach i w odniesieniu do objętych środków spożywczych.
4. Państwa Członkowskie przesyłają Komisji krajowe wytyczne zgodne z wymogami ust. 3. Komisja ustanawia i uruchamia system rejestracji takich wytycznych i udostępnia go Państwu Członkowskim.
- [...]

ZAŁĄCZNIK I

PRODUKCJA PODSTAWOWA

CZĘŚĆ A: OGÓLNE PRZEPISY HIGIENY DLA PRODUKCJI PODSTAWOWEJ I POWIĄZANYCH DZIAŁAŃ

I. ZAKRES

1. Niniejszy załącznik ma zastosowanie do produkcji podstawowej oraz następujących działań powiązanych:
 - a) transport, składowanie, przetwarzanie surowców w miejscu produkcji [podkr. autorów], pod warunkiem że nie zmienia to znacznie ich charakteru;
 - b) transport żywych zwierząt, gdzie jest to niezbędne do osiągnięcia celów niniejszego rozporządzenia; oraz
 - c) [...]

II. PRZEPISY HIGIENY

2. W jak najszerszym zakresie, przedsiębiorstwa sektora spożywczego zapewniają, że surowce są chronione przed zanieczyszczeniem, uwzględniając każde przetwarzanie, które te surowce będą kolejno przechodzić.
3. Nie naruszając ogólnego obowiązku ustanowionego w ust. 2, przedsiębiorstwa sektora spożywczego muszą przestrzegać właściwych wspólnotowych i krajowych przepisów prawnych odnoszących się do kontroli zagrożeń w produkcji podstawowej i powiązanych działań, w tym:
 - a) środków kontroli zanieczyszczeń z powietrza, ziemi, wody, paszy, nawozów, weterynaryjnych produktów leczniczych, środków ochrony roślin oraz biocydów oraz składowania, przetwarzania i unieszkodliwiania odpadów; oraz
 - b) środków odnoszących się do zdrowia zwierząt i ich dobrostanu oraz zdrowia roślin, które mają wpływ na zdrowie ludzkie, w tym programy nadzoru i kontroli czynników odzwierzęcych.
4. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze hodujące, zbierające lub polujące na zwierzęta albo produkujące produkty pochodzenia zwierzęcego podejmują odpowiednie działania, według potrzeb:

- a) w celu utrzymania obiektów używanych w powiązaniu z produkcją podstawową i działaniami powiązаныmi, w tym obiektów używanych do składowania i przetwarzania pasz, w czystości oraz, w miarę potrzeby po wyczyszczeniu, dezynfekowania ich we właściwy sposób;
- b) w celu utrzymania czystości oraz, w miarę potrzeby po wyczyszczeniu, dezynfekowania we właściwy sposób, wyposażenia, pojemników, skrzyń, pojazdów [...];
- c) [...];
- d) w celu używania wody pitnej, lub czystej wody, w każdym przypadku gdy jest to niezbędne do zapobieżenia zanieczyszczeniu;
- e) w celu zapewnienia, że personel przetwarzający środki spożywcze jest dobrego zdrowia i przechodzi szkolenie na temat ryzyka zdrowotnego;
- f) w zakresie w jakim to możliwe w celu zapobieżenia, aby zwierzęta lub szkodniki spowodowały zanieczyszczenie;
- g) [...];
- h) w celu zapobieżenia zapoczątkowaniu i rozszerzeniu chorób zakaźnych mogących przenieść się na ludzi za pośrednictwem żywności, w tym poprzez podejmowanie środków ostrożności przy przyjmowaniu nowych zwierząt i zgłaszanie podejrzenia wybuchu takich epidemii właściwym organom;
- i) w celu uwzględnienia wyników wszelkich właściwych analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od zwierząt lub innych próbkach, które są istotne dla zdrowia ludzkiego; oraz
- j) w celu właściwego używania dodatków paszowych i weterynaryjnych produktów leczniczych, zgodnie z wymogami odnośnego ustawodawstwa.
[...]

III. PROWADZENIE DOKUMENTACJI

- 7. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego prowadzą i przechowują dokumentację odnoszącą się do działań podejmowanych w celu kontroli zagrożeń we właściwy sposób oraz przez właściwy okres, proporcjonalny do charakteru i rozmiaru przedsiębiorstwa sektora spożywczego. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego udostępniają istotne informacje zawarte w tej dokumentacji właściwemu organowi i, na wniosek, przedsiębiorstwom sektora spożywczego.
- 8. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego hodujący zwierzęta lub produkujący surowce pochodzenia zwierzęcego prowadzą dokumentację w szczególności na temat:
 - a) charakteru i pochodzenia paszy otrzymywanej przez zwierzęta;
 - b) weterynaryjnych produktów leczniczych lub innych medykamentów podawanych zwierzętom, okresy ich podawania oraz zaprzestania podawania;

-
- c) występowania chorób, które mogą zagrozić bezpieczeństwu produktów pochodzenia zwierzęcego;
 - d) wyników wszelkich analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od zwierząt lub innych próbkach pobranych do celów diagnostycznych, istotnych ze względu na zdrowie ludzkie; oraz
 - e) wszelkich odpowiednich sprawozdań na temat przeprowadzonych kontroli zwierząt lub produktów pochodzenia zwierzęcego.
9. [...]
10. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mogą być wspomagane przez inne osoby, takie jak lekarze weterynarii, agronomowie i technicy rolnicy, przy prowadzeniu dokumentacji.

CZĘŚĆ B: ZALECENIA DO WYTYCZNYCH DOBREJ PRAKTYKI HIGIENY

1. Krajowe i wspólnotowe wytyczne określone w art. 7-9 niniejszego rozporządzenia powinny zawierać wytyczne na temat dobrej praktyki higieny w celu kontroli zagrożeń w produkcji podstawowej i powiązanych działaniach.
2. Wytyczne dobrej praktyki higieny powinny zawierać właściwe informacje na temat zagrożeń, które mogą powstawać w produkcji podstawowej i działaniach powiązanych oraz działaniach mających na celu kontrolę zagrożeń, w tym właściwych środków określonych w ustawodawstwie krajowym i wspólnotowym oraz w programach krajowych i wspólnotowych. Przykłady takich zagrożeń i działań mogą obejmować:
 - a) kontrolę zanieczyszczeń takich jak mykotoksyny, metale ciężkie i materiały radioaktywne;
 - b) wykorzystanie wody, odpadów organicznych i nawozów;
 - c) właściwe i odpowiednie używanie środków ochrony roślin i biocydów oraz możliwość ich śledzenia;
 - d) właściwe i odpowiednie używanie weterynaryjnych produktów leczniczych i dodatków paszowych oraz możliwość ich śledzenia;
 - e) przygotowanie, składowanie, używanie i możliwość śledzenia pasz;
 - f) właściwe usuwanie padłych zwierząt, odpadów i śmieci;
 - g) środki ochronne mające na celu zapobieżenie powstania chorób zakaźnych przenoszonych na ludzi za pośrednictwem żywności, oraz obowiązek powiadamiania właściwego organu;
 - h) procedury, praktyki oraz metody mające na celu zapewnienie, że żywność jest produkowana, przetwarzana, pakowana, składowana i transportowana we właściwych warunkach higienicznych, w tym efektywne czyszczenie i kontrola szkodników;
 - i) środki odnoszące się do czystości zwierząt produkcyjnych i przeznaczonych na ubój;
 - j) środki odnoszące się do prowadzenia dokumentacji.

ZAŁĄCZNIK II

OGÓLNE WYMAGANIA HIGIENY DLA WSZYSTKICH PODMIOTÓW PROWADZĄCYCH PRZEDSIĘBIORSTWA SPOŻYWCZE (Z WYJĄTKIEM PRZYPADKÓW, GDY MA ZASTOSOWANIE ZAŁĄCZNIK I)

WPROWADZENIE

[...]

ROZDZIAŁ I

OGÓLNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE POMIESZCZEŃ ŻYWNOŚCIOWYCH (INNYCH NIŻ WYMIENIONE W ROZDZIALE III)

1. Pomieszczenia żywnościowe muszą być utrzymywane w czystości i zachowane w dobrym stanie i kondycji technicznej.
2. Wyposażenie, wystrój, konstrukcja, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń żywnościowych:
 - a) pozwala na odpowiednie utrzymanie, czyszczenie i/lub dezynfekcję, zapobieganie lub minimalizowanie dostawania się zanieczyszczeń pochodzących z powietrza, oraz zapewnia odpowiednią przestrzeń roboczą pozwalającą na higieniczne przeprowadzanie wszelkich działań;
 - b) ma chronić przed gromadzeniem się brudu, kontaktem z materiałami toksycznymi, przedostawaniem się zanieczyszczeń do żywności i tworzeniem się kondensacji lub niepożądanego pleśni na powierzchni;
 - c) umożliwia wykonywanie czynności zgodnie z dobrą praktyką higieniczną, włącznie z ochroną przed zanieczyszczeniem oraz, w szczególności, ze zwalczaniem szkodników; oraz
 - d) w miarę potrzeby, zapewnia warunki przetwarzania i przechowywania w odpowiedniej temperaturze wystarczającej do odpowiedniego utrzymywania środków spożywczych we właściwej temperaturze oraz zaprojektowane w ten sposób, aby temperatura ta mogła być monitorowana i, w razie potrzeby, zapisywana.
3. Musi być dostępna odpowiednia ilość ubikacji spłukiwanych wodą, podłączonych do sprawnego systemu kanalizacyjnego. Ubikacje nie mogą łączyć się bezpośrednio z pomieszczeniami, w których pracuje się z żywnością.
4. Musi być dostępna odpowiednia liczba umywalk, właściwie usytuowanych i przeznaczonych do mycia rąk. Umywalki do mycia rąk muszą mieć ciepłą i zimną bieżącą wodę, muszą być zaopatrzone w środki do mycia rąk i do higienicznego ich suszenia. W miarę potrzeby należy stworzyć takie warunki, aby stanowiska do mycia żywności były oddzielone od umywalk.
5. Muszą istnieć odpowiednie i wystarczające systemy naturalnej lub mechanicznej wentylacji. Trzeba unikać mechanicznego przepływu powietrza z obszarów skażonych do obszarów czystych. Systemy wentylacyjne

muszą być tak skonstruowane, aby umożliwić łatwy dostęp do filtrów i innych części wymagających czyszczenia lub wymiany.

6. Wszelkie węzły sanitarne powinny być zaopatrzone w odpowiednią naturalną bądź mechaniczną wentylację.
7. Pomieszczenia żywnościowe muszą posiadać odpowiednie naturalne i/ lub sztuczne oświetlenie.
8. Urządzenia kanalizacyjne muszą odpowiadać zamierzonym celom. Muszą być zaprojektowane i skonstruowane tak, aby unikać ryzyka zanieczyszczenia. W przypadku gdy kanały kanalizacji są częściowo lub całkowicie otwarte, muszą być tak zaprojektowane, aby zapewnić, że odpady nie przedostają się z obszarów skażonych do obszarów czystych, w szczególności do obszarów, gdzie pracuje się z żywnością, która może stanowić wysokie ryzyko dla konsumenta końcowego.
9. W miarę potrzeby, muszą być zapewnione odpowiednie warunki do przebierania się przez personel.
10. Środki czyszczące i dezynfekujące nie mogą być nie mogą być przechowywane w obszarach, gdzie pracuje się z żywnością.

[...]

ROZDZIAŁ III

WYMAGANIA DOTYCZĄCE RUCHOMYCH I/LUB TYMCZASOWYCH POMIESZCZEŃ (JAK DUŻE NAMIOTY, STRAGANY, RUCHOME PUNKTY SPRZEDAŻY), POMIESZCZEŃ UŻYWANYCH GŁÓWNIJE JAKO PRYWATNE DOMY MIESZKALNE, ALE GDZIE REGULARNIE PRZYGOTOWUJE SIĘ ŻYWNOŚĆ W CELU WPROWADZANIA DO OBROTU, I AUTOMATÓW ULICZNYCH

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 podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze 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 częścią działalności przedsiębiorstwa spożywczego jest mycie środków spożywczych, należy ustanowić odpowiednie procedury, 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.

ROZDZIAŁ IV

TRANSPORT

1. Transportery i/lub kontenery używane do przewozu środków spożywczych muszą być utrzymywane w czystości i w dobrym stanie i kondycji technicznej, aby chronić środki spożywcze przed zanieczyszczeniem i muszą, w miarę potrzeby, być tak zaprojektowane i skonstruowane, by umożliwić właściwe czyszczenie i/lub dezynfekcję.
2. Pojemniki w pojazdach i/lub kontenerach nie mogą być używane do transportowania niczego poza środkami spożywczymi, jeśli mogłoby to prowadzić do zanieczyszczenia.
3. W przypadku gdy transportery i/lub kontenery są wykorzystywane do przewożenia czegokolwiek poza środkami spożywczymi lub do przewożenia różnych środków spożywczych jednocześnie, musi być zapewnione skuteczne rozdzielenie produktów.
4. Duże ilości środków spożywczych w postaci płynu, granulatu lub proszku muszą być transportowane w pojemnikach i/lub kontenerach/zbiornikach przeznaczonych do transportu środków spożywczych. Takie kontenery muszą być oznaczone w wyraźnie widoczny i nieścieralny sposób, w jednym lub w kilku językach Wspólnoty, aby wskazać, że są one używane do transportu żywności, lub muszą być oznaczone „tylko dla środków spożywczych”.
5. W przypadku gdy transportery i/lub kontenery zostały użyte do przewożenia czegokolwiek innego poza środkami spożywczymi lub do przewożenia różnych środków spożywczych, konieczne jest skuteczne czyszczenie między przewożeniem ładunków, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia.
6. Środki spożywcze w transporterach i/lub kontenerach muszą być tak rozmieszczone i zabezpieczone, aby zminimalizować ryzyko zanieczyszczenia.
7. W miarę potrzeby, transportery i/lub kontenery wykorzystywane do przewożenia środków spożywczych muszą być przystosowane do utrzymania ich właściwej temperatury i, tam gdzie to konieczne, zaprojektowane tak, aby umożliwić kontrolowanie tych temperatur.

ROZDZIAŁ V

WYMAGANIA DLA SPRZĘTU

1. Wszelkie przedmioty, instalacje i sprzęt, pozostające w kontakcie z żywnością muszą:
 - a) być skutecznie czyszczone, oraz, w miarę potrzeby, dezynfekowane. Czyszczenie i dezynfekowanie musi odbywać się z częstotliwością zapewniającą zapobieganie jakiegokolwiek ryzyku zanieczyszczenia;
 - b) być tak skonstruowane, z takich materiałów i utrzymywane w tak dobrym porządku, stanie i kondycji technicznej, aby zminimalizować jakiegokolwiek ryzyko zanieczyszczenia;
 - c) z wyjątkiem jednorazowych kontenerów i opakowań zbiorczych, być tak skonstruowane, z takich materiałów i w tak dobrym porządku, stanie i kondycji technicznej, aby mogły być starannie czyszczone i, w miarę potrzeby, dezynfekowane; oraz
 - d) być instalowane w taki sposób, aby pozwolić na odpowiednie czyszczenie sprzętu i otaczającego obszaru.
2. W miarę potrzeby, sprzęt musi być wyposażony w jakiegokolwiek właściwe urządzenia kontrolne w celu gwarancji wypełniania celów niniejszego rozporządzenia.
3. W przypadku gdy niezbędne jest używanie chemicznych dodatków w celu zapobieżenia korozji sprzętu i kontenerów, muszą one być używane zgodnie z dobrą praktyką.

[...]

ROZDZIAŁ VI

ODPADY ŻYWNOŚCIOWE

1. Odpady żywnościowe, niejadalne produkty uboczne i inne śmieci muszą być jak najszybciej usuwane z pomieszczeń, gdzie znajduje się żywność, aby zapobiec ich gromadzeniu.
2. Odpady żywnościowe, niejadalne produkty uboczne i inne śmieci muszą być składowane w zamykanych pojemnikach, chyba że podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mogą wykazać właściwemu organowi, że inne typy używanych pojemników lub systemy usuwania są właściwe. Takie pojemniki muszą być odpowiednio skonstruowane, utrzymywane w dobrym stanie i łatwe do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji.
3. Należy przyjąć odpowiednie przepisy, dotyczące gromadzenia i usuwania odpadów żywnościowych, niejadalnych produktów ubocznych i innych śmieci. Magazyny odpadów muszą być zaprojektowane i użytkowane w taki sposób, aby można było utrzymywać je w czystości oraz, w miarę potrzeby, chronić przed dostępem zwierząt i szkodników.

4. Wszystkie odpady muszą zostać usunięte w sposób higieniczny i przyjazny dla środowiska zgodnie z mającym zastosowanie do tego celu prawodawstwem wspólnotowym, i nie mogą stanowić bezpośredniego lub pośredniego źródła zanieczyszczenia.

ROZDZIAŁ VII

ZAOPATRZENIE W WODĘ

1. a) Należy zapewnić odpowiednie zaopatrzenie w wodę pitną, która powinna być używana w każdym przypadku gdy jest to niezbędne w celu zapewnienia, że środki spożywcze nie są zanieczyszczone.
b) [...]
2. W przypadku gdy używana jest woda niezdatna do picia, na przykład do celów przeciwpożarowych, pozyskiwania pary, chłodzenia i innych podobnych celów, musi być prowadzona w oddzielnych systemach, łatwo rozpoznawalnych i nie mających połączeń ani jakichkolwiek możliwości powrotu do systemów wody pitnej.
3. Woda z odzysku używana do przetwarzania lub jako składnik nie może powodować ryzyka zanieczyszczenia. Musi być o tym samym standardzie co woda pitna, chyba że zostanie wykazane właściwemu organowi, że jakość wody nie może mieć negatywnego wpływu na wartość zdrowotną środków spożywczych w ich końcowej postaci.
[...]

ROZDZIAŁ VIII

HIGIENA OSOBISTA

1. Każda osoba pracująca w styczności z żywnością powinna utrzymywać wysoki stopień czystości osobistej i nosić odpowiednie, czyste i, gdzie stosowne, ochronne okrycie wierzchnie.
2. Żadna osoba cierpiąca na chorobę, lub będąca jej nosicielem, która może być przenoszona poprzez żywność, bądź też stwierdza się u niej np. zainfekowane rany, zakażenia skóry, owrzodzenia lub biegunkę nie może uzyskać pozwolenia na pracę z żywnością ani na wejście do obszaru, w którym pracuje się z żywnością w jakimkolwiek charakterze, jeśli występuje jakiegokolwiek prawdopodobieństwo bezpośredniego lub pośredniego zanieczyszczenia. Każda taka osoba zatrudniona w przedsiębiorstwie spożywczym i która prawdopodobnie będzie miała kontakt z żywnością musi niezwłocznie zgłosić chorobę lub objawy, a jeżeli to możliwe, również ich powody, podmiotowi prowadzącemu przedsiębiorstwo spożywcze.

ROZDZIAŁ IX

PRZEPISY ODNOŚĄCE SIĘ DO ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH

1. Żaden z surowców lub składników, inny niż żywe zwierzęta, albo jakikolwiek inny materiał używany w przetwarzaniu produktów, nie będzie zaakceptowany przez przedsiębiorstwa sektora spożywczego, jeśli wiadomo, że jest, lub można by oczekiwać, że może być zanieczyszczony pasożytami, patogennymi mikroorganizmami lub toksyczny, zepsuty lub niewiadomego pochodzenia w takim zakresie, że nawet po normalnym sortowaniu i/lub procedurach przygotowawczych lub przetwórczych, zastosowanych zgodnie z zasadami higieny przez przedsiębiorstwa sektora spożywczego, produkt końcowy nie będzie się nadawać do spożycia przez ludzi.
2. Surowce i składniki magazynowane, będą przechowywane w odpowiednich warunkach, ustalonych tak, aby zapobiegać ich zepsuciu i chronić je przed zanieczyszczeniem.
3. Na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji, żywność musi być chroniona przed zanieczyszczeniem, które może spowodować, iż stanie się niezdatna do spożycia przez ludzi, szkodliwa dla zdrowia lub zanieczyszczona w taki sposób, że byłoby nierozsądnie oczekiwać, iż zostanie w tym stanie skonsumowana.
4. Muszą istnieć odpowiednie procedury, aby zapewnić kontrole obecności szkodników. Muszą również istnieć odpowiednie procedury, aby zapobiec dostępowi zwierząt domowych do miejsc, gdzie żywność jest przygotowywana, przetwarzana lub składowana (lub, w przypadku gdy w szczególnych wypadkach właściwy organ dopuszcza taką możliwość, aby zapobiec możliwości spowodowania zanieczyszczenia w wyniku takiego dostępu).
5. Surowce, składniki, półprodukty i wyroby gotowe, które mogłyby sprzyjać wzrostowi chorobotwórczych mikroorganizmów lub tworzeniu się toksyn, muszą być przechowywane w temperaturach, które nie powodowałyby ryzyka dla zdrowia. Nie można naruszać łańcucha chłodniczego. Jednakże ograniczone okresy, kiedy temperatura nie jest kontrolowana, są dopuszczalne, aby przystosować się do zasad postępowania przyjętych w trakcie przygotowywania, transportu, magazynowania, wystawiania na sprzedaż i dostarczania żywności, pod warunkiem że nie powoduje to ryzyka dla zdrowia. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego produkujące, dokonujące obróbki lub pakujące przetworzone środki spożywcze muszą posiadać właściwe pomieszczenia, odpowiednio duże aby oddzielnie przechowywać surowce, oddzielnie przetworzony materiał oraz posiadać odpowiednią, oddzielną chłodnię.
6. Jeśli środki spożywcze mają być przechowywane bądź podawane w niskich temperaturach muszą być schłodzone tak szybko, jak to możliwe, po ostatnim etapie obróbki cieplnej, lub ostatniej fazie przygotowawczej, jeśli nie stosuje się procesu cieplnego, do temperatury, która nie będzie stwarzać ryzyka dla zdrowia.

7. Rozmrażanie środków spożywczych odbywa się w taki sposób, aby zminimalizować ryzyko powstania patogennych drobnoustrojów lub tworzenia się toksyn w żywności. Podczas rozmrażania, żywność musi znajdować się w temperaturze, która nie będzie powodować ryzyka dla zdrowia. W przypadku gdy odciek powstały w wyniku rozmrażania może stanowić ryzyko dla zdrowia, musi on zostać odpowiednio wysuszony. Po rozmrożeniu, z żywnością należy obchodzić się w taki sposób, aby zminimalizować ryzyko powstania patogennych drobnoustrojów lub tworzenia się toksyn.
8. Niebezpieczne i/lub niejadalne substancje, w tym pasza dla zwierząt, są odpowiednio oznaczone i magazynowane w oddzielnych i zabezpieczonych kontenerach.

ROZDZIAŁ X

PRZEPISY ODNOŚĄCE SIĘ DO OPAKOWAŃ JEDNOSTKOWYCH I OPAKOWAŃ ZBIORCZYCH ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH

1. Materiał używany do produkcji opakowań jednostkowych i opakowań zbiorczych nie może być źródłem zanieczyszczenia.
2. Materiał do produkcji opakowań jednostkowych musi być przechowywany w taki sposób, aby nie był wystawiony na ryzyko zanieczyszczenia.
3. Prace związane z opakowaniami jednostkowymi i opakowaniami zbiorczymi muszą być prowadzone w taki sposób, aby zapobiec zanieczyszczeniu produktów. Gdzie właściwe, oraz w szczególności w przypadku puszek i szklanych słoików, musi być zapewniona integralność konstrukcji pojemników oraz ich czystość.
4. Materiał ponownego użytku używany do produkcji opakowań jednostkowych i opakowań zbiorczych dla środków spożywczych musi być łatwy do czyszczenia oraz, w miarę potrzeby, do dezynfekcji.
[...]

ROZDZIAŁ XII

SZKOLENIE

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zapewniają:

1. że personel pracujący z żywnością jest nadzorowany i/lub szkolony w sprawach higieny żywności odpowiednio do jego charakteru pracy;
2. że osoby odpowiedzialne za opracowywanie i stosowanie procedury określonej w art. 5 ust. 1 niniejszego rozporządzenia lub za funkcjonowanie właściwych wytycznych, przeszły odpowiednie szkolenie ze stosowania zasad HACCP; oraz
3. zgodność ze wszelkimi wymogami prawa krajowego dotyczącymi programów szkoleniowych dla osób pracujących w poszczególnych sektorach spożywczych.

(E2) Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2015 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz.U. poz. 1703) [fragmenty]

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 bezpośredniej

§ 3. Do sprzedaży bezpośredniej dopuszcza się:

[...]

- 8) produkty pszczele nieprzetworzone, w tym miód, pyłek pszczeli, pierzge, mleczko pszczele.

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

[...]

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

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

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

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

[brak ograniczeń związanych z produktami pszczelimi w rozporządzeniu – przyp. autora]

[...]

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 [...]

2. W pomieszczeniach, o których mowa w ust. 1, zapewnia się:
[...]

- 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.

[...]

§ 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.

[...]

§ 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, s. 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.

[...]

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.

[...]

§ 43. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 2016 r.

Ilustracje – przykładowe pracownie miodowe

Ilustracja do przykładu 1: pracownia mobilna



Ilustracja do przykładu 2: pracownia w zaadaptowanym pomieszczeniu gospodarskim



**Ilustracja do przykładu 3: pracownia w wersji rustykalnej
(domek pszczelarza)**



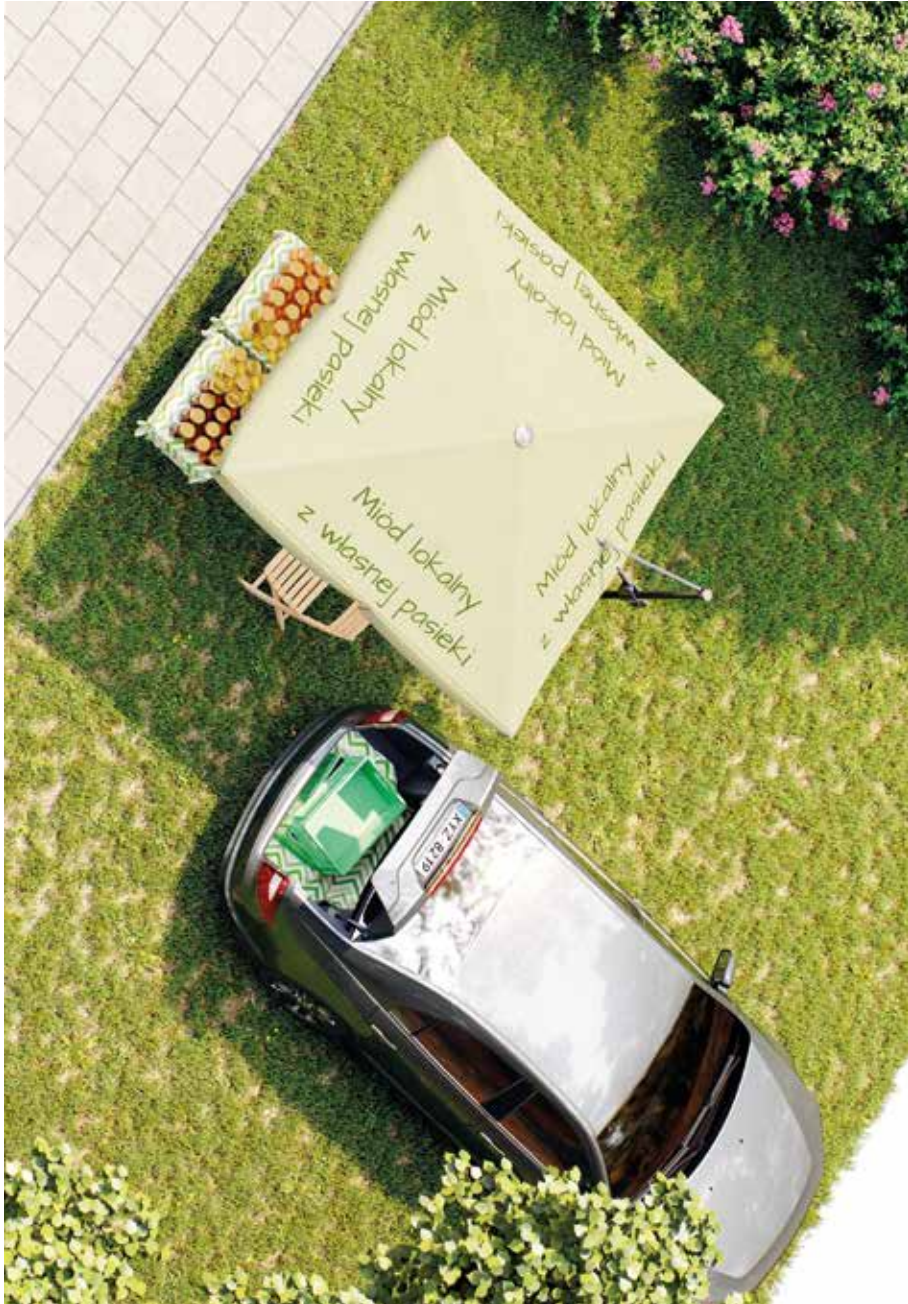
Ilustracja do przykładu 4: pracownia profesjonalna



Ilustracja do przykładu 5: dystrybucja w zaadaptowanym pomieszczeniu gospodarskim



Ilustracja do przykładu 6: stoisko tymczasowe/ruchome na bazarze



Opinia Głównego Lekarza Weterynarii



Warszawa, dnia 10 grudnia 2021 r.

INSPEKCJA WETERYNARYJNA
GŁÓWNY LEKARZ WETERYNARII
Paweł Niemczuk

Pan Artur Kosicki
Marszałek Województwa Podlaskiego
Urząd Marszałkowski Województwa Podlaskiego
15-888 Białystok
ul. Kardynała Stefana Wyszyńskiego 1

Nazwa: WNSZPZ.501.18.9.2021.2

Dot. sprawy nr: EOR-VIII.7163.10.2020

piśmo z dnia: 25 listopada 2021 r.

Nawiązując do pisma przekazującego do zaopiniowania poradnik *Pracownia do pozyskiwania miodu w krótkim łańcuchu dystrybucji*, który ma służyć jako wytyczne krajowe dobrej praktyki pszczelarzom pozyskującym i wprowadzającym do obrotu miód na niewielką skalę, uprzejmie informuję, że spełnia on wymagania art. 8 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L 139 z 30.4.2004, s. 1 z późn. zm.).

Jednocześnie uprzejmie informuję, że po opublikowaniu poradnika powinien on być zgłoszony do GIW w celu notyfikacji Komisji Europejskiej.

Paweł Niemczuk
(podpisano elektronicznie)

Do wiadomości:

Pana Magdalena Zasepa Dyrektor Departamentu Hodowli Zwierząt Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi



Główny Inspektorat Weterynarii ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa
tel.: (22) 623-20-88, fax: (22) 623-14-08, e-mail: wet@wegiw.gov.pl, www.wegiw.gov.pl