

Regulacje dla producentów

Nie jest tajemnicą, że wprowadzanie do obrotu żywności obwarowane jest szeregiem przepisów. Bardzo istotną dla producenta jest zwłaszcza sfera styku działalności rolniczej i działalności gospodarczej. Wytwarzanie żywności ma pewne konsekwencje, które należy z dużą rozważą przeanalizować przed rozpoczęciem działalności (zwłaszcza przetworzonej – czyli nie mieszczącej się w definicji działalności rolniczej). Obszar produkcji rolniczej powiązanej z przetwórstwem niejednokrotnie jest nieoczywisty i może budzić wiele kontrowersji, niewiele jest też orzecznictwa. Generalnie przepisy związane z żywnością oraz jej opodatkowaniem w dużej mierze są społeczeństwu nieznane lub ignorowane. Nieznajomość prawa szkodzi, dlatego fakt, że komuś dłuższy czas udaje się w tej materii „lawirować” nie oznacza, że przy okazji np. donosu nie podjęte zostaną czynności, które mogą nieść ze sobą daleko idące i dotkliwe konsekwencje karno-skarbowe, wyłączenia z KRUS itp.

Dlatego też dla Państwa wygody postanowiliśmy zebrać różnorodne informacje i przepisy prawa wraz z ich interpretacją, które mogą być użyteczne dla rolnika i producenta. Zostały one zebrane w poniższych zakładkach tematycznych (**uwaga: zwróć uwagę na rozwijane podsekcje w menu bocznym**).

- Regulacje dla producentów
- Wybrane przepisy
- Czy muszę założyć działalność gospodarczą?
- Obciążenia producenta na rzecz gminy
- Podatek dochodowy
- Podatek od towarów i usług (VAT)
- Kasy fiskalne
- Ubezpieczenia społeczne
- Wymogi higieniczne (wprowadzenie)
- Sprzedaż bezpośrednia (produkcja pochodzenia zwierzęcego)
- Dostawy bezpośrednie (produkcja pochodzenia roślinnego)
- Wymogi w agroturystyce
- Rolniczy Handel Detaliczny
- Zakłady MLO - Czyli produkcja marginalna, lokalna i ograniczona**
- Zakłady zatwierdzone
- Inkubator kuchenny
- Książeczka zdrowia
- Etykietowanie i oznaczanie

realizacji inwestycji, kompleksowości przeprowadzenia (i udokumentowania) analizy ryzyka, jak też późniejszą częstotliwość kontroli zakładu przez organy nadzoru (generalnie weterynarię – w przypadku produktów pochodzenia zwierzęcego i Sanepid pozostałych przypadkach - niżej piszemy bardziej szczegółowo o podziale inspekcji sanitarnych). Przykładowo zakłady żywnościowe podlegające nadzorowi przez organy Państwowej inspekcji sanitarnych kontrolowane są z częstotliwością określoną na podstawie analizy ryzyka, wg ujednoliconych w skali kraju kryteriów (nawet niekoniecznie raz w roku, mogą to być kontrole raz w roku lub co 2-3 lata, a dla podmiotów produkcji pierwotnej i dostaw bezpośrednich produkujących żywność o niskim ryzyku mikrobiologicznym nawet co 5 lat). Co jednak istotne, produkcję można uruchomić dopiero po uzyskaniu decyzji administracyjnej. Jak powinien wyglądać zatwierdzony zakład przetwórczy? Nie ma na to jednolitej recepty. Miejsce produkcji powinno ułatwić producentowi możliwość zachowania odpowiedniego poziomu higieny, a rozwiązania strukturalne powinny być skorelowane z organizacją pracy, szkoleniem personelu itp.

W Polsce za zatwierdzanie zakładów odpowiadają dwie instytucje: inspekcja weterynaryjna (**IW**) oraz stacje sanitarno-epidemiologiczne (**Sanepid**). Celem załatwienia sprawy związanej z zatwierdzeniem kierujemy się do inspekcji szczebla powiatu. Generalnie pierwsza z nich odpowiada za produkty pochodzenia zwierzęcego, a druga za całą resztę (w tym gastronomię, agroturystykę). W niektórych jednak sytuacjach może się pojawić wątpliwość - czy mój kotlet to produkt, jest produktem pochodzenia zwierzęcego i podlega pod weterynarię? A może to gastronomia i muszę zgłosić się do Sanepidu? Jest bardzo dużo produktów, które zawierają zarówno świeże mięso, jak i inne surowce (np. pierogi), dlatego też postaramy się pomóc w zrozumieniu zagadnienia.

16 października 2018 r. nastąpiło podpisanie porozumienia ramowego pomiędzy Głównym Inspektorem Sanitarnym i Głównym Lekarzem Weterynarii o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz organów Inspekcji Weterynaryjnej. W dokumentach tym doprecyzowano podział kompetencyjny. Warto zwrócić uwagę, że oprócz samego surowca istotny jest kontekst - tzn. czy produkt podajemy bezpośrednio konsumentowi, czy też trafia do sieci dystrybucyjnej. Podajemy kilka nieoczywistych przykładów związanych z nadzorem zakładów produkcyjnych:

Produkcja i dostawy innym podmiotom pierogów z owocami, serem, mięsem. Surowe mięso dostarczane jest do zakładu i przetwarzane na farsz do pierogów: **nadzór IW+Sanepid**

Sushi z surowej ryby - surowa ryba nie jest przetwarzana. Produkty są wytwarzane na tackach, pakowane i sprzedawane do hurtowni i dalej do supermarketów: **nadzór IW**

Dział mięsny w sklepie, w którym prowadzi się rozbiór mięsa, produkuje mięso mielone oraz białą kielbasę. Produkty sprzedaje się wyłącznie do konsumenta ostatecznego: **Sanepid**

Catering (mięso surowe i przetworzone stosowane jako surowiec) dostarczający dania do szpitali oraz diety pudełkową do konsumentów (na telefon/Internet): **Sanepid**