



Zakłady MLO - czyli produkcja marginalna, lokalna i ograniczona



Jest to kolejna uproszczona administracyjnie formuła higieniczna, która dotyczy przetworzonych produktów pochodzenia zwierzęcego.

#Zakład MLO (MLO: produkcja marginalna, lokalna i ograniczona): jest to kolejna uproszczona administracyjnie formuła higieniczna, która dotyczy przetworzonych produktów pochodzenia zwierzęcego. W jej ramach można prowadzić produkcję i sprzedaż następujących produktów:

- wstępnie przetworzone lub przetworzone produkty rybołówstwa,
- surowe wyroby mięsne,
- mięso mielone,
- produkty mięsne,
- produkty jajeczne z gotowanych jaj,
- gotowe posiłki (potrawy),
- rozbiór i sprzedaż świeżego mięsa wołowego, wieprzowego, baraniego, koziego, końskiego, drobiowego lub zajęczaków, zwierząt łownych oraz dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych,
- produktów mlecznych,
- produktów na bazie siary.

Jak każda uproszczona formuła higieniczna, wiąże się z pewnymi ograniczeniami. Najprościej jest prześledzić kolejne określenia, które pojawiają się już na poziomie nazwy:

Dlaczego marginalna? Ponieważ przepisy wprowadzają ograniczenia ilościowe. Przykładowo tygodniowa wielkość dostaw produktów mlecznych nie przekracza 0,5 tony, gotowych posiłków wyprodukowanych z produktów pochodzenia zwierzęcego 1,5 tony.

Dlaczego lokalna? Ponieważ sprzedaż możliwa jest wyłącznie się na obszarze województwa macierzystego lub na obszarach powiatów sąsiadujących z tym województwem, położonych na obszarach innych województw oraz w stolicach regionów sąsiadujących (w przypadku województwa podlaskiego w rachubę wchodzi więc też Olsztyn, Lublin i Warszawa). Ograniczenia terytorialnego nie stosuje się podczas wystaw, festynów, targów oraz kiermaszy organizowanych w celu promocji tych produktów.

Dlaczego ograniczona? #Zakład MLO prowadzi sprzedaż konsumentowi końcowemu oraz realizuje dostawy do innych zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego (co wyklucza rynek hurtowy).

W celu rejestracji #zakładu MLO, należy zgłosić się do właściwego terytorialnie powiatowego lekarza weterynarii. Organy urzędowej kontroli żywności, w ramach sprawowanego nadzoru, mogą przeprowadzać kontrole przestrzegania zasad higieny oraz pobierać próbki żywności do badań laboratoryjnych.

Bieżące uzgodnienia z „weterynarią” na etapie planowania leżą w interesie producenta, aby nie natknąć się na problemy w czasie późniejszym (już po poniesieniu kosztów projektowych itp.). Do tej formuły higienicznej będziemy potrzebowali specjalnie w tym celu wydzielonych pomieszczeń – jest mało prawdopodobne, że MLO uda nam się uruchomić w użytkowanej przez domowników kuchni. Zależać to będzie od konkretnego przypadku, a zwłaszcza od charakteru produktu pochodzenia zwierzęcego oraz planowanej skali wytwarzania. Należy postawić sobie następujące pytanie: czy będę w stanie zapewnić bezpieczeństwo konsumentowi w pomieszczeniu używanym zwykle jako domowa kuchnia? Pamiętajmy, że mając do czynienia z produktami pochodzenia zwierzęcego nie ma żartów, a im bardziej produkcja dotyczy produktu wysokiego ryzyka, tym lepiej należy zorganizować sobie miejsce produkcji. Trzeba też pamiętać, że przy bardzo małej skali przetwórstwa, o wiele korzystniejsza będzie prawdopodobnie formuła [#Rolniczego Handlu Detalicznego \(/cms/page/rolniczy-handel-detaliczny-p.47.html\)](#), która jest dedykowana wykorzystywaniu domowych pomieszczeń (np. kuchni).

W każdym razie producenci zobowiązani są do stosowania wymogów Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz określonych przepisów dot. produktów pochodzenia zwierzęcego. Działalność MLO doskonale nadaje się do produkcji serów, twarogów, masła, wędlin i wielu innych. Jak powinna wyglądać serownia? Nikt w Polsce nie zgłębił tego tematu lepiej od nas. Zapraszamy na stronę internetową - [poradnik serowarski \[link do serwisu zewnętrznego\] \(https://pcpl.podlaskie.eu/cms/page/poradnik_serowarski-s.95.html\)](#).

Przywołana strona została poświęcona modelowym, małym serowniom. Jest na niej do pobrania poradnik zatwierdzony przez Głównego Lekarza Weterynarii (można go uzyskać również w formie książkowej). Dysponujemy również filmem instruktażowym, do obejrzenia którego serdecznie zachęcamy.

Niestety, nie mamy analogicznego materiału np. dla małych masarni, niemniej jednak wiele rozwiązań można podpatrzeć na zasadzie analogii. Warto dodać, że prezentowane rozwiązania równie dobrze można wdrożyć w formule higienicznej [#zakładu zatwierdzonego \[link do odpowiedniej zakładki\] \(/cms/page/zaklady-zatwierdzone-p.49.html\)](#), ale będzie to nieco bardziej skomplikowane administracyjnie.

W ramach MLO możliwa jest również produkcja na bazie zakupywanego lub częściowo zakupywanego surowca, ale może mieć to wpływ na opisywane wcześniej [aspekty podatkowe \[link do odpowiedniej zakładki\] \(/cms/page/podatek-dochodowy-p.38.html\)](#) oraz związane z formą prowadzenia [działalności gospodarczej \[link do odpowiedniej zakładki\] \(/cms/page/dzialalnosc-gospodarcza-p.36.html\)](#). W przypadku, gdy bazujemy na surowcu z własnego gospodarstwa należy też mieć zarejestrowaną [#sprzedaż bezpośrednią](#).

Osoby zainteresowane tematem powinny też koniecznie zapoznać się [z opracowaniem Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi \[link do serwisu zewnętrznego\] \(https://www.gov.pl/web/rolnictwo/wymagania-weterynaryjne-dla-prowadzenia-produkcji-i-sprzedazy-produktow-pochodzenia-zwierzecego-w-ramach-dzialalnosci-marginalnej-lokalnej-i-ograniczonej\)](#), gdzie poruszanych jest wiele istotnych zagadnień z omawianego zakresu. Warto również odwiedzić [stronę Głównego Inspektoratu Weterynarii \[link do serwisu zewnętrznego\] \(https://www.wetgiw.gov.pl/handel-eksport-import/dzialalnosc-marginalna-lokalna-i-ograniczona\)](#).