



OBOWIĄZEK REJESTRACJI DZIAŁALNOŚCI ROLNICZEJ W PAŃSTWOWEJ INSPEKCJI SANITARNEJ

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łęczycy informuje, że istnieje obowiązek rejestracji działalności rolniczej polegającej na produkcji oraz wprowadzaniu żywności do obrotu.

Wpis zakładu do rejestru nie podlega opłacie.

Wprowadzasz na rynek swoje płody rolne?

Sprzedajesz zboże, kukurydzę, rzepak, ziemniaki, warzywa, owoce do skupów, zakładów przetwórczych czy na lokalnym targowisku?

Masz obowiązek rejestracji działalności w Inspekcji Sanitarnej!

Podstawa prawna

Art. 64 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2023, poz. 1448 z późn. zm.):

„Podmioty działające na rynku spożywczym lub na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością składają wniosek o wpis do rejestru zakładów albo o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów, w terminie co najmniej 14 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności, w formie pisemnej, według wzorów określonych odpowiednio na podstawie art. 67 zakres danych w rejestrze zakładów ust. 3 pkt 2 i 3.”

[Wniosek o wpis zakładu do rejestru zakładów](#)

Kogo to dotyczy?

Każdego Rolnika, który:

- Sprzedaje zboże, rzepak, warzywa, owoce lub inne produkty roślinne poza gospodarstwo (np. targowiska, punkty skupów, przetwórnice, młyny, tłocznie oleju),
- Prowadzi produkcję pierwotną żywności pochodzenia roślinnego przeznaczoną do dalszego obrotu lub przetwarzania (np. rolnicy, sadownicy, plantatorzy, zbieracze runa leśnego).

Nawet jeśli nie przetwarzasz tych produktów – musisz się zarejestrować!

Informacja dla rolników – obowiązek rejestracji działalności w Inspekcji Sanitarnej

Jak się zarejestrować?

1. Zgłoś zamiar prowadzenia działalności do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łęczycy
2. Wypełnij wniosek: Wniosek o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej

[Wniosek o wpis zakładu do rejestru zakładów](#)

3. Przekaż wniosek do Inspekcji Sanitarnej – za pomocą e-Doręczeń: AE:PL-37067-73916-JDFHE-11 oraz innymi kanałami.
4. Otrzymasz potwierdzenie rejestracji – **bez opłat i bez potrzeby kontroli**, w przypadku produkcji pierwotnej.

Dlaczego to ważne?

- Jest to wymóg ustawowy – za brak zgłoszenia grożą kary pieniężne,
- Rejestracja jest konieczna przy kontrolach, ubieganiu się o dopłaty, dotacje, wnioskach PROW, płatnościach ekologicznych itp.,
- Ułatwia sprzedaż produktów rolnych do przetwórci i odbiorców, którzy wymagają legalnego statusu producenta.

Gdzie uzyskać więcej informacji?

- Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Łęczycy / Sekcja Bezpieczeństwa Żywności, Żywienia i Produktów Kosmetycznych, ul. A. Mickiewicza 18, 99-100 Łęczycza, pokój nr 8b (I piętro), tel. (24) 363 12 23 / 363 12 24.

Masz pytania?

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Łęczycy
ul. A. Mickiewicza 18
99-100 Łęczycza
Tel. 24 721 21 88
E-mail: sekretariat.psse.leczyca@sanepid.gov.pl

Obowiązki producentów żywności na etapie produkcji podstawowej

1. Stosowanie zasad Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej i Rolniczej;
2. Zapewnienie właściwych warunków sanitarno-higienicznych w trakcie produkcji, przechowywania oraz transportu produktów pochodzenia roślinnego;
3. Zapewnienie dostępu wszystkim pracownikom do toalet w pobliżu plantacji oraz dostęp do czystej, bieżącej wody do mycia i suszenia rąk;
4. Używanie wody o prawidłowej jakości zdrowotnej;
5. Przestrzeganie zasad prawidłowego nawożenia produktów rolnych:
 - stosowanie wyłącznie dozwolonych środków ochrony roślin - nie wolno stosować odchodów ludzkich, które mogą być zanieczyszczone chorobotwórczymi wirusami, bakteriami, pasożytami mogącymi utrzymywać się nawet przez kilka miesięcy,

- stosowanie nawozów sztucznych / środków ochrony roślin zgodnie z zasadami dobrej praktyki rolniczej. Niestosowanie się do w/w zasad może być przyczyną obecności w płodach rolnych pozostałości różnych związków chemicznych (pestycydów, azotanów, azotynów i innych),

- prowadzenie ewidencji zakupu środków ochrony roślin,

- prowadzenie ewidencji prowadzonych zabiegów agrotechnicznych,

- zapewnienie odpowiednich warunków przechowywania środków ochrony roślin (wydzielona szafa/osobne pomieszczenie);

6. Prawidłowe składowanie, przechowywanie i usuwanie odpadów;

7. Kontrola pracowników:

- egzekwowanie mycia rąk przed każdorazowym wejściem na pole,

- przestrzeganie zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura, kaszel lub ostra żółtaczka,

- zapewnienie posiadania czystej odzieży przy wykonywaniu pracy,

- egzekwowanie zakazu palenia i plucia podczas wykonywania zajęć,

- przestrzeganie zakazu wejścia osób nieupoważnionych w tym dzieci, które nie powinny znajdować się w obszarze zbioru,

- przeprowadzanie szkoleń pracowników w zakresie higieniczno-sanitarnym;

8. Przestrzeganie obowiązku identyfikowalności/ śledzenia surowców i produktów według zasady: „krok w tył, krok w przód” (np. lista dostawców i odbiorców) oraz stosowanie odpowiednich procedur w tym zakresie co wynika z art. 17 – 19 rozporządzenia nr 178/2002.

9. Stosowanie pojemników/ opakowań do zbioru o odpowiedniej jakości i kontrola ich czystości;

10. Transport i przechowywanie zbiorów w odpowiednich warunkach uniemożliwiających ich zanieczyszczenie:

- zachowanie odpowiednich warunków transportu i składowania produktów roślinnych zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej tj. utrzymanie w czystości oraz, w miarę potrzeby dezynfekowanie, we właściwy sposób obiektów, wyposażenia, pojemników, skrzyń czy pojazdów,

- zabezpieczenie pomieszczeń powiązanych z produkcją pierwotną przed dostępem szkodników i zwierząt.

Nieprzestrzeganie powyższych zasad i obowiązków może spowodować zanieczyszczenie owoców i warzyw, którego nie będzie można wyeliminować bądź ograniczyć do zadowalającego poziomu. Dotyczy to szczególnie owoców i warzyw oferowanych do sprzedaży jako świeże lub przetworzone w nieznacznym stopniu (np. mrożonek), których z uwagi na cechy gatunkowe nie można poddać zabiegom np. obierania czy efektywnego mycia (np. maliny, truskawki, jeżyny)

