

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾

z dnia 18 marca 2004 r.

w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy prowadzeniu działalności związanej ze sprzedażą bezpośrednią

Na podstawie art. 32 ust. 1 pkt 13 oraz ust. 2 pkt 1 i 2 ustawy z dnia 24 kwietnia 1997 r. o zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa oraz o Inspekcji Weterynaryjnej (Dz. U. z 1999 r. Nr 66, poz. 752, z późn. zm.²⁾) zarządza się, co następuje:

Rozdział 1

Przepisy ogólne

§ 1. Rozporządzenie określa:

- 1) rodzaje działalności, które mogą być wykonywane w ramach sprzedaży bezpośredniej;

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej — rolnictwo, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 29 marca 2002 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 32, poz. 305).

²⁾ Zmiany tekstu jednolitego wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2001 r. Nr 29, poz. 320, Nr 123, poz. 1350 i Nr 129, poz. 1438, z 2002 r. Nr 112, poz. 976, z 2003 r. Nr 52, poz. 450, Nr 122, poz. 1144, Nr 165, poz. 1590 i Nr 208, poz. 2020 oraz z 2004 r. Nr 33, poz. 288.

- 2) limity produkcyjne dla niektórych rodzajów działalności związanych ze sprzedażą bezpośrednią;
- 3) szczegółowe warunki weterynaryjne wymagane przy prowadzeniu działalności związanej ze sprzedażą bezpośrednią, w szczególności przy produkcji na cele tej sprzedaży;
- 4) warunki udzielania i uchylania zgody na prowadzenie działalności związanej ze sprzedażą bezpośrednią.

Rozdział 2

Rodzaje działalności, które mogą być wykonywane w ramach sprzedaży bezpośredniej

§ 2. 1. W ramach sprzedaży bezpośredniej dopuszcza się:

- 1) rozbiór i sprzedaż mięsa wołowego, wieprzowego, baraniego, koziego oraz końskiego, zwanego dalej „mięsem czerwonym”, mięsa drobiowego, mięsa królików i zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka oraz mięsa zwierząt łownych;
- 2) produkcję i sprzedaż wyrobów z mięsa czerwonego, drobiowego, mięsa królików i zwierząt dzikich

- utrzymywanych przez człowieka oraz mięsa zwierząt łownych, z tym że w przypadku:
- a) mięsa mielonego — jeżeli proces mielenia i pakowanie są wykonywane w obecności podmiotu nabywającego je w celach niezwiązanych z wykonywaniem działalności gospodarczej, zwanego dalej „podmiotem nabywającym”, i z kawałków mięsa przez niego wybranych,
 - b) wyrobów z mięsa niepoddanego obróbce termicznej — jeżeli ich pakowanie jest wykonywane w obecności podmiotu nabywającego i dotyczy wyrobów przez niego wybranych;
- 3) produkcję i sprzedaż przetworów mięsnych, w tym gotowych posiłków (potraw) wyprodukowanych z mięsa;
 - 4) ubój drobiu w gospodarstwie rolnym, z zachowaniem przepisów o ochronie zwierząt oraz o zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa oraz o Inspekcji Weterynaryjnej, i sprzedaż tuszek drobiowych w punktach sprzedaży znajdujących się na terenie gospodarstw rolnych lub na targowiskach położonych najbliższej gospodarstwa rolnego;
 - 5) patroszenie, odgławianie, porcjowanie, filetowanie i odskórzenie ryb oraz ich sprzedaż, wykonywane przez uprawnionego do rybactwa w rozumieniu przepisów o rybactwie śródlądowym lub przez wykonującego rybołówstwo morskie w rozumieniu przepisów o rybołówstwie morskim;
 - 6) produkcję lub sprzedaż wędzonych, smażonych oraz grillowanych ryb, tuszek i filetów rybnych;
 - 7) sprzedaż ryb, mięczaków i skorupiaków prowadzoną przez uprawnionego do rybactwa w rozumieniu przepisów o rybactwie śródlądowym lub przez wykonującego rybołówstwo morskie w rozumieniu przepisów o rybołówstwie morskim;
 - 8) produkcję przetworów mlecznych i ich sprzedaż;
 - 9) sprzedaż mleka surowego pozyskanego w gospodarstwie rolnym producenta;
 - 10) sprzedaż mięsa grubej zwierzyny łownej lub niewypatroszonej drobnej zwierzyny łownej, po odstrzeleniu wykonanym zgodnie z prawem łowieckim, do punktów sprzedaży lub na targowiskach położonych najbliższej obwodu łowieckiego, w którym pozyskano tę zwierzynę;
 - 11) ubój królików i zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka, w gospodarstwie rolnym producenta z zachowaniem przepisów o ochronie zwierząt oraz o zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa oraz o Inspekcji Weterynaryjnej oraz sprzedaż ich mięsa w punktach sprzedaży znajdujących się na terenie gospodarstw rolnych lub na targowiskach położonych najbliższej gospodarstwa rolnego.
2. Sprzedaż bezpośrednia ze środków transportu nie obejmuje:
- 1) mięsa mielonego, o którym mowa w ust. 1 pkt 2 lit. a;
 - 2) wyrobów z mięsa niepoddanego obróbce termicznej, o których mowa w ust. 1 pkt 2 lit. b.

Rozdział 3

Limity produkcyjne dla niektórych rodzajów działalności związanych ze sprzedażą bezpośrednią

§ 3. 1. Limity produkcyjne dla działalności związanej ze sprzedażą bezpośrednią wynoszą w przypadku:

- 1) rozbioru mięsa czerwonego lub produkcji z tego mięsa wyrobów mięsnych niepoddanych obróbce termicznej — 3,5 tony tygodniowo wyrobów lub mięsa bez kości lub równoważną ilość mięsa z kością;
- 2) rozbioru mięsa drobiowego lub produkcji z tego mięsa wyrobów mięsnych niepoddanych obróbce termicznej — 1,5 tony tygodniowo wyrobów lub mięsa bez kości lub równoważną ilość mięsa z kością;
- 3) produkcji przetworów mięsnych — 4,5 tony tych przetworów tygodniowo;
- 4) mięsa grubej zwierzyny łownej lub niewypatroszonej drobnej zwierzyny łownej — 200 kg mięsa tygodniowo;
- 5) uboju królików i zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka i sprzedaży ich mięsa — 200 kg mięsa tygodniowo;
- 6) uboju drobiu — 200 sztuk tygodniowo, w gospodarstwie rolnym producenta, którego roczna produkcja nie przekracza 10 tysięcy sztuk drobiu.

2. Jeżeli rozbioru mięsa lub produkcji przetworów mięsnych lub wyrobów mięsnych niepoddanych obróbce termicznej dokonuje się w tym samym zakładzie, suma wielkości pozyskanego mięsa lub wyrobów, o których mowa w ust. 1 pkt 1 i 2, oraz przetworów mięsnych, o których mowa w ust. 1 pkt 3, nie może przekraczać łącznie 4,5 tony tygodniowo.

Rozdział 4

Szczegółowe warunki weterynaryjne wymagane przy prowadzeniu działalności związanej ze sprzedażą bezpośrednią, w szczególności przy produkcji na cele tej sprzedaży

§ 4. Konstrukcja, wymiary, użyte materiały budowlane oraz rozmieszczenie pomieszczeń powinny umożliwiać przestrzeganie zasad higieny w procesie produkcji oraz ułatwiać ich czyszczenie i dezynfekcję.

§ 5. Wyposażenie pomieszczeń musi zapewniać ochronę przed gromadzeniem się zanieczyszczeń i umożliwiać stosowanie dobrej praktyki higienicznej w procesie produkcji i podczas sprzedaży.

§ 6. Pomieszczenia zabezpiecza się przed dostępem owadów i gryzoni.

§ 7. Ściany, posadzki, sufity i drzwi w miejscu produkcji i sprzedaży powinny być w dobrym stanie technicznym, nienasiąkliwe i nieprzepuszczalne oraz łatwe do mycia i dezynfekcji.

§ 8. 1. W pomieszczeniach powinny znajdować się:

- 1) kanalizacja ściekowa, skonstruowana w sposób wykluczający ryzyko skażenia surowców, półproduktów lub produktów końcowych;
- 2) wentylacja wykluczająca powstawanie skroplin na ścianach i sufitach oraz na powierzchni urządzeń;
- 3) naturalne lub sztuczne oświetlenie niepowodujące zmiany barw;
- 4) bieżąca ciepła i zimna woda spełniająca wymagania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, w ilości wystarczającej do celów produkcyjnych i sanitarnych, przy czym lód używany do produkcji lub przechowywania produktów pozyskuje się wyłącznie z takiej wody.

2. Przepisów ust. 1 pkt 1 i 4 nie stosuje się do statków rybackich.

§ 9. W miejscu prowadzenia działalności związanej ze sprzedażą bezpośrednią zapewnia się warunki umożliwiające:

- 1) zmianę odzieży własnej na odzież roboczą lub ochronną oraz zmianę obuwia;
- 2) oddzielne przechowywanie odzieży własnej.

§ 10. W miejscu prowadzenia działalności związanej ze sprzedażą bezpośrednią zapewnia się:

- 1) wyodrębnione pomieszczenia lub miejsca na sprzęt i środki do czyszczenia oraz dezynfekcji;
- 2) co najmniej jedną toaletę podłączoną do sprawnego systemu kanalizacyjnego, do której wejście nie znajduje się w pomieszczeniu, w którym są środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego;
- 3) toalety zlokalizowane w pobliżu pomieszczeń produkcyjnych lub sprzedaży, zaopatrzone w naturalną lub mechaniczną wentylację;
- 4) co najmniej jedną, przeznaczoną do mycia rąk, umywalkę z bieżącą ciepłą i zimną wodą, zaopatrzoną w środki do mycia rąk i ich higienicznego suszenia;
- 5) utrzymywanie pomieszczeń w czystości poprzez właściwe mycie i dezynfekcję.

§ 11. Miejsca prowadzenia działalności związanej ze sprzedażą bezpośrednią wyposaża się w niezbędne instalacje i urządzenia zapewniające:

- 1) łatwość ich czyszczenia oraz dezynfekcji;
- 2) właściwe przemieszczanie się pracowników.

§ 12. Stanowiska do mycia i przygotowania surowców i półproduktów umieszcza się w wydzielonym miejscu, oddalonym od umywalk do mycia rąk.

§ 13. Instalacje, urządzenia i sprzęt nie powinny być używane niezgodnie z ich przeznaczeniem.

§ 14. Instalacje, urządzenia i sprzęt mające kontakt ze środkami spożywczymi pochodzenia zwierzęcego muszą być w dobrym stanie technicznym, skonstruowane z materiałów wykluczających możliwość zanieczyszczenia tych środków oraz muszą być zainstalowane w sposób zapewniający czyszczenie i dezynfekcję ich powierzchni oraz powierzchni wokół nich.

§ 15. 1. Czyszczenie i dezynfekcję urządzeń i sprzętu, mających kontakt z produktami, przeprowadza się z użyciem środków spełniających wymagania określone w przepisach o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

2. Odkazanie sprzętu drobnego, w tym noży i stалеk, odbywa się w wodzie, w temperaturze nie niższej niż 82 °C.

3. Mycie i dezynfekcję instalacji, urządzeń oraz sprzętu przeprowadza się po zakończeniu cyklu produkcyjnego oraz każdorazowo po zakończonej pracy w zakładzie albo innym miejscu produkcji lub sprzedaży.

§ 16. Pracownicy biorący udział w czynnościach związanych ze sprzedażą bezpośrednią powinni:

- 1) przestrzegać zasad higieny w procesie produkcji i uczestniczyć w niezbędnych cyklicznych szkoleniach z zakresu higieny;
- 2) przeprowadzać badania lekarskie określone w odrębnych przepisach;
- 3) używać czystej, w jasnym kolorze, odzieży roboczej, obuwia roboczego i nakrycia głowy zasłaniającego włosy oraz fartucha ochronnego;
- 4) utrzymywać wysoki stopień higieny osobistej;
- 5) zmieniać codziennie odzież roboczą oraz każdorazowo po jej zabrudzeniu;
- 6) myć ręce każdorazowo przed przystąpieniem do pracy.

§ 17. 1. Surowiec do produkcji środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego powinien gwarantować bezpieczeństwo tych środków i pochodzić z gospodarstw wolnych od chorób zakaźnych zwierząt w rozumieniu przepisów o zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa oraz o Inspekcji Weterynaryjnej.

2. Każdej partii mięsa przeznaczonego do miejsca rozbioru powinno towarzyszyć świadectwo zdrowia.

3. Dla każdej partii środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego, która jest przeznaczona do sprzedaży poza miejscem przyległym do miejsca produkcji, wystawia się handlowy dokument identyfikacyjny.

4. Dokumenty, o których mowa w ust. 2 i 3, przechowuje się przez rok od daty wystawienia.

5. Surowce, półprodukty wprowadzane do produkcji oraz środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego

oferowane do sprzedaży muszą być świeże, o właściwych cechach organoleptycznych dla danego surowca, półproduktu lub środka.

§ 18. 1. Temperatura przechowywanych surowców i półproduktów nie może być wyższa niż:

- 1) 4 °C w przypadku mięsa drobiowego i królików;
- 2) 3 °C w przypadku narządów wewnętrznych, mięsa z głów i jelit świeżych;
- 3) 7 °C w przypadku mięsa innych gatunków zwierząt rzeźnych niż wymienione w pkt 1;
- 4) 8 °C w przypadku produktów rybnych, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 6;
- 5) 6 °C w przypadku mleka, z zastrzeżeniem § 29 ust. 4;
- 6) 7 °C w przypadku mięsa pozyskanego z grubej zwierzyny łownej i zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka;
- 7) 2 °C w przypadku środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 5;
- 8) 2 °C na topniejącym lodzie w przypadku ryb, skorupiaków i mięczaków z wyłączeniem żywych.

2. Temperatura produktów końcowych oferowanych do sprzedaży bezpośredniej w punktach sprzedaży, które nie znajdują się w pomieszczeniach, nie może być wyższa niż 15 °C, z wyjątkiem tych środków, które są przeznaczone do spożycia w punkcie sprzedaży.

§ 19. 1. Ryby oraz produkty rybne nie mogą być powtórnie mrożone.

2. Produkty rybne uzyskane z mrożonych ryb nie mogą być mrożone.

§ 20. 1. Obieranie, obróbka, czyszczenie oraz krojenie surowców wykonuje się w sposób wykluczający wzajemne zanieczyszczenie surowców na różnym etapie produkcji.

2. Jeżeli końcowy etap produkcji półproduktu albo produktu końcowego jest wykonywany w miejscu sprzedaży, przeprowadza się go w sposób wykluczający wzajemne zanieczyszczenie półproduktów oraz produktów końcowych, a także zanieczyszczenie miejsca sprzedaży.

§ 21. 1. Surowce, półprodukty i produkty końcowe, które z uwagi na swój skład wymagają przechowywania w szczególnych warunkach, przechowuje się w sposób uniemożliwiający namnażanie chorobotwórczych mikroorganizmów lub tworzenie się toksyn.

2. Zabrania się umieszczania surowców, półproduktów i produktów końcowych bezpośrednio na posadzce oraz wprowadzania zwierząt do pomieszczeń, w których prowadzona jest produkcja lub sprzedaż.

§ 22. Produkty końcowe schładza się niezwłocznie, jeżeli jest to konieczne dla zapewnienia bezpieczeństwa produktów w trakcie procesu technologicznego albo po jego zakończeniu.

§ 23. 1. Rozdrabnianie lub krojenie produktów poprzedza się czyszczeniem i odpowiednim przygotowaniem miejsca przeznaczonego do wykonywania tych czynności oraz umyciem rąk przez osobę, która je wykonuje.

2. Produkty kroi się w miarę potrzeby.

§ 24. 1. Surowce, półprodukty i produkty końcowe sprzedaje się w warunkach uniemożliwiających ich zanieczyszczenie.

2. Producent przekazuje powiatowemu lekarzowi weterynarii właściwemu ze względu na miejsce produkcji informacje dotyczące charakteru i wyników przeprowadzonych kontroli własnych.

§ 25. 1. Opakowania stosowane przy produkcji i sprzedaży muszą spełniać wymagania określone w przepisach o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w szczególności nie powinny powodować zmian organoleptycznych surowców, półproduktów i produktów końcowych oraz powinny chronić przed przenikaniem substancji szkodliwych i zanieczyszczeń.

2. Pakowanie produktów w miejscu sprzedaży odbywa się w obecności podmiotu nabywającego.

3. Materiały opakowaniowe przechowuje się w oddzielnych pomieszczeniach lub w wydzielonych miejscach, w zamknięciu.

§ 26. Przy prowadzeniu działalności, o której mowa w § 2 ust. 1 pkt 1—3 i 8, na opakowaniach zbiorczych lub transportowych produktów przeznaczonych do sprzedaży poza pomieszczeniem przyległym do miejsca produkcji, w celu identyfikacji producenta, umieszcza się jego imię i nazwisko albo nazwę, a także adres miejsca prowadzenia działalności produkcyjnej.

§ 27. Substancje, które mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia, substancje niejadalne, odpady poprodukcyjne pochodzenia zwierzęcego oraz produkty o niewłaściwej jakości są przechowywane w oddzielnych, zabezpieczonych oraz odpowiednio oznakowanych pojemnikach lub kontenerach.

§ 28. Osoba prowadząca działalność związaną ze sprzedażą zapewnia odpowiednie warunki do przechowywania i usuwania powstałych odpadów stałych i płynnych, zgodnie z zasadami higieny oraz z zachowaniem przepisów odrębnych.

§ 29. 1. Przy działalności związanej ze sprzedażą bezpośrednią środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 5, 7 i 9, stosuje się przepisy § 13 i § 14, § 15 ust. 1, § 17 ust. 1, § 18 ust. 1 pkt 5, 7 i 8, § 21 i § 24 ust. 1.

2. Jeżeli sprzedaż, o której mowa w ust. 1, jest prowadzona w pomieszczeniach, stosuje się przepisy § 4—9 oraz § 10 pkt 1.

3. Mleko surowe dopuszczone do sprzedaży powinno być pozyskane w sposób higieniczny od zwierząt zdrowych i wolnych od gruźlicy i brucelozy.

4. Temperatura mleka surowego oferowanego do sprzedaży w gospodarstwie rolnym producenta przed upływem 2 godzin od udoju może być wyższa od określonej w § 18 ust. 1 pkt 5.

5. Przy działalności związanej ze sprzedażą bezpośrednią środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 6, stosuje się przepisy § 12—16, § 17 ust. 1, § 18 ust. 1 pkt 4, § 19—24, jeżeli odbywa się ona w pomieszczeniach, dodatkowo stosuje się przepisy zawarte w § 4—9 oraz § 10 pkt 1.

§ 30. 1. Porcjowanie i przechowywanie mięsa zwierząt, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 11, w miejscu sprzedaży bezpośredniej wykonuje się w warunkach higienicznych.

2. Mięso grubej zwierzyny łownej po oskórowaniu przechowuje się w oddzielnych urządzeniach chłodniczych.

§ 31. Mleko owiec i kóz, przeznaczone do przetworzenia, zostaje poddane obróbce cieplnej w miejscu jego pozyskania, chyba że proces technologiczny tego nie przewiduje.

§ 32. Mleko surowe przeznaczone do produkcji przetworów mlecznych powinno spełniać wymagania weterynaryjne dla mleka surowego określone w przepisach w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy pozyskiwaniu, przetworstwie, składowaniu i transporcie mleka oraz przetworów mlecznych.

§ 33. 1. Rozbiór mięsa przeprowadza się w sposób wykluczający jego zanieczyszczenie; w trakcie rozbioru usuwa się odłamki kości, skrzepy krwi i widoczne węzły chłonne.

2. Dopuszcza się produkcję wyrobów z mięsa niepoddanego obróbce termicznej w pomieszczeniach, w których prowadzony jest rozbiór.

3. Dopuszcza się produkcję przetworów mięsnych w pomieszczeniach, w których prowadzony jest rozbiór, po zakończonym procesie rozbioru i produkcji wyrobów mięsnych niepoddanych obróbce termicznej.

§ 34. Mięso dostarcza się do pomieszczeń, w których prowadzony jest rozbiór, w miarę usuwania z niego mięsa po rozbiorze do chłodni lub przeznaczonych do tego celu urządzeń chłodniczych.

§ 35. Jeżeli rozbiór mięsa drobiowego, króliczego lub mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka odbywa się w pomieszczeniach rozbioru mięsa czerwonego lub mięsa zwierząt łownych, czynność tę przeprowadza się w oddzielnym cyklu produkcyjnym, poprzedzonym procesem czyszczenia i dezynfekcji.

§ 36. 1. Sprzedaż bezpośrednia środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego, prowadzona ze środków transportu, powinna odbywać się odrębnie, z osobnych środków transportu, dla każdego z rodzajów środków spożywczych.

2. Do sprzedaży bezpośredniej środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego, o której mowa w ust. 1, stosuje się odpowiednio przepisy § 10 pkt 1 i 4, § 11 pkt 1, § 12—14, § 15 ust. 1 i 3, § 16, § 17 ust. 1 i 3, § 18 i § 19, § 20 ust. 2, § 21, § 24 ust. 1, § 25 i § 28.

§ 37. Warunki weterynaryjne w zakładach, w których wielkości produkcji są większe niż limity określone w § 3 ust. 1 pkt 1—3 i ust. 2, określają przepisy:

- 1) w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy uboju zwierząt rzeźnych oraz rozbiorze i wprowadzaniu na rynek mięsa tych zwierząt — w odniesieniu do rozbioru;
- 2) w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy przetworstwie mięsa zwierząt rzeźnych oraz składowaniu i transporcie przetworów z tego mięsa — w odniesieniu do przetworstwa mięsa.

Rozdział 5

Warunki udzielania i uchylania zgody na prowadzenie działalności związanej ze sprzedażą bezpośrednią

§ 38. 1. Prowadzenie działalności związanej ze sprzedażą bezpośrednią może nastąpić po spełnieniu warunków weterynaryjnych określonych w rozporządzeniu i po uzyskaniu, na wniosek podmiotu, zgody na prowadzenie tej działalności.

2. Zgody udziela, w drodze decyzji, powiatowy lekarz weterynarii właściwy ze względu na miejsce sprzedaży.

3. Zgody, o której mowa w ust. 1, w przypadku sprzedaży bezpośredniej:

- 1) ryb lub środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 5:
 - a) ze statku rybackiego w rozumieniu przepisów o rybołówstwie morskim,
 - b) ze sprzętu pływającego służącego do połowu ryb, w rozumieniu przepisów o rybactwie śródlądowym,
- 2) ze środka transportu przeznaczonego do przewozu środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego

— udziela się na okres nie dłuższy niż rok.

§ 39. 1. Prowadzenie sprzedaży bezpośredniej na terenie powiatu przyległego do powiatu, w którym prowadzona jest produkcja środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego, jest możliwe po uzyskaniu zgody na prowadzenie tej sprzedaży, wydanej w drodze decyzji, przez powiatowego lekarza weterynarii właściwego ze względu na miejsce sprzedaży.

2. Udzielenie zgody na prowadzenie sprzedaży, o której mowa w ust. 1, następuje na wniosek, do którego dołącza się kopię decyzji, o której mowa w § 38 ust. 2.

§ 40. Wniosek, o którym mowa w § 38 ust. 1 i § 39 ust. 2, zawiera w szczególności:

- 1) nazwę albo imię i nazwisko oraz adres wnioskodawcy;
- 2) określenie miejsca lub miejsc prowadzenia działalności, w tym określenie miejsca lub miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej;
- 3) rodzaj prowadzonej działalności;
- 4) rodzaje środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej wraz z określeniem wielkości ich produkcji.

§ 41. 1. Powiatowy lekarz weterynarii właściwy ze względu na miejsce sprzedaży kontroluje miejsca produkcji lub sprzedaży w celu ustalenia przestrzegania przepisów rozporządzenia.

2. Powiatowy lekarz weterynarii właściwy ze względu na miejsce sprzedaży może wydać decyzję o uchyleniu zgody na prowadzenie tej działalności, jeżeli kontrola, o której mowa w ust. 1, potwierdzi niespełnienie warunków weterynaryjnych określonych w rozporządzeniu oraz w przepisach odrębnych.

§ 42. 1. Jeżeli decyzję, o której mowa w § 41 ust. 2, wydał powiatowy lekarz weterynarii, na którego obszarze właściwości prowadzona jest produkcja na cele sprzedaży bezpośredniej, przekazuje on kopię tej decyzji powiatowemu lekarzowi weterynarii właściwemu ze względu na miejsce sprzedaży.

2. Po otrzymaniu kopii decyzji uchylającej zgodę na prowadzenie działalności związanej ze sprzedażą bezpośrednią powiatowy lekarz weterynarii wydaje decyzję uchylającą zgodę na prowadzenie tej działalności na obszarze swojej właściwości.

§ 43. W punkcie sprzedaży znajdującym się na terenie gospodarstwa rolnego, w miejscach przyległych do miejsca produkcji, w halach targowych i na targowiskach oferowane do sprzedaży i sprzedawane mogą być wyłącznie produkty własne, wytworzone przez podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji i sprzedaży bezpośredniej.

Rozdział 6

Przepisy końcowe

§ 44. Traci moc rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 13 grudnia 2002 r. w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy prowadzeniu działalności związanej ze sprzedażą bezpośrednią (Dz. U. Nr 223, poz. 1879).

§ 45. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

§ 46. Rozporządzenie obowiązuje do dnia uzyskania przez Rzeczpospolitą Polską członkostwa w Unii Europejskiej.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *W. Olejniczak*