



Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Warszawa, 17 lutego 2026 r.
znak sprawy: DŻW.bhż.058.2.2026

Pan
Włodzimierz Czarzasty
Marszałek Sejmu RP

Dotyczy: zapytania Pani Moniki Wielichowskiej Posłanki na Sejm RP nr 3072 ws. podjęcia działań legislacyjnych uwzględniających realia funkcjonowania małych gospodarstw rolnych prowadzących rolniczy handel detaliczny

Szanowny Panie Marszałku,

w związku z zapytaniem nr 3072 Pani Moniki Wielichowskiej Posłanki na Sejm RP, przekazuję odpowiedź w przedmiotowej sprawie.

Ad 1 i 5) Uproszczenie wymogów dokumentacyjnych i higienicznych dla gospodarstw prowadzących produkcję w warunkach domowych (...).

Zróżnicowanie wymogów w zależności od skali produkcji, tak aby małe gospodarstwa nie były traktowane na równi z dużymi zakładami

Podmioty prowadzące rolniczy handel detaliczny (RHD) już aktualnie mogą korzystać z wielu form uproszczeń dotyczących dokumentacji czy wymagań higienicznych. Wymagania dla takich podmiotów z zakresu bezpieczeństwa żywności są odpowiednio niższe i dostosowane do skali produkcji. Przykładowe uproszczenia dla takich podmiotów z zakresu przepisów o bezpieczeństwie żywności to:

- ✓ skrócona procedura uzyskiwania uprawnień do prowadzenia działalności (rejestracja, a nie zatwierdzenie zakładu),
- ✓ zwolnienie z obowiązku sporządzania projektu technologicznego zakładu,
- ✓ mniej rygorystyczne wymagania higieniczne niż te, które dotyczą zakładów przemysłowych, a także

- ✓ częstotliwość kontroli, która jest adekwatna do skali działalności i ustalana na zasadzie analizy ryzyka przez nadzorujące organy urzędowej kontroli żywności.

W ramach RHD produkcja żywności i jej sprzedaż na terenie gospodarstwa może odbywać się w specjalnym budynku (zakładzie) albo w pomieszczeniu mieszkalnym, np. w odpowiednio dostosowanej kuchni domowej. Wymagania dla pomieszczeń mieszkalnych w przepisach UE (1) są odpowiednio niższe, z zastosowaniem zasady elastyczności, cyt.:

„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.”

W odniesieniu do pozostałych pomieszczeń, w których produkuje się żywność wymagania z zakresu struktury, wyposażenia, rozmieszczenia czy wielkości pomieszczeń, a także pozostałe wymagania dotyczące np. środków spożywczych, sprzętu, odpadów, wody, higieny osobistej, również są sformułowane w sposób zapewniający możliwość elastycznego podejścia przez producentów do wskazanych wymogów, poprzez użycie odpowiednich wyrażań jak np. (wybrane cytaty) (2):

- „*podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze ...podejmują odpowiednie działania, według potrzeb”*
- „*w każdym przypadku, gdy jest to niezbędne, w celu zapobieżenia zanieczyszczeniu”*
- „*przechowują dokumentację ... przez właściwy okres, proporcjonalny do charakteru i rozmiaru przedsiębiorstwa...”*
- „*musi być dostępna odpowiednia liczba umywalek...”*
- „*w miarę potrzeby należy stworzyć takie warunki, aby stanowiska do mycia żywności były oddzielone od umywalek”*
- „*powierzchnie ścian muszą być ...łatwe do czyszczenia, oraz tam, gdzie jest to konieczne, do dezynfekcji”*
- „*w miarę potrzeby, muszą być stosowane odpowiednie urządzenia do czyszczenia oraz dezynfekcji narzędzi roboczych oraz wyposażenia”*
- „*środki spożywcze muszą być tak umieszczone, aby unikać na tyle, na ile jest to rozsądnie praktykowane, ryzyka zanieczyszczenia.”*

W odniesieniu do wymogu opracowania i utrzymywania procedur systemu HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points; Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli), w zakładzie prowadzącym RHD, w tym przypadku również jest możliwość zastosowania zasady elastyczności, która uwzględnia m. in. sytuację kiedy nie jest możliwe zidentyfikowanie krytycznych punktów kontroli i wtedy dobra praktyka higieny powinna być wystarczająca (może zastąpić monitorowanie krytycznych punktów kontroli) (3), cyt.:

„15) 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 sektora spożywczego nie jest możliwe zidentyfikowanie krytycznych punktów kontroli oraz że, w niektórych przypadkach, dobra praktyka higieny 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.”

Komisja Europejska opracowała różne wytyczne dotyczące elastycznego podejścia m. in. do wdrożenia i stosowania systemu HACCP, tj. „Zawiadomienie Komisji w sprawie wytycznych dotyczących wdrażania systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności obejmujących dobre praktyki higieniczne i procedury oparte na zasadach HACCP, uwzględniając ułatwienia/elastyczność w zakresie wdrażania w niektórych przedsiębiorstwach spożywczych” (Dz. Urz. UE C 355 z 16.09.2022, str. 1) oraz „Wytyczne dotyczące wykonania niektórych przepisów rozporządzenia (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych”, z których mogą korzystać zainteresowane podmioty, gdyż są one publicznie dostępne (4).

Niezależnie od powyższego, podmioty prowadzące produkcję podstawową w zakresie produkcji zwierzęcej, z uwagi na potrzebę zapewnienia wysokiego poziomu ochrony zdrowia publicznego, a także zdrowia zwierząt, w tym zapobieganie powstawaniu i rozprzestrzenianiu się chorób zakaźnych zwierząt, muszą prowadzić i przechowywać dokumentację odnoszącą się do działań podejmowanych w celu kontroli zagrożeń we właściwy sposób, przez właściwy okres, proporcjonalny do charakteru i rozmiaru prowadzonej działalności. Dokumentacja ta powinna obejmować m. in.: rodzaj i pochodzenie paszy, weterynaryjne produkty lecznicze lub inne środki podawane zwierzętom (terminy ich podawania oraz okresy karencji), czy informacje o występowaniu chorób zwierząt, które mogą zagrozić bezpieczeństwu produktów pochodzenia zwierzęcego.

Dodatkowo, w odniesieniu do poruszonej kwestii uzyskiwania faktur za zakup zboża na pasze (których rolnicy nie chcą wystawiać), należy mieć na uwadze, że na podmiotach działających na rynku pasz, zgodnie z wymogami przepisów prawa żywnościowego (5), spoczywa obowiązek zapewnienia, na wszystkich etapach

produkcji, przetwarzania i dystrybucji, zgodności pasz z wymogami prawa właściwymi dla ich działalności i kontrolowanie przestrzegania tych wymogów. Takie podmioty muszą zapewnić możliwość śledzenia pasz oraz wszelkich substancji przeznaczonych do dodania do pasz, bądź które można do nich dodać, na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji. Zgodnie z wymogami UE (6) podmioty działające na rynku pasz muszą prowadzić dokumentację dotyczącą m.in. źródła i ilości paszy w każdej partii przyjmowanej, a także przeznaczenia i ilości paszy w każdej partii wydawanej.

W prawodawstwie unijnym, jak i krajowym w zakresie pasz nie jest natomiast określony wzór ani rodzaj dokumentów, jakimi podmioty działające na rynku pasz powinny się posługiwać wypełniając ww. obowiązek, w tym wystawiać przy sprzedaży paszy (w tym np. zboża przeznaczonego na paszę) innemu podmiotowi lub posiadać przy jej zakupie. Dokumentacja prowadzona przez takie podmioty musi natomiast wypełniać cel przepisów unijnych, tj. zapewniać możliwość śledzenia pasz.

Ad 2) Ograniczenie częstotliwości badań mleka i produktów mlecznych przy utrzymujących się pozytywnych wynikach

W odniesieniu do postulatu zmniejszenia liczby badań podczas produkcji serów należy mieć na uwadze, że przepisy prawa żywnościowego UE (7) nakładają na podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze, w tym na indywidualnych producentów mleka, obowiązek zapewnienia, że surowe mleko spełnia wskazane wymagania mikrobiologiczne.

W przypadku mleka kóz jest to wymaganie, że średnia geometryczna liczby bakterii w mleku kóz nie przekracza 1 500 000 na mililitr przy badaniu mleka. Ta wartość ma być średnią geometryczną kroczącą z dwóch miesięcy, przy co najmniej dwóch próbkach miesięcznie. Jeśli jednak mleko kóz jest przeznaczone do wytwarzania produktów, które wymagają surowego mleka w procesie nieprzewidującym obróbki termicznej, wyżej opisana średnia geometryczna liczby bakterii nie może przekraczać 500 000 na mililitr.

Przepisy te nie wskazują na możliwość zmniejszenia częstotliwości badania mleka w przypadku uzyskiwania wyników prawidłowych. Prowadzenie badań surowego mleka

z częstotliwością wskazaną w przepisach umożliwi obiektywnie i na bieżąco ocenić jakość zdrowotną mleka oraz zdrowia zwierząt – pozwalając na przykład na wczesne wykrycie zapalenia wymienia zwierząt produkcyjnych. Przepisy te mają bezpośrednie zastosowanie we wszystkich państwach członkowskich Unii i co do zasady nie mogą być modyfikowane przez poszczególne państwa.

W odniesieniu do badań produktów mlecznych, zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (8), przedsiębiorstwa sektora spożywczego są zobowiązane dopilnować, aby środki spożywcze były zgodne z odpowiednimi kryteriami mikrobiologicznymi wymienionymi w załączniku I tego rozporządzenia. Te wymagania także mają bezpośrednie zastosowanie wobec producentów w całej Unii.

Należy podkreślić, że opisywane rozporządzenie nie wskazuje obowiązkowej częstotliwości badań produktów mlecznych. To producenci decydują o odpowiedniej częstotliwości pobierania próbek. Podejmują tę decyzję w kontekście stosowanych przez nie procedur opartych na zasadach systemu HACCP oraz dobrej praktyki higienicznej, uwzględniając m.in. przeznaczenie danego środka spożywczego. Oznacza to, że producent ustala większą lub mniejszą częstotliwość pobierania próbek w oparciu o analizę ryzyka, procedury ograniczania tego ryzyka i inne procedury zawarte w systemie HACCP zakładu. Częstotliwość pobierania próbek powinna być dostosowana do rodzaju i wielkości danego przedsiębiorstwa sektora spożywczego, pod warunkiem, że nie stworzy to zagrożenia dla bezpieczeństwa środków spożywczych.

W ustaleniu odpowiedniego rodzaju i częstotliwości badań producentom mogą pomóc wytyczne dobrej praktyki, o których mowa w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych rozporządzenia (WE) nr 852/2004 (9). Dostępne publicznie są m.in.:

- krajowe wytyczne dobrej praktyki „*Poradnik. Zasady procesu produkcyjnego i higieny w zatwierdzonej urzędowo serowni farmerskiej i rzemieślniczej*” autorstwa Haliny Turlejskiej i Andrzeja Fetlińskiego (10) oraz

- europejskie wytyczne pt. „Europejski Przewodnik Dobrych Praktyk Higienicznych w produkcji rzemieślniczych serów i produktów mleczarskich” autorstwa FACEnetwork, europejskiego stowarzyszenia, którego celem jest reprezentowanie i obrona interesów farmerskich i rzemieślniczych producentów serów i produktów mleczarskich na szczeblu europejskim (11).

Oba te poradniki pomagają w stosowaniu ww. rozporządzenia (WE) nr 2073/2005, wskazując na: warunki, przy których można zmniejszyć np. częstotliwość pobierania próbek, odstąpić od pewnych badań w oparciu o historię wyników i procedury zachowywane przez producenta serów, wyjaśnienia zasady analizy ryzyka i metody zapobiegania ryzyku.

Ad 3) Umożliwienie pośrednictwa w sprzedaży produktów innych gospodarstw pod nadzorem PIW

RHD jest specyficzną formą handlu detalicznego i jedną z form działalności, w przypadku których z założenia zakłada się bliskie relacje producenta z konsumentami i krótki łańcuch dostaw/dystrybucji żywności (KŁD).

W przypadku działalności RHD wyprodukowana żywność musi zawierać co najmniej jeden składnik pochodzący w całości z własnej uprawy, chowu lub hodowli danego podmiotu, a odbiorcami/nabywcami żywności mogą być wyłącznie konsumenci i inne zakłady prowadzące handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego, takie jak np. restauracje, sklepy, stołówki, itp. Wykluczone są dostawy do pośredników, a jedynym wyjątkiem od tej zasady jest udział pośrednika, pod pewnymi warunkami, w zbywaniu żywności konsumentom podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy, organizowanych w celu promocji żywności.

Podmioty prowadzące RHD korzystają z różnych ułatwień w zakresie prawa żywnościowego (odstępstw od przepisów unijnych, określonych w przepisach krajowych), o ile spełniają pewne warunki/przesłanki prawa żywnościowego UE, m. in. zbywają żywność wyłącznie konsumentom i innym ww. zakładom.

Zgodnie z przepisami prawa żywnościowego zbywanie żywności do pośredników może odbywać się w ramach innych niż RHD form działalności, jak np. produkcja podstawowa, rzeźnia, zakład rozbioru mięsa, zakład przetwórstwa: mleka, mięsa czy

jaj. Natomiast, jak wskazano powyżej, podmioty prowadzące RHD mogą zbywać żywność innym zakładom prowadzącym handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta, takim jak np. sklepy spożywcze. Zatem rolnicy mogą założyć taki zakład, np. sklep spożywczy, który będzie skupował od podmiotów prowadzących RHD wyprodukowane przez nie produkty, a następnie zbywał je konsumentom.

Należy podkreślić, że zakłady prowadzące handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta, jak np. sklepy spożywcze, są nadzorowane w zakresie bezpieczeństwa żywności przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej (PIS), w związku z tym wnioski o wpis do rejestru zakładów/zatwierdzenia zakładu składa się do właściwego organu PIS (12).

Ad. 4) Wprowadzenie systemu dofinansowań do kosztów badań i wymogów weterynaryjnych

1) W ramach Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027 możliwe będzie wsparcie działalności przetwórczej w RHD **w Interwencji I.10.6.1 Rozwój współpracy w ramach łańcucha wartości (dotacja) - w gospodarstwie.**

Pomoc udzielana będzie na inwestycje materialne i niematerialne dotyczące przetwarzania lub sprzedaży/zbywania produktów rolnych oraz wytwarzania produktów nie rolnych (takich jak np. pieczywo, dania gotowe czy makarony), z wyłączeniem produktów rybołówstwa i akwakultury.

Pomoc przyznawana będzie, w zależności od rodzaju wnioskodawcy, w formie płatności ryczałtowej wypłacanej w dwóch ratach lub w formie refundacji części kosztów kwalifikowalnych poniesionych przez beneficjenta.

1. Pomoc w formie płatności ryczałtowej przyznaje się na jednego beneficjenta w okresie realizacji PS WPR w zależności od wielkości operacji:
 - a) w przypadku wykonywania lub podejmowania wykonywania działalności w ramach RHD (przez rolnika lub małżonka rolnika) w kwotach – nie więcej niż: (a) 30 000 zł albo; (b) 60 000 zł, albo (c) 120 000 zł;
 - b) w przypadku podejmowania wykonywania działalności gospodarczej (w tym działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej - MLO) (przez rolnika, małżonka

rolnika lub domownika) w kwotach – nie więcej niż: (a) 30 000 zł albo; (b) 60 000 zł; albo (c) 120 000 zł.

– do wysokości 65% kosztów kwalifikowalnych operacji.

2. Pomoc w formie refundacji przyznaje się w przypadku wykonywania działalności gospodarczej (w tym MLO) przez mikro przedsiębiorcę w kwocie do 500 000 zł i do wysokości 50% kosztów kwalifikowalnych operacji. Minimalna kwota pomocy na jednego beneficjenta w okresie realizacji PS WPR na realizację operacji w formie refundacji wynosi 10 000 zł.

Do kosztów kwalifikowalnych będzie można zaliczyć koszty inwestycyjne, takie jak np.:

- 1) związane z budową lub rozbudową infrastruktury przeznaczonej do przetwarzania produktów rolnych lub ochroną środowiska,
- 2) zakupu maszyn i urządzeń do przetwarzania produktów rolnych,
- 3) zakupu oprogramowania służącego do zarządzania wspieraną działalnością lub sterowania procesem produkcji lub magazynowania oraz zakupu lub rozbudowy systemów teleinformatycznych oraz zakupu patentów, licencji, praw autorskich i znaków towarowych,
- 4) zakupu nowych terminali płatniczych do obsługi bezgotówkowej oraz nowego sprzętu komputerowego i oprogramowania lub usługi informatycznej dotyczącej sprzedaży na odległość produktów rolnych, spożywczych z wyłączeniem produktów rybołówstwa lub akwakultury.

Szczegółowe informacje o naborze planowanym w 2026 r. i dokumentach aplikacyjnych będą publikowane na stronach internetowych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa.

- 2) W ramach Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023–2027 posiadacze mniejszych gospodarstw rolnych mogą ubiegać się o pomoc w ramach **Interwencji I.10.5 „Rozwój małych gospodarstw”** – pomoc kierowana do rolników posiadających gospodarstwa rolne o wielkości ekonomicznej mniejszej niż 25 tys. euro.

Celem interwencji „Rozwój małych gospodarstw” jest zwiększenie zorientowania na rynek i konkurencyjności gospodarstw, który powinien zostać osiągnięty, w szczególności, poprzez: powiązanie produkcji ze sprzedażą (skrócenie łańcucha dostaw), zmianę profilu produkcji, poprawę jakości produkcji, zwiększenie wartości dodanej produktu.

Wnioskodawca przedstawia w biznesplanie koncepcję zmian strukturalnych w gospodarstwie służących zwiększeniu orientacji rynkowej gospodarstwa, w tym zmiany w zakresie wzrostu wartości sprzedaży produktów rolnych. Rolnik wskazuje prognozowany w roku docelowym przychód ze sprzedaży produktów rolnych wytworzonych w gospodarstwie oraz określa sposób, w jaki realizacja operacji doprowadzi do osiągnięcia wzrostu wartości sprzedaży (brutto) produktów rolnych wytworzonych w gospodarstwie do prognozowanego poziomu.

Wsparcie w ramach omawianej interwencji jest przyznawane w formie ryczałtu, na realizację biznesplanu, w którym określa się koszty operacji. Płatność ryczałtowa jest wypłacana w dwóch ratach.

Wysokość ryczałtu (maksymalnie 85 % kosztów operacji) wynosi: 120 tys. zł – dla gospodarstw rozpoczynających działalność w zakresie wprowadzania produktów na rynek w ramach tzw. krótkiego łańcucha dostaw (rolniczy handel detaliczny, sprzedaż bezpośrednia, dostawy bezpośrednie) oraz dla gospodarstw prowadzących produkcję ekologiczną lub 100 tys. zł – dla pozostałych gospodarstw.

Zgodnie z wytycznymi szczegółowymi w zakresie przyznawania, wypłaty i zwrotu pomocy finansowej w ramach Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027 dla interwencji I.10.5 Rozwój małych gospodarstw wspierane są inwestycje:

- 1) materialne związane z ww. operacjami, w tym:
 - a. inwestycje budowlane,
 - b. wyposażenie budynków lub budowli,
 - c. zakup nowych maszyn, urządzeń i sprzętu, w tym sprzętu komputerowego;

2) niematerialne (np. wartości niematerialne i prawne).

Należy w tym miejscu podkreślić, że w omawianej interwencji (jak wcześniej wskazano jest to interwencja inwestycyjna) nie ma określonej, zamkniętej listy inwestycji, które rolnik może realizować (poza wykluczeniami wskazanymi w ww. wytycznych). Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa (ARiMR) każdorazowo dokonuje oceny powiązania inwestycji z zakresem operacji określonym w biznesplanie i na tej podstawie przyznaje pomoc finansową.

W ww. interwencji wsparciu mogą podlegać jednak wyłącznie koszty związane z inwestycjami materialnymi lub niematerialnymi, nie zaś inne koszty ponoszone w związku z prowadzoną działalnością (np. bieżące koszty związane z wypełnieniem wymogów weterynaryjnych i sanitarnych).

Z wyrazami szacunku

z up. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Jacek Czerniak
Sekretarz Stanu
/podpisano elektronicznie/

Podstawa prawna:

- (1) rozporządzenie (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, str. 1, z późn. zm.) zał. II, rozdz. III
- (2) rozporządzenie (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, str. 1, z późn. zm.) zał. II, rozdz. I-II oraz IV-XII
- (3) rozporządzenie (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, str. 1, z późn. zm.) motyw 15
- (4) <https://eur-lex.europa.eu/homepage.html>
https://food.ec.europa.eu/safety/biological-safety/food-hygiene/guidance-platform_en
- (5) rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 01.02.2002, str. 1, z późn. zm.);
- (6) rozporządzenie (WE) nr 183/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 12 stycznia 2005 r. ustanawiającego wymagania dotyczące higieny pasz (Dz. Urz. UEL 35 z 08.02.2005, str. 1);

- (7) rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.) w szczególności załączniku III, sekcji IX w rozdziale I w części III;
- (8) rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.);
- (9) rozporządzenie (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, str. 1, z późn. zm.) art. 7;
- (10) dostęp pod linkiem: <https://share.google/tn1awKwTrTluPKCo2> ;
- (11) dostęp pod linkiem:
https://food.ec.europa.eu/document/download/589df643-14af-4ded-b62f-e21ecd1a9161_pl?filename=biosafety_fh_guidance_artisanal-cheese-and-dairy-products_pl.pdf;
- (12) ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448), art. 61-67.