

członkostwa w Polskim Związku Łowieckim oraz osobowości prawnej, zgodnie z przepisami Prawa łowieckiego, albo

- zaświadczenie albo oświadczenie o prowadzeniu ośrodka hodowli zwierzyzny przez zarządcę obwodu łowieckiego na podstawie decyzji ministra właściwego do spraw środowiska, wydanej na podstawie przepisów Prawa łowieckiego.

Powiatowy lekarz weterynarii właściwy ze względu na planowane miejsce prowadzenia działalności wydaje decyzję administracyjną w sprawie wpisu danego zakładu do rejestru zakładów i nadaje takiemu zakładowi weterynaryjny numer identyfikacyjny.

Rozpoczęcie prowadzenia działalności jest możliwe dopiero po otrzymaniu od powiatowego lekarza weterynarii ww. decyzji.

4. WYMAGANIA DLA BUDYNKÓW ORAZ POMIESZCZEŃ, W KTÓRYCH PROWADZONA JEST PRODUKCJA ŻYWNOŚCI

Ogólne wymogi higieny dla wszystkich przedsiębiorstw spożywczych określają przepisy ww. rozporządzenia (WE) nr 852/2004.

Produkcja produktów pochodzenia zwierzęcego w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej oraz ich sprzedaż może odbywać się więc w odrębnym, specjalnie do tego celu wybudowanym budynku, lub w dostosowanym pomieszczeniu (gospodarczym lub mieszkalnym, np. tzw. „letnia kuchnia”), używanym wyłącznie do tego celu, lub w pomieszczeniu używanym głównie jako prywatny dom mieszkalny, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzenia na rynek (np. kuchnia).

Pomieszczenia żywnościowe zlokalizowane w **odrębnych budynkach**, w których prowadzi się produkcję żywności powinny spełniać wymagania ogólne, tj. przede wszystkim:

- powinny pozwalać na higieniczne wykonywanie wszystkich czynności, powinny być utrzymywane w czystości, w dobrym stanie i kondycji technicznej oraz powinny być dostosowane do przetwarzania i przechowywania żywności w odpowiednich warunkach temperaturowych,
- powinny być zabezpieczone przed dostępem szkodników,
- powinny posiadać odpowiednią ilość ubikacji spłukiwanych wodą, podłączonych do sprawnego systemu kanalizacyjnego; ubikacje nie mogą łączyć się bezpośrednio z pomieszczeniami, w których pracuje się z żywnością,

- powinna być dostępna odpowiednia liczba umywalek, właściwie usytuowanych i przeznaczonych do mycia rąk; umywalki do mycia rąk muszą mieć ciepłą i zimną bieżącą wodę, muszą być zaopatrzone w środki do mycia rąk i ich higienicznego suszenia; w miarę potrzeby należy stworzyć takie warunki, aby stanowiska do mycia żywności były oddzielone od umywalek,
- powinny istnieć odpowiednie i wystarczające systemy naturalnej lub mechanicznej wentylacji; trzeba unikać mechanicznego przepływu powietrza z obszarów skażonych do obszarów czystych; systemy wentylacyjne muszą być tak skonstruowane, aby umożliwić łatwy dostęp do filtrów i innych części wymagających czyszczenia lub wymiany,
- wszelkie węzły sanitarne powinny być zaopatrzone w odpowiednią naturalną bądź mechaniczną wentylację,
- pomieszczenia żywnościowe muszą posiadać odpowiednie naturalne lub sztuczne oświetlenie,
- urządzenia kanalizacyjne powinny być zaprojektowane i skonstruowane tak, aby unikać ryzyka zanieczyszczenia, w przypadku gdy kanały kanalizacji są częściowo lub całkowicie otwarte muszą być tak zaprojektowane, aby zapewnić, że odpady nie przedostają się z obszarów skażonych do obszarów czystych, w szczególności do obszarów, gdzie pracuje się z żywnością, która może stanowić wysokie ryzyko dla konsumenta końcowego,
- w miarę potrzeby, muszą być zapewnione odpowiednie warunki do przebierania się przez personel,
- środki czyszczące i odkażające nie mogą być przechowywane w obszarach, gdzie pracuje się z żywnością.

Dodatkowo w pomieszczeniach żywnościowych zlokalizowanych w **odrębnych budynkach**, w których przygotowuje się, poddaje obróbce lub przetwarza środki spożywcze, projekt i wystrój pomieszczeń muszą umożliwiać stosowanie dobrej praktyki higieny żywności, w tym ochronę przed zanieczyszczeniem pomiędzy poszczególnymi działaniami oraz podczas tych działań. W szczególności:

- powierzchnie, np. podłóg, ścian, sufitów oraz pozostające w kontakcie z żywnością powinny być utrzymane w dobrym stanie, muszą być łatwe do czyszczenia i w miarę potrzeby do dezynfekcji; powierzchnie te, powinny być skonstruowane z materiałów nieprzepuszczalnych, niepochlaniających, zmywalnych i nietoksycznych, chyba że

podmiot prowadzący zakład jest w stanie udowodnić powiatowemu lekarzowi weterynarii, że inne użyte przez niego materiały również są odpowiednie;

- sufity (lub, w przypadku gdy nie ma sufitu, wewnętrzna powierzchnia dachu) i osprzęt napowietrzny muszą być zaprojektowane i wykończone w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń oraz redukujący kondensację, wzrost niepożądanych pleśni oraz strząsanie cząstek;

- okna i inne otwory muszą być skonstruowane w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń; te, które mogą być otwierane na zewnątrz muszą, tam gdzie jest to niezbędne, być wyposażone w ekrany zatrzymujące owady, które mogą być łatwo demontowane do czyszczenia; w miejscach gdzie otwarte okna mogą spowodować zanieczyszczenie, okna muszą być zamknięte i unieruchomione podczas produkcji;

- drzwi muszą być łatwe do czyszczenia oraz, w miarę potrzeby, do dezynfekcji; wymaga to wykorzystania gładkich i niepochlaniających powierzchni, chyba że podmiot prowadzący zakład może zapewnić powiatowego lekarza weterynarii, że inne użyte materiały są odpowiednie;

- powierzchnie (wraz z powierzchniami wyposażenia) w obszarach, w których pracuje się z żywnością, a w szczególności te pozostające w kontakcie z żywnością, muszą być w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, w miarę potrzeby, do dezynfekcji; wymaga to stosowania gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję oraz nietoksycznych materiałów, chyba że podmiot prowadzący zakład może zapewnić powiatowego lekarza weterynarii, że inne użyte materiały są odpowiednie.

Dodatkowo, w miarę potrzeby, w tego rodzaju zakładach muszą być stosowane odpowiednie urządzenia do czyszczenia oraz dezynfekcji narzędzi roboczych oraz wyposażenia. Urządzenia te muszą być skonstruowane z materiałów odpornych na korozję, muszą być łatwe do czyszczenia oraz muszą posiadać odpowiednie doprowadzenie ciepłej i zimnej wody. W stosownych przypadkach, należy przyjąć także odpowiednie procedury lub instrukcje dla wszelkich czynności związanych z myciem żywności. Każdy zlewozmywak lub inne urządzenie przeznaczone do mycia żywności musi posiadać odpowiednie doprowadzenie ciepłej lub zimnej wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz musi być utrzymane w czystości oraz, w miarę potrzeby, dezynfekowane.

Natomiast w przypadku dostosowanych pomieszczeń oraz pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje

się żywność w celu wprowadzenia na rynek, wymagania ogólne dotyczą przede wszystkim usytuowania, projektu i konstrukcji oraz utrzymywania tego rodzaju pomieszczeń w czystości, dobrym stanie i kondycji technicznej, tak aby było możliwe uniknięcie ryzyka zanieczyszczenia, w szczególności przez zwierzęta i szkodniki.

W szczególności i w miarę potrzeby w przypadku dostosowanych pomieszczeń mieszkalnych oraz pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzenia na rynek:

- muszą być dostępne odpowiednie urządzenia, aby utrzymać właściwą higienę personelu (włącznie ze sprzętem do higienicznego mycia i suszenia rąk, higienicznymi urządzeniami sanitarnymi i przebieralniami);
- powierzchnie pozostające w kontakcie z żywnością muszą być w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji; wymaga to stosowania gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję i nietoksycznych materiałów, chyba że podmiot prowadzący zakład może zapewnić powiatowego lekarza weterynarii, że inne użyte materiały również są odpowiednie;
- należy zapewnić warunki do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji narzędzi do pracy i sprzętu;
- jeżeli, jako część działań prowadzonych w zakładzie, czyszczone są środki spożywcze, należy ustanowić odpowiednie procedury, aby dokonywać tego w sposób higieniczny;
- należy zapewnić odpowiednią ilość gorącej lub zimnej wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi;
- należy zapewnić odpowiednie warunki lub udogodnienia dla higienicznego składowania i usuwania niebezpiecznych lub niejadalnych substancji i odpadów (zarówno płynnych, jak i stałych);
- należy zapewnić odpowiednie udogodnienia lub warunki dla utrzymania i monitorowania właściwych warunków temperaturowych żywności;
- środki spożywcze muszą być tak umieszczone, aby unikać, na tyle, na ile jest to możliwe, ryzyka zanieczyszczenia.

Wymagania szczegółowe natomiast, **zarówno w przypadku odrębnych, specjalnych budynków jak i dostosowanych pomieszczeń mieszkalnych oraz pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzenia na rynek**, dotyczą przede wszystkim postępowania z odpadami

żywnościowymi, niejadalnymi produktami ubocznymi i innymi odpadami, zaopatrzenia w wodę, wszelkich przedmiotów, sprzętu i instalacji pozostających w kontakcie z żywnością, środków transportu, opakowań jednostkowych i zbiorczych, higieny osobistej pracowników, przechowywania produktów spożywczych, szkoleń oraz obróbki cieplnej.

Niemniej jednak przepisy Unii Europejskiej dopuszczają możliwość odstępstw od niektórych przepisów prawa żywnościowego.

Zakłady produkujące żywność tradycyjną pochodzenia zwierzęcego mogą skorzystać z odstępstw od niektórych wymagań higienicznych określonych w ww. rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 na mocy rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia z dnia 27 lipca 2007 r. w sprawie ogólnych odstępstw od wymagań higienicznych w zakładach produkujących żywność tradycyjną pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2015 r., poz. 394). Jeżeli dany zakład spełnia wymagania określone w ww. rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, powiatowy lekarz weterynarii, zgodnie z w art. 69 ust. 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 594, z późn. zm.) może wydać decyzję przyznającą indywidualne odstępstwa od wymagań higienicznych określonych w załączniku II rozdziale II pkt 1 i rozdziale V pkt 1 ww. rozporządzenia (WE) nr 852/2004.

Przyznanie takich odstępstw jest możliwe jedynie wtedy jeżeli umożliwi stosowanie tradycyjnej metody produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego, określonej:

1. we wniosku o:
 - a) wpis produktu na listę produktów tradycyjnych prowadzoną przez ministra właściwego do spraw rynków rolnych lub
 - b) rejestrację produktu wysłanym do Komisji Europejskiej zgodnie z przepisami ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. z 2005 r. Nr 10, poz. 68, z późn. zm.) lub
2. w specyfikacji produktu, o której mowa w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 343 z 14.12.2012, str. 1).

W ramach przyznanych odstępstw można zrezygnować z wymogów dotyczących zapewnienia aby ściany, powierzchnie były skonstruowane z materiałów gładkich, nieprzepuszczalnych, niepochłaniających lub odpornych na korozję.

Zastosowanie ww. odstępstw w praktyce oznacza, m.in. umożliwienie zastosowania w danym zakładzie drewnianych lub kamiennych półek do składowania serów długodojrzewających, bądź wykorzystywania w procesie produkcji tradycyjnych drewnianych pieców wędzarniczych.

Niemniej jednak przyznane odstępstwo nie może negatywnie wpływać na bezpieczeństwo produkowanej żywności tradycyjnej pochodzenia zwierzęcego, w szczególności nie może przyczyniać się do jej zanieczyszczenia.

Informacje dotyczące produktów regionalnych i tradycyjnych są dostępne na stronie internetowej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

5. WYMAGANIA DOTYCZĄCE DOBRZYCH PRAKTYK

W zakładzie powinna zostać opracowana, wykonywana oraz utrzymywana stała procedura lub procedury na podstawie zasad HACCP (system HACCP), co najmniej poprzez zastosowanie wytycznych dobrej praktyki. Produkty wytwarzane w ramach tego rodzaju działalności powinny spełniać również wymagania dotyczące kryteriów mikrobiologicznych oraz odpowiedniej temperatury przechowywania i utrzymywania tzw. „łańcucha chłodniczego”.

Wymogi dotyczące systemu HACCP powinny zapewniać odpowiednią elastyczność, tak aby mogły być stosowane w każdej sytuacji, w tym w małych przedsiębiorstwach. W szczególności należy wziąć pod uwagę, że w niektórych zakładach, po przeprowadzeniu analizy istniejących zagrożeń biologicznych, chemicznych i fizycznych, nie jest możliwe zidentyfikowanie krytycznych punktów kontroli, oraz że w niektórych przypadkach dobre praktyki higieniczne mogą równie dobrze zastąpić monitorowanie krytycznych punktów kontroli. Podobnie wymóg ustanowienia, tzw. „limitów krytycznych” nie oznacza, że niezbędne jest ustalenie liczbowego limitu w każdym przypadku. Również wymóg zachowania dokumentów musi być elastyczny, aby nie powodował nadmiernych obciążeń dla małych przedsiębiorstw.

Dobre praktyki higieniczne są to działania, które muszą zostać podjęte oraz warunki higieniczne, które muszą zostać spełnione na wszystkich etapach produkcji i obrotu żywnością, tak aby zapewnić bezpieczeństwo żywności. Powinny zawierać właściwe informacje na temat zagrożeń, które mogą powstawać w produkcji oraz o działaniach mających na celu ich kontrolę. Każdy podmiot odpowiedzialny za dany zakład jest

zobowiązany do opracowania własnego programu, który uwzględni strukturę organizacyjną i specyfikę działalności danego zakładu. Procedury i instrukcje w ramach dobrych praktyk powinny być ściśle przestrzegane przez wszystkich pracowników. Wszystkie stosowane w zakładzie metody pracy oraz zalecenia dotyczące higieny powinny być opisane za pomocą odpowiednich procedur lub instrukcji.

Procedury i instrukcje powinny gwarantować, że proces produkcji żywności jest prowadzony z zastosowaniem środków gwarantujących zachowanie higieny. Instrukcje powinny opisywać, m.in. procedury mycia i dezynfekcji, usuwania odpadów, zabezpieczenia przed szkodnikami czy wreszcie określać procedury kontroli temperatur stosowane w danym zakładzie.

Należy jednak podkreślić, że dokumentacja dotycząca systemu HACCP i dobrych praktyk powinna być proporcjonalna do charakteru i rozmiaru danego zakładu oraz wielkości produkcji.

Stosowanie dobrych praktyk jest ważnym instrumentem mającym na celu pomoc podmiotom prowadzącym przedsiębiorstwa spożywcze na wszystkich szczeblach łańcucha produkcji żywności w zakresie zachowania zgodności z zasadami higieny żywności.

6. WYMAGANIA DLA SUROWCÓW UŻYWANYCH DO PRODUKCJI PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO

Świeże mięso wołowe, wieprzowe, baranie, kozie, końskie, drobiowe, zajęczaków, zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych oraz zwierząt łownych, w tym tusze, półtusze, ćwierćtusze czy elementy mięsne, przeznaczone do rozbioru/obróbki lub przetwarzania w ramach tego rodzaju działalności nie mogą pochodzić z uboju dokonanego w gospodarstwie, bądź odstrzału w przypadku zwierząt łownych, przeprowadzonych w celu produkcji mięsa na użytek własny podmiotu.

Świeże mięso wołowe, wieprzowe, baranie, kozie oraz końskie

Musi zostać pozyskane ze zwierząt poddanych ubojowi w rzeźni.

Świeże mięso drobiowe lub zajęczaków

Musi być pozyskane ze zwierząt poddanych ubojowi w rzeźni albo, w przypadku drobiu patroszonego z opóźnieniem oraz ptaków, z wyłączeniem ptaków bezgrzebieniowych, które nie są uznawane za gospodarskie, lecz są utrzymywane w warunkach fermowych tak jak

zwierzęta gospodarskie (np. przepiórki, perliczki), w gospodarstwie, w sposób określony w załączniku III w sekcji II w rozdziale VI rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. *ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego* (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 14) oraz poddanych badaniu poubojowemu przez urzędowego lekarza weterynarii.

Świeże mięso zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych

Musi być pozyskane ze zwierząt poddanych ubojowi w rzeźni albo w gospodarstwie, ale jedynie w sposób określony w załączniku III w sekcji III ww. rozporządzenia (WE) nr 853/2004 oraz poddanych badaniu poubojowemu przez urzędowego lekarza weterynarii.

Świeże mięso zwierząt łownych

Musi zostać pozyskane ze zwierząt łownych, odstrzelonych zgodnie z przepisami Prawa łowieckiego, których tusze zostały poddane oględzinom przez osobę przeszkoloną, wytrzewieniu na łowisku – w przypadku grubej zwierzyny łownej oraz badaniu przez urzędowego lekarza weterynarii.

Produkty rybołówstwa

Muszą spełniać wymagania określone w załączniku III w sekcji VIII w rozdziale III w części A i D oraz w rozdziale IV i V ww. rozporządzenia (WE) nr 853/2004 oraz w załączniku II w sekcji I rozporządzenia Komisji (WE) nr 2074/2005 z dnia 5 grudnia 2005 r. *ustanawiającego środki wykonawcze w odniesieniu do niektórych produktów objętych rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 i do organizacji urzędowych kontroli na mocy rozporządzeń (WE) nr 854/2004 oraz (WE) nr 882/2004, ustanawiającego odstępstwa od rozporządzenia (WE) nr 852/2004 i zmieniającego rozporządzenia (WE) nr 853/2004 oraz (WE) nr 854/2004* (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 27, z późn. zm.).

Oznacza to, że produkty rybołówstwa muszą spełniać odpowiednie wymagania dotyczące w szczególności produkcji świeżych i przetworzonych produktów rybołówstwa (w tym w zakresie ich przygotowywania, przechowywania czy transportu), pasożytów czy też innych standardów zdrowotnych (np. kryteria mikrobiologiczne, toksyny, histamina).

Surowe mleko i siara

Surowe mleko musi spełniać wymagania określone w załączniku III w sekcji IX w rozdziale I ww. rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

Siara musi spełniać wymagania określone w załączniku III w sekcji IX w rozdziale I w podrozdziale I i II ww. rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

Oznacza, że surowe mleko i siara muszą w szczególności spełniać odpowiednie kryteria zdrowotne, w tym pochodzić od zwierząt:

- które nie wykazują żadnych objawów chorób zakaźnych przenoszonych na ludzi poprzez mleko/siarę oraz mają dobry ogólny stan zdrowia,
- którym nie podawano żadnych niedozwolonych substancji lub produktów, lub które nie były poddane nielegalnemu leczeniu, a w przypadku podawania im dozwolonych substancji lub produktów, zachowane zostały wymagane okresy karencji,
- spełniających właściwe wymagania w zakresie występowania gruźlicy i brucelozy (w szczególności mleko surowe/siara nie mogą pochodzić od jakiegokolwiek zwierzęcia wykazującego indywidualnie pozytywną reakcję na badania profilaktyczne w kierunku gruźlicy lub brucelozy).

Dodatkowo ww. wymagania regulują kwestie higieny w gospodarstwach produkujących mleko surowe/siarę w zakresie wymagań dla pomieszczeń i wyposażenia, higieny w czasie doju, przelewania surowego mleka/siary i ich transportu oraz higieny pracowników. Określają także kryteria jakie musi spełniać surowe mleko, dotyczące liczby bakterii i komórek somatycznych oraz pozostałości antybiotyków (dla siary nie określono takich kryteriów w ww. rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 i w przepisach krajowych).

Surowe mleko/siara muszą być jak najszybciej schłodzone do temperatury nieprzekraczającej 8°C w przypadku dziennego odbioru lub nieprzekraczającej 6°C, jeżeli odbiór nie odbywa się codziennie (w przypadku siary dopuszcza się jej niezwłoczne zamrożenie). Właściwe warunki chłodnicze muszą być również zachowane w czasie transportu, tj. w momencie dotarcia do zakładu przeznaczenia temperatura mleka surowego/siary nie może przekraczać 10°C.

Ponadto, do produkcji i sprzedaży produktów mlecznych lub produktów na bazie siary w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej, dopuszcza się surowe mleko/siarę pozyskane w gospodarstwie produkcji mleka (które zgodnie z definicją określoną w ww. rozporządzeniu (WE) nr 853/2004, oznacza zakład, w którym utrzymuje się jedno lub więcej zwierząt gospodarskich do produkcji mleka, w celu wprowadzenia go do obrotu w charakterze żywności) lub surowe mleko/siarę pozyskane w gospodarstwie uprawnionym do

prowadzenia sprzedaży bezpośredniej, a także surową śmietaną, w przypadku gdy podmiot prowadzący działalność marginalną, lokalną i ograniczoną prowadzi również sprzedaż bezpośrednią surowej śmietany.

Jaja

Muszą spełniać wymagania określone w załączniku III w sekcji X w rozdziale I ww. rozporządzenia (WE) nr 853/2004. Oznacza to, że jaja powinny być, m. in. czyste, suche, pozbawione obcych zapachów, skutecznie zabezpieczone przed wstrząsami i bezpośrednim działaniem promieni słonecznych. Ponadto jaja należy przechowywać i transportować w temperaturze zapewniającej optymalne zachowanie ich właściwości higienicznych, najlepiej stałej.

W przypadku podmiotów prowadzących zarówno działalność marginalną, lokalną i ograniczoną, jak i sprzedaż bezpośrednią do produkcji w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej można wykorzystywać produkty pochodzenia zwierzęcego dopuszczone do sprzedaży w ramach sprzedaży bezpośredniej, prowadzonej przez ten podmiot.

Podmioty takie mogą zatem wykorzystywać do produkcji w swoich zakładach prowadzących działalność marginalną, lokalną i ograniczoną własne surowce i produkty pochodzenia zwierzęcego pozyskane w ramach prowadzonej przez nich sprzedaży bezpośredniej, tj. odpowiednio: tusze i podroby z drobiu lub zajęczaków, produkty rybołówstwa żywe lub uśmiercone, jaja pozyskane od drobiu lub ptaków bezgrzebieniowych, surowe mleko, siarę, surową śmietaną, produkty pszczele nieprzetworzone, żywe ślimaki lądowe określonych gatunków, lub, w przypadku kół łowieckich Polskiego Związku Łowieckiego i ośrodków hodowli zwierzyny prowadzących zarówno działalność marginalną, lokalną i ograniczoną jak i sprzedaż bezpośrednią - tusze i podroby zwierząt łownych. Ponadto wszystkie podmioty prowadzące działalność marginalną, lokalną i ograniczoną, w tym te które prowadzą zarówno działalność marginalną, lokalną i ograniczoną, jak i sprzedaż bezpośrednią, jak wskazano powyżej, mogą wykorzystywać do produkcji produktów mlecznych lub produktów na bazie siary zakupione od innych podmiotów surowe mleko/siarę pozyskane w gospodarstwie produkcji mleka lub w gospodarstwie uprawnionym do prowadzenia sprzedaży bezpośredniej.

Przykładowo, podmiot prowadzący rozbiór świeżego mięsa drobiowego, lub produkcję z tego mięsa produktów mięsnych lub gotowych posiłków (potraw), może