

Przepisy prawne w działalności agroturystycznej



Unia
Europejska



Województwo
Kujawsko-Pomorskie



KUJAWSKO-POMORSKI
OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO
w Minikowie



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2014-2020

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Operacja realizowana przez Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Minikowie
„Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.”
„Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020”.
Broшуra przygotowana przez Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Minikowie

Słowem wstępu

Branża turystyczna, w ostatnich dwóch sezonach, musiała zmierzyć się z nieznaną dotychczas i wymagającą szybkiego dostosowania się do nowej rzeczywistości sytuacją.

Choć dla wielu jej przedstawicieli był to trudny okres, ograniczenia nałożone na społeczeństwo stały się dla turystów szansą ponownego odkrycia walorów turystyki krajowej. Niemożność dalszego wyjazdu, ograniczenia w działalności biur podróży czy konieczność odbycia kwarantanny po powrocie z zagranicy wywołały wzrost zainteresowania ofertą rodzimych atrakcji turystycznych.

Właśnie z uwagi na tę nietypową sytuację szczególne miejsce na mapie rodzimych destynacji zajęła wieś i działające na jej terenie gospodarstwa agroturystyczne. Ze względu na mniejsze, w porównaniu do obszarów miejskich, zaludnienie, stanowią one bezpieczną alternatywę dla miejskich weekendów, a bogactwo kulturowe polskiej wsi, bliski kontakt z naturą i swojskie jedzenie sprawiają, że wypoczynek w nich nie ustępuje jakością pobytom w popularnych kurortach.

Choć nie jest to nowa forma turystyki, to właśnie obecna sytuacja oraz związany z nią specyficzny rodzaj popytu, stawiają wobec rodzimych usługodawców oczekiwania, na które agroturystyka w pełni odpowiada. Pierwotnie związana z wsią, jej kulturą materialną oraz folklorem, może być przedsięwzięciem, które w tych niepewnych czasach przyniesie trwałą rozpoznawalność i stały zysk mieszkańców obszarów wiejskich, również po zakończeniu pandemii. To najlepszy czas aby zaprezentować swój obiekt od jak najlepszej strony i zyskać stałych klientów również na przyszłe sezony.

Aby móc cieszyć się sukcesem najpierw trzeba zrobić pierwszy krok i założyć własną działalność agroturystyczną. Kto i w jaki sposób może skorzystać z ulg przewidzianych dla agroturystyki? Jakie są obowiązki kwaterodawcy? O czym należy pamiętać decydując się na żywienie gości? Na te i na inne pytania znajdą Państwo odpowiedź w niniejszym poradniku.

Poradniku, w którym w sposób jasny i przejrzysty przedstawione zostały podstawowe zagadnienia związane z przygotowaniem kwatery agroturystycznej pod przyjęcie gości i który mamy nadzieję wyprostuje nieco prawne meandry zakładania i prowadzenia działalności agroturystycznej

Niniejsza broszura została opracowana przede wszystkim z myślą o osobach planujących rozpocząć swoją przygodę z działalnością agroturystyczną, ale być może okaże się wartościowa również dla doświadczonych kwaterodawców.

Życzymy owocnej lektury.

SPIS TREŚCI

| | |
|--|-----------|
| Słowem wstępu | 1 |
| I. PODSTAWY PRAWNE W DZIAŁALNOŚCI AGROTURYSTYCZNEJ .. | 5 |
| Agroturystyka a działalność gospodarcza | 5 |
| II. ZANIM ROZPOCZNIESZ DZIAŁALNOŚĆ | 11 |
| Zgłoszenie obiektu | 11 |
| Wymagania sanitarne | 15 |
| Wymagania przeciwpożarowe | 16 |
| Wymagania budowlane | 19 |
| III. URZĘDOWE OBOWIĄZKI..... | 19 |
| Opłata miejscowa | 19 |
| Podatek od nieruchomości | 21 |
| Główny Urząd Statystyczny (GUS) | 22 |
| Abonament radiowo-telewizyjny | 26 |
| Podatek dochodowy – ulga na agroturystykę | 26 |
| Wynajem domków letniskowych | 27 |
| IV. ŻYWIENIE GOŚCI | 29 |
| Rejestracja zakładu | 30 |
| Bezpieczeństwo żywności i żywienia | 33 |
| Dobra praktyka higieniczna i produkcyjna (GHP i GMP) | 36 |

**Wydawca:**

Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Minikowie
Minikowo 1, 89-122 Minikowo k. Nakła nad Notecią

Opracowanie:

Aleksandra Hapka, Magdalena Kulus – Dział Rozwoju Obszarów Wiejskich, KPODR Minikowo

Skład, druk i oprawa:

EXDRUK Spółka Cywilna Wojciech Żuchowski Adam Filipiak
ul. Rysia 6, 87-800 Włocławek
Tel. 501-335-617, 507-832-458
www.exdruk.com

Zdjęcia:

pixabay.com

Nakład:

115 sztuk

Przygotowano w ramach operacji

„VIII Kujawsko-Pomorskie Forum Turystyki Wiejskiej – Historia dzieje się dziś”.

I. PODSTAWY PRAWNE W DZIAŁALNOŚCI AGROTURYSTYCZNEJ

Próżno doszukiwać się prawnej definicji „działalności agroturystycznej”. Przyjęło się łączyć określenie „Agroturystyka” z działalnością polegającą na przyjmowaniu gości na nocleg w gospodarstwie rolnym oraz ich żywieniu. Taka zależność wynika między innymi z ulg przypisanych przez ustawodawcę do tego rodzaju działalności, o których opowiemy szczegółowo w niniejszej broszurze.

Prosimy pamiętać, że w tym przypadku owe ulgi wynikają z przepisów dotyczących odstępstwa od zasad i w związku z tym **należy interpretować je ściśle!**

AGROTURYSTYKA A DZIAŁALNOŚĆ GOSPODARCZA

Kluczowym ułatwieniem w świadczeniu usług turystycznych w gospodarstwie rolnym (agroturystycznym) jest obecnie przepis z art. 6. 1. ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców.

Zgodnie z nim przepisów ustawy nie stosuje się do:

- 1) *działalności wytwórczej w rolnictwie w zakresie upraw rolnych oraz chowu i hodowli zwierząt, ogrodnictwa, warzywnictwa, leśnictwa i rybactwa śródlądowego;*
- 2) **wynajmowania przez rolników pokoi, sprzedaży posiłków domowych i świadczenia w gospodarstwach rolnych innych usług związanych z pobytem turystów;**
- 3) *wyrobu wina przez producentów będących rolnikami wyrabiającymi mniej niż 100 hektolitrów wina w ciągu roku gospodarczego, o których mowa w art. 17 ust. 3 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. z 2020 r. poz. 1891);*
- 4) *działalności rolników w zakresie sprzedaży, o której mowa w art. 20 ust. 1c ustawy z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz. U. z 2020 r. poz. 1426, z późn. zm.2));*
- 5) *działalności prowadzonej przez koła gospodyń wiejskich na podstawie ustawy z dnia 9 listopada 2018 r. o kołach gospodyń wiejskich (Dz. U. z 2020 r. poz. 553 i 932), które spełniają warunki, o których mowa w art. 24 ust. 1 tej ustawy.*

Pojawia się tutaj kilka określeń, które na pierwszy rzut oka mogą wydawać się oczywistymi w interpretacji, jednak okazuje się, że często nastroczają one problemów nawet doświadczonym kwaterodawcom. W związku z tym warto abyśmy zapoznali się z ich poprawnymi – prawnymi, definicjami.



Według ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych

TURYSTA to osoba, która **podróżuje** do innej miejscowości poza swoim stałym miejscem pobytu na okres nieprzekraczający 12 miesięcy, dla której celem podróży nie jest podjęcie stałej pracy w odwiedzanej miejscowości i która **korzysta z noclegu przynajmniej przez jedną noc**.

Poprawne określenie kim są nasi goście jest kluczowe dla możliwości skorzystania z ulg ustawowych. Wątpliwości dotyczące definicji turysty najczęściej pojawiają się gdy z oferty gospodarstwa agroturystycznego chcą skorzystać pracownicy firm przebywający w podróży służbowej lub będący zakwaterowani w obiekcie w związku z wykonywaną pracą (np. pracownicy budowlani). W takich przypadkach nie można traktować ich jak turystów, a to sprawia, że świadczenie tego rodzaju usługi zyskuje znamiona prowadzenia działalności gospodarczej.



POKÓJ GOŚCINNY to część domu, mieszkania, hotelu, biura itp., oddzielona ścianami od innych pomieszczeń, niewyposażona w kuchenkę i urządzenia sanitarne, natomiast „gościenny”, oznacza m.in. zawsze dostępny dla gości, przeznaczony dla gości, związany z wizytą osoby zaproszonej. Pokojem gościnnym jest więc zarówno sypialnia, jak i pokój przeznaczony do wypoczynku dziennego.

Według ustawy z dnia 15 listopada 1984 r. o podatku rolnym za **GOSPODARSTWO ROLNE** uważa się obszar gruntów sklasyfikowanych w ewidencji gruntów i budynków jako użytki rolne, z wyjątkiem gruntów zajętych na prowadzenie działalności gospodarczej innej niż działalność rolnicza, o łącznej powierzchni przekraczającej 1 ha lub 1 ha przeliczeniowy, stanowiących własność lub znajdujących się w posiadaniu osoby fizycznej, osoby prawnej albo jednostki organizacyjnej, w tym spółki, nieposiadającej osobowości prawnej.



Natomiast w przypadku **ROLNIKA** należy skłaniać się ku takiej interpretacji, że rolnikiem jest ten, kto prowadzi działalność rolniczą w oparciu o posiadane gospodarstwo rolne.

Wartym podkreślenia jest fakt, że powyższe definicje wskazują na konieczność prowadzenia działalności rolniczej. Zdefiniowanie samego gospodarstwa wymaga wskazania zespołu składników służących lub mogących służyć produkcji rolnej. Częścią gospodarstwa będą oczywiście budynki mieszkalne, ale **powiązane funkcjonalnie z gospodarstwem** – a nie położone w oddległej miejscowości, z której prowadzenie gospodarstwa nie jest możliwe.

Warto w tym miejscu również zastanowić się nad pierwotnym znaczeniem wprowadzenia przez ustawodawcę owych ulg dla działalności agroturystycznej.

Przede wszystkim rozpoczęcie działalności wymagającej wypełnienia obowiązków prawnych i podatkowych właściwych dla przedsiębiorców, byłoby znacznym obciążeniem dla rolników, zwłaszcza w okresie rozruchu działalności. Wprowadzenie ułatwień umożliwiło „wypróbowanie” nowej aktywności gospodarczej, bez konieczności ponoszenia nadmiernego ryzyka. Wyjaśnia to także ograniczony charakter tych ułatwień, uniemożliwiający

w praktyce powstanie samodzielny, oddzielony od działalności rolniczej, przedsięwzięcia turystycznego.

Jednak ustawodawca zamierzał realizować dzięki nim także inne cele:

- potrzebę zachowania tradycyjnego układu przestrzennego na wsi, w szczególności budownictwa zagrodowego łączącego budynki mieszkalne i gospodarcze w funkcjonalny układ, który bardzo łatwo zrujnować poprzez lokowanie większych obiektów o odmiennej funkcji usługowej, jak np. hoteli, pensjonatów, centrów handlowo-rozrywkowych itp.;
- potrzebę ochrony dziedzictwa kulturowego związanego z tradycyjnym rolnictwem, dla zachowania którego konieczne jest istnienie rodzinnych gospodarstw chłopskich, bowiem tradycyjne więzi społeczne, zwyczaje czy elementy folkloru związane są nieodłącznie z modelem współpracy i wzajemnego wspierania się samodzielnie gospodarujących sąsiadów;
- wreszcie zachowanie niewielkich gospodarstw jest niezbędne do utrzymania tradycyjnych, nieprzemysłowych metod uprawy, hodowli i przetwarzania żywności, której jakość jest nieporównywalna z przetwórstwem przemysłowym, opartym na dostawach producentów wysokotowarowych.

W związku z powyższym „Agroturystyką” najpoprawniej byłoby nazywać obiekt bazujący na zasobach czynnego gospodarstwa rolnego (nie zaś noszący znamiona działalności rolniczej, czyli np. jedynie położony na terenach wiejskich i oferujący wypoczynek w otoczeniu przyrody), oferujący usługi noclegowe oraz sprzedaż posiłków domowych turystom.

Tego rodzaju obiekt mógłby jeszcze umożliwić (**W CENIE NOCLEGU!!!**) skorzystanie z dodatkowych usług wynikających z wypoczynku na terenie gospodarstwa, a wynikających z profilu jego działalności rolniczej, takich jak przejażdżki konne, korzystanie z zarybionego stawu czy warsztaty o tematyce skorelowanej z działalnością rolniczą obiektu.

Nazwa chroniona

Nic nie stoi jednak na przeszkodzie aby „Agroturystyką” został nazwany obiekt położony w mieście i prowadzony przez jego mieszkańca. Agroturystyka, w przeciwieństwie do hotelu, motelu, czy pensjonatu, nie jest nazwą chronioną.

Należy pamiętać, że używanie prawnie chronionej nazwy „hotel” np. w formie zdrobniałej – „hotelik” do oznaczenia obiektu, który nie posiada

decyzji o zaszeregowaniu do określonego rodzaju i kategorii, **stanowi wykroczenie i jest zagrożone karą grzywny lub ograniczenia wolności.**

Używanie nazw chronionych, w jakiegokolwiek formie, przez obiekty niepełniające określonych wymogów, wprowadza w błąd konsumentów i narusza ich interesy.

Działalność nierejestrowana

Jeśli nasza działalność miałaby wykraczać poza przewidziane w ww. zwolnieniu: wynajmowanie przez rolników pokoi, sprzedaż posiłków domowych i świadczenie w gospodarstwach rolnych innych usług związanych z pobytem turystów, może nastąpić konieczność rejestracji naszej działalności jako działalności gospodarczej.

Możemy jednak skorzystać z opcji prowadzenia w tym zakresie tzw. działalności nierejestrowanej, nierejestrowej czy nieewidencjonowanej – wszystkie nazwy dotyczą tego samego.

Zgodnie z Art. 5. 1. *Prawa przedsiębiorców*: Nie stanowi działalności gospodarczej działalność wykonywana przez osobę fizyczną, której przychód należny z tej działalności nie przekracza w żadnym miesiącu 50% kwoty minimalnego wynagrodzenia, o którym mowa w ustawie z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz. U. z 2018 r. poz. 2177 oraz z 2019 r. poz. 1564), i która w okresie ostatnich 60 miesięcy nie wykonywała działalności gospodarczej.

Jeżeli w jakimkolwiek miesiącu przychód należny przekroczy 50% kwoty minimalnego wynagrodzenia za pracę, przedsiębiorca ma 7 dni (od dnia, w którym nastąpiło przekroczenie przychodu) na zarejestrowanie swojej działalności jako działalności gospodarczej.

W 2021 roku minimalne wynagrodzenie za pracę to 2800 zł.

II. ZANIM ROZPOCZNIESZ DZIAŁALNOŚĆ

Aktywność polegająca na wynajmowaniu przez rolników pokoi, sprzedaży posiłków domowych oraz świadczenia w gospodarstwach rolnych innych usług związanych z pobytem turystów, w świetle ustawy Prawo przedsiębiorców nie podlega rejestracji w Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej (CEIDG). Nie oznacza to jednak, że przyjmowanie gości w kwartach agroturystycznych jest zwolnione z wszelkich obowiązków.

ZGŁOSZENIE OBIEKTU

Na podstawie ustawy o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych gospodarstwa agroturystyczne uważane są za tzw. inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie

Zgodnie z przepisami ustawy gospodarstwo agroturystyczne należy zgłosić do ewidencji innych obiektów świadczących usługi hotelarskie prowadzonej przez właściwego wójta (burmistrza, prezydenta miasta) ze względu na miejsce położenia obiektu.

Jeżeli rolnik ma Profil Zaufany ePuap, formalności te może załatwić bez wychodzenia z domu – przez Internet.

The screenshot shows the 'Biznes.gov.pl' website interface. The main heading is 'Zgłoszenie do ewidencji innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie'. Below the heading is a blue button labeled 'ROZPOCZNIJ'. At the bottom of the page, there is a list of links: 'Lista załączników', 'Działalność', 'Jak założyć numer konta', and 'Profil Zaufany'. To the right of the screenshot is a callout box with an exclamation mark icon, containing text about the legal consequences of not registering.



Świadczenie usług hotelarskich wbrew obowiązkowi zgłoszenia obiektu do ewidencji **stanowi wykroczenie.**

Podlega ono **karze ograniczenia wolności albo grzywny.**

Zgłoszenie nie musi mieć szczególnej formy – w każdej gminie może wyglądać nieco inaczej, ale poniżej prezentujemy wzór dostępny (do pobrania) na stronie www.biznes.gov.pl.

....., dnia
 (Miejscowość) (Data)

WNIOSKODAWCA

.....
 <imię, nazwisko rolnika lub firma przedsiębiorcy>

<dane adresowe wnioskodawcy>

.....
 <Wójt, Burmistrz, Prezydent miasta>

.....
 <nazwa urzędu>

.....
 <dane adresowe urzędu>

**WNIOSEK
 O DOKONANIE WPISU DO EWIDENCJI INNYCH OBIEKTÓW
 ŚWIADCZĄCYCH USŁUGI HOTELARSKIE
 obiektu nie będącego obiektem hotelarskim¹
 na terenie gminy**

Na podstawie art. 38 ust. 3 i art. 39 ust. 3 ustawy o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych z dnia 29 sierpnia 1997r.² oraz § 12 ust. 3 i § 16 ust. 2 rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie³

Dane wnioskodawcy świadczącego usługi hotelarskie w obiekcie objętym wnioskiem:

1.
 Nazwa, adres siedziby lub nazwisko i imię oraz adres zamieszkania
2.
 Numer NIP oraz numer wpisu do KRS - o ile taki posiada

Dane i opis obiektu:

3.
 Nazwa własna obiektu, adres, telefon, faks, adres poczty elektronicznej, adres strony internetowej
4. Pokoje i miejsca noclegowe oraz informacja o stałym lub sezonowym charakterze świadczonych usług

| Wyszczególnienie | Pokoje | | Miejsca noclegowe | | |
|---|--------|-------------|-------------------|------------|-------------------------|
| | ogółem | z łaz. i WC | ogółem | całoroczne | sezonowe (czas trwania) |
| Ogółem | | | | | |
| w tym w pokojach 1-os. | | | | | |
| w tym w pokojach 2-os. | | | | | |
| w tym w pokojach 3-os. | | | | | |
| w tym w pokojach 4-os. | | | | | |
| w tym w pokojach ponad 4-os. | | | | | |
| apartamenty | | | | | |
| studio (2+2) | | | | | |
| w tym w domkach turystycznych. | | | | | |
| Miejsca na ustawienie namiotów i przyczep samochodowych | | | | | |
| Miejsca w namiotach, przyczepach mieszkalnych i obiektach prowizorycznych | | | | | |

1 tj. nie będącego hotelem, motelem, pensjonatem, kempingiem (campingiem), domem wycieczkowym, schroniskiem, schroniskiem młodzieżowym, polem biwakowym;
 2 Ustawa z dnia 29 sierpnia 1997r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych
 3 Rozporządzenie Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie

II. Zanim rozpoczniesz działalność

5. Oświadczam, że zgłaszany do ewidencji obiekt spełnia wymogi budowlane, sanitarne i przeciwpożarowe, niezbędne do prowadzenia usług hotelarskich.
6. Oświadczam, że wszystkie dane we wniosku i załączonych dokumentach zostały wpisane prawidłowo zgodnie ze stanem faktycznym na dzień jego sporządzenia.
7. Zobowiązuję się przysyłać pisemne informacje o zmianach zgodnie z § 17 rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie.

Deklaracja dotycząca spełniania minimalnych wymagań co do wyposażenia dla innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie

(zgodnie z załącznikiem nr 7 do rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie)

| Lp. | Wymagania | Tak | Nie |
|-----|---|-----|-----|
| | <i>I. Dla wynajmowania miejsc na ustawienie namiotów i przyczep samochodowych.</i> | | |
| 1. | Teren obozowiska wyrównany, suchy, ukształtowany w sposób zapewniający odprowadzenie wód opadowych i uprzątnięty z przedmiotów mogących zagrażać bezpieczeństwu | | |
| 2. | Punkt poboru wody do picia ¹ i potrzeb gospodarczych | | |
| 3. | Miejsce wylewania nieczystości płynnych odpowiednio zabezpieczone i oznakowane | | |
| 4. | Pojemnik na śmieci i odpady stałe, regularnie opróżniany | | |
| 5. | Ustęp utrzymywany w czystości | | |
| | <i>II. Dla wynajmowania miejsc w namiotach, przyczepach mieszkalnych, domkach turystycznych i obiektach prowizorycznych</i> | | |
| 6. | Stanowiska dla namiotów i przyczep mieszkalnych oraz dojścia do stanowisk utwardzone | | |
| 7. | Oświetlenie dojść do stanowisk i obiektów higieniczno-sanitarnych | | |
| 8. | Półka lub stelaż na rzeczy osobiste | | |
| 9. | Oddzielne łóżka lub łóżka polowe dla każdego korzystającego z namiotu, w odległości nie mniejszej niż 30 cm między łóżkami | | |
| | <i>III. Dla wynajmowania miejsc i świadczenia usług w budynkach stałych</i> | | |
| 10. | Ogrzewanie – w całym obiekcie w miesiącach X-IV, temperatura min. 18°C | | |
| 11. | Instalacja sanitarna: zimna woda przez całą dobę i dostęp do ciepłej wody ² | | |
| 12. | Maksymalna liczba osób przypadających na jeden w.h.s. (łazienka) - 15 | | |
| 13. | Wyposażenie podstawowe w.h.s.: – natrysk lub wanna, – umywalka z blatem lub półką i wieszakiem na ręcznik, – WC, – lustro z górnym lub bocznym oświetleniem, – uniwersalne gniazdko elektryczne z osłoną – pojemnik na śmieci (niepalny lub trudno zapalny), – dozownik do płynnego mydła i ręczniki papierowe | | |
| | <i>IV. Dla wynajmowania miejsc noclegowych w pomieszczeniach wspólnych (salach)</i> | | |
| 14. | Powierzchnia sal nie mniejsza niż 2,5 m ² - na jedną osobę (przy łóżkach piętrowych 1,5 m ²) | | |
| 15. | Wyposażenie sal sypialnych: – łóżka jednoosobowe o wymiarach min. 80x190 cm, – oddzielne zamykane szafki dla każdej osoby, – stół, – krzesła lub taborety (1 na osobę) lub ławy, – wieszaki na odzież wierzchnią, – lustro, – oświetlenie ogólne. | | |
| 16. | Dostęp do w.h.s. jak w Lp. 12 i 13 | | |
| | <i>V. Dla wynajmowania samodzielnych pokoi</i> | | |

| | | | |
|-----|--|--|--|
| 17. | Powierzchnia mieszkalna w m ² : – pokój 1-, 2- osobowy – 6 m ² – pokój większy niż 2 os. – dodatkowo 2 m ² na każdą następną osobę ³ | | |
| 18. | Zestaw wyposażenia meblowego: – łóżka jednoosobowe o wymiarach min. 80x190 cm lub łóżka dwuosobowe o wymiarach min. 120x190 cm, – nocny stolik lub półka przy każdym łóżku, – stół lub stolik, – krzesło lub taboret (1 na osobę, lecz nie mniej niż 2 na pokój) lub ława, – wieszak na odzież oraz półka lub stelaż na rzeczy osobiste | | |
| 19. | Pościel dla jednej osoby: – kółdra lub dwa koce, – poduszka, – poszwa, – poszewka na poduszkę, – prześcieradło | | |
| 20. | Oświetlenie – min. jeden punkt świetlny o mocy 60W | | |
| 21. | Zasłony okienne zaciemniające | | |
| 22. | Dostęp do w.h.s. jak w Lp. 12 i 13 | | |
| 23. | Kosz na śmieci niepalny lub trudno zapalny | | |

Objaśnienia odnośników i skrótów:

- 1 – dopuszcza się miejsca biwakowania przy szlakach wodnych bez punktu poboru wody do picia
- 2 – minimum dwie godziny rano i dwie godziny wieczorem o ustalonych porach
- 3 – w pomieszczeniach o wysokości co najmniej 2,5 m. dopuszcza się łóżka piętrowe – powierzchnia pokoju może zostać zmniejszona o 20%

w.h.s. – węzeł higieniczno-sanitarny

.....
podpis wnioskodawcy

=====
Uwagi dla składającego wniosek:

W przypadku stwierdzenia braków formalnych we wniosku (brak kompletu dokumentów), wnioskodawca zostanie wezwany do ich usunięcia w wyznaczonym terminie nie krótszym niż 7 dni od daty otrzymania wezwania.
Nie wykonanie wezwania w podanym terminie skutkuje pozostawieniem sprawy bez rozpoznania, na podstawie art. 64 § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. Kodeks postępowania administracyjnego.

Zgłoszenie obejmuje podstawowe informacje o tym: kto będzie przyjmował gości, w jakim miejscu, ile ma miejsc noclegowych i czy przyjmuje całorocznie, czy sezonowo.

W prezentowanym powyżej wzorze należy również uzupełnić deklarację dotyczącą spełniania minimalnych wymagań co do wyposażenia dla innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie. Wynika to ze wskazań załącznika nr 7 do Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie. Spełnienie tych wymagań jest obowiązkowe dla każdego obiektu agroturystycznego.

Każdy kwaterodawca ma obowiązek zgłaszania wszelkich zmian dotyczących prowadzonej działalności, w tym również zakończenia świadczenia usług.

Do zgłoszenia nie wymaga się żadnych załączników ani opłat, natomiast może ono spowodować kontrolę w zakresie spełniania wymagań budowlanych, sanitarnych i przeciwpożarowych oraz minimalnego wyposażenia pokoi.

Kontrole urzędowe

Urząd gminy ma prawo do skontrolowania obiektu agroturystycznego.

Jeżeli w wyniku tej kontroli stwierdzi, że nie spełnia on minimalnych wymagań, może wydać decyzję nakazującą wstrzymanie świadczenia usług w obiekcie do czasu usunięcia nieprawidłowości.

Urzędnik, który przeprowadza kontrolę, może zażądać od kwaterodawcy przedstawienia dokumentów potwierdzających spełnianie wymagań budowlanych, przeciwpożarowych oraz sanitarnych.

WYMAGANIA SANITARNE

Istnieje przekonanie, że kwaterodawcy są zobowiązani do przestrzegania wymagań sanitarnych jedynie w przypadku świadczenia w ramach działalności agroturystycznej usług związanych z żywieniem turystów. Przekonanie to jest jednak błędne. Tak jak sami będąc gośćmi np. hotelu wymagamy zachowania czystości w wynajmowanym pokoju, tak i w przypadku kwatery agroturystycznej należy dopełnić wszelkich starań dla uczynienia w niej pobytu bezpiecznym pod względem sanitarno-higienicznym.

Rejestracja obiektu w urzędzie gminy może skutkować przeprowadzeniem kontroli przez przedstawiciela Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej (PSSE), w ramach której będzie on oczekiwał przedstawienia dowodów lub sam oceni spełnienie wymagań dotyczących m.in.:

- przebadania wody na okoliczność przydatności do spożycia,
- postępowania z odpadami komunalnymi,
- usuwania ścieków z gospodarstwa,
- ogólnego ładu i porządku w obiekcie i jego otoczeniu,
- procedury prania bielizny pościelowej, drogi obiegu bielizny, gromadzenia brudnej i magazynowania czystej,
- dostępności środków higieny (mydło, papier toaletowy),
- dezynfekcji sanitariatów,
- magazynowania środków czystości i dezynfekcyjnych oraz sprzętu porządkowego,
- obecności w obiekcie owadów i gryzoni,
- dostępności apteczki pierwszej pomocy,
- dokumentacji zdrowotnej osób obsługujących gości,
- dezynfekcji koców, kołder i poduszek środkiem działającym na bakterie, wirusy, grzyby i prątki grzyźlicy.

Elementy kontroli wymienione powyżej należą do najczęściej spotykanych, jednak dla spokoju ducha kwaterydawcy zaleca się, aby zanim rozpocznie on świadczenie usług agroturystycznych, udał się do PSSE właściwej dla miejsca prowadzenia działalności i zasięgnął informacji na temat wymagań obowiązujących w danym powiecie. Doświadczenie pokazuje, że różnice w interpretacji przepisów mogą być znaczące.

WYMAGANIA PRZECIWPOŻAROWE

Rozporządzenie Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie w § 209 ust. 1 klasyfikuje budynki z uwagi na przeznaczenie i sposób użytkowania, wyodrębniając te, którym zostaje przypisana kategoria zagrożenia ludzi (ZL).

W ust. 2 przyporządkowuje się budynki ZL do poszczególnych kategorii (ZL I – ZL V).

2. Budynki oraz części budynków, stanowiące odrębne strefy pożarowe, określane jako ZL, zalicza się do jednej lub do więcej niż jedna spośród następujących kategorii zagrożenia ludzi:

- 1) ZL I – zawierające pomieszczenia przeznaczone do jednoczesnego przebywania ponad 50 osób niebędących ich stałymi użytkownikami, a nieprzeznaczone przede wszystkim do użytku ludzi o ograniczonej zdolności poruszania się;
- 2) ZL II – przeznaczone przede wszystkim do użytku ludzi o ograniczonej zdolności poruszania się, takie jak szpitale, żłobki, przedszkola, domy dla osób starszych;
- 3) ZL III – użyteczności publicznej, niezakwalifikowane do ZL I i ZL II;
- 4) ZL IV – mieszkalne;
- 5) ZL V – zamieszkania zbiorowego, niezakwalifikowane do ZL I i ZL II.



Z kolei § 3 tego rozporządzenia definiuje, że przez budynek zamieszkania zbiorowego rozumie się budynek przeznaczony do okresowego pobytu ludzi, w szczególności hotel, motel, pensjonat, dom wypoczynkowy, dom wycieczkowy, schronisko młodzieżowe, schronisko, internat, dom studencki, budynek koszarowy, budynek zakwaterowania na terenie zakładu karnego, aresztu śledczego, zakładu poprawczego, schroniska dla nieletnich, a także budynek do stałego pobytu ludzi, w szczególności dom dziecka, dom rencistów i dom zakonny.

W tym paragrafie zdefiniowano również:

– zabudowę jednorodzinną – należy przez to rozumieć jeden budynek mieszkalny jednorodzinny lub zespół takich budynków, wraz z budynkami garażowymi i gospodarczymi;

oraz

– zabudowę zagrodową – należy przez to rozumieć w szczególności budynki mieszkalne, budynki gospodarcze lub inwentarskie w rodzinnych gospodarstwach rolnych, hodowlanych lub ogrodniczych oraz w gospodarstwach leśnych.

Komenda Główna Państwowej Straży Pożarnej (PSP) zajęła stanowisko, że tylko tzw. obiekty agroturystyczne – czyli budynki mieszkalne jednorodzinne, budynki mieszkalne w zabudowie zagrodowej, a także budynki gospodarcze w gospodarstwach rolnych przygotowane do tych celów – zawierające co najwyżej sześć pokoi wykorzystywanych do prowadzenia usług turystycznych, można kwalifikować do kategorii zagrożenia ludzi ZL IV, ze wszystkimi konsekwencjami w zakresie bezpieczeństwa pożarowego wynikającymi z tej klasyfikacji.

Poniżej przykładowe wymagania odnośnie bezpieczeństwa pożarowego:

- użytkować elektryczne urządzenia ogrzewcze, punkty świetlnej instalacji elektrycznych w sposób zabezpieczający podłóżę przed zapaleniem,
- uniemożliwiać lub ograniczać dostęp do urządzeń przeciwpożarowych, wyłączników i tablic rozdzielczych prądu elektrycznego oraz głównych zaworów gazu,
- umieścić w łatwo dostępnym, widocznym miejscu przynajmniej jedną gaśnicę,
- palne elementy konstrukcji i wystroju wewnątrz budynku, powinny być zabezpieczone przed możliwością zapalenia,
- umieścić w widocznym miejscu wykaz telefonów alarmowych oraz instrukcji pożarowych,
- w pomieszczeniach spełniających funkcje hotelowe okiennice lub kraty powinny otwierać się od wewnątrz – warunek ten dotyczy co najmniej jednego okna w każdym z pomieszczeń.

Podobnie jak w przypadku kontroli warunków sanitarnych, również w tym przypadku interpretacja przepisów może się różnić w zależności od powiatu, na terenie którego prowadzona jest działalność agroturystyczna.

Zanim rozpocznie się świadczenie usług agroturystycznych należy uzyskać pozytywną opinię właściwego miejscowo komendanta powiatowego (miejskiego) Państwowej Straży Pożarnej, lub też, co stanowi ułatwienie w porównaniu z obiektami hotelarskimi, osoby wykonującej czynności z zakresu ochrony przeciwpożarowej.

Tej opinii nie trzeba przedkładać na etapie rejestrowania działalności agroturystycznej, jednak w razie kontroli należy ją posiadać, najlepiej w miejscu prowadzenia działalności.

WYMAGANIA BUDOWLANE

Podczas kontroli nakazanej przez wójta lub organy nadzoru budowlanego należy móc przedłożyć dokumentację potwierdzającą spełnienie przez gospodarstwo agroturystyczne minimalnych wymogów budowlanych określonych w *Prawie budowlanym*.

W przypadku gospodarstw agroturystycznych takimi dokumentami będą:

- decyzja pozwalająca na budowę lub użytkowanie obiektu;
- w przypadku gdy obiekt zmienia swoje przeznaczenie – z gospodarskiego na usługowy lub turystyczny – decyzja o zmianie użytkowania obiektu;
- w przypadku obiektów wzniesionych przed dniem 1 kwietnia 1995 r., które utraciły wymienione dokumenty – opinia rzeczoznawcy budowlanego stwierdzająca bezpieczeństwo użytkowania obiektu.

Dokumentację tę należy przechowywać, najlepiej w gospodarstwie agroturystycznym, do wglądu w razie kontroli.

III. URZĘDOWE OBOWIĄZKI

Pamiętajmy, że prowadzący agroturystykę mają prawne obowiązki wobec:

- Urzędu gminy – pobieranie opłat miejscowych od każdego turysty (gdy gospodarstwo znajduje się na terenach o szczególnych walorach krajozabrazowych lub uzdrowiskowych)
- Urzędu statystycznego – wypełnianie formularza KT-1 lub KT-2,
- Poczty Polskiej S.A. – opłacanie abonamentu za każdy odbiornik radiowo-telewizyjny,
- Urzędu Skarbowego.

OPŁATA MIEJSCOWA

Istnieją dwa rodzaje opłat klimatycznych: miejscowa oraz uzdrowiskowa. Kwestie poboru opłaty miejscowej i uzdrowiskowej uregulowane zostały w *ustawie z dnia 12 stycznia 1991 r. o podatkach i opłatach lokalnych*.

Zgodnie z jej zapisami *opłata miejscowa pobierana jest od gości przebywających dłużej niż dobę w celach turystycznych, wypoczynkowych lub szkoleniowych w miejscowościach:*

- ✓ posiadających korzystne właściwości klimatyczne, walory krajo-
brazowe oraz warunki umożliwiające pobyt osób w tych celach,
- ✓ znajdujących się na obszarach, którym nadano status obszaru
ochrony uzdrowiskowej oraz w gminach uzdrowiskowych.



Natomiast *opłatę uzdrowiskową pobiera się od osób fizycznych przebywających dłużej niż dobę w celach zdrowotnych, turystycznych, wypoczynkowych lub szkoleniowych w miejscowościach znajdujących się na obszarach, którym nadano status uzdrowiska na zasadach określonych w ustawie o lecznictwie uzdrowiskowym, uzdrowiskach i obszarach ochrony uzdrowiskowej oraz o gminach uzdrowiskowych.*

Opłatę miejscową oraz uzdrowiskową pobiera się za każdą rozpoczętą dobę pobytu.

Ustawodawca w ustawie o podatkach i opłatach lokalnych określił również krąg osób, od których nie pobiera się omawianych opłat. *Opłaty miejscowej oraz opłaty uzdrowiskowej nie pobiera się m.in.:*

- ✓ pod warunkiem wzajemności - od członków personelu przedstawicielstw dyplomatycznych i urzędów konsularnych oraz innych osób zrównanych z nimi na podstawie ustaw, umów lub zwyczajów międzynarodowych, jeżeli nie są obywatelami polskimi i nie

- mają miejsca pobytu stałego na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej,
- ✓ od osób niewidomych i ich przewodników,
 - ✓ od zorganizowanych grup dzieci i młodzieży szkolnej.

O tym, czy na danym terenie pobierana jest opłata klimatyczna (miejscowa lub uzdrowiskowa) decyduje rada gminy, podejmując w tym zakresie stosowną uchwałę. Informację o tym, czy istnieje konieczność poboru opłaty klimatycznej od letników, należy uzyskać we właściwym dla siebie urzędzie gminy (miasta).

WAŻNE!

Jeżeli od gości została pobrana opłata uzdrowiskowa, to nie pobiera się od nich opłaty miejscowej.

Maksymalne stawki opłat w 2021 r.

| Rodzaj opłaty | W 2021 r. |
|---|-----------|
| Opłata miejscowa posiadają korzystne właściwości klimatyczne, walory krajobrazowe oraz warunki umożliwiające pobyt osób w tych celach | 2,41 zł |
| Opłata miejscowa w miejscach posiadających status obszaru ochrony uzdrowiskowej | 3,39 zł |
| Opłata uzdrowiskowa | 4,66 zł |

PODATEK OD NIERUCHOMOŚCI

Posiadacze gruntów, budynków lub budowli mają obowiązek opłacania podatku od nieruchomości. Budynki mieszkalne lub ich części związane z działalnością gospodarczą generują podatek najwyższej wysokości w sytuacji, gdy wspomniane obiekty są **zajęte właśnie na prowadzenie takiej działalności**. Naliczany jest on, w przypadku budynków mieszkalnych (lub ich części), jedynie od powierzchni, która jest faktycznie zajęta na prowadzenie działalności gospodarczej.

Zwolnienie „uszyte pod agroturystykę”

Art. 1a ust. 2 ustawy o podatkach i opłatach lokalnych przewiduje jednak pewne odstępstwo:

Za działalność gospodarczą w rozumieniu ustawy nie uważa się wynajmu turystom pokoi gościnnych w budynkach mieszkalnych znajdujących się na obszarach wiejskich przez osoby ze stałym miejscem pobytu w gminie położonej na tym terenie, jeżeli liczba pokoi przeznaczonych do wynajęcia nie przekracza 5.

Konsekwencją owej regulacji stanowi fakt, iż budynek mieszkalny, w którym podatnik prowadzi działalność agroturystyczną, podlega opodatkowaniu stawką podatkową zastrzeżoną dla innych budynków mieszkalnych, nie zaś dla działalności gospodarczej.

To zwolnienie idealnie uzupełnia się ze zwolnieniem dotyczącym podatku dochodowego w działalności agroturystycznej (zostanie omówione w dalszej części poradnika), m.in. ze względu na wyznaczoną liczbę pokoi, jednak tutaj istotna jest jeszcze konieczność posiadania stałego miejsca pobytu w gminie na terenie, której prowadzone jest gospodarstwo agroturystyczne.

Należy tutaj pamiętać, że wykroczenie poza wyznaczony limit liczby wynajmowanych pokoi spowoduje naliczenie wyższego podatku od nieruchomości nie tylko od powierzchni pokoi liczonych ponad limit, ale od wszystkich pomieszczeń wynajmowanych turystom!

GŁÓWNY URZĄD STATYSTYCZNY (GUS)


Według GUS kwaterą agroturystyczną jest obiekt zakwaterowania turystycznego, który stanowią pokoje i domy mieszkalne oraz przystosowane budynki gospodarcze (po adaptacji) w gospodarstwach wiejskich (rolnych, hodowlanych, ogrodniczych czy rybackich), będące własnością rolników, wynajmowane turystom na noclegi za opłatą.

Na osoby prowadzące gospodarstwo agroturystyczne nałożone są następujące obowiązki sprawozdawcze:

- ✓ Właściciele obiektów oferujących powyżej 10 miejsc noclegowych mają obowiązek składania co miesiąc formularza dot. badania turystycznych obiektów noclegowych (KT-1). Wzór formularza został zaprezentowany poniżej.

III. Urzędowe obowiązki

- ✓ Losowo wybierane są również gminy do wykonania badania wykorzystania turystycznego obiektu noclegowego (KT-2).

| | | |
|--|--|---|
|  GŁÓWNY URZĄD STATYSTYCZNY , al. Niepodległości 208, 00-925 Warszawa www.stat.gov.pl | | |
| Nazwa i adres jednostki sprawozdawczej | KT-1 Sprawozdanie o wykorzystaniu turystycznego obiektu noclegowego | Portal Sprawozdawczy GUS www.stat.gov.pl |
| Numer identyfikacyjny – REGON | | Urząd Statystyczny 35-959 Rzeszów ul. Jana III Sobieskiego 10 Termin przekazania: raz w miesiącu do 10. dnia po miesiącu sprawozdawczym |

Obowiązek przekazywania danych wynika z art. 30 ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 29 czerwca 1995 r. o statystyce publicznej (Dz. U. z 2020 r. poz. 443).
 Zbierane na tym formularzu dane podlegają bezwzględnej ochronie zgodnie z zasadą tajemnicy statystycznej (art. 10 ustawy o statystyce publicznej).

Przed wypełnieniem proszę przeczytać objaśnienia

(e-mail sekretariatu jednostki sporządzającej sprawozdanie – WYPEŁNIĄC WIELKIMI LITERAMI)

Dział 1. DANE OGÓLNE

1. Nazwa obiektu

| | |
|-----------------------|------------------|
| 2. Adres obiektu | województwo |
| | powiat |
| | miasto/dzielnica |
| | gmina |
| | miejsowość |
| | ul. i nr domu |
| kod pocztowy i poczta | |

3. Rodzaj obiektu

(wpisać znak X w kratce z symbolem właściwej odpowiedzi)

Obiekty hotelowe

- | | |
|----------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> 1 hotel | <input type="checkbox"/> 3 pensjonat |
| <input type="checkbox"/> 2 motel | <input type="checkbox"/> 4 inny obiekt hotelowy |

Pozostałe obiekty

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 5 dom wycieczkowy | <input type="checkbox"/> 13 zespół domków turystycznych |
| <input type="checkbox"/> 6 schronisko | <input type="checkbox"/> 14 kemping (camping) |
| <input type="checkbox"/> 7 schronisko młodzieżowe | <input type="checkbox"/> 15 pole biwakowe |
| <input type="checkbox"/> 8 szkolne schronisko młodzieżowe | <input type="checkbox"/> 16 hostel |
| <input type="checkbox"/> 9 ośrodek wczasowy | <input type="checkbox"/> 17 zakład uzdrowiskowy |
| <input type="checkbox"/> 10 ośrodek kolonijny | <input type="checkbox"/> 18 pokoje gościnne/kwatery prywatne |
| <input type="checkbox"/> 11 ośrodek szkoleniowo-wypoczynkowy | <input type="checkbox"/> 19 kwatery agroturystyczna |
| <input type="checkbox"/> 12 dom pracy twórczej | <input type="checkbox"/> 20 inny turystyczny obiekt noclegowy |

4. Czy obiekt świadczy usługi hotelowe?

(wypełnić tylko w sprawozdaniu za lipiec)

- tzn. przynajmniej codzienne śnianie łóżek, sprzątnięcie pokoi i mycie urządzeń sanitarnych (nie dotyczy hoteli, moteli, pensjonatów, innych obiektów hotelowych, kempingów, pól biwakowych)
- tak 1
- nie 2

5. Kategoria obiektu^{a)}

(wpisać znak X w kratce z symbolem właściwej odpowiedzi)

- | | | |
|----------------------------------|-------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> 1 ***** | <input type="checkbox"/> 4 ** | <input type="checkbox"/> 7 II |
| <input type="checkbox"/> 2 **** | <input type="checkbox"/> 5 * | <input type="checkbox"/> 8 III |
| <input type="checkbox"/> 3 *** | <input type="checkbox"/> 6 I | <input type="checkbox"/> 9 w trakcie kategoryzacji |

a) Wypełniają wyłącznie hotele, motele, pensjonaty, domy wycieczkowe, schroniska młodzieżowe i kempingi.

6. Czy obiekt jest całoroczny? (tj. działa 12 miesięcy w roku)

(wpisać znak X w kratce z symbolem właściwej odpowiedzi)

- | | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 1 całoroczny | <input type="checkbox"/> 2 sezonowy |
|---------------------------------------|-------------------------------------|

6a. Jeśli obiekt **nie** jest całoroczny (odp. „2” w pyt. 6), zaznaczyć miesiące działania obiektu w ciągu roku, wpisując X w odpowiednich kratkach:

- | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> 1 styczeń | <input type="checkbox"/> 5 maj | <input type="checkbox"/> 9 wrzesień |
| <input type="checkbox"/> 2 luty | <input type="checkbox"/> 6 czerwiec | <input type="checkbox"/> 10 październik |
| <input type="checkbox"/> 3 marzec | <input type="checkbox"/> 7 lipiec | <input type="checkbox"/> 11 listopad |
| <input type="checkbox"/> 4 kwiecień | <input type="checkbox"/> 8 sierpień | <input type="checkbox"/> 12 grudzień |

Dział 2. PLACÓWKI GASTRONOMICZNE wg stanu

(wypełnić tylko w sprawozdaniu za lipiec)

| Restauracje | Bary (w tym kawiarnie) | Stółki | Punkty gastronomiczne |
|-------------|------------------------|--------|-----------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| | | | |

Dział 3. POKOJE I MIEJSCA NOCLEGOWE wg stanu

(wypełnić tylko w sprawozdaniu za lipiec)

| Pokoje ^{a)} | ogółem | | 1 |
|---|----------------------|--|---|
| | z ogółem | z pełnym węzłem higieniczno-sanitarnym | |
| przystosowane dla osób niepełnosprawnych ruchowo (w tym osób na wózkach inwalidzkich) | | | 3 |
| Miejsca noclegowe | ogółem (wiersze 5+6) | | 4 |
| | całoroczne | | 5 |
| | sezonowe | | 6 |

^{a)} Dotyczy tylko hoteli, moteli, pensjonatów i innych obiektów hotelowych.

Dział 4. UDOGODNIENIA DLA OSÓB NIEPEŁNOSPRAWNYCH RUCHOWO
wg stanu w dniu 31 lipca (wypełnić tylko w sprawozdaniu za lipiec)

| Rodzaje udogodnień | | 1-tak, 0-nie ^{a)} |
|---|---|----------------------------|
| Pochylnia wjazdowa | 1 | |
| Drzwi automatycznie otwierane | 2 | |
| Winda przystosowana dla osób niepełnosprawnych ruchowo | 3 | |
| Parking z wyznaczonymi miejscami dla osób niepełnosprawnych ruchowo | 4 | |

^{a)} Należy wpisać właściwą odpowiedź: 1 lub 0.

Dział 5. ZAPLECZE KONFERENCYJNE
wg stanu w dniu 31 lipca (wypełnić tylko w sprawozdaniu za lipiec)

| Wyszczególnienie | | 1-tak, 0-nie ^{a)} | Wyszczególnienie | | 1-tak, 0-nie ^{a)} | Wyszczególnienie | | 1-tak, 0-nie ^{a)} |
|--|---|----------------------------|----------------------------|---|----------------------------|----------------------------------|----|----------------------------|
| Sala konferencyjna | 1 | | Projektor multimedialny | 6 | | Flipchart (tablica suchościerna) | 10 | |
| - liczba sal ^{b)} | 2 | | Zestaw do wideokonferencji | 7 | | Komputer/laptop na wyposażeniu | 11 | |
| - liczba miejsc w salach ^{b)} | 3 | | | | | | | |
| Nagłośnienie | 4 | | Obsługa techniczna | 8 | | Sieć WiFi na terenie obiektu | 12 | |
| Mikrofon bezprzewodowy | 5 | | Ekran | 9 | | | | |

^{a)} Należy wpisać właściwą odpowiedź: 1 lub 0.

^{b)} Wypełnić jeśli w obiekcie jest sala/sale konferencyjne.

Dział 6. ZAPLECZE SPORTOWO-REKREACYJNE i REHABILITACYJNE
wg stanu w dniu 31 lipca (wypełnić tylko w sprawozdaniu za lipiec)

| Wyszczególnienie | | 1-tak, 0-nie ^{a)} | Wyszczególnienie | | 1-tak, 0-nie ^{a)} | Wyszczególnienie | | 1-tak, 0-nie ^{a)} |
|------------------------------------|---|----------------------------|---|----|----------------------------|---|----|----------------------------|
| Boisko do siatkówki lub koszykówki | 1 | | Sauna | 7 | | Kręgle | 14 | |
| Boisko do piłki nożnej | 2 | | Solarium | 8 | | Mini golf | 15 | |
| Kort tenisowy | 3 | | Zabiegi Spa | 9 | | Wypożyczalnia sprzętu pływającego | 16 | |
| | | | Zabiegi rehabilitacyjne (masaże, fizykoterapia itp.) | 10 | | | | |
| Basen kryty | 4 | | Zajęcia prowadzone przez instruktora (np. fitness, joga, aerobik, gimnastyka) | 11 | | Wypożyczalnia sprzętu turystycznego (np: rowery, nordic walking, narty, łyżwy, rolki) | 17 | |
| Basen otwarty | 5 | | Stół do bilardu z wyposażeniem | 12 | | Pokój zabaw dla dzieci | 18 | |
| Silownia | 6 | | Stół do tenisa stołowego z wyposażeniem | 13 | | Hipodrom /stadnina koni w obiekcie | 19 | |

^{a)} Należy wpisać właściwą odpowiedź: 1 lub 0.

III. Urzędowe obowiązki

Dział 7. WYKORZYSTANIE OBIEKTU W BADANYM MIESIACU

| | | | | | |
|---|--|--|--------|---|---------------------------|
| 1. Liczba dni działalności obiektu | | 2. Nominalna liczba miejsc noclegowych | | 3. Nominalna liczba pokoi ^{a)} | |
| Wyszczególnienie | | | Ogółem | | W tym turyści zagraniczni |
| 0 | | | 1 | | 2 |
| 4. Liczba osób korzystających z noclegów | | | | | |
| 5. Liczba udzielonych noclegów (osobonocy) | | | | | |
| 6. Liczba wynajętych pokoi (dotyczy tylko hoteli, moteli, pensjonatów i innych obiektów hotelowych) | | | | | |

^{a)} Dotyczy tylko hoteli, moteli, pensjonatów i innych obiektów hotelowych.

Dział 8. TURYSŃCI ZAGRANICZNI WEDŁUG KRAJU STAŁEGO ZAMIESZKANIA

| Kraj zamieszkania turysty zagranicznego | | Liczba turystów korzystających z noclegów | Liczba noclegów udzielonych turystom zagranicznym |
|---|----|---|---|
| 0 | | 1 | 2 |
| Ogółem | 1 | | |
| | 2 | | |
| | 3 | | |
| | 4 | | |
| | 5 | | |
| | 6 | | |
| | 7 | | |
| | 8 | | |
| | 9 | | |
| | 10 | | |
| | 11 | | |
| | 12 | | |
| | 13 | | |
| | 14 | | |
| | 15 | | |
| | 16 | | |
| | 17 | | |
| | 18 | | |

| | | | | | |
|--|---|--|--|---|--|
| Proszę podać szacunkowy czas (w minutach) przeznaczony na przygotowanie danych | 1 | | Proszę podać szacunkowy czas (w minutach) przeznaczony na wypełnienie KT-1 | 2 | |
|--|---|--|--|---|--|

(e-mail kontaktowy w zakresie sporządzonego sprawozdania – WYPEŁNIAĆ WIELKIMI LITERAMI)

(telefon kontaktowy
w zakresie sporządzonego sprawozdania)

(miejscowość, data)

ABONAMENT RADIOWO-TELEWIZYJNY

Zgodnie z treścią ustawy z dnia 21 kwietnia 2005 roku o opłatach abonamentowych oraz Rozporządzenia Ministra Administracji i Cyfryzacji z dnia 17 grudnia 2013 roku w sprawie warunków i trybu rejestracji odbiorników radiofonicznych i telewizyjnych każdy właściciel odbiornika jest zobowiązany do jego rejestracji w terminie do 14 dni od wejścia w jego posiadanie oraz do ponoszenia w związku z tym regularnych, comiesięcznych opłat abonamentowych.

Właściciele gospodarstw agroturystycznych są zobowiązani do opłacania abonamentu za każdy odbiornik udostępniony turystom.

PODATEK DOCHODOWY – ulga na agroturystykę

W ustawie o podatku dochodowym od osób fizycznych działalność ta traktowana jest jako dodatkowe, pozarolnicze źródło dochodu rolnika.

Przychody z tej działalności nie są uzyskiwane w ramach działalności gospodarczej, jednak podlegają opodatkowaniu zgodnie ze wszystkimi regulacjami przewidzianymi dla działalności gospodarczej.

Ustawa z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych w art. 21 ust. 1 pkt 43 przewiduje jednak pewne zwolnienie od podatku. Przywilej ten dotyczy wyłącznie dochodów uzyskanych z tytułu wynajmu pokoi gościnnych w budynkach mieszkalnych położonych na terenach wiejskich w gospodarstwie rolnym, osobom przebywającym na wypoczynku oraz dochodów uzyskanych z tytułu wyżywienia tych osób, jeżeli liczba wynajmowanych pokoi nie przekracza 5.

W związku z powyższym, aby właściciel gospodarstwa agroturystycznego mógł skorzystać z ustawowego zwolnienia, muszą wystąpić jednocześnie następujące warunki:

- ✓ wynajem może dotyczyć maksymalnie 5 pokoi gościnnych;
- ✓ wynajmowane pokoje gościnne znajdują się w budynku mieszkalnym, a nie w części gospodarczej np. w stodole, (nie mogą też być to domki turystyczne);
- ✓ pokoje mogą być wynajmowane jedynie osobom przebywającym na wypoczynku (w domyśle: turystom);
- ✓ odpłatne wyżywienie dotyczy tylko turystów;

- ✓ budynki mieszkalne znajdują się na terenie wiejskim;
- ✓ budynki te należą do gospodarstwa rolnego.

RODO – Rozporządzenie o Ochronie Danych Osobowych

Zawarte w RODO uregulowania powinny być przestrzegane również przez właścicieli gospodarstw agroturystycznych. Dobrze jest wiedzieć kto korzysta z noclegu w obiekcie, jednak należy pamiętać o tym, aby nie pobierać zbyt dużej ilości danych osobowych od swoich turystów.

Obowiązuje bezwzględny zakaz:

- ✓ kserowania dowodów osobistych gości,
- ✓ pobierania numerów PESEL od gości.

Natomiast dane typu imię, nazwisko, adres e-mail mogą być przetwarzane w miarę swobodnie. Jednak należy rzetelnie poinformować gości jakie dane będą przetwarzane. Podobne zasady jak przy rejestracji gości, obowiązują przy wypożyczaniu sprzętu sportowego, którym dysponują gospodarstwa agroturystyczne.

WYNAJEM DOMKÓW LETNISKOWYCH

Domki letniskowe nie mogą być uznane za część zasobów gospodarstwa rolnego, w związku z czym nie znajdzie w tym przypadku zastosowania art. 3 ustawy o swobodzie działalności gospodarczej. Również zwolnienia podatkowe nie znajdą tu zastosowania, ponieważ dotyczą pokoi gościnnych, wynajmowanych turystom w domu mieszkalnym rolnika. Nie mogą to być osobne domy, domki turystyczne czy przyczepy kempingowe.

Działalność polegająca na krótkotrwałym wynajmie lokali zgodnie z Polską Klasyfikacją Wyrobów i Usług została sklasyfikowana w sekcji H, działy 55, symbol 55.23.13 jako usługi wynajmu umeblowanych lokali krótkotrwałego zakwaterowania takich jak: pokoje gościnne, kwatery wiejskie, domki letniskowe, apartamenty.

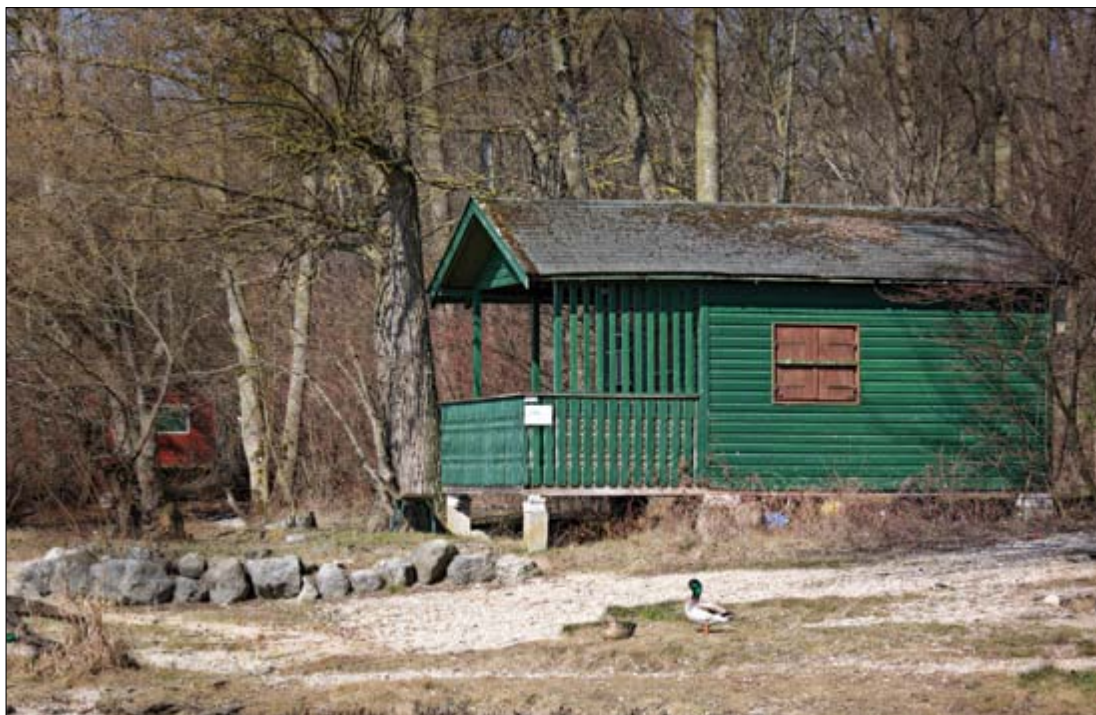
W tekście jednolitym opublikowanym w Dz. U. z 2004 r. Nr 223, poz. 2268, w art. 35 ust. 3 czytamy: „Za inne obiekty, w których mogą być świadczone usługi hotelarskie, uważa się także wynajmowane przez rolników pokoje i miejsca na ustawienie namiotów w prowadzonych przez nich gospodarstwach rolnych, jeżeli obiekty te spełniają minimalne wymagania co do

wyposażenia, o których mowa w art. 45 pkt 4, oraz wymagania określone w ust. 1 pkt 2”.

Oznacza to, że prowadząc wynajem domków należy prowadzić wynajem „innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie”. Konsekwencją tego stanu rzeczy jest:

- ✓ obowiązek zgłoszenia obiektu do ewidencji innych obiektów świadczących usługi hotelarskie, prowadzonej przez wójta (burmistrza, prezydenta) właściwego ze względu na położenie obiektu;
- ✓ przestrzeganie minimalnych wymagań co do wyposażenia;
- ✓ przestrzeganie wymagań sanitarnych, przeciwpożarowych oraz innych.

Wszelkie dochody, jakie uzyskiwane będą z tytułu odpłatnego udostępniania obiektów letniskowych, czyli m.in. domków, będą opodatkowane podatkiem dochodowym. Co więcej, wynajem domku rekreacyjnego może przyczynić się do powstania dodatkowych konsekwencji podatkowych – chodzi o **zwiększoną stawkę podatku od nieruchomości właściwej dla gruntów, budynków (lub ich części) związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej.**





IV. ŻYWIENIE GOŚCI

Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego nie wymaga zapewnienia gościom luksusowych warunków podczas ich pobytu, a przede wszystkim bezpieczeństwa, czystości i wygody. Można liczyć na sukces obiektu agroturystycznego jeśli turyści otrzymają jednocześnie czyste i schludnie utrzymane pokoje, smaczną kuchnię, dobrze wyposażoną łazienkę oraz miłą i rodzinną atmosferę. Pamiętajmy, że najważniejszą reklamą gospodarstwa agroturystycznego jest zadowolony klient.

W świetle prawa brakuje jednak szczegółowych uregulowań dotyczących żywienia turystów w gospodarstwach agroturystycznych, dlatego w praktyce oznacza to, że Państwowe Powiatowe Inspektoraty Sanitarne (PPIS) różnie mogą interpretować przepisy ogólne.

Przed rozpoczęciem świadczenia usług gastronomicznych, a jeszcze lepiej na etapie przygotowywania pomieszczeń kuchennych pod obsługę gości, warto udać się po poradę do PPIS właściwego ze względu na miejsce planowanego prowadzenia działalności i dowiedzieć się jakie wymagania stawia dany oddział.

Rejestracja zakładu

W agroturystyce można prowadzić produkcję żywności i podawać posiłki gościom po wcześniejszym zarejestrowaniu zakładu we właściwym PPIS. Uzupelnione zgłoszenie należy złożyć w terminie 14 dni przed rozpoczęciem planowanej działalności.

Ułatwieniem jest fakt, że w odniesieniu do gospodarstw agroturystycznych, nie jest wymagane otrzymanie zatwierdzenia zgłoszonego zakładu przed rozpoczęciem działalności produkcyjnej natomiast wymagany jest wpis do rejestru na podstawie wniosku.

Wzór wniosku o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodny z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 29.05.2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej, widnieje poniżej.

WZÓR

WNIOSEK

O WPIS ZAKŁADU DO REJESTRU ZAKŁADÓW PODLEGAJĄCYCH URZĘDOWEJ KONTROLI ORGANÓW PAŃSTWOWEJ INSPEKCJI SANITARNEJ

.....
(miejscowość, data)

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny

W

.....

Na podstawie art. 64 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225), w związku z art. 6 ust. 2 rozporządzenia (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; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319):

.....
(imię, nazwisko/nazwa wnioskodawcy)

.....
(adres/siedziba wnioskodawcy wg KRS lub EDG, lub numeru identyfikacyjnego ARMiR)¹⁾

.....
(PESEL²⁾/numer identyfikacji podatkowej NIP)

wnosi o wpis do rejestru zakładów

.....
(należy wymienić odrębnie nazwy i siedziby wszystkich zakładów objętych wnioskiem)³⁾

.....
(należy wymienić i opisać zmiany objęte wnioskiem odrębnie dla każdego zakładu)

.....
Rodzaj i zakres prowadzonej działalności, zgodnie z Polską Klasyfikacją Działalności (PKD), określonej w Krajowym Rejestrze Sądowym (KRS) lub Ewidencji Działalności Gospodarczej (EDG)⁴⁾

.....
Rodzaj żywności będącej przedmiotem produkcji lub obrotu⁵⁾:

.....
(pieczęć i podpisy wnioskodawcy
lub osoby reprezentującej wnioskodawcę)

Załączniki do wniosku⁶⁾

- | | | |
|---|--|---|
| 1 | Aktualny odpis z Krajowego Rejestru Sądowego | . |
| 2 | Kopia zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE | . |
| 3 | Zaświadczenie o wpisie do Ewidencji Działalności Gospodarczej | . |
| 4 | Zaświadczenie o wpisie do ewidencji gospodarstw rolnych (dotyczy zakładów w zakresie dostaw bezpośrednich) | . |
| 5 | Wykaz urządzeń dystrybucyjnych | . |

Objaśnienia:

- ¹⁾ Wypełniają producenci rolni objęci ewidencją gospodarstw rolnych na podstawie ustawy z dnia 18 grudnia 2003 r. o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności (Dz. U. z 2004 r. Nr 10, poz. 76, z późn. zm.), którzy posiadają numer identyfikacyjny nadany przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. W imieniu pozostałych podmiotów działających na rynku spożywczym prowadzących działalność w zakresie produkcji lub obrotu żywnością podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej występują z wnioskiem organy lub osoby reprezentujące podmiot zgodnie z odpisem z Krajowego Rejestru Sądowego (KRS) lub z zaświadczeniem z Ewidencji Działalności Gospodarczej (EDG).
- ²⁾ Wypełnia się w przypadku osoby fizycznej. W przypadku gdy osobie nie nadano tego numeru, należy wpisać serię i numer paszportu albo numer identyfikacyjny innego dokumentu, na podstawie którego możliwe jest ustalenie danych osobowych.
- ³⁾ Należy wpisać zakłady podmiotu działającego na rynku spożywczym podlegające właściwości państwowego powiatowego inspektora sanitarnego, do którego jest składany wniosek. Jeżeli podmiot posiada zakłady produkujące lub wprowadzające do obrotu żywność podlegające właściwości różnych państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych, należy złożyć odrębne wnioski do każdego właściwego ze względu na siedzibę zakładu państwowego powiatowego inspektora sanitarnego. Jeżeli podmiot produkuje lub wprowadza do obrotu żywność z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, właściwość państwowego powiatowego inspektora sanitarnego jest określana według miejsca prowadzenia działalności przez zakład.
- ⁴⁾ Należy wymienić wszystkie rodzaje działalności w zakresie produkcji lub obrotu żywnością zgodnie z Polską Klasyfikacją Działalności (PKD) określone w Krajowym Rejestrze Sądowym (KRS) lub Ewidencji Działalności Gospodarczej (EDG). Producenci rolni prowadzący działalność w zakresie dostaw bezpośrednich wpisują określenie „działalność w zakresie dostaw bezpośrednich”.
- ⁵⁾ Należy wymienić rodzaje żywności produkowanej przez zakład, a jeżeli wnioskiem objętych jest kilka zakładów produkujących różne rodzaje żywności, należy je wymienić dla każdego zakładu we wniosku lub dodatkowo w formie załączników do wniosku. Zakłady prowadzące działalność gospodarczą w zakresie pośrednictwa w sprzedaży żywności „na odległość” (sprzedaży wysyłkowej lub sprzedaży przez Internet) wpisują właściwy rodzaj i sposób sprzedaży z podaniem adresu e-mail i strony internetowej w przypadku tej formy działalności gospodarczej.
- ⁶⁾ Zaznaczyć właściwe.
Jako załączniki do wniosku, zgodnie z art. 64 ust. 3 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, należy dołączyć:
- 1) aktualny odpis z Krajowego Rejestru Sądowego;
 - 2) zaświadczenie o wpisie do Ewidencji Działalności Gospodarczej;
 - 3) kopię zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE udzielonego przez inne państwo członkowskie Unii Europejskiej w przypadku, gdy wnioskodawca będący cudzoziemcem, w rozumieniu przepisów o cudzoziemcach, zamierza prowadzić działalność gospodarczą zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi, lub
 - 4) zaświadczenie o wpisie do ewidencji gospodarstw rolnych, w rozumieniu przepisów o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności, wraz z nadanym numerem identyfikacyjnym — w odniesieniu do podmiotów prowadzących działalność w zakresie dostaw bezpośrednich;
 - 5) wykaz urządzeń dystrybucyjnych obejmujący typ urządzenia, nazwę producenta, rok produkcji oraz datę uruchomienia — w odniesieniu do podmiotów prowadzących obrót żywnością z tych urządzeń.

Należy pamiętać, że podmioty które nie dopełnią obowiązku rejestracji swojej działalności zgodnie z art. 103 ust. 1 pkt. 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia podlegają karze pieniężnej.

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOCI I ŻYWIENIA

Aktualnie obowiązujących przepisów nie stosuje się jedynie we własnym gospodarstwie domowym do środków spożywczych, służących do zaspokajania potrzeb tego gospodarstwa domowego. Produkcja w warunkach domowych powoduje możliwość wytworzenia takiej ilości żywności, którą można wyprodukować z zachowaniem zasad bezpieczeństwa żywności i higieny w kuchni domowej, z wykorzystaniem sprzętu i artykułów gospodarstwa domowego, a należy pamiętać, że zgodnie z przepisami to producent jest odpowiedzialny za bezpieczeństwo żywności, którą:

- ✓ produkuje,
- ✓ przetwarza,
- ✓ wprowadza do obrotu.



Przyjmowanie i żywnienie gości w gospodarstwie agroturystycznym wykracza już poza zaspokajanie potrzeb gospodarstwa domowego, dlatego

od 1 maja 2004 r. gospodarstwa agroturystyczne traktowane są jako zakłady żywienia zbiorowego, zgodnie z art. 3 ust. 1 pkt 10 i 11 Ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

W tej ustawie zakład żywienia zbiorowego to miejsce prowadzenia działalności w zakresie zorganizowanego żywienia konsumentów. Mimo małej skali produkcji również obiekty agroturystyczne, które świadczą usługi żywienia, są traktowane jako zakład żywienia zbiorowego. W związku z tym powinno się w nich przestrzegać przepisów dotyczących żywności i żywienia zgodnie z następującymi dokumentami:

- ✓ 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 do spraw Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w sprawie bezpieczeństwa żywności;
- ✓ Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
- ✓ Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

Wymogi, które określono w ustawie o bezpieczeństwie żywności oraz w rozporządzeniu w sprawie higieny środków spożywczych nakładają na podmioty działające w sektorze spożywczym przestrzeganie wymagań sanitarnych, które nadzorowane są przez właściwego miejscowo PPIS. Przestrzeganie tych wymagań w gospodarstwach agroturystycznych może być potwierdzane na wniosek prowadzącego kwaterę opinią wydawaną przez Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Za równorzędną opinię można uznać protokół okresowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Gospodarstwa agroturystyczne nieprowadzące gastronomicznej działalności gospodarczej, będą kontrolowane pod kątem spełniania zasad GHP (dobra praktyka higieniczna) i GMP (dobra praktyka produkcyjna), natomiast gospodarstwa, które prowadzą usługi żywieniowe i mają zarejestrowaną działalność gospodarczą, będą kontrolowane tak, jak pozostałe obiekty świadczące usługi w zakresie żywienia zbiorowego (w tym również wdrażanie HACCP – Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli).

Podstawowe wymagania

W Rozdziale III Rozporządzenia 852/2004 (WE) określono wymagania dotyczące pomieszczeń używanych jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowywana jest żywność w celu wprowadzania jej do obrotu. Zawarto tam dość elastyczne postanowienia odnoszące się do zakładów żywienia zbiorowego, które zobowiązane są do:

- ✓ zapewnienia odpowiedniego wyposażenia pomieszczeń, aby utrzymać właściwą higienę personelu,
- ✓ zapewnienia odpowiednich warunków do czyszczenia i dezynfekcji narzędzi i sprzętu,
- ✓ przetrzymywania środków spożywczych w taki sposób, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia.

Rozporządzenie 852/2004 w Rozdziale III w Załączniku II przedstawia ogólne wymogi dotyczące higieny dla wszystkich podmiotów prowadzących przetwórstwo spożywcze:

- ✓ pomieszczenia powinny być tak usytuowane, zaprojektowane, skonstruowane oraz utrzymywane w czystości, dobrym stanie i kondycji technicznej, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia w szczególności przez zwierzęta i szkodniki,
- ✓ powinny być dostępne odpowiednie urządzenia, aby utrzymać właściwą higienę personelu (wraz ze sprzętem do higienicznego mycia i suszenia rąk),
- ✓ powierzchnie do kontaktu z żywnością powinny być w dobrym stanie, łatwe w czyszczeniu i dezynfekcji,
- ✓ należy zapewnić warunki do czyszczenia i dezynfekcji narzędzi do pracy i sprzętu,
- ✓ należy ustanowić odpowiednie procedury, aby w sposób higieniczny wykonać mycie środków spożywczych,
- ✓ należy zapewnić odpowiednią ilość gorącej i zimnej wody pitnej,
- ✓ należy zapewnić odpowiednie warunki dla składowania i usuwania niebezpiecznych i niejadalnych substancji i odpadów,
- ✓ należy zapewnić odpowiednie warunki dla utrzymania i monitorowania odpowiednich warunków termicznych żywności,
- ✓ należy tak przechowywać środki spożywcze, aby unikać ryzyka zanieczyszczenia.

GHP i GMP

W warunkach domowych powinno być zapewnione higieniczne przygotowywanie i sprzedaż posiłków, które zachowują tradycję wiejskiej kuchni i opierają się na własnych produktach i przetworach. Zapewnienie turystom bezpieczeństwa zdrowotnego żywności możliwe jest przy zachowaniu **zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP) i dobrej praktyki produkcyjnej (GMP)**.

GHP i GMP to dwa podstawowe systemy, które mają na celu utrzymanie:

- ✓ odpowiedniej kontroli higieny środowiska pracy,
- ✓ procesów technologicznych jakie zachodzą w branży żywnościowej.

DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA to działania, które muszą być podjęte i warunki higieniczne, które muszą być spełniane oraz kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności. **Do elementów kluczowych dla zachowania dobrej praktyki higienicznej zaliczamy:**

- ✓ lokalizację, otoczenie i stan sanitarny gospodarstwa,
- ✓ układ funkcjonalny kuchni, jadalni, spiżarni, pomieszczeń pomocniczych, ich wyposażenie i stan higieniczny,
- ✓ procesy mycia i dezynfekcji urządzeń i sprzętu,
- ✓ zaopatrzenie w wodę pitną,
- ✓ maszyny i urządzenia,
- ✓ usuwanie odpadów i śmieci,
- ✓ zabezpieczenie przed szkodnikami (owadami i gryzoniami),
- ✓ higienę personelu i wymagania zdrowotne,
- ✓ szkolenia osób obsługujących gości,
- ✓ dokumentację.

Lokalizacja gospodarstwa ma duże znaczenie, ponieważ należy zwrócić uwagę na to, jakie drogi dojazdowe są dostępne do gospodarstwa oraz czy gospodarstwo jest ogrodzone. Ważnym jest aby teren gospodarstwa był posprzątnany i podzielony na sekcje ogólnodostępne (również dla gości) i przeznaczone tylko dla obsługi obiektu.

Należy zwrócić uwagę na higienę pomieszczeń oraz na procedury mycia oraz dezynfekcji wyposażenia i pomieszczeń.

Woda użytkowana w gospodarstwie musi posiadać jakość wody pitnej. Potwierdzeniem jakości są wyniki badań wody z własnej studni, które należy przeprowadzać minimum raz do roku. Jeśli woda jest doprowadzana do go-

spodarstwa wodociągiem gminnym, należy zwrócić się do dostawcy o wyniki badań.

Maszyny i urządzenia oprócz tego, że powinny być czyszczone i myte, to należy je również w miarę potrzeby dezynfekować.

Odpady wytwarzane w gospodarstwie powinny być odbierane przez firmę/ zakład komunalny, z którą podpisana jest umowa na odbiór odpadów oraz śmieci. Dokument ten powinien być przechowywany w obiekcie i udostępniany na potrzeby ewentualnej kontroli.

Każde gospodarstwo powinno być monitorowane pod kątem występowania szkodników. Zabezpieczenie w postaci siatek w oknach czy pułapek na gryzonie to niezbęдне minimum. Obowiązuje bezwzględny zakaz przebywania zwierząt na terenie kuchni. Ważne jest to, aby była zapewniona kontrola oraz zabezpieczenie przed szkodnikami, ponieważ zanieczyszczenia powodowane przez zwierzęta domowe oraz szkodniki, takie jak gryzonie, ptaki lub owady, mogą być głównym źródłem chorobotwórczych mikroorganizmów.

Osoby, które wykonują prace związane z przygotowywaniem żywności muszą być poinstruowane i przeszkolone z zagadnień dotyczących wymagań dobrej praktyki higienicznej oraz produkcyjnej. Szkolenia osób odpowiedzialnych za procesy produkcyjne żywności powinny obejmować:

- ✓ wszystkie zagadnienia związane z odpowiednią higieną podczas procesu produkcyjnego,
- ✓ właściwe wykorzystywanie narzędzi, wyposażenia i sprzętu należącego do kuchni przy zachowaniu szczególnej ostrożności,
- ✓ przyczyny i zapobieganie zanieczyszczeniom żywności oraz jej psuciu, higieny osobistej, mycia i czyszczenia, zapobiegania dostępowi szkodników oraz alergenów.

Osoba, która ma styczność z żywnością powinna posiadać określone przepisami o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku jakichkolwiek przeciwwskazań do wykonywania prac, przy których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. W miejscu wykonywania pracy przez tę osobę powinna się znajdować kopia orzeczenia lekarskiego, której dotyczy dokumentacja.

Najczęstsze uchybienia higieniczne:

- ✓ przechowywanie produktów w temperaturze pokojowej,
- ✓ zbyt krótka obróbka termiczna,

- ✓ żucie gumy, picie i palenie papierosów podczas procesu produkcyjnego,
- ✓ zbyt rzadkie mycie rąk,
- ✓ zbyt długi czas dystrybucji, złe warunki dystrybucji (przerwany łańcuch chłodniczy),
- ✓ niedostosowana wielkość oraz wyposażenie kuchni do wymagań higieniczno-sanitarnych,
- ✓ niedostateczna higiena rąk osób przebywających przy produkcji posiłków w gospodarstwie,
- ✓ niedostateczna higiena maszyn, narzędzi, powierzchni,
- ✓ brudne przyrządy do czyszczenia,
- ✓ niedostateczne oddzielenie produktów surowych od gotowych do spożycia,
- ✓ wykorzystywanie resztek do produkcji,
- ✓ niewystarczająca ochrona produktów spożywczych w trakcie przechowywania, brak kontroli temperatury podczas przechowywania surowców oraz wyrobów – dań gotowych.

Kwestie wymagań higienicznych należy rozpatrywać indywidualnie biorąc pod uwagę istniejące warunki oraz mając na uwadze, że:

- ✓ Nie każdy rodzaj żywności ze względu na ryzyko, jakie ze sobą niesie, może być wytwarzany w typowych warunkach domowych,
- ✓ Nie każde warunki domowe pozwalają na wytworzenie każdego rodzaju środków spożywczych.

Podczas kontaktu z żywnością należy zawsze:

- ✓ nosić czystą odzież ochronną,
- ✓ utrzymywać w czystości paznokcie, które powinny być krótkie,
- ✓ nie stosować lakieru do paznokci oraz nie nosić sztucznych paznokci,
- ✓ zabezpieczać ręce rękawiczkami jednorazowego użytku,
- ✓ nie nosić biżuterii: pierścionków, zegarków, bransoletek, łańcuszków i kolczyków,
- ✓ upinać długie włosy i zabezpieczać każdy rodzaj włosów czepkiem jednorazowym,
- ✓ nie używać nadmiernej ilości perfum,
- ✓ skaleczenia zabezpieczać wodoszczelnym, najlepiej niebieskim opatrunkiem,
- ✓ nie używać telefonów komórkowych podczas przygotowywania żywności,

- ✓ w przypadku choroby osoby przygotowującej na co dzień posiłki, obowiązuje zakaz przebywania w pomieszczeniu kuchennym oraz przygotowywania żywności,
- ✓ nie podjadać przygotowywanej żywności, nie jeść posiłków podczas produkcji żywności
- ✓ żywność wykorzystać po rozmrożeniu w ciągu 24 godzin,
- ✓ nie stosować kuchenki mikrofalowej do podgrzewania żywności,
- ✓ schłodzić żywność najszybciej, jak to możliwe po zakończeniu gotowania/ pieczenia,
- ✓ w ciągu dwóch godzin umieszczać żywność w lodówce,
- ✓ zapewnić możliwość dostępu do korzystania ze zlewu do mycia rąk, mydła, środków dezynfekujących ręce, papieru do wycierania rąk, papieru toaletowego oraz toalety.

DOBRA PRAKTYKA PRODUKCYJNA to działania, które muszą być podjęte i warunki, które muszą być spełnione, aby produkcja żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością odbywała się w sposób zapewniający jej właściwą jakość zdrowotną zgodnie z przeznaczeniem.

Do dobrej praktyki produkcyjnej zaliczamy następujące elementy:

- ✓ Dostawy, zakupy, przyjęcie towaru,
- ✓ Przechowywanie surowców i składników,
- ✓ Obróbka wstępna (mycie, obieranie, rozmrażanie, patroszenie, itp.),
- ✓ Obróbka zasadnicza (gotowanie, smażenie, pieczenie, itp.),
- ✓ Porcjowanie i wydawanie gotowych potraw,
- ✓ Schładzanie i przechowywanie potraw, z produktami wysokiego ryzyka (jaja kurze, ubój i patroszenie drobiu oraz ryb).

Przyjmowany towar na potrawy powinien spełniać podstawowe wymagania dla poszczególnych produktów, które opisano w specyfikacjach/kartach charakterystyki dla poszczególnych surowców lub produktów. Surowce powinny posiadać badania mikrobiologiczne oraz badania fizykochemiczne. Jeżeli istnieje takie zagrożenie to surowce powinny posiadać również badania na metale ciężkie oraz na zawartość wybranych pestycydów. Spożywanie surowców na surowo nie powinno stanowić zagrożenia dla konsumenta.

Żywność surowa powinna być oddzielona od żywności gotowanej oraz znajdować się w czystych pojemnikach. Żywność powinna być przechowywana w taki sposób, aby nie doszło do jej zanieczyszczenia. Produkty powinny

być produkowane zgodnie z zasadami higieny i dobrej praktyki rolniczej. Surowce i składniki powinny być przechowywane w odpowiednich warunkach, które należy kontrolować i zapisywać w celu wyeliminowania zepsucia się żywności.

Podczas obróbki wstępnej, obróbki zasadniczej, porcjowania, pakowania, przechowywania i transportu należy odpowiednio przeprowadzić każdy z procesów zachowując jednocześnie higienę.



Odwiedź portal KSOW – www.ksow.pl
Zostań Partnerem Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich.

