

INFORMACJA DOTYCZĄCA PODMIOTÓW ŚWIADCZĄCYCH USŁUGI W ZAKRESIE ŻYWIENIA W TRAKCIE IMPREZ MASOWYCH

Podmioty świadczące usługi w zakresie żywienia:

- z obiektów ruchomych lub tymczasowych powinny uzyskać decyzję właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego, potwierdzającą zapewnienie właściwych warunków higienicznych obiektu;
- w ramach rolniczego handlu detalicznego żywnością pochodzenia niezwierzęcego, produkcji pierwotnej powinny uzyskać zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS, właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego.

Odrębne warunki dotyczą tzw. „sprzedaży okazjonalnej”. Pojęcie to może być stosowane do innych przypadków wprowadzania do obrotu żywności, która nie mieści się w definicji rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20.01.2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności. Należą do nich np. koła gospodyń wiejskich (pod warunkiem, że nie są podmiotami działalności gospodarczej).

Niemniej, działalność taka pozostaje objęta odpowiedzialnością za bezpieczeństwo sprzedawanej żywności.

Biorąc powyższe pod uwagę, należy spełniać n/w warunki:

- punkty sprzedaży winny być ustawione na utwardzanej powierzchni, osłonięte z boków i zadaszone np. namiot, sprzedaż z gabloty, samochodu specjalistycznego itp.;
- zapewnić wodę ciepłą, zimną, ustalić miejsce usuwania nieczystości płynnych, usuwać odpadki stałe (w tym naczynia jednorazowe, opakowania itp.) do wydzielonych, oznakowanych miejsc gromadzenia (śmietników zbiorczych);
- zapewnić sprzęt porządkowy i higieniczny jego przechowywanie oraz odpowiednią ilość środków myjących i dezynfekujących;
- zatrudniać personel posiadający aktualne orzeczenia lekarskie z przeprowadzonych badań do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz kwalifikacje z zakresu podstawowych wymogów higieny przy obrocie żywnością;
- zapewnić odzież służbową dla personelu oraz miejsce do jej przechowywania;
- zapewnić prawidłowe warunki do przechowywania sprzedawanej żywności oraz jej zapasu, zabezpieczając przed zanieczyszczeniem i zakażeniem (zamykane pojemniki, szafki) oraz gwarantując właściwą temperaturę (urządzenia chłodnicze);
- stosować wyłącznie naczynia jednorazowego użytku, przechowywać opakowania jednorazowe w warunkach zabezpieczających przed zakurzeniem, zabrudzeniem (pojemniki zamykane, szafki, zamykane kartony);
- punkty powinny mieć bazę (magazyny, kuchnię, zaplecze do mycia sprzętu), zależną od zakresu działania;
- organizacja pracy powinna gwarantować zachowanie jakości zdrowotnej sprzedawanej żywności, a personel przestrzegać zasad higieny (używanie czystej odzieży służbowej, zabezpieczenie włosów, częste mycie rąk, korzystanie z wydzielonych toalet, eliminowanie żywności podejrzaną jakości).

Jednocześnie PPIS w Elblągu zaznacza, że produkty pochodzenia zwierzęcego, sprzedawane na imprezie powinny pochodzić z legalnych źródeł, tzn. pozostających pod nadzorem organów urzędowej kontroli żywności. Oferowana żywność musi być również prawidłowo oznakowana.