



INFORMACJA

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Skierniewicach przypomina o obowiązkach przedsiębiorców świadczących usługi w zakresie obrotu żywnością z tymczasowych punktów sprzedaży podczas imprez masowych, ulicznych, okolicznościowych. Podmioty prowadzące sprzedaż żywności, w tym usługi gastronomiczne powinny:

1. Posiadać w miejscu imprezy decyzję zatwierdzającą wydaną przez właściwego terenowo powiatowego inspektora sanitarnego ze względu na siedzibę firmy/ miejsce prowadzonej działalności i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
2. Osoby przygotowujące żywność i wprowadzające ją do obrotu powinny posiadać aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych w celu przedłożenia ich podczas urzędowej kontroli organom Inspekcji Sanitarnej w miejscu imprezy.
3. Stoiska muszą posiadać dostępne, odpowiednie urządzenia służące utrzymaniu odpowiedniej higieny personelu, ze szczególnym uwzględnieniem higienicznego mycia i suszenia rąk.
4. Na stoiskach, odpowiednio do zakresu usług, należy zapewnić odpowiednią ilość zimnej/gorącej/ wody pitnej. Ścieki należy usuwać w miejscach do tego przeznaczonych.
5. Obsługa stoisk handlowych/ gastronomicznych powinna korzystać z wydzielonych wyłącznie dla nich toalet.
6. Na stoisku powierzchnie, sprzęt i narzędzia w kontakcie z żywnością muszą być w dobrym stanie i kondycji technicznej. Należy zapewnić warunki do ich czyszczenia i w razie potrzeby także dezynfekcji.
7. Na stoisku należy zapewnić odpowiednie warunki dla utrzymania i monitorowania właściwych warunków termicznych do produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności (urządzenia chłodnicze, zamrażarki, urządzenia grzewcze).
8. Środki spożywcze muszą być tak umieszczone (przechowywane), aby uniknąć ryzyka ich zanieczyszczenia i zapewnić odpowiednią segregację.
9. Powstające podczas świadczenia usług odpady (typu kartony, butelki, folia), w tym żywnościowe (resztki pokonsumpcyjne), powinny być tymczasowo składowane w zamykanych pojemnikach lub workach.