



Informacja dotycząca prowadzenia działalności w zakresie produkcji i obrotu żywnością podczas Pol'and'rock Festival 2023

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Drawsku Pomorskim informuje o warunkach prowadzenia działalności w zakresie produkcji i obrotu żywnością podczas Pol'and'rock Festival 2023, który odbędzie się na terenie Lotniska Broczyno w gminie Czaplinek w dniach 1-6 sierpnia 2023 roku.

Zgodnie z 64 ust. 1 Ustawy o bezpieczeństwo żywności i żywienia (Dz. U. 2022 poz. 2132 ze zm.) podmioty działające na rynku spożywczym lub na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością składają wniosek o wpis do rejestru zakładów albo o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów, w terminie co najmniej 14 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności, w formie pisemnej, według wzorów określonych odpowiednio na podstawie art. 67 ust. 3 pkt 2 i 3.

W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Drawsku Pomorskim zaleca wszystkim podmiotom, które planują prowadzić działalność w zakresie produkcji i obrotu żywnością podczas imprezy Pol'and'rock Festival 2023 złożenie ww. wniosku w terminie **do dnia 18.07.2023r.**

Wniosek o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, dostępny na stronie internetowej <https://www.gov.pl/web/psse-drawsko-pomorskie>, należy złożyć w siedzibie PSSE w Drawsku Pomorskim, ul. Jana Sobieskiego 1.

Dane, które należy zawrzeć we wniosku to:

- dane przedsiębiorcy/nazwa firmy, NIP/PESEL, REGON,
- telefon kontaktowy, adres e-mail,
- dokładne miejsce i planowany termin rozpoczęcia działalności,
- zakres planowanej działalności,
- organizacja punktu (np. wyposażenie, dostęp do sanitariatów i urządzeń służących do utrzymania higieny).



Podczas kontroli punktów gastronomicznych prowadzących działalność w zakresie produkcji i/lub obrotu żywnością na Pol'and'rock Festival 2023, należy posiadać do wglądu wymagane dokumenty, tj.:

- aktualne orzeczenia lekarza o zdolności do wykonania prac, przy wykonywaniu których istnieje ryzyko przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby,
- dokumentację HACCP z opracowanymi Instrukcjami Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej wraz z zapisami z prowadzonej kontroli wewnętrznej,
- wynik badania jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi używanej w punkcie gastronomicznym,
- dokumenty umożliwiające śledzenie pochodzenia produktów i półproduktów (m.in. faktury i paragony sprzedaży),
- opracowany wykaz składników, w tym alergennych powodujących alergię lub reakcję nietolerancji w produkowanej i oferowanej do sprzedaży żywności,
- umowy ze specjalistyczną firmą usługową na wywóz nieczystości płynnych i odpadów komunalnych.

Podczas prowadzenia działalności w zakresie produkcji i obrotu żywnością należy zapewnić:

- dopływ bieżącej ciepłej i zimnej wody odpowiadającej wymaganiom jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi,
- właściwe warunki do mycia i dezynfekcji sprzętu i wyposażenia (odrębne stanowiska mycia rąk oraz mycia i dezynfekcji sprzętu i wyposażenia),
- dostęp do urządzeń mających na celu utrzymanie właściwej higieny pracowników wykonujących prace przy produkcji i/lub obrocie żywnością, w tym dostęp do urządzeń do mycia i suszenia rąk, higienicznie utrzymane sanitariaty i szatnie (możliwość przebierania się w czystą odzież roboczą i właściwego zabezpieczenia odzieży własnej),
- osobom pracującym podczas produkcji i/lub obrotu żywnością orzeczenia lekarskie/książeczki zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz właściwą odzież roboczą,
- prawidłowe warunki przechowywania produktów i półproduktów, w tym wymagających zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego (m.in. dostęp do sprawnych urządzeń chłodniczych oraz monitorowanie warunków przechowywania poprzez wyposażenie urządzeń w termometry, przechowywanie środków spożywczych w sposób zabezpieczający przed zanieczyszczeniami, tj. pyłem, kurzem, piskiem),
- odpowiedni stan techniczno-sanitarny pomieszczeń punktu gastronomicznego, w tym powierzchni pozostających w kontakcie z żywnością – wymaga to stosowania



gładkich, zmywalnych, łatwych do utrzymania w czystości, odpornych na korozję i nietoksycznych materiałów,

- właściwą ilość urządzeń umożliwiających usuwanie odpadów stałych i ciekłych,
- w przypadku bezpośredniego sąsiedztwa placu imprezy należy odprowadzać ścieki do sieci kanalizacyjnej lub zbiornika bezodpływowego (w przypadku braku podłączenia terenu do sieci wodno-kanalizacyjnej) z zapewnieniem właściwego ich usuwania,
- w przypadku lokalizacji punktu gastronomicznego w bezpośrednim sąsiedztwie placu imprezy należy posiadać umowy ze specjalistyczną firmą usługową na wywóz nieczystości płynnych i odpadów komunalnych,
- podmiot prowadzący działalność gastronomiczną podczas imprezy ponosi odpowiedzialność za bieżący stan higieniczno-sanitarny również wokół terenu przy gastronomii (część konsumencka).

Mając na uwadze bezpieczeństwo konsumentów **nie jest wskazane** używanie do produkcji potraw- surowych jaj oraz krojenia i przyprawiania mięsa w punktach gastronomicznych.

Ponadto w obiektach tymczasowych i ruchomych **nie jest wskazany** handel następującymi produktami:

- lodami z automatu,
- lodami porcjowanymi na gałki,
- kurczakami z rożną,
- jajami świeżymi,
- surówkami i sałatkami oraz sosami wymagającymi warunków chłodniczych,
- przekąskami nietrwałymi (np. z ryb, z dodatkiem majonezu, galarety),

ze względu na wysokie zagrożenie mikrobiologiczne, które może powodować zatrucie pokarmowe.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Drawsku Pomorskim przypomina jednocześnie, że w świetle art. 17 - 19 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002r. ustalającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, **całkowitą odpowiedzialność za jakość zdrowotną produkowanych, przetwarzanych oraz wprowadzanych do obrotu środków spożywczych ponosi producent lub podmiot wprowadzający je do obrotu.**