

Ogólne wymagania Państwowej Inspekcji Sanitarnej dotyczące bezpieczeństwa imprez masowych

Warunki bezpieczeństwa imprez masowych, tryb wydawania zezwoleń na przeprowadzenie imprez masowych i zasady odpowiedzialności i uprawnień organizatorów reguluje ustawa z dnia 20 marca 2009 r. o bezpieczeństwie imprez masowych (Dz.U. z 2018, poz. 1870 z późn. zm.)

I. Imprezą masową w rozumieniu ww. ustawy jest:

- impreza o charakterze artystycznym lub rozrywkowym lub zorganizowane publiczne oglądanie przekazu telewizyjnego na ekranie lub urządzeniach umożliwiających uzyskanie obrazu o przekątnej przekraczającej 3m, organizowana:
 - na stadionie, w innym obiekcie niebędącym budynkiem lub na terenie umożliwiającym przeprowadzenie imprezy masowej, na których liczba miejsc udostępnionych przez organizatora dla osób, wynosi nie mniej niż 1000;
 - w hali sportowej lub innym budynku, w których liczba miejsc udostępnionych wynosi nie mniej niż 500;
- impreza sportowa organizowana:
 - na stadionie lub innym obiekcie niebędącym budynkiem, na którym liczba miejsc udostępnionych wynosi nie mniej niż 1000;
 - w hali sportowej lub innym budynku, w których liczba miejsc udostępnionych wynosi nie mniej niż 300;
 - na terenie umożliwiającym przeprowadzenie imprezy masowej, na którym liczba miejsc udostępnionych wynosi nie mniej niż 1000;
- mecz piłki nożnej organizowany na stadionie lub innym obiekcie sportowym, na którym liczba miejsc udostępnionych wynosi nie mniej niż 1000.

Liczba miejsc udostępnionych: liczba ustalona zgodnie z przepisami prawa budowlanego oraz przepisami dotyczącymi ochrony przeciwpożarowej.

II. Za bezpieczeństwo imprezy masowej w miejscu i w czasie jej trwania odpowiada organizator (art. 5 ust. 1 ww. ustawy).

III. Zezwolenia na przeprowadzenie imprezy masowej.

1. Zgodnie z art. 25 ust. 1 ww. ustawy organizator imprezy masowej, nie później niż 30 dni przed planowanym terminem rozpoczęcia imprezy jest obowiązany:
 - wystąpić do wójta, burmistrza lub prezydenta miasta, właściwego ze względu na miejsce przeprowadzenia imprezy masowej, z wnioskiem o wydanie zezwolenia na przeprowadzenie imprezy masowej,
 - zwrócić się do właściwego miejscowo państwowego inspektora sanitarnego z wnioskiem o wydanie opinii sanitarnej.Opinia ta jest jednym z załączników, które organizator imprezy masowej dołącza do

wniosku o wydanie zezwolenia na przeprowadzenie imprezy masowej (art. 26. ust.2 ww. ustawy)

2. Do wniosku o wydanie opinii sanitarnej organizator powinien podać m.in. następujące informacje o planowanej imprezie masowej:

- nazwę organizatora;
- rodzaj i nazwę imprezy masowej;
- miejsce przeprowadzenia imprezy;
- czas rozpoczęcia i zakończenia imprezy;
- wskazanie osoby reprezentującej organizatora w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa osób uczestniczących w imprezie masowej;
- informacje o liczbie miejsc w obiekcie lub na terenie, gdzie będzie zorganizowana impreza i przewidywanej maksymalnej liczbie uczestników;
- wynik badania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi jeżeli było wykonane nowe przyłącze;
- informację o ilości zapewnionych podczas imprezy kabin WC (stacjonarnych i/lub tymczasowych, nieskanalizowanych, np. typu TOI-TOI);
- kserokopię umowy z podmiotem świadczącym usługi w zakresie dostaw i utrzymania bieżącej czystości tymczasowych toalet w trakcie trwania imprezy;
- kserokopie decyzji zatwierdzająco-rejestrującej oraz wpisu do rejestru zakładów prowadzących produkcję i obrót żywnością wydanych przez właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego;
- kserokopię umowy z podmiotem świadczącym usługi w zakresie gospodarowania odpadami, tj. zapewnienia pojemników na odpady komunalne oraz odbioru odpadów komunalnych;
- informację o typie i ilości rozstawionych pojemników na odpady komunalne podczas imprezy oraz danych o jednostce odpowiedzialnej za uporządkowanie terenu po zakończeniu imprezy;
- wskazanie osoby reprezentującej organizatora imprezy masowej przed organem PIS wraz z numerem telefonu, faxu lub/ adresem e-mail;
- graficzny plan obiektu (terenu), na którym ma być przeprowadzona impreza masowa, wraz z jego opisem zawierającym:
 - oznaczenie dróg dojścia i rozchodzenia się osób uczestniczących w imprezie masowej;
 - oznaczenie punktów pomocy medycznej;
 - oznaczenie punktów czerpalnych wody do picia;
 - liczbę i rozmieszczenie ustępów publicznych dla uczestników imprezy;
 - rozmieszczenie punktów gastronomicznych;
 - liczbę i rozmieszczenie punktów sprzedaży piwa;
 - oznaczenie lokalizacji pojemników do gromadzenia odpadów komunalnych i ich liczbę.

Wniosek o wydanie opinii sanitarnej na przeprowadzenie imprezy masowej znajduje się w zakładce „Dla Klienta”.

Dodatkowe wymagania niezbędne do uzyskania pozytywnej opinii sanitarnej może każdorazowo określić właściwy ze względu na miejsce organizowania imprezy państwowy inspektor sanitarny.

3. Państwowy inspektor sanitarny wydaje opinię w terminie 14 dni od dnia otrzymania wniosku o jej wydanie. Opinia zachowuje ważność przez 6 miesięcy od dnia jej wydania. (art.25 ust.3 i 4 ww. ustawy).
4. Opinię do wniosku o wydanie zezwolenia organizator dołącza niezwłocznie, jednak nie później niż na 14 dni przed rozpoczęciem imprezy masowej (art.26 ust.2. ww. ustawy).
5. Jeżeli imprezy masowe są przeprowadzane przez tego samego organizatora w tych samych obiektach (terenach) umożliwiających przeprowadzenie imprezy masowej, co najmniej 2 razy w roku lub są to imprezy masowe, dla których opracowano terminarz imprez masowych organizowanych cyklicznie, organ wydaje zezwolenie na przeprowadzenie wskazanej przez organizatora liczby imprez masowych lub ich przeprowadzenie w okresie jednego roku. (art. 30.ust.1 ww. ustawy).
6. Jeżeli imprezy masowe są przeprowadzane przez tego samego organizatora w tych samych obiektach (terenach) umożliwiających przeprowadzenie imprezy masowej, co najmniej 2 razy w roku lub są to imprezy masowe, dla których opracowano terminarz imprez masowych organizowanych cyklicznie, organ wydaje zezwolenie na przeprowadzenie wskazanej przez organizatora liczby imprez masowych lub ich przeprowadzenie w okresie jednego roku. W takim przypadku organizator imprez masowych obowiązany jest na 14 dni przed planowanym terminem ich przeprowadzenia, przekazać wyżej wymienione informacje właściwemu państwowemu inspektorowi sanitarnemu (art. 30 ust. 2. ww. ustawy).
7. W przypadku zmiany terminu imprezy masowej mającej odbyć się jednorazowo lub według ustalonego terminarza, organizator imprezy masowej na 7 dni przed terminem jej rozpoczęcia zawiadamia o tym fakcie m.in. właściwego państwowego inspektora sanitarnego (art. 30 ust.4 ww. ustawy).

IV. Kontrola bezpieczeństwa imprezy masowej.

W przypadku stwierdzenia naruszenia warunków bezpieczeństwa imprezy masowej przez jej organizatora właściwy Państwowy Inspektor Sanitarny może wnioskować do organu wydającego zezwolenie na przeprowadzenie imprezy masowej, o jej przerwanie (art. 31. ust. 5. ww. ustawy).

Wymagania dotyczące bezpieczeństwa żywności, w zakresie działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej dla podmiotów produkujących i wprowadzających do obrotu środki spożywcze, biorących udział w imprezach masowych.

1. Każdy podmiot produkujący żywność i wprowadzający do obrotu środki spożywcze zobowiązany jest do spełnienia wszystkich wymagań koniecznych do zapewnienia ich właściwej jakości zdrowotnej, w tym właściwego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń zakładu i ich wyposażenia oraz stanu zdrowia osób biorących udział w obrocie;
2. Operatorzy rynku żywnościowego odpowiadają za bezpieczeństwo produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności,

Wymagania dotyczące ruchomych i/lub tymczasowych pomieszczeń (dużych namiotów, straganów, ruchomych punktów sprzedaży określone zostały w rozdziale III do załącznika nr II rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych. Obejmują one m. in. niżej wymienione zagadnienia:

Pomieszczenia i automaty uliczne, na tyle, na ile jest to rozsądnie praktykowane, powinny być tak usytuowane, zaprojektowane i skonstruowane oraz utrzymywane w czystości i dobrym stanie i kondycji technicznej, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia, w szczególności przez zwierzęta i szkodniki:

- muszą być dostępne odpowiednie urządzenia, aby utrzymać właściwą higienę personelu (włącznie ze sprzętem do higienicznego mycia i suszenia rąk, higienicznymi urządzeniami sanitarnymi.);
- powierzchnie, narzędzia do pracy i sprzęt w kontakcie z żywnością muszą być w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia i w miarę potrzeby dezynfekcji.
- należy zapewnić odpowiednią ilość gorącej i/lub zimnej wody pitnej;
- należy zapewnić odpowiednie warunki i/lub udogodnienia dla higienicznego składowania i usuwania odpadów płynnych i stałych;
- należy zapewnić odpowiednie warunki dla utrzymywania i monitorowania właściwych warunków termicznych żywności;
- środki spożywcze muszą być tak umieszczone, aby unikać, na tyle, na ile jest to rozsądnie praktykowane, ryzyka zanieczyszczenia.

W zakresie bezpieczeństwa żywności wszystkich producentów i dystrybutorów żywności w Polsce oraz w pozostałych krajach członkowskich UE obowiązują wprost Rozporządzenia organów ustawodawczych UE, które dostępne są m.in. na stronie internetowej Głównego Inspektoratu Sanitarnego (www.gis.gov.pl). Na powyższej stronie znajdują się również adresy siedzib Powiatowych Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych, z którymi należy się kontaktować w sprawie organizowania imprez masowych oraz telefony kontaktowe.

Inną formą działalności jest działalność okazjonalna, obejmująca przygotowywanie, przechowywanie i serwowanie żywności przez osoby fizyczne w trakcie imprez (jarmarki, święta kościelne, szkolne, miejskie, wiejskie, zorganizowane akcje dobroczynne obejmujące wolontariuszy), gdzie żywność jest przygotowywana czasami, sporadycznie i na małą skalę nie jest uznawana za działalność przedsiębiorstwa podlegającą wymaganiom prawodawstwa higienicznego Wspólnoty. Oznacza to, że powyższe działania nie są objęte wymaganiami załącznika II do rozporządzenia 852/2004, jednakże bez względu na rodzaj wprowadzanej do obrotu żywności podczas imprez masowych, organizator jest odpowiedzialny za zapewnienie warunków do jej higienicznej promocji lub sprzedaży.

W przypadku prowadzenia działalności w zakresie produkcji lub obrotu żywnością bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów lub o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów lub wbrew decyzji o odmowie zatwierdzenia zakładu w trybie i na zasadach określonych w art. 6 rozporządzenia nr 852/2004 oraz art. 63 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia podlega **karze pieniężnej w wysokości do 5 000 zł, nie mniej niż 1 000 zł**. Natomiast kto produkuje lub wprowadzania do obrotu żywność w zakresie niezgodnym z decyzją o zatwierdzeniu zakładu, o której mowa w art. 62 ust. 1 pkt 2 ustawy podlega **karze pieniężnej w wysokości do trzydziestokrotnego przeciętnego wynagrodzenia miesięcznego** w gospodarce narodowej za rok poprzedzający, ogłaszanego przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego, na podstawie przepisów o emeryturach i rentach z Funduszu Ubezpieczeń Społecznych, w Dzienniku Urzędowym Rzeczypospolitej Polskiej „Monitor Polski”. Wysokość kary nie może być mniejsza niż 500 złotych (art. 103 ust. 1 pkt 4 i 5 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia)