

Jakie warunki powinien spełniać obiekt przeznaczony na zakład produkujący żywność, restaurację, stołówkę, sklep lub kiosk, w którym sprzedawana będzie żywność?

1. Lokal winien być użytkowym, jeżeli takim nie jest należy zgłosić do organu administracji architektoniczno- budowlanej zmianę sposobu użytkowania,
2. Wybrany lokal winien mieć 2 wejścia (wymóg ten nie dotyczy kiosków, w których żywność sprzedawana jest z okien).
3. Lokal musi być podłączony do sieci wodno- kanalizacyjnej (ustawodawca dopuszcza pobieranie wody ze studni głębinowej i odprowadzanie ścieków do szamba jeśli na danym terenie nie ma sieci wodno- kanalizacyjnej). Woda musi odpowiadać wymaganiom wody do spożycia, co należy potwierdzić wynikiem badań laboratoryjnych.
4. W lokalu winny być zapewnione odpowiednie parametry techniczne tj. powierzchnia, wysokość, rodzaj wentylacji, oświetlenie, wyposażenie w instalację wodno-kanalizacyjną, ogrzewanie oraz wykończenie wnętrz, muszą być dostosowane do zakresu działalności,
5. W lokalu należy przewidzieć pomieszczenie porządkowe z punktem wodnym oraz właściwe zaplecze socjalno- sanitarne dla personelu,
6. W lokalach gastronomicznych przewidzieć oddzielne WC dla konsumentów.

Co należy załatwić w Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Łodzi?

1. Należy przedłożyć do zaopiniowania projekt technologiczny obiektu, który powinien zawierać:
 - program działalności i opis funkcji,
 - dane wyjściowe dotyczące wielkości produkcji i asortymentu sprzedaży,
 - charakterystykę sprzedaży (tradycyjna lub samoobsługowa),
 - liczbę rotacji na jedno miejsce konsumpcyjne i sposób obsługi klienta (kelnerska lub samoobsługowa),
 - zasady obliczania i doboru urządzeń technologicznych,
 - zasady dostawy i magazynowania towarów,
 - opis formy sprzedaży wyrobów gastronomicznych,
 - określenie powierzchni pomieszczeń z uwzględnieniem potrzeb komunikacji i wymagań BHP,
 - stan zatrudnienia (harmonogram pracy),
 - wytyczne branżowe,
 - rzut pomieszczeń w skali 1:50.

Projekt technologiczny można również zaopiniować u rzeczoznawcy w zakresie wymagań higienicznych i sanitarnych.

2. Po uzyskaniu pozytywnej opinii można przystąpić do prac budowlanych lub adaptacyjnych.
3. Po zakończeniu prac wykonanych zgodnie z projektem osoba upoważniona powinna złożyć, najpóźniej 14 dni przed planowanym uruchomieniem placówki wniosek do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. W terminie do 30 dni od daty złożenia wniosku przedstawiciel Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej w Łodzi przeprowadzi kontrolę sanitarną w obiekcie w celu wydania decyzji zatwierdzającej obiekt do wnioskowanej działalności. W trakcie kontroli zostanie sprawdzona zgodność wykonania z przedłożonym projektem.

Jakie dokumenty należy okazać w trakcie kontroli zatwierdzającej?

1. Umowę najmu lokalu lub akt własności.
2. Sprawozdanie z badań wody.
3. Umowę na wywóz odpadów komunalnych.
4. Protokół kominiarski lub w przypadku zastosowania wentylacji mechanicznej protokół pomiarów wydajności i głośności wentylacji mechanicznej (bardzo ważny dokument zwłaszcza w lokalach, które znajdują się w gęstej zabudowie).
5. Procedury i instrukcje GHP/GMP (dobrych praktyk higienicznych / dobrych praktyk produkcyjnych) oraz dokumentację systemu HACCP.
6. Orzeczenie dla celów sanitarno- epidemiologicznych osób zatrudnionych.

Czy kwestie wymagań normuje konkretna ustawa, rozporządzenie?

Powyższe kwestie regulują:

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 28.01.2002r. – ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności,
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r. – w sprawie higieny środków,
- Ustawa z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – Dz. U. nr 171, poz. 1225 z póź. zm.,
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dn. 29.05.2007r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej Dz. U. nr 106, poz. 730.,
- rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie Dz. U. Nr 75, poz. 690, zm. Dz. U. z 2003r. Nr 33, poz. 270, zm. Dz. U. z 2004r. Nr 109, poz. 1156 zm. Dz. U. z 2008r. Nr 201, poz. 1238, zm. Dz. U. z 2008r. Nr 228, poz. 1514, zm. Dz. U. z 2009r. Nr 56, poz. 461,
- Obwieszczenie Ministra Gospodarki, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 28 sierpnia 2003 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy Dz. U. z 2003r. Nr 169, poz. 1650, zm. Dz. U. z 2007r. Nr 49, poz. 330, zm. Dz. U. z 2008r, Nr 108, poz. 690,