Informacja dotycząca prowadzenia działalności w zakresie produkcji i obrotu żywnością podczas imprezy Pol’and’Rock Festival 2022

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Drawsku Pomorskim informuje, że przedsiębiorcy, którzy chcą prowadzić działalności w zakresie produkcji i obrotu żywnością podczas imprezy Pol'and'Rock Festival 2022, która odbędzie się w dniach 4-6 sierpnia 2022 roku na terenie lotniska w Broczynie w gminie Czaplinek, zobowiązani są najpóźniej w terminie do dnia 19.07.2022 r. złożyć w siedzibie PSSE w Drawsku Pomorskim, ul. Jana Sobieskiego 1 wniosek o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Wniosek dostępny jest na stronie internetowej https://www.gov.pl/web/psse-drawsko-pomorskie.

Przedsiębiorcy ponoszą pełną odpowiedzialność za wprowadzanie do obrotu środków spożywczych.

We wniosku należy zawrzeć następujące dane:

- 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 imprezie Pol'and'Rock Festival 2022, 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 alergie lub reakcje 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 zabezpieczania 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 rożna;
- 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.

Źródło: Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Drawsku Pomorskim

- Udostępnij
- Drukuj
- PDF