

PRZEDSIĘBIORSTWA SPOŻYWCZE OBIEKTY RUCHOME I/LUB TYMCZASOWE

Co to jest przedsiębiorstwo spożywcze?

Przedsiębiorstwo spożywcze oznacza przedsiębiorstwo publiczne lub prywatne, w tym typu non-profit, prowadzące jakąkolwiek działalność związaną z jakimkolwiek etapem produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności.

Obiekty ruchome to np. samochody i przyczepy gastronomiczne.

Obiekty tymczasowe to np. duże namioty, stragany.

Jeżeli chcesz prowadzić zakład produkcji lub obrotu żywnością musisz podjąć działania odpowiednio wcześniej!

Musisz przygotować obiekt i złożyć do właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego wniosek o rejestrację i zatwierdzenie zakładu.

Chcesz prowadzić zakład produkcji lub obrotu żywnością?

Jakie warunki musisz spełnić?

REJESTRACJA I ZATWIERDZENIE ZAKŁADU



Przedsiębiorca zajmujący się produkcją lub obrotem żywnością jest zobowiązany do rejestracji i uzyskania zatwierdzenia w drodze decyzji wydawanej przez państwowego powiatowego inspektora sanitarnego, zgodnie z przepisami art. 61 i 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Zatwierdzenie takie dokonywane jest na podstawie kontroli zakładu przez pracownika terenowo właściwej stacji sanitarno – epidemiologicznej, w trakcie której sprawdzane jest spełnienie wymagań higienicznych.

Wymagania higieniczne dla zakładów produkcji i obrotu żywnością

Wymagania te zostały określone w załączniku nr II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004. Wymagania dotyczące ruchomych i/lub tymczasowych pomieszczeń określono w rozdziale III.

Zgodnie z rozdziałem I tego załącznika pomieszczenia, w których wykonywane są czynności związane z produkcją i obrotem żywnością muszą być utrzymywane w czystości i zachowane w dobrym stanie i kondycji technicznej, a ich wyposażenie, wystrój i konstrukcja mają eliminować ryzyko jej zanieczyszczenia, w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności.

DOKUMENTACJA WYMAGANA PODCZAS KONTROLI SANITARNEJ:

- ✓ decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego (PPIS) zatwierdzająca zakład;
- ✓ aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby;
- ✓ dokumentacja kontroli wewnętrznej (HACCP, Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej);
- ✓ 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.

Kiedy powinieneś załatwić sprawę?

wniosek o wpis do rejestru zakładów albo o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów, powinien zostać złożony w terminie co najmniej 14 dni przed rozpoczęciem planowanej działalności, w formie pisemnej, według wzorów, dostępnych na stronach internetowych właściwych PSSE.



Od tej zasady istnieją pewne wyjątki, tj. osoby prywatne lub stowarzyszenia, które jednorazowo np. podczas jarmarku oferują żywność, ale na co dzień nie są przedsiębiorcami branży żywnościowej nie muszą być wpisane do rejestru zakładów i przechodzić procedury zatwierdzenia przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Dotyczy to przede wszystkim przypadków, kiedy żywność jest sporadycznie, okazjonalnie i na niewielką skalę przygotowywana, przechowywana i sprzedawana w trakcie jarmarków i imprez okolicznościowych. Działalność taka nie jest zwolniona z obowiązku zapewnienia właściwych warunków sanitarnych.

PAMIĘTAJ!

Żywność znajdująca się w obrocie nie może być niebezpieczna dla zdrowia i życia człowieka, a odpowiedzialność za jej bezpieczeństwo ponosi producent żywności lub sprzedający.

Nie jest wskazane używanie w tymczasowych/ruchomych punktach gastronomicznych surowych jaj oraz porcjowanie i przyprawianie świeżego mięsa.

Ze względu na wysokie zagrożenie mikrobiologiczne, które może powodować zatrucie pokarmowe, w obiektach tymczasowych i ruchomych nie jest zalecana produkcja i sprzedaż następujących produktów:

- ✓ lodów z automatu i lodów porcjowanych;
- ✓ surówek i sałatek oraz sosów wymagających warunków chłodniczych;
- ✓ przekąsek nietrwałych mikrobiologicznie (np. z dodatkiem ryb, majonezu, sosów, galarety).

ZASADY WHO: 5 KROKÓW DO BEZPIECZNEJ ŻYWNOSCI:

- ✓ utrzymanie czystości;
- ✓ oddzielanie żywności surowej od ugotowanej;
- ✓ dokładne gotowanie;
- ✓ utrzymywanie żywności w odpowiedniej temperaturze, np. zachowanie łańcucha chłodniczego;
- ✓ używanie bezpiecznej wody i żywności.

Do kogo należy złożyć wypełniony wniosek?

dla obiektów lub urządzeń ruchomych – do państwowego powiatowego inspektora sanitarnego właściwego ze względu na siedzibę zakładu lub miejsce prowadzenia działalności przez zakład,

dla obiektów lub urządzeń tymczasowych – do państwowego powiatowego inspektora sanitarnego właściwego ze względu na miejsce prowadzenia działalności przez zakład.

na terenie powiatu drawskiego właściwym organem jest Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Drawsku Pomorskim.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Drawsku Pomorskim
ul. Jana Sobieskiego 1,
78-500 Drawsko Pomorskie
Tel. 94 36 36 195
e-mail: psse.drawskopomorskie@sanepid.gov.pl



Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Szczecinie
ul. Spedytorska 6/7, 70-632 Szczecin
tel. 91 462 40 60
e-mail: kancelaria.wsse.szczecin@sanepid.gov.pl