

**Klauzula informacyjna dla Kontrahentów i klientów
Tatrzańskiej Agencji Rozwoju Promocji i Kultury**

Szanowni Państwo,

Zgodnie z Ustawą dla podmiotów prowadzących rolniczy handel detaliczny, podmiot ma obowiązek rejestracji we właściwym organie Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Określony w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U.Nr106,poz.730)

Osoba sprzedająca musi posiadać aktualne badania lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, które będą świadczyć o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. Również osoby przygotowujące sprzedawane produkty lub potrawy powinny takie badania posiadać.

Wytwórca prowadzący sprzedaż okazjonalną jakkolwiek nie jest zakładem produkcji żywności w świetle przepisów UE, jednak zawsze musi pamiętać o przestrzeganiu wymogów bezpieczeństwa żywności określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn.: Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.) - dalej u.b.ż.

Natomiast w przypadku sprzedaży żywności podczas imprez plenerowych przez producentów działających w sektorze spożywczym muszą być spełnione wszelkie rygory związane z wprowadzaniem do obrotu żywności. Ich punkty gastronomiczne usytuowane w miejscu imprezy muszą spełniać wymagania zgodnie z treścią rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady WE nr 852/2004/WE z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1 z późn. zm.), a także muszą spełniać wymagania dotyczące ruchomych i/lub tymczasowych pomieszczeń (jak duże namioty, stragany, ruchome punkty sprzedaży), pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzania do obrotu i automatów ulicznych.

Jeśli produkt (ogórki kiszane lub dżemy) należy do grupy [produktów ekologicznych](#), które mają być wprowadzane na rynek, muszą być spełnione przepisy rozporządzenia Rady nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylające rozporządzenie (EWG) nr 2092/91 (Dz. U. UE L 189 z 20.07.2007, str. 1 z późn. zm. z późn. zm.). Producent nowego produktu musi zagwarantować, że będzie on spełniał wymagania w zakresie bezpieczeństwa żywności, a sposób w jaki ma to czynić zależy wyłącznie od niego, zaś jego zakład musi być zakładem zatwierdzonym.

Jednocześnie informujemy, że:

Minimum sanitarne dla właścicieli punktów żywnościowo- żywieniowych działających okazjonalnie podczas imprez plenerowych, festynów itp., to:

- a) punkt winien być ustawiony na utwardzonej powierzchni, osłonięty z boków i zadaszony np. namiot, sprzedaż z gabloty, samochodu specjalistycznego itp.,
- b) zapewnić w punkcie wodę ze wskazaniem miejsca jej czerpania oraz ustaleniem miejsca usuwania nieczystości płynnych,

- c) usuwać odpadki stałe (w tym zużyte naczynia jednorazowe, opakowania itp.) do wydzielonych, oznakowanych miejsc gromadzenia (śmietników zbiorczych),
- d) właściciele punktów żywnościowo- żywieniowych zobowiązani są do zapewnienia sprzętu porządkowego i higienicznego jego przechowywania oraz odpowiedniej ilości środków myjących i dezynfekcyjnych,
- e) zatrudniać personel posiadający aktualne książeczki zdrowia oraz kwalifikacje z zakresu podstawowych wymogów higieny przy obrocie żywnością,
- f) zapewnić odzież służbową dla personelu oraz miejsce do jej przechowywania,
- g) zapewnić prawidłowe warunki do przechowywania sprzedawanej żywności oraz jej zapasu, zabezpieczające przed zanieczyszczeniem i zakażeniem (zamykane pojemniki, szafki) oraz gwarantujące właściwą temperaturę (urządzenia chłodnicze),
- h) stosować wyłącznie naczynia i sztuczne jednorazowego użytku, przechowywać opakowania jednorazowe w warunkach zabezpieczających przed zakurzeniem, zabrudzeniem (pojemniki z przykrywkami, szafki, zamykane kartony),
- i) punkt powinien mieć bazę (magazyny, kuchnię, zaplecze do mycia sprzętu) zależną od zakresu działania,
- j) organizacja pracy powinna gwarantować zachowanie jakości zdrowotnej sprzedawanej żywności, a personel przestrzegać zasad higieny (używanie czystej odzieży służbowej, zabezpieczenie włosów, częste [mycie rąk](#), korzystanie z wydzielonych toalet, eliminowanie żywności podejrzanego jakości).