

Brygman -

P. B. Brygman
~~PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY~~
Wojciech W.
Zastępca Dyrektora

Stargard 16.03.2018r.

P. Zaacka

P. Sułk

P. Świe

Zachodniopomorski Ośrodek
Doradztwa Rolniczego
w Barzkowicach
73-134 Barzkowice

P. Gielmuda

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Stargardzie na podstawie art.106 § 5 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. Kodeks Postępowania Administracyjnego (j.t. Dz. U. z 2017r., poz. 1257 z późn. zm.), art.4 ust. 1 pkt. 2 i art. 37 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (j.t. Dz. U. z 2017r., poz. 1261 z późn. zm.) oraz art. 25 ust. 1 pkt. 2 ustawy z dnia 20 marca 2009r. o bezpieczeństwie imprez masowych (j.t. Dz. U. z 2017r., poz. 1160 z późn. zm.).

postanawia

zaopiniować pozytywnie imprezę - **XXXI Barzkowickie Targi Rolne AGRO POMERANIA 2018** w dniach **07 - 09 września 2018r.** pod względem wymagań higieniczno-sanitarnych przy spełnieniu następujących warunków:

1. Zapewnić porządkowanie terenu w trakcie trwania i po zakończeniu imprezy.
2. Zorganizować punkt pierwszej pomocy medycznej, odpowiednio wyposażać go i oznakować.
3. Zapewnić wystarczającą ilość pojemników na odpady stałe.
4. Zapewnić odpowiednią ilość kabin ustępowych, dostosowaną do przewidywanej liczby osób przebywających na imprezie.
5. Wydzielić sanitariat dla osób obsługujących punkty gastronomiczne.
6. Do dezynfekcji sanitariatów stosować środki dopuszczone do obrotu.
7. W organizowanych punktach gastronomicznych należy spełnić wymogi określone w załączniku Nr 1.

Termin wykonania: pkt 1-7 – 07-09 września 2018r.

UZASADNIENIE

Postanowienie wydano w związku z pismem Nr AG.0640.2:1.2018.BB z dnia 16.03.2018r. (data wpływu 19.03.2018r.) Zachodniopomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach.

Spełnienie wymagań określonych w niniejszym postanowieniu ma na celu utrzymanie czystości i porządku w czasie organizowanej imprezy.

POUCZENIE

Zgodnie z art. 141 w związku z art. 106 § 5 Kpa na niniejsze postanowienie przysługuje stronom zażalenie do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie za pośrednictwem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Stargardzie w terminie 7 dni od dnia jego doręczenia.

Ponadto zgodnie z art. 25 ust. 4 ustawy z dnia 20 marca 2009r. o bezpieczeństwie imprez masowych (j.t. Dz. U. z 2017r. poz. 1160 z późn. zm.) niniejsza opinia zachowuje ważność przez 6 miesięcy od dnia jej wydania.

Otrzymują:

1. Adresat
2. NHŻZiPU w/m
3. a/a

[Podpis]
PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
w Stargardzie
el. Jacek Przewoźnik

**Wymagania dotyczące ruchomych i/lub tymczasowych pomieszczeń
(jak duże namioty, stragany, ruchome punkty sprzedaży) i automatów ulicznych**

I. 1. Pomieszczenia i automaty uliczne, na tyle, na ile jest to rozsądnie praktykowane, będą 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.

2. W szczególności i w miarę potrzeby:

(a) muszą być dostępne odpowiednie urządzenia, aby utrzymać właściwą higienę personelu (włącznie ze sprzętem do higienicznego mycia i suszenia rąk, higienicznymi urządzeniami sanitarnymi i przebieralniami);

(b) powierzchnie w kontakcie z żywnością muszą być w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji. Będzie to wymagać stosowania gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję i nietoksycznych materiałów, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie;

(c) należy zapewnić warunki do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji narzędzi do pracy i sprzętu;

(d) w przypadku gdy, jako część działań przedsiębiorstwa sektora spożywczego, czyszczone są środki spożywcze, należy ustanowić odpowiednie przepisy, aby dokonywać tego w sposób higieniczny;

(e) należy zapewnić odpowiednią ilość gorącej i/lub zimnej wody pitnej;

(f) należy zapewnić odpowiednie warunki i/lub udogodnienia dla higienicznego składowania i usuwania niebezpiecznych i/lub niejadalnych substancji i odpadów (zarówno płynnych, jak i stałych);

(g) należy zapewnić odpowiednie udogodnienia i/lub warunki dla utrzymywania i monitorowania właściwych warunków termicznych żywności;

(h) środki spożywcze muszą być tak umieszczone, aby unikać, na tyle, na ile jest to rozsądnie praktykowane, ryzyka zanieczyszczenia.

II. 1. Wszelkie przedmioty, instalacje i sprzęt, pozostające w kontakcie z żywnością muszą:

(a) być skutecznie czyszczone, oraz, w miarę potrzeby, dezynfekowane. Czyszczenie i dezynfekowanie musi odbywać się z częstotliwością zapewniającą zapobieganie jakiegokolwiek ryzyku zanieczyszczenia;

(b) być tak skonstruowane, z takich materiałów i utrzymywane w tak dobrym porządku, stanie i kondycji technicznej, aby zminimalizować jakiegokolwiek ryzyko zanieczyszczenia;

(c) z wyjątkiem jednorazowych kontenerów i opakowań zbiorczych, być tak skonstruowane, z takich materiałów i w tak dobrym porządku, stanie i kondycji technicznej, aby mogły być starannie czyszczone i, w miarę potrzeby, dezynfekowane; oraz

(d) być instalowane w taki sposób, aby pozwolić na odpowiednie czyszczenie sprzętu i otaczającego obszaru.

2. W miarę potrzeby, sprzęt musi być wyposażony w jakiegokolwiek właściwe urządzenia kontrolne w celu gwarancji wypełniania celów niniejszego rozporządzenia.

3. W przypadku gdy niezbędne jest używanie chemicznych dodatków w celu zapobieżenia korozji sprzętu i kontenerów, muszą one być używane zgodnie z dobrą praktyką.

III. Każda osoba pracująca w styczności z żywnością powinna utrzymywać wysoki stopień czystości osobistej i nosić odpowiednie, czyste i, gdzie stosowne, ochronne okrycie wierzchnie.

IV. 1. Podmioty działające na rynku spożywczym są obowiązane przestrzegać w zakładach wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu nr 852/2004.

2. Osoba pracująca w styczności z żywnością powinna uzyskać określone przepisami o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.

3. Spełnienie wymagań określonych w rozdziale XII załącznika II do rozporządzenia nr 852/2004 jest potwierdzane dokumentacją o przeprowadzonych szkoleniach lub udzielonym instruktazu osobom wykonującym prace przy produkcji lub w obrocie żywnością oraz osobom odpowiedzialnym za wdrożenie i stosowanie zasad systemu HACCP w zakładzie.

4. Podmiot działający na rynku spożywczym jest obowiązany przechowywać w aktach osobowych orzeczenia lekarskie i dokumentację, o których mowa w ust. 2 i 3, oraz udostępniać je na żądanie organów urzędowej kontroli żywności.

5. Kopie orzeczenia lekarskiego oraz dokumentacji, o których mowa w ust. 2 i 3, znajdują się w miejscu wykonywania pracy przez osobę, której dotyczy to orzeczenie lub dokumentacja.

Podstawa prawna:

Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych;

USTAWA z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2017r., poz. 149 z późn. zm.).

PANSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
w Stargardzie
lek. Jacek Paszewski