

Załącznik nr 5 do regulaminu

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 dniem 1 stycznia 2019r. weszły w życie przepisy: **ustawa z dnia 9 listopada 2018 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników do sklepów i restauracji (Dz. U. z 2018r. poz. 2242)**, która wprowadza zmiany w rozdziale 10a (art. 44a) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j.: Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.), który dotyczy rolniczego handlu detalicznego.

W szczególności **zmiany dotyczą umożliwienia sprzedaży żywności wyprodukowanej w ramach rolniczego handlu detalicznego do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego (np. sklepów, restauracji, stołówek) zlokalizowanych na obszarze województwa, w którym ma miejsce produkcja żywności lub na obszarach powiatów lub miast stanowiących siedzibę wojewody lub sejmiku województwa, sąsiadujących z tym województwem (art. 44a ust. 1a).**

Zgodnie z art. 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia podmioty prowadzące **rolniczy handel detaliczny żywnością pochodzenia niezwierzęcego** zobligowane są do rejestracji przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

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 sztucze 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 podejrzanej jakości).