

22 maja 2017 r.

RCT
podać do publicznej
wiadomości
24.05.2017 r. MS

2017-05-24

Nr dz 3256
Liczba zał
Podpis
Urząd Gminy w Kozłowie
ul. Mazurska 3, 13-124 Kozłowo

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Nidzicy w **związku z afrykańskim pomorem świń** w niektórych państwach członkowskich przypomina, że **podstawową kwestią podczas sprzedaży produktów z mięsa wieprzowego i dziczyzny znajdujących się w handlu detalicznym, a w szczególności sprzedawanych na targowiskach miejskich, kiermaszach, jarmarkach jest możliwość identyfikacji miejsca pochodzenia produktów. W regulaminach targowisk, jarmarków, kiermaszy powinny znajdować się zapisy, że sprzedaż w/w produktów ma mieć wszelkie cechy legalności. Produkcja wędlin, która nie jest pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej, jest działalnością nielegalną.**

Mięso wieprzowe, jak i produkty z mięsa wieprzowego powinny pochodzić z polskich zakładów zarejestrowanych zgodnie rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 bądź zatwierdzonych zgodnie rozporządzeniem (WE) nr 853/2004, będących pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej.

Lista w/w zakładów znajduje się w centralnym wykazie zakładów prowadzonym przez Głównego Lekarza Weterynarii.

Na teren Rzeczypospolitej Polskiej mogą zostać wprowadzane importowane produkty żywnościowe pochodzące wyłącznie z zakładów zatwierdzonych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 853/2004. **Niemożliwa jest więc sprzedaż na terenie Polski produktów pochodzących z zarejestrowanych zakładów z krajów trzecich, wytwarzających produkty (m.in. produkty tradycyjne) przeznaczone wyłącznie do sprzedaży na rynek lokalny.**

Jednocześnie Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Nidzicy przypomina, że w w/w regulaminach należy także podać wymogi jakie powinny być spełnione przez podmioty, które chcą wprowadzać do obrotu żywność na jarmarkach, kiermaszach itp.

1. Podmioty prowadzące działalność w zakresie wprowadzania żywności do obrotu lub produkcji żywności w obiektach lub urządzeniach ruchomych lub tymczasowych, takich jak: namioty, stragany, ruchome punkty sprzedaży **muszą posiadać decyzję zatwierdzającą tego rodzaju działalność**, wydaną przez właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego. W odniesieniu do obiektów lub urządzeń ruchomych i tymczasowych właściwym w sprawach rejestracji oraz zatwierdzania jest państwowy powiatowy inspektor sanitarny lub państwowy graniczny inspektor sanitarny:
 - 1) dla obiektów lub urządzeń ruchomych – właściwy ze względu na siedzibę zakładu,
 - 2) dla obiektów lub urządzeń tymczasowych – właściwy ze względu na miejsce prowadzenia działalności przez zakład - który produkuje lub wprowadza do obrotu żywność z tych obiektów lub urządzeń,

Ww. decyzja musi być okazywana do wglądu przedstawicielom Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Nidzicy w trakcie czynności kontrolnych.

2. **Osoba pracująca w styczności z żywnością powinna uzyskać określone przepisami o chorobach zakaźnych i zakażeniach orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych** o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. Kopie orzeczenia lekarskiego muszą znajdować się w miejscu wykonywania pracy przez osobę, której dotyczy to orzeczenie. Orzeczenia muszą być okazywane do wglądu przedstawicielom Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Nidzicy w trakcie czynności kontrolnych.

3. Osoba pracująca w styczności z żywnością powinna nosić białą lub w jasnych kolorach, czystą nieuszkodzoną odzież roboczą, zastępującą lub całkowicie zakrywającą ich odzież osobistą (własną) oraz odpowiednie nakrycie głowy.
4. W obiektach lub urządzeniach ruchomych lub tymczasowych nie dozwolone jest prowadzenie obróbki wstępnej surowców, w szczególności mycia, czyszczenia, dezynfekcji, krojenia i rozdrabniania mięsa, warzyw, owoców, ryb i jaj.
5. Środki spożywcze, w tym napoje alkoholowe należy wydawać wyłącznie w naczyniach jednorazowego użytku. Opakowania, w szczególności naczynia jednorazowego użytku należy przechowywać w taki sposób, aby nie były narażone na ryzyko zanieczyszczenia.
6. Dopuszcza się stosowanie surówek i sałatek warzywnych wyprodukowanych w innych zakładach, zatwierdzonych przez państwową inspekcję sanitarną. W przypadku stosowania surówek i sałatek warzywnych bez opakowań jednostkowych producenta, należy posiadać decyzję właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego zatwierdzającą zakład produkujący ww. żywność oraz właściwy dokument potwierdzający zakup tej żywności.
7. Łatwo psujące się środki spożywcze muszą być przechowywane we właściwej, kontrolowanej na bieżąco temperaturze, z zachowaniem ciągłości łańcucha chłodniczego, w celu uniknięcia ryzyka zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka. Temperatura, wilgotność, czas i inne parametry przechowywania poszczególnych rodzajów środków spożywczych powinny być zgodne z wymaganiami określonymi przez producenta.
8. Obiekty lub urządzenia ruchome lub tymczasowe muszą być tak usytuowane i skonstruowane oraz utrzymywane w czystości i dobrym stanie i kondycji technicznej, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia, w szczególności przez zwierzęta i szkodniki.

9. Osoby pracujące w styczności z żywnością muszą mieć wydzielony ustęp.

Ponadto wskazane jest aby:

- 1) powierzchnie pozostające w kontakcie z żywnością były w dobrym stanie i łatwe do czyszczenia w miarę potrzeby, do dezynfekcji,
- 2) zapewnić warunki do czyszczenia i w miarę potrzeby, dezynfekcji narzędzi do pracy i sprzętu,
- 3) zapewnić odpowiednią ilość gorącej i zimnej wody,
- 4) w obiektach lub urządzeniach ruchomych lub tymczasowych były dostępne odpowiednie urządzenia, aby utrzymać właściwą higienę personelu (włącznie ze sprzętem do higienicznego mycia i suszenia rąk),
- 5) zapewnić odpowiednie warunki i udogodnienia dla higienicznego składowania i usuwania niebezpiecznych i niejadalnych substancji i odpadów (zarówno płynnych, jak i stałych).

Do wiadomości:

1. a/a

Z upoważnienia
PAŃSTWOWEGO POWIATOWEGO
INSPEKTORA SANITARNEGO
w Nisicy
Katarzyna Jabłońska
Kierownik Oddziału Nadzoru