



~~PRZESYŁKA / OSOBIŚCIE~~

Urząd Miejski w Nidzicy
ul. Plac Wolności 1
13-100 Nidzica

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Nidzicy w związku z zaistniałym zagrożeniem afrykańskim pomorem świń – ASF oraz zakażeniem pałeczkami *Salmonella* środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego przypomina, że podstawową kwestią podczas sprzedaży produktów z mięsa wieprzowego i dziczyzny znajdujących się w handlu detalicznym, a w szczególności sprzedawanych na imprezach okolicznościowych i masowych jest możliwość identyfikacji miejsca pochodzenia produktów.

W regulaminach targowisk, jarmarków, imprez okolicznościowych, imprez soleckich, imprez masowych powinny znajdować się zapisy, że sprzedaż ww. produktów ma mieć wszelkie cechy legalności. Produkcja przetworów z mięsa, która nie jest pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej jest działalnością nielegalną.

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

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

Na teren Rzeczypospolitej Polskiej mogą być wprowadzane do obrotu 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.

Ponadto w związku z ww. zagrożeniem wynikającym z rozprzestrzeniania się na terytorium Polski afrykańskiego pomoru świń wśród populacji świń i dzików organizatorzy imprez okolicznościowych i masowych zapewniają oznakowany, zamykany pojemnik UPPZ kat. I do gromadzenia ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego (w tym pochodzących m. in. z nielegalnego handlu).

Ww. pojemnik ma służyć zarówno podmiotom handlującym na imprezach okolicznościowych jak i klientom.

Do pojemnika powinny być wrzucane m. in. stłuczki jaj, przeterminowane lub zepsute mięso i produkty mięsne, produkty rybołówstwa, resztki kanapek i potraw zakupionych lub przyniesionych z domu zawierających wędliny lub inne produkty pochodzenia zwierzęcego, pozostałości po degustacjach produktów pochodzenia zwierzęcego itp.

Odbiór powstałych odpadów kat. I powinien być prowadzony przez uprawnioną firmę utylizacyjną zgodnie z zawartą umową.

Organizator imprezy okolicznościowej lub masowej powinien posiadać stosowne dokumenty potwierdzające ilość oraz rodzaj przekazywanych do odbioru ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego.

Szczegółowe dane dotyczące oznakowanego, zamykanego pojemnika UPPZ kat. I do gromadzenia ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego (w tym pochodzących m. in. z nielegalnego handlu), który należy umieścić podczas trwania imprez okolicznościowych i masowych można uzyskać u Powiatowego Lekarza Weterynarii, ul. Limanowskiego 1, 13-100 Nidzica, tel. 89 625 25-15.

Jednocześnie Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Nidzicy przypomina, że w ww. regulaminach należy także podać wymogi jakie powinny być spełnione przez podmioty, które chcą wprowadzać do obrotu żywność na imprezach okolicznościowych i masowych.

- 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 powinny **posiadać decyzję zatwierdzającą obiekt do realizacji działalności w powyższym zakresie**, 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:

- dla obiektów lub urządzeń ruchomych – właściwy ze względu na siedzibę zakładu,

- 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 powinna być okazywana do wglądu przedstawicielom Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Nidzicy w trakcie czynności kontrolnych.

- **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. Orzeczenia powinny być okazywane do wglądu przedstawicielom Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Nidzicy w trakcie czynności kontrolnych.

- Osoba pracująca w styczności z żywnością powinna nosić czystą, nieuszkodzoną odzież roboczą, zastępującą lub całkowicie zakrywającą odzież osobistą (własną) oraz odpowiednie nakrycie głowy.

- W obiektach lub urządzeniach ruchomych lub tymczasowych nie dozwolone jest prowadzenie obróbki wstępnej surowców, w szczególności mycia, czyszczenia, krojenia i rozdrabniania mięsa, warzyw, owoców, ryb, jaj itp.

- Żywność, w tym napoje alkoholowe należy wydawać w naczyniach jednorazowego użytku. Opakowania, w szczególności naczynia jednorazowego użytku należy przechowywać w taki sposób, aby nie były narażone na ryzyko zanieczyszczenia.

- 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.

- 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.

- Obiekty lub urządzenia ruchome lub tymczasowe powinny być tak usytuowane i skonstruowane oraz utrzymywane w czystości i dobrym stanie i kondycji technicznej, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia żywności.

- Osoby pracujące z żywnością powinny mieć zapewnioną wydzieloną ubikację.

Ponadto wskazane jest aby podczas sprzedaży żywności:

- zapewnić odpowiednie i łatwe do czyszczenia powierzchnie pozostające w kontakcie z żywnością,
- zapewnić warunki do czyszczenia i w miarę potrzeby, dezynfekcji narzędzi i sprzętu mającego kontakt z żywnością,
- zapewnić odpowiednią ilość gorącej i zimnej wody,
- zapewnić w obiektach lub urządzeniach ruchomych lub tymczasowych odpowiednie urządzenia do utrzymania właściwej higieny personelu (włącznie ze sprzętem do higienicznego mycia i suszenia rąk),
- zapewnić odpowiednie warunki i udogodnienia do higienicznego składowania i usuwania zużytego tłuszczu smaźalniczego oraz niebezpiecznych i niejadalnych substancji i odpadów żywności (zarówno płynnych, jak i stałych).

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
w NIDZICY
mgr Beata Rapacka
specjalista w zakresie zarządzania
w ochronie zdrowia

