

Rejestracja

- Większość działalności polegających na sprzedaży, dystrybucji lub jakimkolwiek innym operowaniu żywnością wymaga rejestracji. Obiekty tymczasowe oznaczają ruchome miejsca sprzedaży takie jak pojazdy, przyczepy, namioty lub tym podobne, które muszą się przemieszczać w celu zdobycia klientów.
- Przedsiębiorca sektora spożywczego musi być w stanie okazać zaświadczenie o rejestracji podczas kontroli.

Ogólne wymagania

- Targowiska i okazjonalne miejsca sprzedaży muszą być umiejscowione na wystarczająco utwardzonym podłożu (np. betonowym, brukowanym lub na gęstej trawie).
- Personel zajmujący się przetwarzaniem lub sprzedażą żywności musi mieć dostęp do utrzymanych w czystości urządzeń sanitarnych (splukiwane toalety, umywalki z bieżącą ciepłą wodą, mydło w płynie i ręczniki papierowe).

Wymagania dla stoisk spożywczych

- Stoiska spożywcze, włącznie z miejscami do grillowania, muszą być zadaszone.
- Osprzęt i powierzchnie robocze muszą być gładkie.
- Należy zapewnić:
 - wewnątrz stoiska urządzenie do mycia rąk z wystarczającym zaopatrzeniem w stale dostępną gorącą ciepłą (🇩🇪 + 🇸🇪) i/lub zimną wodę pitną (🇵🇱), dozownik z mydłem w płynie i jednorazowe ręczniki papierowe,
 - zlewozmywak w stoiskach przygotowujących żywność lub sprzedających żywność na naczyniach wielokrotnego użytku,

- odpowiednie urządzenia do przetrzymywania żywności w prawidłowych temperaturach (lodówka, lada grzewcza) oraz do monitorowania temperatury (termometr), jeżeli potrzeba nawet podczas transportu
- żywność musi być wystarczająco chroniona przed zanieczyszczeniem przez konsumentów lub pochodzącym z innego źródła (dotykanie, katar, kaszel, kurz, słońce itp)
- pojemnik na odpady z pokrywą,
- wystarczające zaopatrzenie w wodę pitną, jeżeli stosowane są węże do wody muszą one posiadać atest dopuszczający do stosowania w przemyśle spożywczym
- urządzenie do odprowadzania oraz, jeżeli ma to zastosowanie, do gromadzenia zużytej wody. Urządzenie do zbierania wody musi być wystarczająco pojemne i zaopatrzone w pokrywę.

Wymagania dla żywności

- Żywność pochodzenia zwierzęcego z innych państw Unii Europejskiej musi być wyprodukowana lub wytworzona w zakładach zatwierdzonych do handlu w UE oraz zaopatrzona w etykietę identyfikującą producenta/oznakowana.
- Pieczone prosięta muszą posiadać pieczęci zatwierdzonej rzeźni w celu potwierdzenia jakości zdrowotnej mięsa. W przypadku dzików, dowód badania na włośnice musi być dostępny do okazania.
- Produkcja mięsa mielonego i innych surowych produktów mięsnych jest dozwolona tylko w pojazdach specjalnie zaprojektowanych do tego celu.
- Na stołach bez innych zabezpieczeń oprócz ochrony przed słońcem, można prezentować tylko żywność pakowaną, przykrytą i trwałą (nie ulegającą szybkiemu psuciu się).
- Materiał opakowaniowy musi być dopuszczony do stosowania w przemyśle spożywczym.

Oznakowanie żywności

- Żywność opakowana musi być oznakowana w języku kraju w którym ma być sprzedawana. Produkty żywnościowe powinny być oznakowane zgodnie z regulacjami prawnymi, które mają zastosowanie w kraju w którym są sprzedawane. Oznakowanie powinno zawierać wyraźnie określone warunki przechowywania, datę przydatności do spożycia, wagę, rodzaj żywności itd.

Etykieta żywności opakowanej powinna zawierać co najmniej:
 - nazwę żywności
 - listę składników
 - datę przydatności
 - zawartość/pojemność
 - adres producenta.
- Żywność nieopakowana powinna być oznakowana na wywieszce przy produkcji.

Wymagania dla samokontroli

Wyniki monitorowania temperatury (podgrzewanie, schładzanie) muszą być prowadzone w formie pisemnej, co jest minimalnym wymogiem samokontroli (rekomendowane w 🇺🇪).

- Należy zapewnić możliwość śledzenia źródeł pochodzenia żywności (dokumenty dostaw, rachunki).

Wymagania dla personelu

- W przypadku operowania żywnością nieopakowaną, należy posiadać czyste ubranie ochronne.
- Pracownik powinien posiadać przy sobie zaświadczenie o braku przeciwwskazań do pracy z żywnością lub dowód szkolenia przez upoważnioną instytucję (🇩🇪 + 🇵🇱).
- Personel powinien posiadać wystarczającą znajomość zagadnień bezpieczeństwa żywności i higieny. Personel powinien posiadać zaświadczenie ze szkolenia z higieny żywności (rekomendowane w 🇺🇪).



Project partners

- Environment Department, the City of Malmö
- Environment and Planning Board, the Municipality of Trelleborg
- Environmental Committee of Helsingborg
- Environment and health protection agency of Kristianstad
- Municipality of Kävlinge
- Municipality of Staffanstorp
- Municipality of Sjöbo
- Environment and Health Authority of Höör
- Federal Environment Association of Ystad-Österlen
- State Office of Agriculture, Food Safety and Fisheries Mecklenburg-Vorpommern
- Ostvorpommern County
- Veterinary Inspection, the Regional Veterinary Office in Szczecin
- Voivodeship Sanitary-Epidemiological Station in Szczecin-Westpomeranian Region

Contact

Lead partner

Environment Department Tel. +46 40 34 20 83
 City of Malmö stad Fax. +46 40 30 41 05
 SE-205 80 Malmö E-mail: miljo@malmo.se
 Sweden

Visit <http://focus-on-food.eu> for further information about the project and each project partner.



Part-financed by the European Union
 (European Regional Development Fund)

Wymaganiach dla transgranicznego handlu żywnością w obiektach tymczasowych



Higiena i bezpieczeństwo żywności w rejonie Morza Bałtyckiego - Focus on Food



Cel tego projektu Focus on Food

Food Hygiene and Food Safety in the Baltic Region (Bezpieczeństwo i Higiena Żywności w Regionie Morza Bałtyckiego) - Focus on Food (Akcent na Żywność) jest wspólnym projektem unijnym niemieckich, polskich i szwedzkich instytucji kontrolnych działających w sektorze spożywczym. Projekt został zatwierdzony przez (South Baltic Cross-border Co-operation Programme 2007-2013) Program Współpracy Transgranicznej Południowego Bałtyku na lata 2007-2013.

W projekcie Focus on Food bierze udział 14 uczestników. Głównym celem projektu jest osiągnięcie szerokiego porozumienia i jednolitej interpretacji wspólnotowego prawa żywnościowego, wymiana doświadczeń pracowników związanych z nadzorem nad bezpieczeństwem żywności oraz zwiększenie zainteresowania kwestiami dotyczącymi higieny żywności wśród przedsiębiorców i konsumentów.

The South Baltic Programme

The overall objective of the South Baltic Cross-border Cooperation Programme 2007-2013 is to strengthen the sustainable development of the South Baltic area through joint actions increasing its competitiveness and enhancing integration among people and institutions.