

ŚLĄSKI PAŃSTWOWY WOJEWÓDZKI INSPEKTOR SANITARNY

40 – 074 Katowice ul. Raciborska 39 skrytka pocztowa 591

wsse.katowice@pis.gov.pl

<http://wssekatowice.pis.gov.pl/>

Katowice, dnia 26.01.2018 r.

NS-NZ.9027.22.1.2018

Sekretariat ŚPWIS

32 351 23 15

Punkt Obsługi Klienta

i Monitoringu Obiektu

32 351 23 00

32 351 23 00

Główny Specjalista ds. Systemu

Jakości

32 351 23 54

Kierownik Działu Nadzoru

Sanitarnego

32 351 23 15

Oddział Epidemiologii

32 351 23 10

Oddział Higieny Żywności,

Żywienia i Przedmiotów Użytku

32 351 23 24

Oddział Higieny Komunalnej

i Środowiska

32 351 23 04

Oddział Bezpieczeństwa Wody

32 351 23 51

Oddział Higieny Pracy

i Nadzoru nad Środkami

Zastępczymi

32 351 23 28

Oddział Higieny Dzieci

i Młodzieży

32 351 23 16

Oddział Zapobiegawczego

Nadzoru Sanitarnego

32 351 23 20

Oddział Higieny Radiacyjnej

32 351 23 27

Oddział Promocji Zdrowia

i Komunikacji Społecznej

32 351 23 17

Dział Laboratoryjny

32 351 23 34

Oddział Ekonomiczny

32 351 23 09

Oddział Administracji,

Zamówień Publicznych

i Logistyki

32 351 23 40

Sekcja ds. Zamówień

Publicznych i Zaopatrzenia

tel./fax: 32 351 23 45

Oddział Organizacji i Kadr

32 351 23 38

32 351 23 39

Kasa

32 351 23 42

fax:

32 351 23 02

32 351 23 18

Pan Piotr Magiera

p.magiera@foodcorner.eu

W odpowiedzi na Pana zapytanie z dnia 22.01.2018 r. w sprawie czy w przypadku uruchomienia w sklepie stoiska z urządzeniami do podgrzewania i sprzedaży hot-dogów wystarczające jest posiadanie zlewów na zapleczu sklepu, niniejszym informuję co następuje:

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z kompetencjami określonymi w ustawie z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2017 r. poz. 1261) powołane są m.in. do uzgadniania dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych dotyczącej budowy oraz zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych, a także uczestniczenia w dopuszczeniu do użytku tych obiektów.

W zapisach cytowanej ustawy nie przewidziano prowadzenia poradnictwa i doradztwa w tym zakresie. Zatem inwestor planujący określone przedsięwzięcie powinien kontaktować się z projektantem, który posiada odpowiednie wykształcenie, wiedzę i uprawnienia dla sporządzenia odpowiedniej dokumentacji projektowej i oceny przydatności lokalu do przewidywanej funkcji.

Aby rozpocząć działalność w zakresie produkcji lub wprowadzenia do obrotu żywności należy uzyskać zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów prowadzonego przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Ponadto zobowiązany jest Pan spełnić wymagania zawarte prawie UE jak i krajowym w zakresie bezpieczeństwa żywności w szczególności:

- rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L z dnia 1 lutego 2002 r.),
- rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L z dnia 30 kwietnia 2004 r.),
- ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r., poz. 149 z późn. zm.).

Należy stosować wytyczne dobrej praktyki higienicznej (GHP) oraz zasady systemu HACCP.

W celu uzyskania szczegółowych informacji dot. spełnienia przez placówkę wymagań sanitarno-higienicznych oraz technicznych, w tym wyposażenia, w zakresie prowadzenia lokalu gastronomicznego należy zwrócić się