

**Nadburmistrz**  
**Urząd Weterynarii i Kontroli Środków Żywności**  
**Tel. 0381/ 381 86 01**

**Podstawowe wymagania higieniczne środków żywności**

1. Środki żywności należy zawsze tak produkować, przetwarzać i przekazywać w obrót, aby nie zostały poddane negatywnemu oddziaływaniu (poprzez mikroorganizmy, kurz, temperaturę, światło i uwarunkowania atmosferyczne, gazy, zwierzęta, szkodniki zwierzęce, odpady, ścieki) zgodnie z §3 zarządzenia o higienie środków żywności z dnia 08.08.1997r.
2. Miejsca sprzedaży muszą być odpowiednio utwardzone (np. asfalt, bruk).
3. W pobliżu musi znajdować się odpowiednia ilość:
  - ujęć i odpływów wody;
  - zakrytych pojemników do zbioru odpadów;
  - toalet dla osób zajmujących się środkami żywności (umywalki do mycia rąk z bieżącą wodą, dozownikiem mydła i środków dezynfekujących, jednorazowych ręczników).

**Wymagania dla jednostek sprzedaży/zatrudnionych**

1. Jednostki sprzedaży muszą być z każdej strony zamknięte (oprócz otwartej górnej części miejsca sprzedaży).
2. Ściany i podłogi powinny być zrobione tak, aby można je łatwo czyścić.
3. Na zwykłych stołach bez innych urządzeń ochronnych (oprócz ochrony przed słońcem) można sprzedawać tylko powoli psujące się środki żywności, które powinny być opakowane, zawinięte, zakryte.
4. Powierzchnia stołów i urządzeń, które mają kontakt z niezapakowanymi środkami żywności, musi być gładka, bez rys i zadrapań oraz powinna być łatwa do zmywania i dezynfekcji.
5. Istnieje możliwość używania urządzeń zamrażających i chłodniczych.
6. Wewnątrz miejsc sprzedaży względnie na stoiskach musi istnieć stale używalna umywalka do rąk z bieżącą zimną i ciepłą wodą, jak i dozowniki mydła i jednorazowe ręczniki.
7. Urządzenia do czyszczenia środków żywności muszą być oddzielone od umywalek do mycia rąk.
8. Jeśli wymagane, musi znajdować się dodatkowe urządzenie z bieżącą gorącą i zimną wodą do mycia wielokrotnie używanych naczyń.
9. Na urządzenia odpływu i do odpowiedniego zbioru ścieków w wiadrach, miskach i podobnych ze stojącą wodą nie zezwala się.
10. Odpady środków żywności muszą być zbierane w zamykających się pojemnikach (bez wad) i opróżniane co najmniej 1raz na dzień.
11. Zgodnie z § 9 zarządzenia o dopuszczeniu środków dodatkowych udział tych środków w środkach żywności musi być dobrze uwidoczony.
  - Również przy swobodnym obrocie (wywieszka na, obok środków żywności, albo wyszczególnienie ze wskazówką).
12. Kontrole własne muszą być przeprowadzane regularnie i z możliwością natychmiastowego udowodnienia.
13. Musi być zagwarantowana możliwość przedłożenia świadectw zdrowia.
14. Przy obrocie z nieopakowanymi środkami żywności należy nosić odpowiednie czyste (jeśli konieczne ochronne) ubranie.
15. Zabroniona jest produkcja i obrót surowym mięsem mielonym (do tego należą potrawy) i surowych produktów z mięsa mielonego ( bułki z tatarskim).