

**WYMAGANIA SANITARNO-HIGIENICZNE DLA PUNKTÓW MAŁEJ  
GASTRONOMII ORAZ SPRZEDAWCÓW ŻYWNOŚCI**

1. Wystawca, zobowiązany jest do posiadania wszelkich pozwoleń, wynikających z obowiązujących przepisów prawa, do wprowadzania żywności do obrotu tj. decyzje o zatwierdzeniu zakładu wydane przez właściwego powiatowego inspektora sanitarnego, dokumentację wydaną przez właściwego powiatowego lekarza weterynarii. Wszelkie zezwolenia, Wystawca powinien posiadać na miejscu prowadzonej działalności.
2. Produkcja dań lub sprzedaż żywności, może odbywać się wyłącznie przez osoby posiadające aktualną dokumentację zdrowotną.
3. Sprzedaż produktów żywnościowych oraz sporządzanych dań, powinna odbywać się przy użyciu rękawiczek jednorazowych (nie dotyczy sprzedaży produktów w opakowaniach jednostkowych) oraz w naczyniach jednorazowego użytku.
4. Pojemniki z żywnością, nie wymagającą przechowywania w warunkach chłodniczych, należy ustawiać na podeście (nie bezpośrednio na ziemi).
5. Żywność porcjowana typu ser, ciasta itp., musi być osłonięta przed czynnikami zewnętrznymi.
6. Należy zapewnić odpowiednie warunki dla utrzymywania i monitorowania właściwych warunków termicznych żywności/ produktów łatwo psujących się (wędliny, ciasta, sery, desery - przechowywane w urządzeniu chłodniczym).
7. Produkty przetworzone (przetwory), muszą posiadać etykietę z informacją o producencie, substancjach alergizujących i dacie produkcji.
8. Powierzchnie, narzędzia do pracy i sprzęt do kontaktu z żywnością, muszą być w dobrym stanie sanitarno-higienicznym, łatwe do czyszczenia i dezynfekcji.
9. Środki spożywcze powinny być rozmieszczone w sposób uniemożliwiający ich zanieczyszczenie.
10. Placówki gastronomiczne oraz sprzedawcy żywności muszą posiadać odzież ochronną oraz odpowiednie urządzenia, do utrzymania właściwej higieny personelu (włącznie ze sprzętem do higienicznego mycia i suszenia rąk).