

## **OBOSTRZENIA DO UMOWY DLA WYSTAWCÓW PODCZAS MPL 2018**

### **– ZALECENIA PSSE W RADOMIU**

1. Od przedsiębiorców prowadzących ruchome i tymczasowe punkty gastronomiczne organizator winien wymagać decyzji zatwierdzającej wydanej przez właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
2. Ruchome i tymczasowe punkty gastronomiczne winny spełniać warunki sanitarnohigieniczne zgodnie z załącznikiem II rozdz. III Rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L. 139 z dnia 30.04.2004 r., str. 1 z późn. zm.) i między innymi muszą mieć dostęp do odpowiednich urządzeń, aby utrzymać właściwą higienę personelu oraz dostęp do urządzeń sanitarnych.
3. Osoby pracujące w styczności z żywnością winny posiadać orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy których istnieje możliwość przeniesienia zakażeń na inne osoby zgodnie z art. 59 ust. 2 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2015 r., poz. 594 z późn. zm.).
4. Organizator powinien zapewnić dostęp do odpowiedniej ilości punktów czerpalnych wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi dla ruchomych i tymczasowych punktów gastronomicznych oraz osób przebywających na terenie pokazów. Jakość wody winna odpowiadać warunkom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. 2017, poz. 2294).
5. Na 7 dni przed rozpoczęciem pokazów lotniczych organizator winien przekazać wykaz przedsiębiorców prowadzących ruchome i tymczasowe punkty gastronomiczne wraz z decyzjami zatwierdzającymi lub wpisami do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Radomiu w celu przeprowadzenia wizytacji punktów i sprawdzenia zgodności z prawem żywnościowym.

6. Zapewnić dostęp do odpowiedniej ilości sanitariatów z wodą bieżącą, wyposażonych w umywalki do mycia rąk z mydłem w płynie i ręcznikami jednorazowego użytku.
7. Zapewnić odpowiednią ilość pojemników na odpady komunalne i na bieżąco usuwać odpady.