

## **Informacja dla dzierżawców powierzchni na stanowiska gastronomiczno-handlowe o wymogach obowiązujących na wydarzeniu Gminne Dożynki Hołdymas**

W odniesieniu do stanowiska Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Nowym Targu informujemy Państwo o wymogach obowiązujących na wydarzeniu Hołdymas w dniu 23 sierpnia 2026 roku:

1. Wszystkie podmioty prowadzące działalność żywieniowo - żywnościową podczas trwania imprezy masowej powinny posiadać decyzję zatwierdzającą i wpis do rejestru lub wpis do rejestru w trybie art. 61 zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023r. poz. 1448) z uwzględnieniem przestrzegania zasad GMP i GHP, HACCP.
2. W przypadku prowadzenia przez podmioty działalności nadzorowanej przez organy Inspekcji Weterynaryjnej podczas trwania imprezy masowej powinny one posiadać właściwy wpis lub decyzje tych organów na jej prowadzenie zgodnie z obowiązującymi przepisami.
3. Działalność w zakresie małej gastronomii i obrotu żywności może być prowadzona przez osoby posiadające orzeczenie lekarskie stwierdzające brak przeciwwskazań zdrowotnych do podjęcia lub wykonywania prac w procesie produkcji i w obrocie żywności wydane w formie orzeczenia lekarskiego z badania przeprowadzonego do celów sanitarno- epidemiologicznych.
4. Osoby obsługujące punkty małej gastronomii i punkty sprzedaży detalicznej żywności zobowiązane są do przestrzegania higieny osobistej przez stosowanie przy obsłudze konsumentów odzieży higienicznej, utrzymania w bieżącej czystości rąk.
7. W punktach małej gastronomii działalność może być prowadzona w oparciu o wyroby nie wymagające obróbki wstępnej - tylko porcjowane i podgrzewane, wydawane przy zastosowaniu naczyń jednorazowego użycia wykonanych z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością
8. Gotowe środki spożywcze łatwo psujące się muszą być przechowywane w sprawnie działających urządzeniach chłodniczych przy zastosowaniu właściwej segregacji asortymentowej.
9. Przy punktach gastronomicznych i punktach sprzedaży detalicznej należy ustawić kosze na śmieci i zużyte naczynia jednorazowego użycia.
10. Przy tego typu imprezach nie ma możliwości wprowadzania do sprzedaży lodów porcjowanych. Może być prowadzona sprzedaż lodów produkowanych metodą przemysłową w opakowaniach jednostkowych producenta, z urządzeń chłodniczych zapewniających przetrzymywanie ich w temperaturze deklarowanej przez producenta i w sposób ciągły kontrolowanej.
11. W punktach sprzedaży detalicznej może być prowadzona sprzedaż środków spożywczych nie ulegających zepsuciu w temperaturze otoczenia.
12. Na opakowaniach jednostkowych środków wprowadzanych do sprzedaży muszą być zamieszczone istotne dla ochrony zdrowia ludzkiego informacje z uwzględnieniem producenta, temperatury przetrzymywania, daty przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości.
13. Zaopatrzenie w środki spożywcze, gotowe potrawy musi odbywać się z wiadomych źródeł. Prowadzący działalność w zakresie „małej gastronomii”, i sprzedaży detalicznej zobowiązani są do posiadania dowodów zakupu wskazujących źródło pochodzenia wprowadzanych do obrotu środków spożywczych i gotowych potraw.

**W przypadku kontroli Inspekcji Sanitarnej, dzierżawiący teren na potrzeby utworzenia stoiska usługowo-handlowego podczas imprezy Hołdymas bierze całkowitą odpowiedzialność finansową i prawną za nie spełnienie wyżej wymienionych warunków sanitarnych i zobligowany jest do opłacenia nałożonych kar.**

Niniejszym oświadczam, iż zapoznałem się z wymogami  
określonymi w wyżej wymienionej informacji i je akceptuję.

.....  
Podpis dzierżawcy