

Pani
Agnieszka Sadowska-Konczal
<a.sadowska.konczal@gmail.com>

W nawiązaniu do e-maila z dnia 24.11.2017 r. w sprawie wydawania w lokalach gastronomicznych posiłków lub napojów do naczyń należących do klienta, Główny Inspektorat Sanitarny - Departament Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia przekazuje informacje w przedmiotowej sprawie.

Kwestie związane z produkcją i obrotem żywnością są regulowane przepisami prawa żywnościowego, w tym w szczególności przepisami:

- rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności spożywczych (zwanego dalej „rozporządzeniem nr 178/2002”),
- rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady WE nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (zwanego dalej „rozporządzeniem nr 852/2004”),
- ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (zwanej dalej „ustawą”) i rozporządzeń wykonawczych wydanych na podstawie tej ustawy.

Należy podkreślić, że podstawową zasadą prawa żywnościowego jest obowiązek zapewnienia przez przedsiębiorców sektora spożywczego bezpieczeństwa żywności produkowanej i wprowadzanej do obrotu. Wynika to z art. 1 ust. 1 lit. a ww. rozporządzenia

nr 852/2004 oraz art. 14 i 17 ww. rozporządzenia nr 178/2002, które stanowią, że żywność znajdująca się w obrocie nie może być niebezpieczna dla zdrowia i życia człowieka, a odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji ponoszą podmioty działające na rynku spożywczym.

Ponadto, ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia nakłada na przedsiębiorców obowiązek przestrzegania w zakładach wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu nr 852/2004 oraz prowadzenia działalności zgodnie z zakresem określonym w decyzji zatwierdzającej - wydanej na podstawie art. 62 ust. 1 pkt 2 ww. ustawy.

Art. 5 ww. rozporządzenia nr 852/2004 nakłada na przedsiębiorców sektora spożywczego obowiązek opracowania, wykonania i utrzymywania procedur zgodnych z zasadami systemu HACCP – dostosowanych do zakresu prowadzonej działalności. System HACCP ma na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację, analizę i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i obrotu żywnością. Zatem, każdy zakład spożywczy powinien mieć opracowane stosowne procedury wewnętrzne, określające sposób postępowania z żywnością, mając na względzie wyeliminowanie możliwości zanieczyszczenia surowców, półproduktów oraz produktów gotowych.

Ponadto należy podkreślić, że każdy przypadek prowadzonej działalności należy rozpatrywać indywidualnie w oparciu o ocenę zagrożenia, biorąc pod uwagę istniejące warunki, rodzaj sprzedawanych produktów oraz zakres wykonywanych czynności.

Ocena czy przedsiębiorca sektora spożywczego, czyli właściciel lokalu gastronomicznego - wypełnia wymagania wynikające z przepisów prawa żywnościowego należy do państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych, którzy na podstawie przepisów ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2017 r. poz. 1261) posiadają stosowne kompetencje prawne oraz możliwości organizacyjne do oceny konkretnych sytuacji faktycznych występujących na obszarze przez nich nadzorowanym.

W związku z powyższym w sprawach szczegółowych dotyczących rejestracji i zatwierdzania należy skontaktować się z właściwą terenowo powiatową stacją sanitarno-epidemiologiczną. Wykaz stacji oraz akty prawne znajdują się na stronie internetowej www.gis.gov.pl

Reasumując, w interesie przedsiębiorcy, a także przede wszystkim z uwagi na odpowiedzialność jaka na nim spoczywa, wydawanie posiłków w naczyniach zakładu (jedno lub wielorazowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością) daje większą kontrolę nad bezpieczeństwem żywności wydawanej klientom oraz umożliwia uniknięcie odpowiedzialności w przypadku wystąpienia zatrucia pokarmowego i prowadzenia przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej ewentualnego postępowania epidemiologicznego mającego na celu wyjaśnienie jego przyczyn.

Należy podkreślić, że w momencie zapakowania posiłku do prywatnego pojemnika można uznać, że zasadniczo kończy się odpowiedzialność przedsiębiorcy za bezpieczeństwo żywności, ponieważ stan higieniczny pojemnika pozostaje poza jego kontrolą. Dodatkowo w takiej sytuacji przedsiębiorca nie ma możliwości sprawdzenia, czy pojemnik konsumenta spełnia wymagania określone dla materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

DYREKTOR
Departamentu Bezpieczeństwa
Żywności i Żywienia
Maria Suchowiak

