

## ROZPORZĄDZENIE MINISTRA PRZEMYSŁU I HANDLU

z dnia 25 października 1994 r.

**w sprawie wymagań sanitarnych w handlu okrężnym środkami spożywczymi i używkami.**

Na podstawie art. 19 ustawy z dnia 25 listopada 1970 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. Nr 29, poz. 245, z 1971 r. Nr 12, poz. 115, z 1985 r. Nr 12, poz. 49, z 1989 r. Nr 35, poz. 192 oraz z 1992 r. Nr 33, poz. 144 i Nr 91, poz. 456) zarządza się, co następuje:

§ 1. 1. Handel okrężny (obwoźny i obnośny) środkami spożywczymi i używkami, zwany dalej handlem okrężnym, powinien być prowadzony wyłącznie w miejscach wyznaczonych i przygotowanych przez gminę w uzgodnieniu z właściwym miejscowo państwowym terenowym inspektorem sanitarnym, a w wypadku mięsa i jego przetworów oraz innych środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego — również z właściwym miejscowo organem służby weterynaryjnej.

2. Miejsca wyznaczone do prowadzenia handlu okrężnego powinny być wyposażone w urządzenia zapewniające utrzymanie higieny osobistej przez sprzedawców i higieny warunków sprzedaży.

§ 2. Urządzenia i sprzęt, stykające się z żywnością podczas sprzedaży, transportu i przechowywania, oraz środki opakowaniowe, naczynia i sztucce jednorazowego użytku powinny być wykonane z materiałów dopuszczonych do tego celu na podstawie pozytywnej opinii Państwowego Zakładu Higieny.

§ 3. W handlu okrężnym zabrania się sprzedaży:

- 1) dietetycznych środków spożywczych,

- 2) mleka niepasteryzowanego,
- 3) dziczyzny,
- 4) pieczywa i wyrobów ciastkarskich nie opakowanych,
- 5) grzybów i przetworów grzybowych, z wyjątkiem hodowlanych,
- 6) napojów alkoholowych.

§ 4. 1. Sprzedaż w handlu okrężnym:

- 1) mięsa i przetworów mięsnych,
- 2) drobiu białego i przetworów drobiowych,
- 3) ryb i przetworów rybnych,
- 4) tłuszczów zwierzęcych i roślinnych,
- 5) mleka i przetworów mlecznych,
- 6) innych środków spożywczych wymagających zabezpieczenia przed niewłaściwą temperaturą i nasłonecznieniem

powinna być prowadzona wyłącznie za pomocą specjalistycznych środków transportu, wyposażonych w odpowiednie pod względem higienicznym pomieszczenia, urządzenia chłodnicze, zlewozmywak, wodę ciepłą i zimną oraz dwudzielną szafkę na odzież ochronną i osobistą.

2. Producenci lub właściciele specjalistycznych środków transportu, o których mowa w ust. 1, powinni uzyskać

decyzję państwowego terenowego inspektora sanitarnego, właściwego ze względu na siedzibę producenta środka transportu lub siedzibę bądź miejsce zamieszkania właściciela tego środka, wyrażającą zgodę na sprzedaż określonych środków spożywczych w danym specjalistycznym środku transportu.

3. Środki spożywcze wymienione w ust. 1 — z zastrzeżeniem ust. 4 — powinny być sprzedawane tylko w opakowaniach jednostkowych, znakowanych zgodnie z odrębnymi przepisami.

4. Sprzedaż w handlu okrężnym:

- 1) mięsa,
- 2) drobiu bitego,
- 3) przetworów mięsnych i drobiowych,
- 4) ryb i przetworów rybnych

bez opakowań jednostkowych powinna być prowadzona ze specjalistycznych środków transportu, odrębnych dla każdego z wymienionych w pkt 1—4 środków spożywczych, oraz po spełnieniu warunków określonych w § 5—7.

§ 5. 1. Sprzedawca mięsa i przetworów mięsnych bez opakowań jednostkowych powinien posiadać:

- 1) świadectwo organu urzędowego badania zwierząt rzeźnych i mięsa, stwierdzające, że mięso zostało uznane zaдатne do spożycia,
- 2) zaświadczenie właściwego organu służby weterynaryjnej, stwierdzające, że przetwory mięsne zostały wyprodukowane w zakładzie objętym nadzorem sanitarno-weterynaryjnym.

2. Warunkiem dopuszczenia mięsa do sprzedaży jest przeprowadzenie w dniu i w miejscu sprzedaży kontroli sanitarno-weterynaryjnej mięsa, co powinno być potwierdzone oznaczeniem mięsa oraz świadectwa, o którym mowa w ust. 1 pkt 1, pieczęcią „Kontrola San.-Wet.". Mięso podlega tej kontroli niezależnie od badania dokonanego bezpośrednio po uboju.

§ 6. Sprzedawca drobiu i przetworów drobiowych powinien posiadać zaświadczenie wystawione przez właściwy organ służby weterynaryjnej, stwierdzające, że drób lub przetwory drobiowe pochodzą z rzeźni lub zakładu przetwórczego objętego nadzorem sanitarno-weterynaryjnym.

§ 7. Sprzedaż ryb powinna być prowadzona w sposób zapewniający należyte ich zabezpieczenie przed zanieczyszczeniem, przy czym ryby świeże powinny być przechowywane w pojemnikach z tworzyw sztucznych i schładzane lodem wodnym, a woda z topniejącego lodu — odprowadzana na bieżąco.

§ 8. Lody powinny być sprzedawane wyłącznie w opakowaniach jednostkowych, z urządzeń chłodniczych lub izotermicznych.

§ 9. 1. Sprzedaż warzyw i owoców powinna być prowadzona w sposób zabezpieczający przed bezpośrednim ich zetknięciem z ziemią.

2. Opryskiwanie warzyw i owoców powinno być dokonywane jedynie przy użyciu czystej wody zdatnej do picia.

§ 10. Napoje chłodzące powinny być sprzedawane tylko w hermetycznie zamkniętych opakowaniach jednostkowych.

§ 11. Środki spożywcze przeznaczone do bezpośredniego spożycia powinny być chronione przed zanieczyszczeniem za pomocą szczelnie zamykanych pojemników i w warunkach wykluczających możliwość ich zepsucia lub wtórnego zanieczyszczenia.

§ 12. 1. Sprzedaż napojów i potraw przeznaczonych do spożycia na miejscu powinna być prowadzona wyłącznie w naczyniach jednorazowego użytku i — w razie potrzeby — ze sztućcami jednorazowego użytku.

2. Sprzedawca jest obowiązany — jeżeli nie uczynił tego konsument — niszczyć i wyrzucać zużyte naczynia i sztućce do zamykanych i bieżąco opróżnianych pojemników na odpadki.

§ 13. 1. Sprzedawcą w handlu okrężnym może być tylko osoba, która odpowiada warunkom zdrowia wymaganym przy sprzedaży środków spożywczych; warunki te określają odrębne przepisy.

2. Sprzedawca w handlu okrężnym jest obowiązany mieć aktualną książeczkę zdrowia, wystawioną przez publiczny zakład opieki zdrowotnej, stwierdzającą, że może być zatrudniony przy sprzedaży środków spożywczych, oraz dowód osobisty lub inny dowód tożsamości z aktualnym adresem zamieszkania.

3. Sprzedawca jest obowiązany utrzymywać higienę osobistą, a w szczególności czystość rąk i odzieży.

4. Sprzedawca mięsa, drobiu, ryb oraz ich przetworów jest obowiązany do codziennego mycia i dezynfekowania sprzętu po zakończeniu sprzedaży.

5. Sprzedawca mięsa, drobiu, ryb oraz potraw i napojów przeznaczonych do spożycia na miejscu jest obowiązany nosić białą odzież roboczą.

§ 14. Punkty sprzedaży okrężnej powinny być wyposażone w tabliczkę informacyjną, umieszczoną w miejscu dobrze widocznym dla kupujących, zawierającą napisane w sposób czytelny: imię i nazwisko właściciela lub nazwę firmy oraz adres zamieszkania lub siedzibę firmy.

§ 15. Traci moc rozporządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego i Usług z dnia 10 października 1972 r. w sprawie wymagań sanitarnych w handlu okrężnym środkami spożywczymi i użytkami (Dz. U. Nr 44, poz. 279, z 1990 r. Nr 39, poz. 227 i z 1992 r. Nr 47, poz. 214).

§ 16. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

Minister Przemysłu i Handlu: *M. Pol*