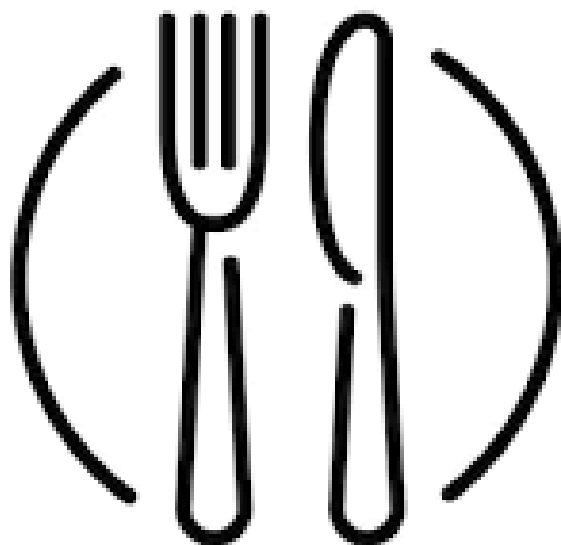




WYBRANE WYTYCZNE I UWARUNKOWANIA DLA PROWADZENIA DZIAŁALNOŚCI GASTRONOMICZNEJ



STAN PRAWNY NA DZIEŃ 10 KWIETNIA 2025 R.

POWIATOWA STACJA SANITARNO- EPIDEMIOLOGICZNA W TRZEBNICY
UL. T. KOŚCIUSZKI 10, 55-100 TRZEBNICA

ZAWARTOŚĆ OPRACOWANIA:

- I. Aspekty prawne prowadzenia gastronomii.
- II. Wytyczne w zakresie Instalacji elektrycznych
- III. Wytyczne w zakresie Instalacji sanitarnych
- IV. Uwarunkowania ogólnoprzestrzenne
 - a. Lokalizacja obiektu
 - b. Parametry techniczne pomieszczeń dla nowych lub przebudowywanych lokali lub budynków oraz zmiany sposobu użytkowania
 - c. Układ funkcjonalny w gastronomii
- V. Wymagania dotyczące ruchomych lub tymczasowych pomieszczeń (namioty, stragany, ruchome punkty sprzedaży) pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzenia do obrotu, (włącznie z automatami ulicznymi)
- VI. Obowiązki przedsiębiorcy względem Powiatowego Inspektora Sanitarnego
 - a. zgłoszenie zakończenia robót budowlanych
 - b. Zatwierdzenie i Wpis do Rejestru Zakładów podlegającym okresowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej
 - c. Możliwości prowadzenia działalności po wpisie do rejestru, bez zatwierdzenia
- VII. Procedury podczas prowadzenia działalności gastronomicznej.
- VIII. Wymagania dotyczące oznakowania środków spożywczych – alergeny
- IX. Zagrożenie w gastronomii pod względem Bezpieczeństwa i Higieny Pracy

Wybrane wytyczne i uwarunkowania dla prowadzenia działalności gastronomicznej

I. **A**spekty prawne prowadzenia działalności gastronomicznej

- a. W przypadku zamiaru rozpoczęcia działalności we własnym lokalu (obiekcie budowlanym) położonym na nieruchomości wspólnej, należy:
- powiadomić wspólnotę o prowadzeniu działalności gospodarczej (charakter działalności może mieć wpływ na wysokość opłat związanych z utrzymaniem nieruchomości wspólnej – sprzątanie, śmieci);
 - wystąpić do wspólnoty mieszkaniowej o zgodę, na wprowadzenie zmian w części wspólnej nieruchomości, jeżeli rozpoczęcie działalności będzie wiązało się z takimi zmianami (np. dodatkowe wejście do lokalu);
 - w przypadku zamiaru złożenia wniosku o wydanie zezwolenia na sprzedaż napojów alkoholowych - zgodnie z art. 18 ust. 6 ustawy z dnia 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi - do wniosku o wydanie zezwolenia należy, między innymi, dołączyć zgodę właściciela, użytkownika, zarządcy lub administratora budynku, jeżeli punkt sprzedaży będzie zlokalizowany w budynku mieszkalnym wielorodzinnym;
 - „zarządca” to nie zarząd wspólnoty mieszkaniowej, ani każdy licencjonowany zarządca nieruchomości. To zarządca w rozumieniu art. 18 ust. 1 ustawy z dnia 24 czerwca 1994 r. o własności lokali (ustanowiony aktem notarialnym). Zwykle zgoda będzie wymagała uchwały wspólnoty mieszkaniowej;
 - w postępowaniu o wydanie zezwolenia na sprzedaż napojów alkoholowych w przypadku kontynuacji dotychczasowego przeznaczenia części nieruchomości wspólnej, czyli kontynuowania sprzedaży alkoholu w dotychczasowym punkcie sprzedaży, nie jest wymagane przedłożenie uchwały właścicieli lokali wyrażającej zgodę na dokonanie tej czynności (tak orzecznictwo sądowo-administracyjne);

b. W przypadku najmu lokalu (obiektu) należy dodatkowo zweryfikować:

- właściciela lokalu zgodnie z Księgą Wieczystą (KW);
- ubezpieczenie lokalu i mienia ruchomego;
- brak zadłużenia lokalu (media, wzmianki o prowadzeniu egzekucji z nieruchomości w dziale III KW);
- wysokość czynszu stałego i zasady waloryzacji;
- termin wypowiedzenia umowy - określić minimalny okres;
- sposób rozliczenia nakładów własnych Najemcy na remont lub przystosowanie obiektu (inwestycja w środki trwałe) poprawiające stan techniczny lokalu oraz zwiększające jego wartość - sposób rozliczenia w przypadku zakończenia umowy (uwaga – bardzo duże ryzyko konfliktu w przypadku zamiaru potrącenia nakładów z czynszem. Właściciel, który akceptuje faktury i rachunki do potrącenia, zawsze może zmienić zdanie i zażądać dowodów na zakres faktycznie wykonanych prac. W przypadku sporu najemca zwykle dostaje w pakiecie: wezwanie do zapłaty zaległego czynszu i wypowiedzenie umowy najmu z powodu powstania zaległości;
- własność terenu dla: parkingu, dojazdu, dojścia;
- przeznaczenie lokalu zgodnie z Planem Miejscowym lub Decyzją o warunkach zabudowy;
- wartość funduszu remontowego we wspólnocie mieszkaniowej, planowane remonty, stan techniczny obiektu (przegląd 5 letni lub roczny / obowiązki Najemcy);
- sposób rozliczenia mediów;
- wpis do Rejestru Zabytków lub położenie na Obszarze Wpisanym do Rejestru Zabytków; (dane DWKZ);
- kontakt z poprzednim Najemcą celem omówienia występujących problemów, zależności z mieszkańcami i.t.p

II.



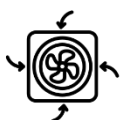
Wytyczne dotyczące instalacji elektrycznych

Dla działalności gastronomicznej związanej z produkcją niezbędny jest montaż wielu urządzeń gastronomicznych o dużej mocy. W zależności od skali oraz typów produkcji moc sumaryczna urządzeń wynosi: od 50 KW do 200 kW.

Przed rozpoczęciem inwestycji należy sprawdzić:

- istniejącą umowę na dostawę energii elektrycznej oraz moc przydzieloną dla lokalu / obiektu – porównać względem potrzeb wynikających z bilansu mocy wszystkich urządzeń;
- w przypadku większego zapotrzebowania na energię elektryczną należy złożyć wniosek do Dystrybutora, zgoda jest odpłatna. W konsekwencji może być konieczna przebudowa rozdzielnic głównej, tablic rozdzielczych, WLZ / koszty inwestycji;
- zadbać o prawidłowe podłączenie urządzeń, uziemienie, możliwość chłodzenia, wykonywanie czynności serwisowych;
- zamontować oświetlenie sztuczne zapewniające normowaną ilość Lx.;
- ocenić stan instalacji elektrycznych z projektantem posiadającym uprawnienia;
- zaleca się zamontować system sygnalizacji pożaru, kamerowanie, alarm;

III.



Wytyczne dotyczące instalacji sanitarnych

- Przed rozpoczęciem działalności należy zweryfikować umowę na dostawę wody i odbiór ścieków pod względem prognozowanego zużycia;
- w przypadku wody z własnego ujęcia ze stacją uzdatniania sprawdzić aktualne badania wody oraz wydajność;
- zweryfikować istniejące źródło ciepłej wody oraz ogrzewania, przeglądy, książki serwisowe;
- zapewnić wentylację mechaniczną nawiewno-wywiewną o dużej wydajności,
- potwierdzić możliwość włączenia do istniejących kanałów kominowych lub możliwość montażu niezależnego, zewnętrznego kanału kominowego (opinia kominarska);

Uwaga: kanały kominowe obsługujące lokal gastronomiczny nie mogą być połączone z lokalami na innych kondygnacjach.

Lokalizację centrali wentylacyjnej zweryfikować pod względem prowadzenia czynności serwisowych;

IV.



Uwarunkowania ogólnoprzestrzenne

i.

Lokalizacja inwestycji

Przy wyborze lokalu na prowadzenie usług gastronomicznych uwzględnić:

- odległość od ciągów pieszych, parkingów/ natężenie ruchem;
- możliwość parkowania dla klientów;
- odległość od najbliższych lokali gastronomicznych;
- sposób dostaw surowców, podjazd;
- możliwość ustawienia letniego ogródka;
- miejsce gromadzenia odpadów/ możliwość odbioru;
- MPZP i planowane inwestycje w pobliżu lokalu;

b. Parametry techniczne pomieszczeń dla nowych lub przebudowywanych lokali lub budynków oraz zmiany sposobu użytkowania.

Wyjaśnienie terminu : zmiana sposobu użytkowania:

- podjęcie bądź zaniechanie w obiekcie budowlanym lub jego części działalności zmieniającej warunki: bezpieczeństwa pożarowego, powodziowego, pracy, zdrowotne, higieniczno-sanitarne, ochrony środowiska bądź wielkość lub układ obciążeń;
- podjęcie w obiekcie budowlanym lub jego części działalności zaliczanej do przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko w rozumieniu ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko.

Uwaga:

W wielu przypadkach stwierdzenie zmiany sposobu użytkowania nie jest oczywiste dla wszystkich stron. W skomplikowanych i nieoczywistych przypadkach (przed rozpoczęciem nakładów inwestycyjnych) należy uzyskać opinię Powiatowego Inspektora Nadzoru Budowlanego .

Wielkość pomieszczeń powinna być dostosowana do wielkości i specyfiki produkcji, ilości pracowników.

- szerokość w świetle schodów wew.,: min 120 cm / pochwytów obustronne;
- szerokość spocznika min. 150 cm;
- wysokość stopni schodowych :17,5 cm;
- wysokość balustrady :1,1 m;
- odstęp między elementami balustrady : max 20 cm;
- pomieszczenia do pracy, w których nie występują czynniki uciążliwe dla zdrowia dla nie więcej niż 4 osób: 2,50 m/ powyżej 4 osób: 3,0 m;
- pomieszczenia do pracy, w których występują czynniki uciążliwe dla zdrowia : 3,30 m;
- wymagane wysokości tj: 3,0 i 3,3 mogą być obniżone do 2,50 m pod warunkiem uzyskania zgody PWIS;
- wysokość pom. gospodarczego: min 2,0m;
- poziom posadzki w pomieszczeniach na stały pobyt ludzi powinien znajdować się powyżej lub być równy poziomowi terenu przy budynku (warunkowe zgody na obniżenie wydaje WPIS)
- szerokość drzwi w świetle 90 cm (łazienki 80 cm);
- dostęp dla osób niepełnosprawnych (komunikacja, windy, łazienka);

b. Układ funkcjonalny w gastronomii

W ramach tworzenia lokali gastronomicznych należy przewidzieć pomieszczenia lub wydzielić przestrzenie następujące funkcje :

- magazyn produktów żywnościowych oraz nie żywnościowych;
- służy do przyjmowania dostaw i przechowywania różnych towarów, a także do ekspedycji odpadów i opakowań zwrotnych. Miejsce, w którym odbywa się przyjmowanie dostaw towarów, odbywa się ich ocena (ilościowa i jakościowa) pod kątem zgodności z zamówieniem oraz selekcja, jest przed magazyn. (Szczegółowa kontrola dostaw obejmuje takie czynniki, jak: warunki transportu, cechy sensoryczne, stan opakowań zbiorczych i jednostkowych, prawidłowość dokumentacji);
- magazyn warzyw okopowych;
- komunikację ogólną;

- obróbkę wstępną (zlew dwukomorowy głęboki, umywalką, obierak, naświetlacz do jajek, zlew do jajek, blaty, kosze na odpady)
Przygotowalnie „brudne”, w których przeprowadza się: rozmrażanie, rozbiór mięsa, czyszczenie, patroszenie ryb, mycie i obieranie warzyw korzeniowych, muszą być odrębnymi pomieszczeniami;
- stanowisko obróbki wstępnej (wyłącznie dla niewielkiej skali przygotowania: cukiernie, lodziarnie);
- kuchnię (zlew do mycia urządzeń i przyborów kuchennych, przygotowane czyste, szafki na sprzęt, stanowisko obróbki cieplnej, ekspedycja potraw)
- strefę handlową zawierającą: przedsionek, salę konsumpcyjną ;
- zmywalnię naczyń stołowych (zlew głęboki, umywalkę, zmywarko-wyparząrkę, szafę przelotową na czyste naczynia) - dotyczy obiektów z salą konsumpcyjną z wykorzystaniem naczyń wielokrotnego użycia;
- łazienkę z przedsionkiem;
- pomieszczenie socjalne (szafki dwudzielne, umywalka, aneks kuchenny ze zlewem);
- aneks na sprzęt porządkowy (zlew gospodarczy, środki czystości, wózki i wiadra etc.);

Rozwiązanie funkcjonalne zakładu gastronomicznego to przestrzenne powiązanie ze sobą pomieszczeń spełniających wszelkie wymagania związane z produkcją potraw, obiegiem surowców i gotowych wyrobów, przemieszczaniem się zarówno pracowników, jak i gości.

Prawidłowy układ funkcjonalny powinien zapewnić:

- jednokierunkowy przepływ surowców, półproduktów, potraw;
- nieprzecinanie się dróg technologicznych „czystych” (wyznaczonych dla półproduktów, dań gotowych, czystych naczyń stołowych) i „brudnych” (wytoczonych dla surowców, brudnych naczyń stołowych, odpadów);
- odpowiednie zlokalizowanie poszczególnych pomieszczeń związanych ze sobą ze względu na przeprowadzane w nich procesy (np. przygotowalnia wstępna warzyw korzeniowych i ziemniaków powinna znajdować się blisko magazynu, w którym są one przechowywane);
- możliwie maksymalne skrócenie dróg komunikacyjnych.

V.



Wymagania dotyczące ruchomych lub tymczasowych pomieszczeń (namioty, stragany, ruchome punkty sprzedaży) pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzenia do obrotu, (włącznie z automatami ulicznymi)

Pomieszczenia i automaty uliczne na tyle, na ile jest to rozsądnie praktykowane, będą tak usytuowane, zaprojektowane i skonstruowane oraz utrzymywane w czystości i dobrym stanie i kondycji technicznej, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia w szczególności przez zwierzęta i szkodniki.

2. W szczególności i w miarę potrzeby:

- a) muszą być dostępne odpowiednie urządzenia, aby utrzymać właściwą higienę personelu (włącznie ze sprzętem do higienicznego mycia i suszenia rąk, higienicznymi urządzeniami sanitarnymi i przebieralniami);
- b) powierzchnie w kontakcie z żywnością muszą być w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia i w miarę potrzeby dezynfekcji. Będzie to wymagać stosowania gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję nietoksycznych materiałów, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego może zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie;
- c) należy zapewnić warunki do czyszczenia i w miarę potrzeby dezynfekcji narzędzi do pracy i sprzętu;
- d) w przypadku gdy, jako część działań przedsiębiorstwa sektora spożywczego, czyszczone są środki spożywcze, należy ustanowić odpowiednie przepisy, aby dokonywać tego w sposób higieniczny;
- e) należy zapewnić odpowiednią ilość gorącej i/lub zimnej wody pitnej;
- f) należy zapewnić odpowiednie warunki i/lub udogodnienia dla higienicznego składowania i usuwania niebezpiecznych i/lub niejadalnych substancji i odpadów (zarówno płynnych, jak i stałych);
- g) należy zapewnić odpowiednie udogodnienia i/lub warunki dla utrzymywania i monitorowania właściwych warunków termicznych żywności;
- h) środki spożywcze muszą być tak umieszczone aby unikać na tyle, na ile jest to rozsądnie praktykowane, ryzyka zanieczyszczenia.

VI.



Obowiązki przedsiębiorcy względem Powiatowego Inspektora Sanitarnego

a. Zgłoszenie zakończenia robót budowlanych

Inwestycje wobec których nałożono obowiązek uzyskania pozwolenia na użytkowanie jest zobowiązany zawiadomić PIS o zakończeniu budowy i zamiarze przystąpienia do użytkowania obiektu budowlanego: do zawiadomienia należy załączyć m.in.:

- oświadczenie kierownika budowy;
- badania skuteczności wentylacji;
- dokumentację projektową;
- kopię decyzji pozwolenia na budowę;
- badania natężenia światłem sztucznym;
- odbiory przyłączy sanitarnych;

W pozostałych sytuacjach przy prowadzeniu remontów przebudów, dla których nie jest wymagane uzyskanie pozwolenia na użytkowanie, zaleca się złożenie wniosku o opinię sanitarną celem uniknięcia nieprawidłowości oraz ew. konsekwencji związanych z brakiem spełnienia przepisów.

b. Zatwierdzenie i Wpis do Rejestru Zakładów podlegającym okresowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej

Obowiązek zatwierdzenia dotyczy zakładów, które:

1. produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia niezwierzęcego;
2. wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nieobjętych urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej;
3. produkują lub wprowadzają do obrotu żywność, zawierającą jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia

zwierzęcego, o której mowa w art. 1 ust. 2 rozporządzenia nr 853/2004, z zastrzeżeniem art. 73 ust. 6;

4. działają na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w tym zakładów prowadzonych przez podmioty zajmujące się recyklingiem;

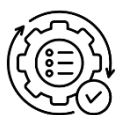
c. Możliwość prowadzenia działalności po wpisie do rejestru bez zatwierdzenia

Możliwość rozpoczęcia działalności po wpisie bez zatwierdzenia dotyczy:

- dostaw bezpośrednich;
- urządzeń dystrybucyjnych do sprzedaży żywności;
- obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, uprzednio dopuszczonych do prowadzenia działalności gospodarczej w zakresie produkcji lub obrotu żywnością w innym państwie członkowskim Unii Europejskiej;
- gospodarstw agroturystycznych;
- podmiotów będących drobnymi producentami wina z upraw własnych w rozumieniu ustawy o wyrobach winiarskich w ilości mniejszej niż 1000 hektolitrow w roku winiarskim;
- przedsiębiorców wyrabiających określone w ustawie o wyrobach winiarskich wyroby winiarskie z owoców, uzyskanych z własnych drzew lub krzewów owocowych lub z miodu z własnej pasieki na warunkach określonych w ustawie;
- aptek, punktów aptecznych i hurtowni farmaceutycznych określonych przepisami prawa farmaceutycznego;
- sklepów zielarskich;
- przedsiębiorców prowadzących sprzedaż detaliczną innych niż środki spożywcze produktów oraz wprowadzających do obrotu środki spożywcze opakowane, trwałe mikrobiologicznie;
- producentów gazów technicznych na potrzeby podmiotów działających na rynku spożywczym;
- zakładów prowadzących działalność gospodarczą w zakresie pośrednictwa w sprzedaży żywności na odległość (sprzedaży wysyłkowej), w tym sprzedaży przez internet (bez magazynowania, bez konfekcjonowania);
- zakładów działających na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w tym zakładów prowadzonych przez podmioty zajmujące się recyklingiem;

- podmiotów działających na rynku spożywczym prowadzących produkcję pierwotną (rolnicy);
- podmiotów prowadzących rolniczy handel detaliczny żywnością pochodzenia niezwierzęcego;
- podmiotów działających na rynku spożywczym przygotowujących żywność w pomieszczeniach, używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzenia do obrotu.

VII.



P procedury podczas prowadzenia działalności gastronomicznej.

Podstawowe obszary Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) to:

- lokalizacje i otoczenie zakładu;
- układ funkcjonalny pomieszczeń;
- maszyny i urządzenia;
- procesy mycia i dezynfekcji;
- zaopatrzenie w wodę;
- kontrola odpadów;
- zabezpieczenie przed szkodnikami i kontrole w tym zakresie;
- szkolenie personelu;
- higiena personelu;
- prowadzenie dokumentacji i zapisów GHP.

Obszary te stanowią podstawę działań, jakie powinny być realizowane w każdym zakładzie produkcji, przetwórstwa i obrotu żywności w celu zapewnienia jej bezpieczeństwa.

Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP) w odniesieniu do produkcji żywności są to działania, które muszą być podjęte, i warunki, które muszą być spełniane, aby produkcja żywności odbywała się w sposób zapewniający bezpieczeństwo żywności, zgodnie z jej przeznaczeniem.

Do zagadnień, które leżą w obszarze
Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) zaliczyć należy:

- przyjęcie surowców i materiałów;
- magazynowanie i postępowanie z surowcami (zasada FI-FO);
- procesy obróbki wstępnej;
- procesy obróbki zasadniczej;
- transport wewnętrzny;
- magazynowanie wyrobów gotowych;
- transport zewnętrzny i dystrybucja wyrobów.

Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze opracowują, wykonują i utrzymują stałą procedurę lub procedury na podstawie zasad HACCP.

Zasady HACCP obejmują:

- a) określanie wszelkich zagrożeń, którym należy zapobiec, wyeliminować lub ograniczyć do akceptowalnych poziomów;
- b) określanie krytycznych punktów kontroli w działaniu lub działaniach, w których kontrola jest konieczna do zapobieżenia lub wyeliminowania zagrożenia lub do ograniczenia go do akceptowalnych poziomów;
- c) ustanowienie limitów w krytycznych punktach kontroli, które oddzielają poziom akceptowalny od nieakceptowalnego w celu zapobieżenia, wyeliminowania lub ograniczenia zidentyfikowanych zagrożeń;
- d) ustanowienie i wprowadzenie w życie skutecznych procedur monitorowania w krytycznych punktach kontroli;
- e) ustanowienie działań naprawczych, gdy monitoring wykazuje, że krytyczny punkt kontroli jest poza kontrolą;
- f) ustanowienie procedur, które powinny być regularnie wykonywane w celu sprawdzenia, czy środki wyszczególnione w lit. a) - e) działają skutecznie;
- g) ustanowienie dokumentów i archiwów proporcjonalnych do charakteru i rozmiaru przedsiębiorstwa spożywczego w celu wykazania skutecznego stosowania środków wyszczególnionych w lit. a) - f).

VIII.



Wymagania dotyczące oznakowania środków spożywczych – alergeny

Podmiot działający na rynku spożywczym jest odpowiedzialny za informację na temat żywności także o składnikach alergennych znajdujących się w żywności.

substancje lub produkty powodujące alergię lub reakcje nietolerancji :

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem:
 - a) syropów glukozyowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę (1) ;
 - b) maltodekstryn na bazie pszenicy (1);
 - c) syropów glukozyowych na bazie jęczmienia;
 - d) zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
2. Skorupiaki i produkty pochodne;
3. Jaja i produkty pochodne;
4. Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem:
 - a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy;
 - b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina;
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;
6. Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem:
 - a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego (1) ;
 - b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfa-tokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego;
 - c) fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego;
 - d) estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego;
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem:
 - a) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego,

- b) laktitolu;
- 8. Orzechy, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzechy pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje/orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia terni folia*), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
- 9. Seler i produkty pochodne;
- 10. Gorczyca i produkty pochodne;
- 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne;
- 12. Dwutlenek siarki i siarczyny o stężeniach powyżej 10 mg/kg;
- 13. Łubin i produkty pochodne;
- 14. Mięczaki i produkty pochodne;

IX.



Zagrożenie w gastronomii

pod względem Bezpieczeństwa i Higieny Pracy

W ramach tworzenia lokali gastronomicznych należy wziąć pod uwagę czy będzie to lokal prowadzony jednoosobowo (forma samozatrudnienia), czy też będą w nim zatrudnione inne osoby (pracownicy), zgodnie z ustawą z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy (t. j. Dz. U. z 2025 r. poz. 277.), np. na podstawie umowy o pracę, zlecenie. W przypadku zatrudnienia pracownika pracodawca ma obowiązki wynikające z ww. ustawy K.P w tym dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, m.in.:

- organizować pracę w sposób zapewniający bezpieczne i higieniczne warunki pracy;
- zapewniać przestrzeganie w zakładzie pracy przepisów oraz zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, wydawać polecenia usunięcia uchybień w tym zakresie oraz kontrolować wykonanie tych poleceń;
- przekazywać pracownikom informacje o:
- zagrożeniach dla zdrowia i życia występujących w zakładzie pracy, na poszczególnych stanowiskach pracy i przy wykonywanych pracach, w tym o zasadach postępowania w przypadku awarii i innych sytuacji zagrażających zdrowiu i życiu pracowników;
- zapewnić środki niezbędne do udzielania pierwszej pomocy w nagłych wypadkach, zwalczania pożarów i ewakuacji pracowników;

- zapewnić pracownikom odpowiednią odzież roboczą, w postaci fartuchów, podkoszulek, butów z podeszwą antypoślizgową, środki ochrony indywidualnej w postaci rękawic, maseczek, czepków etc.;
- poddawać systematycznym przeglądom urządzenia mechaniczne, termiczne pod względem instalacji elektrycznej, dbać aby były podłączone do instalacji z uziemieniem;
- zapewnić w pomieszczeniach obecność odpowiednich środków gaśniczych w postaci koców gaśniczych i gaśnic służących do gaszenia pożarów (np. tłuszczy).

Ponadto pracodawca ocenia i dokumentuje ryzyko zawodowe związane z wykonywaną pracą poprzez sporządzenie dokumentacji oceny ryzyka zawodowego na poszczególnych stanowiskach, z którą zapoznaje pracowników. W dokumentacji tej powinny być uwzględnione rodzaje zagrożeń, źródła, skutki zdrowotne oraz zasady i sposoby minimalizowania wystąpienia wypadku przy pracy i/lub choroby zawodowej, obniżenia ryzyka do poziomu dopuszczalnego a także poziom ryzyka w przypadku możliwych awarii i/lub przekroczeń, stosowanie środków profilaktycznych.

W większości małych, nie zmechanizowanych lokalach występują trudne warunki pracy. Oprócz typowych zagrożeń związanych z uciążliwymi warunkami mikroklimatycznymi (temperatura, szczególnie latem może przekraczać nawet 50°C), wykonywaniem ciężkich prac fizycznych (dźwiganie naczyń, wielogodzinna pozycja stojąca) oraz pracą wielozmianową (praca nocna) występują dodatkowo zagrożenia związane z obsługą maszyn, kontaktem z gorącymi przedmiotami lub powierzchniami, możliwością poparzenia gorącą parą wodną oraz wiele innych np. stres, hałas.

Typowe zagrożenia oraz zalecenia dotyczące doboru środków ochrony indywidualnej w zakładach gastronomicznych zebrano w tabeli poniżej:

Czynniki niebezpieczne/szkodliwe	Zagrożenia	Środki ochrony oczu i twarzy
Czynniki mechaniczne	Zagrożenie urazami powodowanymi ruchomymi częściami maszyn i urządzeń: maszyn do rozdrabniania mięsa, typu wilk i kuter, maszyn uniwersalnych (mikserów), szatkownic do warzyw, obieraczek do ziemniaków, krajalnic do chleba	 Odzież ochronna stosowana przy zagrożeniu pochwylenia i wplątania się w ruchome części-fartuchy dla przemysłu spożywczego
Czynniki mechaniczne	Zagrożenia urazami powodowanymi przez ostre narzędzia ręczne stosowane do rozdrabniania i krojenia produktów	 Fartuchy dla przemysłu spożywczego  Ochraniacze przedramienia

		 Rękawice chroniące przed przecięciem (metalowe lub kevlarowe)
Czynniki mechaniczne	Zagrożenie upadkiem, potknięciem, poślizgnięciami, potknięciami i upadkami na podłodze lub innym podłożu stanowiska pracy, przejść, dojeżdż lub dróg komunikacyjnych	 Obuwie ochronne wyposażone w podeszwy antypoślizgowe
Hałas	Narażenie na hałas maszyn i urządzeń do rozdrabniania i krojenia surowców	 Ochronniki słuchu (wkładki lub nauszники)
Czynniki termiczne	Zagrożenie oparzeniami powodowanymi przez: gorące płyny i parę wodną, gorące powierzchnie i przedmioty	 Odzież chroniąca przed opryskaniem cieczą  Rękawice chroniące przed kontaktem z gorącymi przedmiotami
Czynniki chemiczne	Zagrożenia poparzeniami przy stosowaniu żrących preparatów do mycia i dezynfekcji	 Rękawice chroniące przed czynnikami chemicznymi(gumowe)  Odzież chroniąca przed cieczami  Gogle ochronne
Czynniki chemiczne	Możliwość przypadkowych zatruc preparatami chemicznymi stosowanymi do zwalczania owadów i gryzoni	 Półmaska oczyszczająca (filtrująca lub pochłaniająca)  Gogle chroniące przed kroplami cieczy lub pyłami
Czynniki biologiczne	Zagrożenie zakażeniem wirusami, bakteriami, grzybami, pasożytami	 Sprzęt ochrony układu oddechowego  Rękawice chroniące przed czynnikami chemicznymi i mikroorganizmami

		 Fartuchy, obuwie chroniące przed czynnikami chemicznymi i mikroorganizmami
--	--	---

Istotnym jest również, że pracodawca nie może dopuścić do pracy pracownika bez aktualnego orzeczenia lekarskiego stwierdzającego brak przeciwwskazań do pracy na określonym stanowisku w warunkach pracy opisanych w skierowaniu na badania lekarskie. Wstępne, okresowe i kontrolne badania lekarskie przeprowadza się na podstawie skierowania wydanego przez pracodawcę.

Pracodawca winien być świadomy, że nie wolno dopuścić pracownika do pracy, do której wykonywania nie posiada on wymaganych kwalifikacji lub potrzebnych umiejętności, a także dostatecznej znajomości przepisów oraz zasad bezpieczeństwa i higieny pracy. Ponadto to pracodawca zapewnia przeszkolenie pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy przed dopuszczeniem go do pracy oraz prowadzi okresowe szkolenia w tym zakresie.

Do obowiązków pracodawcy należy również monitorowanie środowiska pracy, pod kątem zagrożeń mogących mieć wpływ do rozwoju u pracownika choroby zawodowej.

opracowanie

Pracownicy
PSSE w Trzebnicy