



Zalecenia i wymagania higieniczno-sanitarne Głównego Inspektora Sanitarnego

Okazjonalna sprzedaż lemoniady, soków, owoców
i domowych wypieków przez dzieci – podstawowe
zasady bezpieczeństwa



**CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI**



Okazjonalna sprzedaż przez dzieci lemoniady, soków, owoców i domowych wypieków – podstawowe zasady bezpieczeństwa

Jednorazowa lub okazjonalna sprzedaż żywności, np. lemoniady, soków, owoców czy domowych wypieków, prowadzona przez dzieci, nie podlega nadzorowi Państwowej Inspekcji Sanitarnej na podstawie przepisów prawa żywnościowego. Taka działalność nie wymaga rejestracji ani zatwierdzenia, jak ma to miejsce w przypadku profesjonalnych zakładów produkujących lub sprzedających żywność, w tym np. straganów, na których sprzedaje się warzywa i owoce na targowisku w sposób ciągły, ani spełniania innych wymagań wynikających z przepisów prawa żywnościowego.

Niezależnie od tego, podczas przygotowywania żywności, w szczególności przeznaczonej do spożycia zbiorowego, należy przestrzegać podstawowych zasad higieny i bezpieczeństwa, aby uniknąć zatrucia pokarmowych. Podejmowanie tych działań pozwala ograniczyć ryzyko zanieczyszczenia produktów i zapewnić bezpieczeństwo osobom, które będą je spożywać.

W przypadku zgłoszenia do Państwowej Inspekcji Sanitarnej nieprawidłowości dotyczących sprzedaży ww. produktów podejmowane będą przez Inspekcję działania interwencyjne.

Sprzedaż prowadzona przez dzieci

Sprzedaż okazjonalna oznacza, że ma charakter sporadyczny i niezorganizowany. Jeśli jest prowadzona przez dzieci, zawsze musi być wykonywana pod opieką osoby dorosłej, która będzie nadzorowała przygotowanie produktów oraz organizację stanowiska sprzedaży.

Zaleca się aby stoisko sprzedaży było:

- ustawione w miejscu czystym i bezpiecznym,
- oddalone od źródeł zanieczyszczeń (np. śmietnik),
- zabezpieczone przed nadmiernym nasłonecznieniem.

Podczas sprzedaży, należy również zapewnić dzieciom dostęp do wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz środki higieny osobistej.

Higiena podczas przygotowywania żywności

Osoby przygotowujące i wydające żywność powinny:

- dokładnie myć ręce wodą z mydłem przed rozpoczęciem pracy i na każdej przerwie,
- używać czystych naczyń i przyborów kuchennych,
- mieć czystą odzież,
- unikać bezpośredniego kontaktu dłoni z żywnością,
- do nakładania produktów stosować szczypce, łopatki lub rękawiczki jednorazowe.

Uwaga: produkty łatwo się psujące (np. ciasta z kremem, koktajle mleczne) mogą wymagać przechowywania w niskich temperaturach.

Nie można przygotowywać ani sprzedawać żywności w przypadku występowania u osoby przygotowującej lub sprzedającej, objawów chorobowych, takich jak gorączka, kaszel, biegunka lub inne objawy infekcji.

Bezpieczne przygotowanie lemoniady i soków

Do przygotowania lemoniady należy używać wyłącznie wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Owoce, zioła i inne dodatki powinny być dokładnie umyte, a jeśli używany jest lód, może być przygotowany wyłącznie z wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Do przygotowania soków należy używać wyłącznie świeżych i dokładnie umytych owoców.

Gotową lemoniadę i soki należy:

- przechowywać w zamkniętych pojemnikach lub dzbankach,
- chronić przed owadami, kurzem i słońcem,
- przechowywać w chłodnym miejscu.

Sprzedaż należy prowadzić wyłącznie w kubkach jednorazowego użycia. Kubki jednorazowe powinny być zabezpieczone przed zabrudzeniem.

Sprzedaż świeżych owoców

Do okazjonalnej sprzedaży można przeznaczyć owoce pochodzące z własnych sadów, ogrodów lub działek, pod warunkiem że są świeże i w dobrym stanie, gotowe do spożycia.

Owoce przeznaczone do sprzedaży:

- nie mogą być spleśniałe, nadpsute ani uszkodzone,
- powinny być wcześniej posegregowane (każdy gatunek owoców oddzielnie),
- należy przechowywać i eksponować w czystych pojemnikach dopuszczonych do kontaktu z żywnością
- należy chronić przed owadami i zanieczyszczeniami.

Nie wolno sprzedawać owoców pochodzących z terenów narażonych na zanieczyszczenia, szczególnie bezpośrednio przy ruchliwych drogach.

Sprzedaż owoców należy prowadzić w jednorazowych torebkach przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Domowe wypieki

Do przygotowania ciast należy używać świeżych składników. Nie zaleca się stosowania kremów zawierających surowe jaja ani mas i składników wymagających stałego chłodzenia.

Wypieki powinny być:

- zabezpieczone przed słońcem, kurzem i owadami w pojemnikach dopuszczonych do kontaktu z żywnością,
- chronione przed dotykiem przez klientów,
- porcjowane przy użyciu łopatek lub szczypców cukierniczych.

Produkty łatwo psujące się należy przechowywać w przenośnych termoboksach.

Organizacja stanowiska sprzedaży

Stanowisko sprzedaży powinno być utrzymywane w czystości przez cały czas prowadzenia sprzedaży.

Zaleca się wyposażenie go w:

- czysty stolik lub blat,
- pojemnik na odpady,
- środek do mycia lub dezynfekcji rąk.

Należy rozdzielić czynności przyjmowania i wydawania gotówki od wydawania żywności, aby ograniczyć ryzyko przenoszenia zanieczyszczeń.

Informacje dla konsumentów

Mając na uwadze bezpieczeństwo konsumentów, należy umożliwić klientom uzyskanie podstawowych informacji o oferowanych produktach, w szczególności o:

- składnikach mogących wywoływać alergie (np. mleko, gluten, orzechy, jaja),
- sposobie przygotowania produktów,
- cenach produktów.

Pamiętaj

Żywność najlepiej przygotowywać w dniu sprzedaży i nie przechowywać ich w wysokiej temperaturze. Produkty, co do których istnieją wątpliwości dotyczące świeżości lub bezpieczeństwa, należy wyrzucić.

Najważniejsze jest zapewnienie bezpieczeństwa konsumentów. Dzieci zawsze przygotowują i sprzedają żywność pod opieką osoby dorosłej.

Podstawa prawna:

- Wytyczne dotyczące wykonania niektórych przepisów rozporządzenia (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych (pkt 3.8.)

- [rozporządzenie \(WE\) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych](#)