

## Ogólne wymagania Państwowej Inspekcji Sanitarnej dotyczące bezpieczeństwa imprez masowych

Warunki bezpieczeństwa imprez masowych, tryb wydawania zezwoleń na przeprowadzenie imprez masowych i zasady odpowiedzialności i uprawnień organizatorów reguluje ustawa z dnia 20 marca 2009 r. o bezpieczeństwie imprez masowych ( Dz.U. Nr 62, poz. 504 z późn. zm.)

### I. Imprezą masową w rozumieniu ww. ustawy jest:

- impreza o charakterze artystycznym lub rozrywkowym lub zorganizowane publiczne oglądanie przekazu telewizyjnego na ekranie lub urządzeniach umożliwiających uzyskanie obrazu o przekątnej przekraczającej 3m, organizowana:
  - na stadionie, w innym obiekcie niebędącym budynkiem lub na terenie umożliwiającym przeprowadzenie imprezy masowej, na których liczba miejsc udostępniionych, wynosi nie mniej niż 1000;
  - w hali sportowej lub innym budynku, w których liczba miejsc udostępniionych wynosi nie mniej niż 500;
- impreza sportowa organizowana:
  - na stadionie lub innym obiekcie niebędącym budynkiem, na którym liczba miejsc udostępniionych wynosi nie mniej niż 1000;
  - w hali sportowej lub innym budynku, w których liczba miejsc udostępniionych wynosi nie mniej niż 300;
  - na terenie umożliwiającym przeprowadzenie imprezy masowej, na którym liczba miejsc udostępniionych wynosi nie mniej niż 1000;
- mecz piłki nożnej organizowany na stadionie lub innym obiekcie sportowym, na którym liczba miejsc udostępniionych wynosi nie mniej niż 1000.

**Liczba miejsc udostępniionych:** liczba ustalona zgodnie z przepisami prawa budowlanego oraz przepisami dotyczącymi ochrony przeciwpożarowej.

II. Za bezpieczeństwo imprezy masowej w miejscu i w czasie jej trwania odpowiada organizator (art. 5 ust. 1 ww. ustawy).

III. Zezwolenia na przeprowadzenie imprezy masowej.

1. Zgodnie z art. 25 ust. 1 ww. ustawy organizator imprezy masowej, nie później niż 30 dni przed planowanym terminem rozpoczęcia imprezy jest obowiązany:
  - wystąpić do wójta, burmistrza lub prezydenta miasta, właściwego ze względu na miejsce przeprowadzenia imprezy masowej, z wnioskiem o wydanie zezwolenia na przeprowadzenie imprezy masowej,
  - zwrócić się do właściwego miejscowo państwowego inspektora sanitarnego z wnioskiem o wydanie opinii sanitarnej.Opinia ta jest jednym z załączników, które organizator imprezy masowej dołącza do

wniosku o wydanie zezwolenia na przeprowadzenie imprezy masowej (art. 26. ust.2 ww. ustawy)

2. Do wniosku o wydanie opinii sanitarnej organizator powinien podać m.in. następujące informacje o planowanej imprezie masowej:

- nazwę organizatora;
- rodzaj i nazwę imprezy masowej;
- miejsce przeprowadzenia imprezy;
- czas rozpoczęcia i zakończenia imprezy;
- wskazanie osoby reprezentującej organizatora w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa osób uczestniczących w imprezie masowej;
- informacje o liczbie miejsc w obiekcie lub na terenie, gdzie będzie zorganizowana impreza i przewidywanej maksymalnej liczbie uczestników;
- wynik badania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi jeżeli było wykonane nowe przyłącze;
- informację o ilości zapewnionych podczas imprezy kabin WC (stacjonarnych i/lub tymczasowych, nieskanalizowanych, np. typu TOI-TOI);
- kserokopię umowy z podmiotem świadczącym usługi w zakresie dostaw i utrzymania bieżącej czystości tymczasowych toalet w trakcie trwania imprezy;
- kserokopie decyzji zatwierdzająco-rejestrującej lub wpisu do rejestru zakładów prowadzących produkcję i obrót żywnością wydanych przez właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego;
- kserokopię umowy z podmiotem świadczącym usługi w zakresie gospodarowania odpadami, tj. zapewnienia pojemników na odpady komunalne oraz odbioru odpadów komunalnych;
- informację o typie i ilości rozstawionych pojemników na odpady komunalne podczas imprezy oraz danych o jednostce odpowiedzialnej za uporządkowanie terenu po zakończeniu imprezy;
- wskazanie osoby reprezentującej organizatora imprezy masowej przed organem PIS wraz z numerem telefonu, faxu lub/ adresem e-mail;
- graficzny plan obiektu (terenu), na którym ma być przeprowadzona impreza masowa, wraz z jego opisem zawierającym:
  - oznaczenie dróg dojścia i rozchodzenia się osób uczestniczących w imprezie masowej;
  - oznaczenie punktów pomocy medycznej;
  - oznaczenie punktów czerpalnych wody do picia;
  - liczbę i rozmieszczenie ustępów publicznych dla uczestników imprezy;
  - rozmieszczenie punktów gastronomicznych;
  - liczbę i rozmieszczenie punktów sprzedaży piwa;
  - oznaczenie lokalizacji pojemników do gromadzenia odpadów komunalnych i ich liczbę.

Wniosek o wydanie opinii sanitarnej na przeprowadzenie imprezy masowej znajduje się w zakładce „Dla Klienta”.

Dodatkowe wymagania niezbędne do uzyskania pozytywnej opinii sanitarnej może każdorazowo określić właściwy ze względu na miejsce organizowania imprezy państwowy inspektor sanitarny.

3. Państwowy inspektor sanitarny wydaje opinię w terminie 14 dni od dnia otrzymania wniosku o jej wydanie. Opinia zachowuje ważność przez 6 miesięcy od dnia jej wydania. ( art.25 ust.3 i 4 ww. ustawy).
4. Opinię do wniosku o wydanie zezwolenia organizator dołącza niezwłocznie, jednak nie później niż na 14 dni przed rozpoczęciem imprezy masowej (art.26 ust.2. ww. ustawy).
5. Jeżeli imprezy masowe są przeprowadzane przez tego samego organizatora w tych samych obiektach (terenach) umożliwiających przeprowadzenie imprezy masowej, co najmniej 2 razy w roku lub są to imprezy masowe, dla których opracowano terminarz imprez masowych organizowanych cyklicznie, organ wydaje zezwolenie na przeprowadzenie wskazanej przez organizatora liczby imprez masowych lub ich przeprowadzenie w okresie jednego roku. (art. 30.ust.1 ww. ustawy).
6. Jeżeli imprezy masowe są przeprowadzane przez tego samego organizatora w tych samych obiektach (terenach) umożliwiających przeprowadzenie imprezy masowej, co najmniej 2 razy w roku lub są to imprezy masowe, dla których opracowano terminarz imprez masowych organizowanych cyklicznie, organ wydaje zezwolenie na przeprowadzenie wskazanej przez organizatora liczby imprez masowych lub ich przeprowadzenie w okresie jednego roku. W takim przypadku organizator imprez masowych obowiązany jest na 14 dni przed planowanym terminem ich przeprowadzenia, przekazać wyżej wymienione informacje właściwemu państwowemu inspektorowi sanitarnemu ( art. 30 ust. 2. ww. ustawy).
7. W przypadku zmiany terminu imprezy masowej mającej odbyć się jednorazowo lub według ustalonego terminarza, organizator imprezy masowej na 7 dni przed terminem jej rozpoczęcia zawiadamia o tym fakcie m.in. właściwego państwowego inspektora sanitarnego (art. 30 ust.4 ww. ustawy).

#### IV. Kontrola bezpieczeństwa imprezy masowej.

W przypadku stwierdzenia naruszenia warunków bezpieczeństwa imprezy masowej przez jej organizatora właściwy państwowy inspektor sanitarny może wnioskować do organu wydającego zezwolenie na przeprowadzenie imprezy masowej, o jej przerwaniu ( art. 31. ust. 5. ww. ustawy).

#### **Wymagania dotyczące bezpieczeństwa żywności, w zakresie działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej dla podmiotów produkujących i wprowadzających do obrotu środki spożywcze, biorących udział w imprezach masowych.**

1. Każdy podmiot produkujący żywność i wprowadzający do obrotu środki spożywcze zobowiązany jest do spełnienia wszystkich wymagań koniecznych do zapewnienia ich właściwej jakości zdrowotnej, w tym właściwego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń zakładu i ich wyposażenia oraz stanu zdrowia osób biorących udział w obrocie;
2. Operatorzy rynku żywnościowego odpowiadają za bezpieczeństwo produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności,

Wymagania dotyczące ruchomych i/lub tymczasowych pomieszczeń (dużych namiotów, straganów, ruchomych punktów sprzedaży określone zostały w rozdziale III do załącznika nr II rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych. Obejmują one m. in. niżej wymienione zagadnienia:

Pomieszczenia i automaty uliczne, na tyle, na ile jest to rozsądnie praktykowane, powinny być 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:

- muszą być dostępne odpowiednie urządzenia, aby utrzymać właściwą higienę personelu (włącznie ze sprzętem do higienicznego mycia i suszenia rąk, higienicznymi urządzeniami sanitarnymi.);
- powierzchnie, narzędzia do pracy i sprzęt w kontakcie z żywnością muszą być w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia i w miarę potrzeby dezynfekcji.
- należy zapewnić odpowiednią ilość gorącej i/lub zimnej wody pitnej;
- należy zapewnić odpowiednie warunki i/lub udogodnienia dla higienicznego składowania i usuwania odpadów płynnych i stałych;
- należy zapewnić odpowiednie warunki dla utrzymywania i monitorowania właściwych warunków termicznych żywności;
- środki spożywcze muszą być tak umieszczone, aby unikać, na tyle, na ile jest to rozsądnie praktykowane, ryzyka zanieczyszczenia.

W zakresie bezpieczeństwa żywności wszystkich producentów i dystrybutorów żywności w Polsce oraz w pozostałych krajach członkowskich UE obowiązują wprost Rozporządzenia organów ustawodawczych UE, które dostępne są m.in. na stronie internetowej Głównego Inspektoratu Sanitarnego ([www.gis.gov.pl](http://www.gis.gov.pl)). Na powyższej stronie znajdują się również adresy siedzib Powiatowych Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych, z którymi należy się kontaktować w sprawie organizowania imprez masowych oraz telefony kontaktowe.

Inną formą działalności jest działalność okazjonalna, obejmująca przygotowywanie, przechowywanie i serwowanie żywności przez osoby fizyczne w trakcie imprez ( jarmarki, święta kościelne, szkolne, miejskie, wiejskie, zorganizowane akcje dobroczynne obejmujące wolontariuszy), gdzie żywność jest przygotowywana czasami, sporadycznie i na małą skalę nie jest uznawana za działalność przedsiębiorstwa podlegającą wymaganiom prawodawstwa higienicznego Wspólnoty. Oznacza to, że powyższe działania nie są objęte wymaganiami załącznika II do rozporządzenia 852/2004, jednakże bez względu na rodzaj wprowadzanej do obrotu żywności podczas imprez masowych, organizator jest odpowiedzialny za zapewnienie warunków do jej higienicznej promocji lub sprzedaży.

W przypadku prowadzenia działalności w zakresie produkcji lub obrotu żywnością bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów lub o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów lub wbrew decyzji o odmowie zatwierdzenia zakładu w trybie i na zasadach określonych w art. 6 rozporządzenia nr 852/2004 oraz art. 63 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia podlega **karze pieniężnej w wysokości do 5 000 zł, nie mniej niż 1 000 zł**. Natomiast kto produkuje lub wprowadzania do obrotu żywność w zakresie niezgodnym z decyzją o zatwierdzeniu zakładu, o której mowa w art. 62 ust. 1 pkt 2 ustawy podlega **karze pieniężnej w wysokości do trzydziestokrotnego przeciętnego wynagrodzenia miesięcznego** w gospodarce narodowej za rok poprzedzający, ogłaszanego przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego, na podstawie przepisów o emeryturach i rentach z Funduszu Ubezpieczeń Społecznych, w Dzienniku Urzędowym Rzeczypospolitej Polskiej „Monitor Polski”. Wysokość kary nie może być mniejsza niż 500 złotych (art. 103 ust. 1 pkt 4 i 5 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia )