

Zasady organizacyjne i wytyczne prezentacji i/lub sprzedaży produktów żywnościowych podczas Finału Festiwalu Dziedzictwa Kresów 1 sierpnia 2021 r.

W porozumieniu z Państwowym Powiatowym Inspektoratem Sanitarnym w Lubaczowie przedstawiamy zasady organizacyjne i wytyczne prezentacji i/lub sprzedaży produktów żywnościowych podczas Finału Festiwalu Dziedzictwa Kresów, które będą obowiązywały w dniu 1 sierpnia 2021 r. na terenie Kresowej Osady w Baszni Dolnej:

1. Koła Gospodyń Wiejskich, Stowarzyszenia i Producenci żywności prezentujące i/lub sprzedające produkty żywnościowe mają obowiązek stawić się na Placu Festiwalowym **pomiędzy godziną 12.00 a 13.00 - 1 sierpnia 2021 r.**
2. Koła Gospodyń Wiejskich, Stowarzyszenia i Producenci żywności zajmują stanowiska wskazane przez Organizatora.
3. Odległość pomiędzy stanowiskami wynosi minimum 1,5 m. Zakazuje się łączenia i przesuwania stolików/ stanowisk.
4. Każde stanowisko obsługuje jednocześnie maksymalnie 3 osoby.
5. Należy stosować higienę kaszlu i oddychania. Zachować bezpieczną odległość klient-klient, klient-sprzedawca – minimum 1,5 m.
6. Każda z osób musi posiadać ze sobą aktualne zaświadczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych.
7. Osoby zaszczepione powinny posiadać ze sobą Unijny Certyfikat COVID lub zaświadczenie o szczepieniu.
8. Na każdym stanowisku znajduje się płyn do dezynfekcji zapewniony przez Organizatora.
9. Na każdym stanowisku znajduje się informacja o konieczności dezynfekcji rąk przed kontaktem z żywnością.
10. Podmioty biorące udział w tym wydarzeniu są zobowiązane posiadać odpowiednią ilość rękawiczek jednorazowych do kontaktu z żywnością.
11. Obsługa klientów powinna odbywać się bezwzględnie w rękawiczkach jednorazowych.
12. Najlepiej, by inna osoba miała kontakt z pieniędzmi, a inna z żywnością, w przypadku braku możliwości zastosowania takiego rozwiązania, osoba podająca żywność powinna zdjąć rękawiczki, pobrać pieniądze, zdezynfekować ręce/umyć pod bieżącą wodą i założyć nowe rękawiczki.
13. Oferowana żywność nie powinna zawierać składników, które ulegają zepsuciu pod wpływem wysokiej temperatury, a ich spożycie może spowodować niepożądane skutki ze strony układu pokarmowego. Do takiej żywności można zaliczyć potrawy na bazie jaj, mleko i przetwory mleczne, surowe mięso.
14. Koła Gospodyń Wiejskich, Stowarzyszenia i Producentów żywności obowiązują ogólne wymagania higieniczne, których celem jest zapobieganie zanieczyszczeniu mikrobiologicznemu żywności.