

Przy pieczeniu świątecznych ciasteczek ważne są przepisy (prawa)

Data publikacji: 29.11.2022 7:30

Śląsk Cieszyński jest wyjątkowy pod względem tradycji świątecznych – tylko u nas na święta Bożego Narodzenia masowo pieczone są świąteczne, drobne ciasteczka. Dla jednych to szansa na kulinarne szaleństwo, dla innych okazja do zarobku. Na kwestie sprzedaży świątecznych ciasteczek zwrócili uwagę cieszyńscy prawnicy.



fot. arc ox.pl

Przeglądając lokalne ogłoszenia, bardzo łatwo trafić na oferty sprzedaży świątecznych ciasteczek. Zwykle oferty pochodzą od osób prywatnych, a ciasteczka są wykonywane w ramach tzw. kuchni domowej – bez prowadzenia własnej działalności gospodarczej.

O ile sprzedaż swoich wyrobów znajomym raczej nie przysporzy nam problemów, to oferty kierowane do ogółu wiążą się już z większymi restrykcjami. Osoby piekące powinny zgłosić chęć sprzedawania własnych wyrobów cukierniczych do Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Mogą również być poddane kontroli - **Celem legalnego rozpoczęcia takiej działalności należy przede wszystkim złożyć do właściwego miejscowo (czyli najczęściej według miejsca zamieszkania) Powiatowego Inspektora Sanitarnego wniosek o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. We wniosku podaje się swoje dane, nazwę zakładu, rodzaj prowadzonej działalności i rodzaj wytwarzanych produktów. Wzór wniosku jest narzucony przepisami i można łatwo znaleźć go w Internecie. Często też druki wniosków dostępne są do pobrania w stacjach sanitarno-epidemiologicznych. Co ważne - wniosek należy złożyć na co najmniej 14 dni przed planowanym rozpoczęciem działalności, a samą działalność można rozpocząć po uzyskaniu wpisu do rejestru. Rozpoczęcie działalności nie wymaga jednak zatwierdzenia- co w praktyce oznacza, że organy Inspekcji Sanitarnej nie muszą wyrażać na to zgody** – wyjaśnia [w swoim opracowaniu](#) radca prawny Angelika Lis z kancelarii Traktat.

Co więcej, osoby sprzedające powinny zwrócić uwagę m.in. na odpowiednie wyposażenie kuchni, zapewnienie odpowiednich warunków sanitarnych (czystość, odpowiedni stan techniczny sprzętów, miejsca do mycia i suszenia rąk), warto również zwrócić uwagę na higieniczne składowanie produktów oraz przechowywanie produktów i półproduktów w taki sposób, aby nie było one zanieczyszczone.

Zachowanie odpowiednich standardów ma na celu nie tylko uniknięcie potencjalnych problemów, związanych z kontrolą, ale również bezpieczeństwo osób kupujących.

