

1) KGW i sprzedaż alkoholu

Zgodnie z polskim porządkiem prawnym, żeby sprzedawać napoje alkoholowe, w tym napoje spirytusowe, należy posiadać zezwolenie na sprzedaż napojów alkoholowych, o którym mowa w art. 18 ustawy z dnia 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi.

Koła Gospodyń Wiejskich, **nie mogą samodzielnie uzyskać jednorazowego zezwolenia na sprzedaż alkoholu, jeśli nie posiadają stałego zezwolenia na sprzedaż napojów alkoholowych.** Zgodnie z art. 18¹ ust. 1 powyższej ustawy: „Jednorazowe zezwolenia na sprzedaż napojów alkoholowych mogą być wydawane przedsiębiorcom posiadającym zezwolenia na sprzedaż napojów alkoholowych oraz jednostkom Ochotniczej Straży Pożarnej.”

Oznacza to, że jeśli KGW nie prowadzi działalności gospodarczej związanej z alkoholem i nie ma stałej koncesji, nie może samodzielnie sprzedawać alkoholu na festynie. Posiadanie pozwolenia na sprzedaż alkoholu wiąże się m. in. z pobieraniem przez gminę opłaty za korzystanie z zezwoleń na sprzedaż napojów alkoholowych. Każda sprzedaż alkoholu jest obciążona podatkiem VAT i wymaga zarejestrowanej na KGW kasy fiskalnej. **POZWOLENIE NA SPRZEDAŻ WYROBÓW ALKOHOLOWYCH WYDAJE PREZYDENT, BURMISTRZ ALBO WÓJT.** W innych wypadkach nie wolno sprzedawać i rozprowadzać alkoholu. **Trzeba tu wspomnieć, że zakaz dotyczy również częstowania!**

Dwa sposoby na legalną sprzedaż alkoholu przez KGW:

1. Współpraca z firmą posiadającą stałą koncesję;
2. Wniosek o jednorazowe zezwolenie przez Ochotniczą Straż Pożarną - OSP, jako organizacja społeczna, może złożyć wniosek w urzędzie gminy i **sprzedawać alkohol podczas festynu** na tych samych zasadach, co przedsiębiorcy. Jeśli w Twojej miejscowości działa OSP, warto skontaktować się z jej przedstawicielami i zaproponować wspólne działanie.

2) KGW - Najważniejsze kwestie związane z higieną żywności:

- wszystkie osoby mające styczność z żywnością powinny posiadać aktualne badania sanepidowskie;
- należy zapewnić odpowiednie udogodnienia i/lub warunki dla utrzymywania i monitorowania właściwych warunków termicznych żywności;
- **worki na śmieci w różnych kolorach** do segregacji, **rękawiczki jednorazowe** (warto mieć kilka rozmiarów);
- **żel do dezynfekcji rąk** przy stanowisku oraz **płyn do czyszczenia powierzchni lub chusteczki nasączone płynem do dezynfekcji**. Warto mieć przy sobie ręczniki papierowe;
- zabezpieczenie produktów przed słońcem, kurzem i owadami;
- możliwość mycia i dezynfekcji rąk.