

Příklad prohlášení o splnění bezpodmínečně nutných požadavků

(pro provozovny bez výroby, přípravy a zpracování potravin se sortimentem rozlévání nápojů, příprava a podávání teplých nápojů, jednoduché občerstvení (studené masné výrobky, ohřev uzenin, podávání hotových lahůdkářských výrobků apod.).

Jedná se o typ provozovny se sortimentem charakterizovaný názvem:

„výčep, hostinec, pivnice, bar, herna, stánek s občerstvením, prodej zmrzliny apod.“

Prohlášení o splnění bezpodmínečně nutných požadavků	
Požadavek	Forma splnění, odkaz na postup
Ohlášení provozovny KHS Vysočina	Provedeno v roce 200.
Požadavky na suroviny	Suroviny nakupujeme pouze od ověřených dodavatelů či výrobců, případně v prodejní síti. Nakoupené potraviny jsou doloženy dodacími listy nebo fakturami.
Požadavky na bezpečné zacházení s potravinami (včetně balení a dopravy)	Veškerý dodávaný sortiment je přivážen vozidly dodavatelů nebo vozidlem provozovatele způsobem, který nemůže způsobit kontaminaci potravin. Při převážení zboží je vždy kontrolován stav zboží, neporušenost obalů, doba použitelnosti nebo trvanlivosti.
Dodržování teplotních řetězců, zabránění křížení činností, dodržování technologických postupů	V provozovně jsou tato chladírenská a mrazírenská zařízení: lednice .. ks mrazák .. ks chlazený výčepní pult Chladírenský nábytek je vybaven teploměry s denní kontrolou teploty.
Bezpečné nakládání s odpadem	V provozovně vzhledem k činnosti nevzniká potravinářský odpad, komunální odpad je odvážen.
Bezpečné postupy regulace škůdců	Deratizace je prováděna .. x ročně smluvní firmou (viz. smlouva nebo jiný doklad).
Sanitační opatření (čištění a desinfekce)	Úklid se provádí dle úklidového a sanitačního řádu.
Zajištění pitné vody	Provozovna je napojena na VV.
Zdravotní stav zaměstnanců	Všichni pracovníci mají zdravotní průkazy (jejich kopie jsou uloženy v kanceláři).
Dodržování osobní hygieny	Pracovníci používají čisté pracovní oděvy. Používání předepsaných pracovních oděvů a kontrola osobní hygieny se namátkově kontroluje.
Školení personálu	Pracovníci jsou pravidelně školeni ve znalostech hygienického minima. Účast pracovníků na školení je doložena prezenční listinou.
Prohlášení bylo vydáno dne: 200.	
Podpis statutárního představitele provozovny:	