

ZÁKLADNÍ INFORMACE PRO PROVOZOVATELE STÁNKŮ POSKYTUJÍCÍ STRAVOVACÍ SLUŽBU V RÁMCI KRÁTKODOBÝCH AKCÍ

PITNÁ VODA

V potravinářství lze užívat pouze vodu pitnou. Tam, kde není technicky možné stánek napojit na kontrolovaný zdroj pitné vody, lze použít zásobník na pitnou vodu s ohledem na sortiment a kapacitu. Vodu ze zásobníku nebo podobného zařízení lze použít pouze pro účely osobní a provozní hygieny. Materiály přicházející do styku s pitnou vodou musí být pro tento účel vhodné (s atestem, čistitelné, dezinfikovatelné, udržované v bezvadném stavu). Pro výrobu potravin je nutné použít pouze vodu balenou z tržní sítě.

OSOBNÍ A PROVOZNÍ HYGIENA

Na stánku musí být k dispozici zařízení umožňující hygienické mytí rukou společně s jednorázovými ručníky, prostor pro převlékání a uložení civilního oděvu a vyčleněné WC pro potravináře oddělené od veřejnosti v docházkové vzdálenosti. Osoby zajišťující provoz stánku musí mít u sebe platný zdravotní průkaz a znalosti nutné pro ochranu veřejného zdraví. S ohledem na sortiment je nutné vybavit stánek vhodnými zařízeními na čištění pracovních nástrojů, zařízení a potravin. Vybavení na mytí stolního nádobí se nevyžaduje, pokud jsou potraviny zákazníkovi servírovány v jednorázových obalech vhodných pro styk s potravinami.

ODPADY

Je nutné zajistit průběžnou likvidaci odpadů v souladu s platnou legislativou tak, aby nedocházelo k jejich hromadění, a to i s ohledem na zabránění výskytu škůdců. Odpady musí být umístěny v uzavíratelných nádobách, které musí být snadno čistitelné a dezinfikovatelné.

POTRAVINY A MANIPULACE S NIMI

Musí být zajištěna zařízení pro skladování potravin pro jejich uchovávání při vhodných teplotních podmínkách včetně monitoringu teplot. Dále musí být potraviny skladovány tak, aby nedocházelo k jejich vzájemnému ovlivňování. Potraviny a pokrmy musí být při skladování, vystavování nebo manipulaci chráněny před jakoukoli možností kontaminace.

UMÍSTĚNÍ STÁNKU A JEHO KONSTRUKCE

Stánky musí být umístěny, navrženy a konstruovány tak, aby nedocházelo k negativnímu ovlivnění potravin, zejména by měly být chráněny před vnějšími nepříznivými vlivy (déšť, slunce, prach). Použité materiály by měly být snadno omyvatelné, čistitelné a dezinfikovatelné.

SORTIMENT ZÁVISÍ NA VYBAVENÍ STÁNKU

Existuje přímá úměra mezi sortimentem stánku a požadavky na jeho vybavení. Pokrmy lze vyrábět jen v takovém rozsahu a kapacitě, kterému odpovídá vybavení stánku (napojení na pitnou vodu, dostatečný počet počet pracovních ploch s umyvadly a dřezy apod.). Za rizikovou činnost je například považována manipulace se syrovým masem, vejci a neočištěným ovocem a zeleninou.

OHLÁŠENÍ ČINNOSTI

Nejpozději v den zahájení činnosti je provozovatel stánku poskytující stravovací službu povinen nahlásit svoji činnost na místně příslušné hygienické stanici.

HACCP A JINÉ DOKUMENTY

Provozovatelé stánků poskytující stravovací službu by měly vytvořit a zavést postupy založené na zásadách HACCP tak, aby tyto dokumenty odpovídaly sortimentu a zahrnovaly veškeré prováděné činnosti. Dále je nutné doložit původ veškerých potravin a pokrmů (faktury a dodací listy).

DALŠÍ INFORMACE

Další materiály vč. legislativy a kontaktů na pracovníky oddělení hygieny výživy lze nalézt na webových stránkách <http://www.khsbrno.cz/>.