

VÝROBA A PRODEJ TOČENÉ ZMRZLINY

Co je potřeba vyřídit:

Živnostenský list – hostinská činnost nebo cukrářství a pekařství

Oznamovací povinnost (oznámení o zahájení činnosti provozovny – na podatelně příslušné KHS)

Zdravotní průkaz (má neomezenou platnost, dle **zákona č. 258/2000 Sb.** o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů ve znění pozdějších předpisů)

Základní legislativní předpisy:

- 1) **Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin** – příloha II
- 2) **Vyhláška Ministerstva zdravotnictví č. 137/2004 Sb.** o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných ve znění **vyhl. č. 602/2006 Sb.**
- 3) **Nařízení vlády č. 361/2007 Sb.**, kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví zaměstnanců při práci, ve znění pozdějších předpisů

Obecné hygienické požadavky pro všechny provozovatele potravinářských podniků

a) Pevná stavba:

- tekoucí pitná teplá (min. +45°C) a studená pitná voda
- umyvadlo s pákovou baterií na mytí rukou s hygienickým vybavením (tekuté mýdlo baktericidní, neparfémované; papírové utěrky)
- dřez (páková baterie) s pracovní plochou. Pracovní deska – čistitelný a dezinfikovatelný povrch (hladký, omyvatelný netoxický materiál, nemusí být nerez).
- obložení kolem pracovní plochy – kachličky, omyvatelná tapeta nebo omyvatelný nátěr (potravinářská barva). Není určena výše obkladu, uvádí se do výše pracovní činnosti např. pokud bude na polici mikrovlnná trouba – obklad po její výšku).
- podlahy – omyvatelné, čistitelné a dezinfikovatelné
- světlo – dostatečné osvětlení pracovních ploch a bezpečnostní kryty na světlech
- elektřina – dle typu stroje
- větrání – dostatečné odvětrání
- lednice – slouží k uchování připravené tekuté zmrzlinové směsi, vybavení lednice teploměrem
- koš na odpad

b) Stánek:

platí výše uvedené požadavky s následujícími úpravami:

- pitná voda z veřejného vodovodu nebo použití balené pitné vody. Ohřev pitné vody na teplotu min. +45°C
- odpady – likvidace tekutého odpadu – zajištění odvodu odpadní vody do kanalizace nebo do odpadní nádoby mimo stánek. Odpadní nádoba se musí denně sanitovat.

Ad a) Zázemí pro zaměstnance – pevná stavba:

- šatna
- personální WC
- úklidová místnost

Šatna – šatní uzamykatelná skříň na oddělené skladování civilního a pracovního oděvu (1 dělená skříň = 1 osoba). Šatna musí být osvětlená a větratelná.

Personální WC – záchod, předsíňka s umyvadlem s pákovou baterií, tekutým mýdlem a papírovými utěrkami. Odvětrání obou místností, omyvatelné stěny a podlahy a vhodné osvětlení.

Úklidová místnost – výlevka, teplá a studená pitná voda, omyvatelná do výše 1,50m (kachličky, potravní nátěr, omyvatelná tapeta), protiskluzová podlaha, odvětraná a osvětlená místnost, police na čisticí prostředky. Úklidový kbelík s mopem zvlášť na WC, zvlášť na provozovnu.

Ad b) Zázemí pro zaměstnance – stánkový provoz:

- šatní skříňka (odděleně civil a pracovní oděv)
- úklidové prostředky např. ve skříňce pod dřezem (odvětraná)
- WC v dosahu 120m (vyčleněné pro potravináře)

Kornouty používané při podávání nebalené zmrzliny musí být uloženy v zásobnících. Při manipulaci s nimi musí obsluha používat **podávací náčiní** nebo jiné vhodné **ochranné prostředky na ruce** a odkládací stojánky pro předání výrobku spotřebiteli.

Nezbytným předpokladem pro dodržení požadavků Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin je zpracování systému kritických bodů (HACCP).