

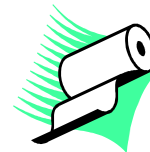
ZÁKLADNÍ HYGIENICKÁ PRAVIDLA PRO STÁNKOVÝ PRODEJ OBČERSTVENÍ

Každá osoba pracující v oblasti, kde se zachází s potravinami, musí udržovat vysoký stupeň osobní čistoty, musí nosit čistý ochranný oděv odpovídající charakteru činnosti a musí mít u sebe zdravotní průkaz. Při výrobě potravin a jejich uvádění do oběhu se nesmí kouřit a musí se vyloučit jakékoli nehygienické chování.

1. Prostory a veškeré zařízení musí být umístěno, konstruováno a udržováno v čistotě a dobrém stavu tak, aby neohrozilo bezpečnost potravin. Musí být prováděn pravidelný úklid.



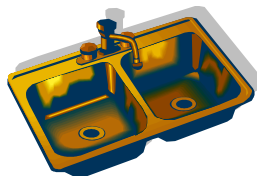
2. Musí být zajištěno vhodné zařízení pro udržování osobní hygieny, prostředky na hygienické mytí a osoušení rukou (tekuté mýdlo a papírové ručníky), prostor pro převlékání a vyčleněné WC pro potravináře oddělené od veřejnosti.



3. Povrchy přicházející do styku s potravinami musí být hladké, celistvé a snadno čistitelné, je-li to nezbytné dezinfikovatelné.



4. Musí být zajištěno čištění potravin (dochází-li k němu), pracovních nástrojů, zařízení a pracovních ploch - pro tyto účely by měly být stánky vybaveny alespoň jednoduchým zařízením.



5. K dispozici musí být odpovídající přívod studené pitné vody v případě, že je tato voda používána k výrobě pokrmů či nápojů a teplá voda pro zajištění osobní a provozní hygieny. Voda musí být vedena tak, aby nebyla negativně ovlivněna její chuť nebo složení (nevhodné jsou např. zahradní hadice).



6. Odpady musí být ukládány do uzavíratelných nádob, odstraňovány z prostor kde se zachází s potravinami co nejrychleji, nesmí se hromadit a musí být nezávadně likvidovány.



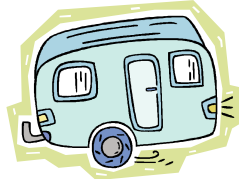
7. Potraviny musí být skladovány dle vzájemné slučitelnosti, tak aby nedocházelo k riziku vzájemné kontaminace (syrové maso a vejce nesmí být skladovány s ostatními potravinami, rovněž neочиštěná zelenina). Musí být dodrženy skladovací podmínky (např. chladničky a mrazničky vybavené teploměry) vhodné pro daný typ potraviny či pokrmu. Potraviny musí být uchovávány dle pokynů výrobce.



8. Na místě musí být k dispozici veškeré nabývací doklady na potraviny a pokrmy a veškeré potraviny musí být řádně značeny. Pro výrobu pokrmů nesmí být používány potraviny s prošlou záruční dobou, v netěsných, špinavých a potrhaných obalech anebo se známkami napadení škůdci.



9. Dopravní prostředky a zařízení používané pro přepravu potravin musí být udržovány v čistotě, dobrém stavu, musí chránit potraviny před nežádoucími vlivy a umožňovat čištění nebo dezinfekci.



10. Do oběhu smí být uváděn jen takový sortiment potravin a pokrmů, pro který jsou v provozovně (stánku) vytvořeny patřičné podmínky zabezpečující jejich nezávadnost. Určit ve výrobě, přípravě, skladování, přepravě a uvádění do oběhu technologické úseky (kritické body), ve kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti pokrmů, provádět jejich kontrolu a vést patřičnou evidenci o plnění nezbytných požadavků.

