Hygienické zásady pro stánkový prodej občerstvení

Informace pro provozovatele stánků s krátkodobým provozem (tzv. přechodných stánků) a mobilních zařízení určených pro krátkodobé provozování občerstvení – zejména na akcích.

Každá osoba, která vykonává činnosti epidemiologicky závažné, musí mít u sebe zdravotní průkaz, uplatňovat při činnosti ve stravovacích službách znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví a dodržovat zásady osobní a provozní hygieny.

Provozovatel potravinářského podniku provozující stravovací službu je povinen nejpozději v den jejího zahájení **písemně oznámit** příslušnému orgánu ochrany veřejného zdraví den zahájení činnosti, její předmět a rozsah a umístění provozoven, významnou změnu v předmětu nebo rozsahu činnosti nejpozději v den této změny, jakož i den ukončení provozu stravovací služby. Právnická osoba v oznámení dále uvede obchodní firmu, sídlo a právní formu; fyzická osoba oprávněná k podnikání podle zvláštních právních předpisů obchodní firmu a bydliště.

1. SORTIMENT JE PŘÍMO ZÁVISLÝ NA VYBAVENÍ

Pokrmy lze vyrábět jen v takovém rozsahu a kapacitě, kterému odpovídá vybavení stánků. Nároky na vybavení takového stánku pak rostou s pestrosti sortimentu (je rozdíl mezi prodejem originálně balených potravin z distribuční sítě a vlastní výrobou občerstvení v místě prodeje. Velmi riziková je manipulace s nebalenými potravinami a s potravinami, které se vzájemně neslučují.

Upozornění: JE ZÁKÁZÁNO PŘIPRAVOVAT POLOTOVARY ČI POKRMY DOMA!

2. UMÍSTĚNÍ STÁNKU

Stánky musí být umístěny, navrženy a udržovány v čistotě a v dobrém stavu tak, aby nedocházelo k riziku kontaminace, zejména zvířaty a škůdci. Potraviny by měly být chráněny před vnějšími nepříznivými vlivy (déšť, slunce, prach). Důležité je provádění pravidelného úklidu.

3. POMOCNÁ A SANITÁRNÍ ZAŘÍZENÍ, OSOBNÍ HYGIENA

Pro pracovníky shora uvedených zařízení je nutné zajistit odkládání oděvů a záchod v dostupné vzdálenosti. Záchod musí být vybaven alespoň jednoduchým zařízením na mytí rukou. Rovněž musí být zajištěna vhodná zařízení pro udržování osobní hygieny v místě manipulace s nebalenými potravinami tj. ve vlastním stánku. Tato zařízení musí být vybavena prostředky pro hygienické mytí a osušování rukou – tedy tekutým mýdlem a jednorázovými ručníky. Jedním z preventivních opatření přenosu infekčních onemocnění je oddělení záchodů pro spotřebitele od záchodů pro potravináře.

4. POVRCHY

Povrchy přicházející do styku s potravinami musí být udržovány v řádném stavu, snadno čistitelné a podle potřeby dezinfikovatelné. To vyžaduje použití hladkých, omyvatelných, korozivzdorných, zdravotně nezávadných materiálů.

5. OMÝVÁNÍ, ČIŠTĚNÍ

Zajištěno musí být pravidelné čištění/dezinfekce pracovních nástrojů a vybavení. Pro tyto účely musí být stánky vybaveny alespoň jednoduchým zařízením na umývání pracovního náčiní (např. přenosným dřezem). Čištění musí být zajištěno hygienickým způsobem (použití vody pitné, pravidelná obměna mycí vody). Odpovídajícím způsobem musí být zajištěno i čištění potravin. K zařízením určeným pro zajištění provozní a osobní hygieny musí být zajištěn přívod teplé nebo studené pitné vody (dle rizikovosti sortimentu). Pitná voda může být zabezpečována pomocí zásobníků či jiným hygienicky vyhovujícím způsobem, včetně jejího ohřevu.

6. ODPADY

Provozovatelé musí zajistit průběžné neškodné odstraňování tekutých a tuhých odpadů tak, aby nedocházelo k jejich hromadění. Nádoby na odpad musí být uzavíratelné a snadno čistitelné.

7. POTRAVINY

Pro skladování potravin musí být k dispozici zařízení pro jejich vhodné uchovávání (chladící a mrazící zařízení s vhodnou teplotou a s možností její kontroly – tedy vybavené teploměry). Teplotní řetězec je nutné udržovat tak, aby skladovací či úchovná teplota nemohla zapříčinit pomnožování mikroorganismů. Porušení teplotního řetězce (ať už teplého nebo studeného) vždy znamená významné zdravotní riziko pro spotřebitele.

Potraviny musí být ukládány tak, aby nedocházelo k riziku kontaminace. Potraviny a pokrmy musí být při skladovaní, vystavovaní nebo manipulaci chráněny před fyzikální (např. prachem), chemickou (např. zbytky čisticích prostředků), a mikrobiální kontaminací. Důležitým preventivním opatřením je zamezení zavlečení mikroorganismů z potravin, které je obsahují na potraviny, které je neobsahují (např. ze znečištěné zeleniny na hotový pokrm). Potraviny je důležité uchovávat za podmínek stanovených výrobcem a připravovat pokrmy z čerstvých surovin v platných záručních lhůtách. Vždy musí být dodrženo datum spotřeby a skladovací podmínky, což musí být na potravinách označeno.

8. PITNÁ VODA

Pro veškerou potravinářskou činnost musí být používána voda pitná. Tam, kde není tekoucí pitná voda napojena na zdroj, se musí používat pouze voda balená (i na výrobu nápojů, ohřev uzenin, výrobu ledu apod.). Pitná voda donášená nebo ze zásobníků se po ohřevu smí použít pouze pro osobní a provozní hygienu. Rozvody vody a zásobníky musí být pouze z materiálů určených pro styk s pitnou vodou. Nutné je také vyloučit nežádoucí negativní ovlivnění pitné vody např. přímým slunečním zářením.

9. SLEDOVATELNOST

Jedním z důležitých požadavků je zajištění sledovatelnosti potravin, a to ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce. Ke sledovatelnosti napomáhá důsledné značení rozpracovaných polotovarů, pokrmů apod. Provozovatelé musí být schopni identifikovat každou osobu, která jim potravinu dodala a za tímto účelem zavést systémy a postupy, které umožní, aby tyto informace byly na požádání poskytnuty příslušným orgánům (tzn. mít k dispozici dodací listy a faktury od dodavatelů).

10. HACCP

Provozovatelé stánků s občerstvením by měli vytvořit a zavést postupy založené na zásadách HACCP tak, aby tyto dokumenty odpovídaly sortimentu a zahrnovaly veškeré prováděné činnosti vč. sanitačního řádu (od plnění nezbytných požadavků u jednoduchých provozů popř. uplatnění postupů správné hygienické výrobní praxe v provozech složitějších).

Další materiály vč. legislativy a výkladů k legislativě lze nalézt na www.khshk.cz.