

## Prevádzkový poriadok

- krátkodobý stánkový / ambulatný predaj nápojov a pokrmov

(vypracovaný na základe povinnosti podľa ust. § 52 ods. 1 písm. f) a § 26 ods. 4 písm. m) zák. č. 355/2007 Z.z.)

### IDENTIFIKÁCIA PREVÁDZKÁRNE

Názov:

### IDENTIFIKÁCIA PREVÁDZKOVATEĽA

Fyzická osoba - podnikateľ

Právnická osoba

Meno / názov:

Sídlo / miesto podnikania:

Zodpovedná osoba:

(v prípade právnickej osoby uviesť konateľa spoločnosti podľa OR)

IČO:

### CHARAKTERISTIKA PREVÁDZKÁRNE

▼ **Druh (typ) prevádzky** (zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka, alebo uveďte iný druh zariadenia, ak ste sa v ponuke nenašli)

1. Krátkodobý stánkový predaj nápojov

2. Krátkodobý stánkový predaj nápojov a predaj pokrmov (vrátane výrobkov rýchleho občerstvenia)

3. Krátkodobý stánkový predaj – príprava, predaj pokrmov (vrátane výrobkov rýchleho občerstvenia)

4. Iné –

▼ **Určenie rozsahu činnosti prevádzkarne – ak sa podávajú pokrmy alebo výrobky rýchleho občerstvenia**

(zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka./ netýka sa bodu 1 – predaj nápojov)

1. Prevádzkareň predáva hotové výrobky rýchleho občerstvenia (bez tepelnej úpravy)

2. Prevádzkareň vydáva hotové pokrmy pripravené v zariadení spoločného stravovania

3. Prevádzkareň pripravuje a predáva pokrmy z polotovarov

**Uveďte miesto prípravy rýchleho občerstvenia /pokrmov/ polotovarov:**

1. Rýchle občerstvenie

2. Pokrmy

3. Polotovary

▼ **Uveďte sortiment predávaných potravín (vrátane nápojov, potravín, pokrmov, rýchleho občerstvenia)**

Nápoje a iné potraviny:

Rýchle občerstvenie:

Pokrmy:

▼ **Konštrukcia a materiálové zloženie predajného stánku:**

Pozn. popíšte stánok a uveďte plochu v m<sup>2</sup>

–

Vypracoval:

1

<b>▼ Vybavenie technologickým zariadením:</b>	
<b>Pozn.</b> Popíš vybavenie stánku na krátkodobý predaj, vrátane sanitárnych zariadení (umývací drez, umývadlo)	
<b>▼ Systém skladovania potravín:</b>	
<b>Pozn.</b> Popíš spôsob skladovania potravín, vrátane potravín vyžadujúcich osobitné skladovacie podmienky	
<b>▼ Uved' spôsob prepravy potravín, resp. pokrmov a popíš systém zásobovania:</b>	
<b>▼ Zásobovanie pitnou vodou a odstraňovanie tekutého odpadu:</b>	
<b>A) napojenie na zdroj pitnej vody</b> - zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka	
<input type="checkbox"/>	Verejný vodovod <b>Pozn.</b> popíš systém napojenia
<input type="checkbox"/>	Cisterna, dodávateľom pitnej vody je organizátor akcie ..... <b>Pozn.</b> popíš systém napojenia
<b>B) náhradný spôsob zásobovania pitnou vodou</b> (popíš systém zásobovania!)	
<b>C) zásobovanie teplou tečúcou vodou</b> (popíš zariadenie zabezpečujúce ohrev vody!)	
<b>▼ Odstraňovanie tekutého odpadu:</b>	
(zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka)	
<input type="checkbox"/>	Náhradné napojenie na verejnú kanalizáciu ( <b>Pozn.</b> popíš systém)
<input type="checkbox"/>	Zásobná nádrž ( <b>Pozn.</b> popíš systém, uzatváranie zmlúv o likvidácii)

Vypracoval:

<b>▼ Nakladanie s tuhými odpadmi vznikajúcimi na prevádzkarni stánkového predaja:</b> (zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka)				
Katalógové číslo	Druh odpadu	Charakteristika odpadu	Spôsob nakladania s tuhými odpadmi na prevádzke	
20 03 01	<b>Zmesový komunálny odpad</b> (zaradený ako ostatný odpad)	<i>Odpad podobných vlastností a zloženia ako odpady z domácností – napr. použitý obalový materiál, sklo, papier /podľa podmienok obce realizovanie separácie/</i>		Odpady sa v priebehu dňa zhromažďujú na vyčlenenom mieste, resp. v určených nádobách.....  Iný spôsob
<b>Kuchynský odpad - materiál kategórie 3</b>	<b>Biologicky rozložiteľný kuchynský a reštauračný odpad</b>	<i>Nejedlé vedľajšie produkty, biologicky rozložiteľný odpad, môže obsahovať aj živočíšne vedľajšie produkty</i>		Odpady sa na prevádzke zhromažďujú vo vyčlenených uzatvárateľných nádobách, ktoré sa denne čistia a dezinfikujú. Sanitácia skladových a prepravných nádob je podľa zmluvy s odberateľom.  Iné, uveď aké
<b>KO - materiál kategórie 3</b>	<b>Použitý jedlé tuky a oleje</b> (zaradený ako ostatný odpad)	<i>Zostatky použitých olejov ako i ostatných olejov</i>		<i>Odpadové oleje sa priebežne zhromažďujú vo vyčlenených uzatvárateľných nádobách na určenom mieste.</i>  Iné, uveď aké
<b>Pozn. pri každej akcii zabezpečiť zmluvu s oprávnenou organizáciou na likvidáciu odpadov!!!</b>				<b>(Príloha č.1)</b>
<b>▼ PERSONÁLNE ZDROJE</b>				<b>(Príloha č.2)</b>
(▼ Info: predmetom schvaľovania je len formát základných informácií o zamestnancoch, údaje sa dopĺňajú dodatočne) <ol style="list-style-type: none"> <li>1. zoznam všetkých zamestnancov</li> <li>2. vyznačenie splnenia požiadavky zdravotnej spôsobilosti v zozname (vstupná lekárska prehliadka)</li> <li>3. vyznačenie splnenia požiadavky odbornej spôsobilosti v zozname</li> </ol>				
<b>ZODPOVEDNOSTI ZAMESTNANCOV</b>				
<b>Pracovné zaradenie</b>	<b>Zodpovednosti</b> (zaškrtnite krížikom všetky tie možnosti, ktoré sa Vás týkajú a doplňte ďalšie zodpovednosti)			
<b>Vedúceho prevádzky:</b> (v prípade, ak nejde o tú istú osobu prevádzkovateľa)		Zodpovedá za činnosť celej prevádzkarne v čase neprítomnosti prevádzkovateľa		
		Zodpovedá za ich zdravotnú bezpečnosť a kvalitu potravín, surovín a hotových výrobkov, zachovanie ich výživovej a zmyslovej hodnoty a vylúčenie nežiaducich vplyvov z technologického postupu prípravy pokrmov		
		Zabezpečí, aby sa pri výrobe pokrmov a nápojov postupovalo podľa zásad správnej výrobnjej praxe - dokumentu HACCP)* alebo príručky správnej výrobnjej praxe)* alebo iného manuálu na zabezpečenie zdravotnej bezpečnosti potravín)*		
		Zodpovedá za správnu organizáciu a kontrolu práce všetkých zamestnancov		
		Zabezpečuje kontrolu surovín, hotových pokrmov a nápojov a zodpovedá za ich zdravotnú bezpečnosť a kvalitu		
		Zodpovedá za kontinuálne vedenie dokumentácie prevádzkarne vyplývajúce z platnej legislatívy		
		Zodpovedá za .....		

<b>Osoby zodpovednej za činnosť prevádzkového úseku:</b>		Zodpovedá za prácu kuchárov/ obsluhujúceho personálu
		Zodpovedá za technický a hygienický stav technologických zariadení
		Zodpovedá za zdravotnú bezpečnosť a kvalitu zabezpečuje kontroly technologických zariadení i z hľadiska bezpečnosti prác
		Zodpovedá za vedenie evidencie v rámci systému HACCP)* alebo príručky správnej výrobnéj praxe)* alebo iného manuálu na zabezpečenie zdravotnej bezpečnosti potravín a pokrmov a monitorovania CCP a CP)*
		Zabezpečuje a kontroluje vykonávanie sanitácie a osobnej hygieny všetkých zamestnancov
		Zodpovedá za prácu pomocných zamestnancov
		Zodpovedá za kvalitu a bezpečnosť dodaných potravín, za dodržiavanie skladovacích podmienok
		Zodpovedá za .....
<b>Ostatných zamestnancov podľa vykonávaných činností:</b>		Zodpovedá za bezpečnú manipuláciu a ošetrovanie základných druhov potravín určených na výrobu jedál /pokrmov rýchleho občerstvenia
		Zodpovedá za správne vykonanú sanitáciu a dodržiavania osobnej hygieny
		Zodpovedá za .....
<b>POVINNOSTI ZAMESTNANCOV</b> (vyplývajú z platnej legislatívy § 26 zákona NR SR č. 355/2007 Z. z, vyhlášky MZ SR č.533/2007 Z. z , zákona NR SR č.152/1995 Z. z. o potravinách) Pozn. uvedené v prílohe č. 5		
<b>✓ Určenie, zavedenie a zachovanie trvalého postupu alebo postupov založených na zásadách HACCP *</b>		
Pre určenie, zavedenie a zachovanie trvalého postupu alebo postupov založených na zásadách HACCP		<b>bola vypracovaná</b> dokumentácia:
Pre určenie, zavedenie a zachovanie trvalého postupu alebo postupov založených na zásadách HACCP		<b>nebola vypracovaná</b> dokumentácia :
<b>Ak dokumentácia nebola vypracovaná pozri prehlásenie</b>		
Prehlásenie: Ak nebola ku dňu schválenia tohto prevádzkového poriadku vypracovaná dokumentácia pre určenie, zavedenie a zachovanie trvalého postupu alebo postupov založených na zásadách HACCP, potom <b>dolu podpísaná zodpovedná osoba prehlasuje</b> , že dokumentácia bude vypracovaná najneskôr ku dňu začatia prevádzkovania stánku.		
<b>Nevyhnutné požiadavky a kontrola potravinových nebezpečenstiev (potravínárske podniky s prípravou a podávaním nápojov a predaj rýchleho občerstvenia bez prípravy )</b>		
▼ Info: Tam, kde sa nevyhnutnými požiadavkami dosiahne cieľ a kontrola nebezpečenstiev v potravinách nie je potrebné určenie, zavedenie a zachovanie trvalého postupu alebo postupov založených na zásadách HACCP, prevádzkovateľ prijme opatrenia na splnenie nevyhnutných požiadaviek - spracuje manuál , kde budú zapracované požiadavky správnej hygienickej praxe a v prípade potreby pre bezpečnosť potravín monitorovanie a overovanie, napr. pre dodržanie chladiacich reťazcov, vrátane vedenia záznamov.		
<b>Dole podpísaná zodpovedná osoba prehlasuje</b> , že budú prijaté opatrenia na splnenie nevyhnutných požiadaviek na kontrolu		

nebezpečenstiev v potravinách a tieto budú zdokumentované		
<b>SANITAČNÝ PROGRAM</b>		
Dokumentácia – Sanitačný program <b>bola vypracovaná a je súčasťou dokumentu:</b>	HACCP	
	Správna výrobná prax	
	Správna hygienická prax	
	Iného dokumentu	
Dokumentácia <b>nebola</b> vypracovaná a je súčasťou prílohy č. 4 ( <b>pozn.</b> dokumentácia musí obsahovať sanitačný plán, jednotlivé čistiace a dezinfekčné postupy, zabezpečenie sanitácie technickými prostriedkami a chemickými prípravkami na čistenie a dezinfekciu, zabezpečenie dezinfekcie a deratizácie, uvedenie zmluvných firiem - podľa výnosu MP SR a MZ SR č. 557/1998-100)		

**Zoznam príloh:** (zaškrtnite krížikom všetky tie možnosti, ktoré sa Vás týkajú, t.j. ktoré prílohy sú súčasťou tohto predmetného prevádzkového poriadku, ak nie sú požadované dokumenty súčasťou iného interného predpisu, napr. HACCP).

- |                          |   |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Príloha č. 1 Tekuté a tuhé odpady – zmluvy                        |
| <input type="checkbox"/> | Príloha č. 2 Zoznam zamestnancov, zdravotná a odborná spôsobilosť |
| <input type="checkbox"/> | Príloha č. 3 Školenie zamestnancov                                |
| <input type="checkbox"/> | Príloha č. 4 Sanitačný program                                    |
| <input type="checkbox"/> | Príloha č. 5 Povinnosti zamestnancov                              |
| <input type="checkbox"/> |   |

**Prehlásenie:**

Týmto prehlasujem, že všetky údaje uvedené v prevádzkovom poriadku sú pravdivé, úplné a správne a som si vedomý možných následkov v prípade preukázania ich nezhody.

<b>Prevádzkový poriadok vypracoval:</b>	
<b>Dátum:</b>	
<b>Podpis:</b>	

**Poučenie:**

Prevádzkový poriadok sa predkladá na ÚVZ SR v dvoch vyhotoveniach.  
1x ostáva založený v dokumentácii na ÚVZ SR.

**Zdravotná a odborná spôsobilosť zamestnancov**  
**Príloha č. 2 (vzor)**

P. č.	Priezvisko a meno pracovníka	Pracovné zaradenie	Zdravotná spôsobilosť		Odborná spôsobilosť
			Vstupná lekárska prehliadka (dňa)	Preventívna lekárska prehliadka (dňa)	

Poznámka:

V prílohe budú všetky doklady o zdravotnej a odbornej spôsobilosti (potvrdenie o zdravotnom stave, osvedčenie alebo výučný list alebo ďalší doklad o vzdelaní).

**Školenie zamestnancov** (napr. oboznámiť aj s povinnosťami uvedenými v prílohe Prevádzkového poriadku)  
**Príloha č. 3 (vzor)**

<b>Názov školiacej akcie:</b>		<b>Dňa:</b>
		<b>Školenie vykonal:</b>
<b>P. č.</b>	<b>Meno, priezvisko</b>	<b>Podpis</b>

### Zásady a povinnosti pri vykonávaní sanitácie

*Sanitáciou sa vytvárajú a zabezpečujú bezchybné hygienické podmienky prostredia. Súčasťou sanitačných opatrení je čistenie. Čistenie ako prvý stupeň sanitácie znamená odstraňovanie nečistôt a iných nežiaducich látok z prostredia, zariadení, pomôcok (ale i zo surovín používaných na ďalšie spracovanie v prevádzke). Správne vykonanie čistiacieho procesu má pozitívny vplyv na ďalší stupeň sanitácie – dezinfekciu. Cieľom dezinfekcie je nielen znížiť počet mikroorganizmov (hygienicky a technologicky nežiaducich) ale i zničiť všetky choroboplodné mikroorganizmy a tým prerušiť prerušiť cestu prenosu od pôvodcu nákazy k vnímavému jedincovi.*

#### Zásady:

1. Dodržiavame jednotlivé fázy čistenia, spôsob a frekvenciu vykonávania dezinfekcie (závislé od charakteru prevádzky, činnosti a kapacity výroby, ale i od používaných surovín). Fázy čistenia: mechanické čistenie (odstraňovanie hrubých nečistôt), predmáčanie, vlastné čistenie s použitím čistiacich (detergenčných) prípravkov, oplachovanie čistiacieho prípravku sú stanovené pre jednotlivé zariadenia a pomôcky.
2. Dodržiavanie zásady „priebežného čistenia“.
3. Čistiace a dezinfekčné prípravky používame účelové, určené pre daný typ potravinárskej prevádzkarne.
4. Používame roztoky čistiacich prípravkov v koncentráciách odporúčaných výrobcom v teplej vode (uvedené v tabuľke).
5. Počas čistenia sa musia všetky suroviny a pokrmy chrániť tak, aby nedošlo k ich kontaminácii.
6. Chemické prípravky na čistenie (čistiace a dezinfekčné prostriedky) musia byť označené. Musia byť uskladnené na vyhradenom mieste a to tak, aby nemohlo dôjsť ku kontaminácii surovín a hotových pokrmov.
7. Mechanické prostriedky musia byť farebne rozlíšené a musia sa používať len na určený predmet sanitácie, udržiavame ich v čistote, po skončení dezinfikujeme.
8. Pri používaní chemických dezinfekčných prípravkov dodržiavame koncentráciu dezinfekčnej látky, dobu pôsobenia (expozíciu dezinfekčného prípravku). Dezinfekčné roztoky sa riedia pred použitím (na zabránenie vzniku rezistencie mikróbov sa dezinfekčné prípravky striedajú). Ak sa použijú dezinfekčné prípravky s umývacími a čistiacimi vlastnosťami je možné spojiť etapu čistenia a dezinfekcie.
9. K zamedzeniu zámeny čistiacich predmetov a prípravkov ich označíme a uložíme na vyhradenom mieste
10. **Pri práci s dezinfekčnými prípravkami sa dodržiavajú zásady ochrany zdravia a bezpečnosti** - pri práci sa používajú ochranné pracovné prostriedky.
11. Pracovníci musia byť poučení o zásadách prvej pomoci.
12. Po skončení akcie (a pred začatím akcie – prípravy a predaja potravín a pokrmov) technologické zariadenie, pracovné pomôcky vždy dezinfikovať po dôkladnom vyčistení.

#### Povinnosti pri umývaní technologického zariadenia a pomôcok:

1. Technologické zariadenia v prípade potreby rozobrať, mechanicky očistiť, umyť vo vode s teplotou najmenej 45°C s prídavkom účinných umývacích prostriedkov a opláchneme pod tečúcou vodou s teplotou najmenej 50°C, voľne vyschnúť, nechať rozmontované do najbližšieho použitia, nikdy neutierať!



2. Stoly, pracovné dosky na suroviny a hotové produkty po skončení pracovnej operácie zbaviť zostatkov, umyť vodou s teplotou najmenej 45°C s prídavkom účinných umývacích prostriedkov a opláchnuť vodou, nechať voľne vyschnúť.
3. Chladiace zariadenia, mraziace zariadenia, regály, police, odkladacie plochy na potraviny – odstrániť nečistoty, umyť handrou s použitím čistiaceho prostriedku (uviesť názvy prostriedkov), opláchnuť, utrieť čistou vlhkou handrou. Podľa potreby vykonať dezinfekciu (popis).
4. Predmety a plochy, ktoré prichádzajú do styku s potravinami vrátane surovín opláchnuť pitnou vodou.
5. Všetky handry, pomôcky, určené na čistenie po skončení činnosti dôkladne očistiť (umyť, vyprať) a následne vydezinfikovať.

Časový interval	Druh vykonávanej sanitačnej činnosti		Kto vykoná činnosť	Kto vykoná kontrolu	Použitie čistiace a dezinfekčné prostriedky a ich koncentrácia
	Pracovné miesto	Druh činnosti			
Denne a priebežne					
Po skončení akcie					

## POVINNOSTI ZAMESTNANCOV

- a) pred nástupom do práce v zariadení absolvovať vstupnú lekársku prehliadku a ďalšie preventívne lekárske prehliadky v súvislosti s výkonom povolania,
- b) musí mať osvedčenie o zdravotnej spôsobilosti (alebo platný zdravotný preukaz), osvedčenie o odbornej spôsobilosti pre výkon epidemiologicky závažných činností alebo musia mať doklad o absolvovaní príslušného odborného vzdelania alebo doklad o uznaní dokladu o vzdelaní podľa príslušných predpisov,
- c) podrobiť sa lekárskej prehliadke vždy, keď sa vyskytne u nich alebo v domácnosti hnačkové, hnisavé alebo iné horúčkovité ochorenie, alebo iná prenosná choroba, alebo ak vznikne podozrenie, že ide o prenosnú alimentárnu chorobu a keď sú v rekonvalescencii po prenosnej alimentárnej chorobe,
- d) bez meškania oznámiť ošetrojúcemu lekárovi alebo orgánu verejného zdravotníctva všetky okolnosti dôležité na predchádzanie vzniku a šíreniu prenosných ochorení a poskytovať informácie dôležité pre epidemiologické vyšetrenie a posudzovanie ochorení vo vzťahu k práci s potravinami,
- e) dodržiavať zásady osobnej hygieny a hygienické požiadavky na výrobu pokrmov a pri manipulácii s potravinami alebo pokrmami,
- f) na pracovisku a pri manipulácii s potravinami byť len v čistom pracovnom odevu; v pracovných odevoch neopúšťať pracovisko,
- g) dodržiavať osobnú hygienu po celú pracovnú dobu, dôkladne si umývať ruky pred prácou, pri práci ihneď po každom znečistení rúk, po každom ukončení jedného druhu práce, po fajčení, po každom použití WC,
- h) v priestoroch prípravy a výdaja pokrmov a nápojov a v pomocných priestoroch nevykonávať toaletné úpravy zvonjšku (česanie, farbenie úst, čistenie a strihanie nechtov a pod.),
- i) pred začatím práce odložiť z rúk všetky šperky, hodinky, ozdobné predmety - v pracovnom odevu môže byť len čistá vreckovka,
- j) pracovný odev skladovať oddelene od civilného odevu a pred vstupom do záchodu pracovné plášte, zástery odložiť na vyhradené miesto
- k) po poranení alebo porezaní musí zamestnanec ukončiť prácu a až do priloženia obväzu, zabezpečenia nepriepustnosti nesmie manipulovať s potravinami (používať jednorázové rukavice!),
- l) dodržiavať zákaz vstupu zvierat a neoprávnených osôb do prevádzkovaných priestorov,
- m) dodržiavať zákaz konzumácie alkoholických nápojov na pracovisku,
- n) ovládať a dodržiavať zásady správnej výrobnéj praxe na prípravu a podávanie pokrmov a nápojov,
- o) zaobchádzať s potravinami tak, aby sa neporušovala ich zdravotná neškodnosť a kvalita.

### Prehlásenie zamestnancov:

Týmto prehlasujem, že som bol oboznámený s povinnosťami a svojimi zodpovednosťami podľa prevádzkového poriadku.

Meno, priezvisko

Podpisy

Vypracoval:

10