STÁNKOVÝ PRODEJ PRO MFF

HYGIENICKÉ A LEGISLATIVNÍ POŽADAVKY – PŘEHLED

1 OZNÁMENÍ ČINNOSTI

- Ohlaste zahájení i ukončení stánkového prodeje příslušnému orgánu ochrany veřejného zdraví.

2 UMÍSTĚNÍ STÁNKU A OCHRANA POTRAVIN

- Chraňte potraviny před deštěm, sluncem, prachem, hmyzem a dalšími nepříznivými vlivy.
- Vybavte prodejní prostor tak, aby umožňoval bezpečnou manipulaci s potravinami.

3 PITNÁ VODA

- Zajistěte dostatek pitné vody pro provoz.
- Pokud není možné přímé napojení na vodovod:
  - používejte zásobníky pitné vody,
  - balenou pitnou vodu pro přípravu nápojů a výrobu ledu.
- Nádoby a rozvody musí být určeny pro styk s pitnou vodou.

4 SANITÁRNÍ ZAŘÍZENÍ A OSOBNÍ HYGIENA

Zajistěte hygienické podmínky pro pracovníky:

- umyvadlo, tekuté mýdlo,
- jednorázové ručníky,
- tekoucí voda nebo zásobník s dostatkem pitné vody,
- možnost ohřevu pitné vody,
- prostor pro odkládání pracovního oděvu.
- Personál musí mít v dostupné vzdálenosti zajištěno WC, vyhrazené pro obsluhu stánků manipulujících s potravinami.
- Dodržujte zásady osobní hygieny.

5 SKLADOVÁNÍ A MANIPULACE S POTRAVINAMI

- Chraňte potraviny před mikrobiální, chemickou a fyzikální kontaminací.
  - Prachem a nečistotami
  - Hmyzem a škůdci
- Dodržujte teplotní režimy:

Teplé pokrmy minimálně +60 °C	Studené pokrmy maximálně +8 °C

- Dodržujte podmínky skladování stanovené výrobcem.

6 ODPADY

- Používejte uzavíratelné nádoby.
- Zajistěte pravidelné odstraňování odpadu.
- Odpady nesmí být hromaděny v prostoru stánku.

7 SPRÁVNÁ HYGIENICKÁ PRAXE

Všichni pracovníci musí být prokazatelně proškoleni v oblasti:

- osobní hygieny,
- analýzy rizik a kritických kontrolních bodů (HACCP),
- provozní hygieny,
- správné výrobní praxe,
- bezpečné manipulace s potravinami.

8 PRODEJ ALKOHOLICKÝCH NÁPOJŮ

- Zabraňte prodeji osobám mladším 18 let.
- Viditelně umístěte upozornění:

„Prodej alkoholických nápojů osobám mladším 18 let je zakázán."

- Prodávající musí být starší 18 let.

9 ZMRZLINA, LED A LEDOVÁ TŘÍŠŤ

- Pravidelně čistěte a sanitujte zmrzlinové stroje, výrobníky ledu a ledové tříště.
- Dbejte na důslednou hygienu rukou pracovníků připravujících a prodávajících výrobky.
- Zajistěte vhodný prostor pro přípravu směsí a sanitaci zařízení.

10 ALERGENY A MATERIÁLY PRO STYK S POTRAVINAMI

- Spotřebitelům poskytujte informace o alergenech.
- Používejte pouze materiály (nádobí, kelímky, příbory a další) určené pro styk s potravinami (FCM).
- Na vyžádání kontrolního orgánu doložte původ a vhodnost použitých FCM a prohlášení o shodě použitých materiálů.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

Dodržujte požadavky platných právních předpisů a pokyny pořadatele akce.

Podrobnější informace naleznete na stránkách krajských hygienických stanic.

http://www.khskv.cz/

BEZPEČNÉ POTRAVINY = SPOKOJENÍ NÁVŠTĚVNÍCI

DODRŽUJTE HYGIENU CHRÁNÍTE ZDRAVÍ

KVALITNÍ PROVOZ = ÚSPĚŠNÝ FESTIVAL

MFF