

Sanitární zařízení, čističí prostředky, odpady aneb co zajistit na stánku

Vhodné zařízení a prostředky

pro **hygienickou očistu** rukou, pracovních nástrojů, zařízení, ploch a potravin (tekoucí voda či nádrž s dostatkem pitné vody, **zajištění ohřevu vody**, např. el. rychlovarnou konvici, průtokovým ohřivačem, umyvadlo, případně přenosné umývadlo, dále tekuté mýdlo a jednorázové ručníky, mobilní **dřez s přívodem pitné vody** – méně striktní požadavky mohou být uplatňovány v případě nabídky balených potravin či ovoce a zeleniny)



Toaletu v dostupné vzdálenosti

(ideálně vyčleněné WC pro pracovníky v potravinářství či prodejce na tržišti/dané akci - oddělené od veřejnosti)

Jímání odpadů (např. do odpadní nádoby/nádrže)

Likvidaci odpadů – ukládat do uzavíratelných nádob a průběžně odstraňovat

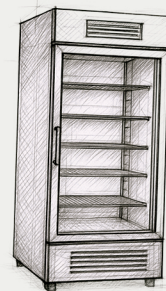
Správné skladování a manipulace s potravinami

Potraviny vyžadující chlazení, např. maso, masné a mléčné výrobky, sýry, mléko, čerstvé šťávy, rybí výrobky, cukrářské výrobky, studené pokrmy apod. **musí být uchovávány v chladicím zařízení**

Teplé pokrmy musí být udržovány v teplém stavu při teplotě **nejméně +60 °C**

Oddělené skladování syrových potravin – maso, vejce, neočištěná zelenina apod.

Při **manipulaci s nebalenými potravinami** – používat podávací kleště či jiné náčiní, jednorázové rukavice.



POTRAVINY, KTERÉ VYŽADUJÍ CHLAD, PATŘÍ DO LEDNICE

základní POŽADAVKY pro prodej potravin a pokrmů na stáncích

Oznámení činnosti SZPI

Zahájení činnosti je třeba oznámit **Státní zemědělské a potravinářské inspekci**, a to vyplněním a odesláním registračního **formuláře**, který je k dispozici v článku na **webu SZPI**



Čistota stánku a osobní hygiena

Prostory stánku a zařízení musí být udržovány **v čistotě a dobrém stavu**

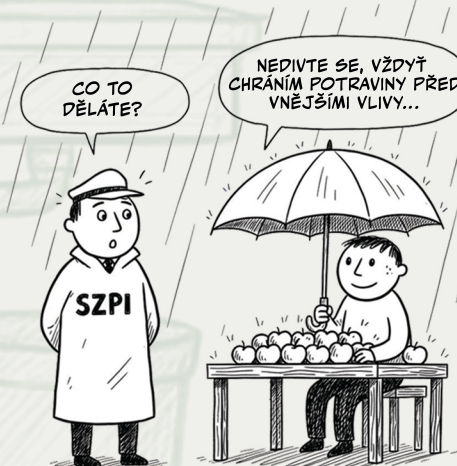
Dodržování zásad **osobní a provozní hygieny** (čistý ochranný oděv, zdravotní způsobilost, zákaz nehygienického chování např. kouření apod.)

Pitná voda

Používat **pouze pitnou vodu** (lze použít zásobník na pitnou vodu, balenou pitnou vodu)

Ochrana potravin před vnějšími vlivy

Potraviny je třeba **chránit před vnějšími nepříznivými vlivy** (déšť, slunce, prach, nečistoty, hmyz, škůdci, mikrobiální kontaminace, zbytky čističích prostředků apod.)



Trvanlivost

Sledovat a dodržovat **data použitelnosti a data minimální trvanlivosti** potravin

Sledovatelnost

Předložit na vyžádání inspektorů **dodací listy a faktury** k potravinám

Alkoholické nápoje

Neprodávat **alkoholické nápoje a tabákové výrobky** osobám mladším 18 let, pro prodej lihovin je **potřeba mít koncesi**

Označování

Poskytnout spotřebiteli **povinné informace** o potravinách



více informací

www.szpi.gov.cz/clanek/maloobchod



**STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ
A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE**