

Prevádzkový poriadok zariadenia spoločného stravovania (ZSS)

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

IDENTIFIKÁCIA PREVÁDZKÁRNE			
Názov:	Materská škola Kysak		
Adresa:	04481 Kysak 210		
IDENTIFIKÁCIA PREVÁDZKOVATEĽA			
		<input type="checkbox"/> Fyzická osoba - podnikateľ	<input checked="" type="checkbox"/> Právnická osoba
Meno / názov:	Obec Kysak		
Sídlo / miesto podnikania:	044 81 Kysak 146		
IČO, mail, telefón, webová adresa:	00324400, starosta@kysak.sk , 0905837036, www.kysak.sk		
Osoba zodpovedná za činnosť prevádzkarne:	Jana Petričová, riaditeľka MŠ		
CHARAKTERISTIKA PREVÁDZKÁRNE			
▼ Druh (typ) prevádzky (zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka, alebo uveďte iný druh zariadenia, ak ste sa v ponuke nenašli)			
<input type="checkbox"/> Reštaurácia	<input type="checkbox"/> Espresso/Libresso	<input type="checkbox"/>	ZSS pri ZS,DSS,DS,RS, ŠZ
<input type="checkbox"/> Pizzeria	<input type="checkbox"/> Kaviareň	<input type="checkbox"/>	ZSS pri ZZ
<input type="checkbox"/> Bistro	<input type="checkbox"/> Cukráreň	<input type="checkbox"/>	ZSS pri KLD
<input type="checkbox"/> Vináreň	<input type="checkbox"/> Viecha/Pivnica	<input type="checkbox"/>	ZSS v zar. starostlivosti o deti
<input type="checkbox"/> Pohostinstvo	<input type="checkbox"/> Hostinec	<input type="checkbox"/>	ZSS v školských zariadeniach
<input type="checkbox"/> Piváreň	<input type="checkbox"/> Bar- Herňa	<input checked="" type="checkbox"/>	Výdajňa jedál
<input type="checkbox"/> Grilbar/Snackbar	<input type="checkbox"/> Bufet	<input type="checkbox"/>	Iný –uviesť aký:
<input type="checkbox"/> Rýchle občerstvenie	<input type="checkbox"/> ZSS na pracovisku) ^x	<input type="checkbox"/>	
Vysvetlivky: ZSS – zariadenie spoločného stravovania ZZ - zdravotnícke zariadenie, ZS – zariadenie pre seniorov, DSS - domov sociálnych služieb, DS – denný stacionár, RS - rehabilitačné stredisko s poskytovaním stravovania, ŠZ – špecializované zariadenie, KLD – kúpeľný liečebný dom, ^x) alebo zariadenie pripravujúce pokrmy pre uzatvorenú skupinu – zamestnancov firiem			
▼ Určenie charakteru činnosti prevádzky (zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka)			
Príprava a predaj pokrmov je pre:			
<input type="checkbox"/> Verejnosť	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Uzatvorenú skupinu	<input type="checkbox"/> Verejnosť aj uzatvorenú skupinu
Príprava pokrmov je pre skupinu:			
<input type="checkbox"/> Pre dospelú populáciu	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Deti a žiakov	<input type="checkbox"/> Pre oslabených, chorých alebo starých ľudí
▼ Určenie rozsahu činnosti prevádzky (zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka)			
<input type="checkbox"/> V zariadení sa vyrábajú a podávajú pokrmy a nápoje	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> V zariadení sa podávajú pokrmy a nápoje (pokrm sa tu nevyrábajú)	<input type="checkbox"/> V zariadení sa podávajú len nápoje
Ak sa v prevádzkarni pripravujú pokrmy, počet pokrmov je: (podľa prílohy č. 1 vyhlášky MZ SR č. 533/2007 Z. z.)			
<input type="checkbox"/> Do 300 jedál denne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Do 1 000 jedál denne	<input type="checkbox"/> Nad 1 000 jedál denne
Ak sa v prevádzkarni pripravujú pokrmy, výdaj pokrmov je realizovaný:			
<input type="checkbox"/> V prevádzkarni, kde sa pokrmy pripravujú	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> V prevádzkarni, kde sa pokrmy pripravujú aj vo výdajniach	<input type="checkbox"/> Vo výdajniach <input type="checkbox"/> Catering
Ak sa pripravujú pokrmy, príprava je z:			
<input type="checkbox"/> Zo surovín	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Z polotovarov	<input type="checkbox"/> Zo surovín aj z polotovarov
Príprava pokrmov je podľa receptúr:			
<input type="checkbox"/> Podľa vlastnej receptúry	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Konrád Kendík, “Nové receptúry a technológia pokrmov“	<input type="checkbox"/> Podľa inej publikácie (uveď akej)
Prevádzkarne pripravuje pokrmy z tepelne nesppracovaného mäsa a vajec			<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> N

Prevádzkareň	má	nemá	zabezpečený systém sledovania výživovej hodnoty pokrmov podľa § 10 vyhl.MZ SR č.533/2007 Z.z.
V prevádzkarni sa vyrábajú a predávajú spotrebiteľom alebo iným odberateľom aj iné výrobky (zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka)			A N Ak A (áno) uveď aké!
Knedle		Cukrárske výrobky	Iné –uviest' aké:
▼ Dispozičné členenie prevádzky:			(Príloha č. 1)
<p><u>Prevádzka vŕdajne stravy má tri miestnosti:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <u>Jedáleň</u>, ktorá je vybavená dvoma umývadlami a 6 stolmi po 6 stoličiek. Je predelená jedným vŕdajným okienkom pre vŕdaj stravy a dverami s okienkom pre príjem špinavého riadu a vstup opravenej osoby do jedálne. <u>Vŕdajňa stavy</u> je delená na priestory <ul style="list-style-type: none"> - Priestor pre príjem, umývanie a odkladanie prepravných nádob. - Priestor pre manipuláciu a vŕdaj stavy. - Priestor pre príjem a umývanie stolového riadu. - Skrinka na pracovný odev pracovníčky vŕdaje stavy <u>WC</u> samostatné s umývadlom, so vstupom z chodby, odvetrané elektrickým ventilátorom. 			
▼ Vybavenie technologickým zariadením:			(Príloha č. 2)
<p><u>Vŕdajňa stavy je vybavená technológiou:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - drezom na umývanie prepravných nádob. - chladničkou, - stolom pre prípravu studených jedál, - drezom na umývanie ovocia a zeleniny, - varnou doskou, - pultom pre ohrev stravy - vŕdajným pultom - stôl pre príjem stolového riadu - pracovný stolom - drezom na stolový riad a umývačkou riadu. - kombinovanou výlevkou s umývadlom na ruky. - bojlerom na ohrev vody <p>prílohu č. 1 opatřiť dátumom vyhotovenia, podpisom zodpovednej osoby a pečiarkou prevádzky</p> <p>Poznámka: povinnosť zakresliť technologické zariadenia do nákresu dispozičného členenia prevádzky sa netýka prevádzky, kde sa podávajú len nápoje!!</p>			
▼ INŽINIERSKE SIETE A ODPADY			
A) napojenie na zdroj pitnej vody (1. zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka, 2. vyznačte požadované údaje)			
X	Verejný (obecný, skupinový) vodovod		VVS, a.s. Košice
	Vodný zdroj iného vlastníka	Meno / názov vlastníka:	
		Adresa vlastníka:	

Vlastný vodný zdroj (studňa)		Frekvencia analýz vzoriek vody (podľa množstva odberu vody viď <u>Poznámka</u>	
<p><u>Poznámka:</u> v súlade s vyhláškou MZ SR č. 247/2017 Z. z., ktorou sa ustanovujú podrobnosti o kvalite pitnej vody, kontrole kvality pitnej vody, programe monitorovania a manažmente rizík pri zásobovaní pitnou vodou v znení vyhlášky MZ SR č. 97/2018 Z. z.,</p>			
dokumentácia preukazujúca zdravotnú bezpečnosť pitnej vody - (vlastný vodný zdroj)			(Príloha č. 2)
<p>1. stručný popis vodného zdroja a starostlivosti oň, vrátane popisu okolia vodného zdroja a jeho využívanie, PHO, stanovisko hydrogeológa, spôsob dezinfekcie, interval vykonávania dezinfekcie, používané dezinfekčné prostriedky, určenie zodpovednej osoby za vykonávanie dezinfekcie a pod.</p> <p>- verejný vodovod prevádzkovaný VVS, a.s. Košice</p> <p>2. zoznam všetkých laboratórnych rozborov vzoriek vody odobratých na prevádzke s vyznačením vyhovuje/nevyhovuje</p> <p>3. v prípade nevyhovujúceho výsledku vzorky vody vyznačiť: a) prijaté opatrenie b) určenie zodpovednosti za vykonanie opatrenia c) určenie termínu na vykonanie opatrenia</p> <p>4. výsledky laboratórnych rozborov doložené podľa zoznamu</p>			
B) zásobovanie teplou tečúcou vodou (zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka)			
Ohrev vody je centrálny v objekte.....		<input checked="" type="checkbox"/>	Ohrev vody je samozásobením v prevádzkarni (popis zariadenie zabezpečujúce ohrev) 1 ks samostatný el. bojler
C) napojenie na kanalizáciu (zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka)			
<input checked="" type="checkbox"/>	Verejná (obecná) kanalizácia	Názov prevádzkovateľa verejnej kanalizácie:	VVS, a.s. Košice
	Žumpa	Názov subjektu, s ktorým je uzatvorená zmluva na likvidáciu obsahu žumpy:	
	Vlastná ČOV	Názov subjektu s ktorým je uzatvorená zmluva na likvidáciu obsahu ČOV:	
	Lapač tukov	Názov subjektu, s ktorým je uzatvorená zmluva na likvidáciu obsahu lapača tukov (odpad č 19 08 09):	
dokumentácia preukazujúca likvidáciu tekutých odpadov			(Príloha č. 3)
C) nakladanie s tuhými odpadmi vznikajúcimi na prevádzke (zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka)			
Katalógové číslo	Druh odpadu	Charakteristika odpadu	Názov subjektu s ktorým je uzatvorená zmluva na jeho likvidáciu(dátum uzavretia zmluvy):
<input checked="" type="checkbox"/>	20 03 01 Zmesový komunálny odpad (zaradený ako ostatný odpad)	Odpad podobných vlastností a zloženia ako odpady z domácností, nie však odpad vznikajúci pri bezprostrednom výkone činností -podnikania	Fúra s.r.o, Košice
<input checked="" type="checkbox"/>	20 01 08 biologicky rozložiteľný kuchynský a reštauračný odpad (zaradený ako ostatný odpad)	nejedlé vedľajšie produkty, biologicky rozložiteľný odpad, môže obsahovať aj živočíšne vedľajšie produkty	Cez Školskú jedáleň pri ZŠ Kysak
	20 01 25 Jedlé tuky a oleje (zaradený ako ostatný odpad)	zostatky použitých olejov ako i ostatných olejov v kuchyni	
	19 08 09 Zmesi tukov a olejov z odlučovačov (zaradený ako ostatný odpad)	zmesi zachytené v odlučovačoch tukov z odpadovej vody	
	20 01 21 žiarivky a iný odpad obsahujúci ortuť (zaradený ako nebezpečný odpad)	napr. žiarivky a iný odpad obsahujúci ortuť)	

▼ spôsob nakladania s tuhými odpadmi na prevádzke (zaškrtnite krížikom všetky tie možnosti, ktoré sa Vás týkajú)									
20 03 01		20 01 08		20 01 21		20 01 25		19 08 09	
- odpady sa v priebehu dňa zhromažďujú na vyčlenenom mieste, resp. v určených nádobách,	<input checked="" type="checkbox"/>	- odpady sa na prevádzke zhromažďujú vo vyčlenených uzatvárateľných nádobách, ktoré sa denne čistia a dezinfikujú		- nefunkčné žiarivky sa priebežne zhromažďujú vo vyčlenej nádobe na určenom mieste, ktoré nemôže ohroziť zdravotnú bezpečnosť potravín		- odpadové oleje sa priebežne zhromažďujú vo vyčlenených uzatvárateľných nádobách na určenom mieste mimo výrobných priestorov prevádzky		- odpadové oleje sa priebežne zhromažďujú vo vyčlenených uzatvárateľných nádobách na určenom mieste mimo výrobných priestorov prevádzky	
- denne sa z výrobných priestorov odstraňujú a 1x do týždňa sa likvidujú	<input checked="" type="checkbox"/>	- na dobu prechodnú sa odpady zhromažďujú vo väčších nádobách, ktoré sú umiestnené vo vyčlenenom chladenom sklade		- na základe objednávky ich zmluvný partner podľa potreby odváža na likvidáciu		- na základe objednávky ich zmluvný partner odváža na likvidáciu		- na základe objednávky ich zmluvný partner odváža na likvidáciu	
- iný spôsob (treba uviesť aký)		- iný spôsob (treba uviesť aký)		- iný spôsob (treba uviesť aký)		- iný spôsob (treba uviesť aký)		iný spôsob (treba uviesť aký)	
dokumentácia o nakladaní s tuhými odpadmi							(Príloha č. 3)		
▼ PERSONÁLNE ZDROJE							(Príloha č. 4,5)		
1. zoznam všetkých zamestnancov (s označením pracovného zaradenia) 2. vyznačenie splnenia požiadavky zdravotnej spôsobilosti na zozname (vstupná lekárska prehliadka, preventívna lekárska prehliadka 1., 2., ...) 3. vyznačenie splnenia požiadavky odbornej spôsobilosti na zozname 4. zoznam zamestnancov - školenia									
ZODPOVEDNOSTI ZAMESTNANCOV									
Pracovné zaradenie		Zodpovednosti (zaškrtnite krížikom všetky tie možnosti, ktoré sa Vás týkajú a doplňte ďalšie zodpovednosti)							
Osoby zodpovednej za činnosť prevádzkarne		<input checked="" type="checkbox"/>	Zodpovedá za činnosť celej prevádzkarne						
			Zodpovedá za 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 výrobných praxe a určí pracovníka na vykonávanie kontroly plnenia úloh vyplývajúcich z dokumentu HACCP ^x alebo príručky správnej výrobných praxe ^x alebo iného manuálu na zabezpečenie zdravotnej bezpečnosti potravín ^x						
			Zodpovedá za správnu organizáciu a kontrolu práce kuchárov, skladníka a ostatných,						
			Zabezpečuje kontrolu surovín, hotových jedál a nápojov a zodpovedá za ich zdravotnú bezpečnosť a kvalitu						
			Kontroluje vykonávanie sanitácie a dodržiavanie osobnej hygieny všetkých zamestnancov						
			Zodpovedá za kontinuálne vedenie a aktualizáciu dokumentácie prevádzkarne vyplývajúce z platnej legislatívy.						
Hlavného kuchára:			Zodpovedá za prácu ostatných kuchárov a pomocných zamestnancov						
			Zodpovedá za hygienický stav technologických zariadení						

		Zodpovedá za zdravotnú bezpečnosť a kvalitu pripravovaných pokrmov
		Zodpovedá za vedenie evidencie v rámci systému HACCP)* alebo príručky správnej výrobnéj prax)* alebo iného manuálu na zabezpečenie zdravotnej bezpečnosti potravín a pokrmov a monitorovania CCP a CP)*.
		Zabezpečuje a kontroluje vykonávanie sanitácie a dodržiavanie osobnej hygieny ostatných kuchárov a pomocných zamestnancov
		Zodpovedá za odber vzoriek jedál a vedie predpísanú evidenciu
Skladníka:		Zodpovedá za kvalitu a bezpečnosť dodaných potravín, za dodržiavanie skladovacích podmienok
		Zodpovedá za bezpečnú manipuláciu ošetrovanie základných druhov potravín určených na výrobu jedál
Ostatných zamestnancov podľa vykonávaných činností:		Zodpovedá za bezpečnú manipuláciu a ošetrovanie základných druhov potravín určených na výrobu jedál a nápojov
		Zodpovedá za správne vykonanú sanitáciu a dodržiavanie osobnej hygieny
✓ Určenie, zavedenie a zachovanie trvalého postupu alebo postupov založených na zásadách HACCP *		
Pre určenie, zavedenie a zachovanie trvalého postupu alebo postupov založených na zásadách HACCP		bola vypracovaná dokumentácia:
Dátum vypracovania :		
Meno osoby zodpovednej za uplatňovanie zásad HACCP:		
Pre určenie, zavedenie a zachovanie trvalého postupu alebo postupov založených na zásadách HACCP		nebola vypracovaná dokumentácia :
Ak dokumentácia nebola vypracovaná pozri prehlásenie		
Prehlásenie: Ak nebola ku dňu vypracovania tohto prevádzkového poriadku vypracovaná dokumentácia pre určenie, zavedenie a zachovanie trvalého postupu alebo postupov založených na zásadách HACCP, potom dolu podpísaná zodpovedná osoba prehlasuje , že dokumentácia bude vypracovaná najneskôr ku dňu začatia prevádzkovania zariadenia.		
Nevyhnutné požiadavky a kontrola potravinových nebezpečenstiev (potravínárske podniky s prípravou a podávaním nápojov – bary, kaviarne)		
▼ 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.		
Dole podpísaná zodpovedná osoba prehlasuje , že budú prijaté opatrenia na splnenie nevyhnutných požiadaviek na kontrolu nebezpečenstiev v potravinách a tieto budú zdokumentované		
SANITAČNÝ PROGRAM		
Dokumentácia – Sanitačný program bola vypracovaná a je súčasťou dokumentu:	HACCP	
	Správna výrobná prax	
	Správna hygienická prax	

	Iného dokumentu	
Dátum vypracovania :		10.3.2021
<p>Dokumentácia nebola vypracovaná a je súčasťou prílohy č. 6 (pozn. dokumentácia musí obsahovať sanitačný plán, jednotlivé čistiace a dezinfekčné postupy, zabezpečenie sanitácie technickými prostriedkami a chemickými prípravkami na čistenie a dezinfekciu, zabezpečenie dezinsekcie a deratizácie, uviedenie zmluvných firiem - podľa výnosu MP SR a MZ SR č.557/1998-100)</p>		
<ol style="list-style-type: none"> 1. stručný popis prevádzky s prihliadnutím na jej rozdelenie na tzv. čistú a nečistú časť prevádzky 2. popis základných požadovaných princípov delenia pracovného oblečenia, pracovného náradia, čistiacich a dezinfekčných prostriedkov, ich skladovania, farebné označenie, princíp striedania pri výkone prác čistej a nečistej časti prevádzky a pod. 3. určenie a rozdelenie jednotlivých pracovných úkonov podľa prevádzkových častí medzi pracovníkov s označením zodpovednosti za vykonanie prác a za vykonanie kontroly 		

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 Dispozičné riešenie prevádzky
<input checked="" type="checkbox"/>	Príloha č. 2 Zdravotná bezpečnosť pitnej vody
<input type="checkbox"/>	Príloha č. 3 Tekuté a tuhé odpady – dokumentácia (zmluvy, evidencia odpadu)
<input type="checkbox"/>	Príloha č. 4 Zoznam zamestnancov, zdravotná a odborná spôsobilosť
<input type="checkbox"/>	Príloha č. 5 Zoznam zamestnancov - školenie
<input type="checkbox"/>	Príloha č. 6 Sanitačný program
<input type="checkbox"/>	Príloha č. 7 Prevádzkové hodiny
<input checked="" type="checkbox"/>	Príloha č. 8 Záznam o odbere vzoriek
<input type="checkbox"/>	Príloha č. 9 Povinnosti zamestnancov

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.

Prevádzkový poriadok vypracoval:	Ing. Ľubomír Krajňák
Dátum:	10.3.2021
Podpis:	

Príloha č. 4
Zdravotná a odborná spôsobilosť zamestnancov

P. č.	Priezvisko a meno pracovníka	Pracovné zaradenie	Zdravotná spôsobilosť				Odborná spôsobilosť
			Vstupná lekárska prehliadka (dňa)	1. preventívna lekárska prehliadka (dňa)	2. preventívna lekárska prehliadka (dňa)	3. preventívna lekárska prehliadka (dňa)	
1	Eva Jurčáková	Výdajkyňa stravy					Výučný list

Poznámka:

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

Príloha č. 5
Školenie zamestnancov

Názov školiacej akcie:		Dňa:
		Školenie vykonal:
Č.	Meno, priezvisko	Podpis

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	Výdajňa stravy	Umývanie pracovných plôch, umývadiel, drezov a podláh	Pracovníčka výdajne stravy		Na sanitáciu a dezinfekciu sa používajú prostriedky dostupné bežne v obchodnej sieti, ktoré sú používané podľa návodu udávaným výrobcom
Týždenne	Výdajňa stravy	Umývanie chladničiek a dezinfekcia pracovných plôch a podláh	Pracovníčka výdajne stravy		Na sanitáciu a dezinfekciu sa používajú prostriedky dostupné bežne v obchodnej sieti, ktoré sú používané podľa návodu udávaným výrobcom
Mesačne					
Ročne					

Dezinsekcia a deratizácia (súčasťou prílohy musia byť zmluvy o výkone DD)

Zásady

- Ochranná dezinsekcia a deratizácia:**
- a) preventívne opatrenia
 - b) monitorovanie nežiaducich živočíchov
 - c) preventívny (alebo represívny) zásah
 - d) kontrola

PREVÁDZKOVÉ HODINY		
PONDELOK	09:00 – 14:00	
UTOROK	09:00 – 14:00	
STREDA	09:00 – 14:00	
ŠTVRTOK	09:00 – 14:00	
PIATOK	09:00 – 14:00	
SOBOTA	-	
NEDEĽA	-	

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 Potvrdenie 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 a okamžite to hlásiť aj prevádzkovateľovi potravinárskeho podniku (podľa príl. II, kapitoly VIII 852/2004),
- d) bez meškania oznámiť ošetrovateľovi 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 zovňajšku (česanie, farbenie úst, čistenie a strihanie nechtov a pod.), pri výdaji pokrmov používať jednorazové rukavice,
- 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 jednorazové rukavice!),
- l) dodržiavať zákaz vstupu zvierat a neoprávnených osôb do prevádzkovaných priestorov,
- m) ovládať a dodržiavať zásady správnej výrobnéj praxe na prípravu a podávanie pokrmov a nápojov,
- n) 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

Eva Jurčáková