

## 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					
<b>Názov:</b>					
<b>Adresa:</b>					
IDENTIFIKÁCIA PREVÁDZKOVATEĽA					
		<input type="checkbox"/> Fyzická osoba - podnikateľ	<input type="checkbox"/> Právnická osoba		
Meno / názov:					
Sídlo / miesto podnikania:					
IČO, mail, telefón, webová adresa:					
Osoba zodpovedná za činnosť prevádzkarne:					
CHARAKTERISTIKA PREVÁDZKÁRNE					
<b>▼ Druh (typ) prevádzky</b> (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 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) <sup>x</sup>	<input type="checkbox"/>	
<p><b>Vysvetlivky:</b> ZSS – zariadenie spoločného stravovania            ZZ - zdravotnicke 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,            )<sup>x</sup> alebo zariadenie pripravujúce pokrmy pre uzatvorenú skupinu – zamestnancov firiem</p>					
<b>▼ Určenie charakteru činnosti prevádzky</b> (zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka)					
<b>Príprava a predaj pokrmov je pre:</b>					
<input type="checkbox"/>	Verejnosť	<input type="checkbox"/>	Uzatvorenú skupinu	<input type="checkbox"/>	Verejnosť aj uzatvorenú skupinu
<b>Príprava pokrmov je pre skupinu:</b>					
<input type="checkbox"/>	Pre dospelú populáciu	<input type="checkbox"/>	Deti a žiakov	<input type="checkbox"/>	Pre oslabených, chorých alebo starých ľudí
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<b>▼ Určenie rozsahu činnosti prevádzky</b> (zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka)					
<input type="checkbox"/>	V zariadení sa vyrábajú a podávajú pokrmy a nápoje	<input type="checkbox"/>	V zariadení sa podávajú pokrmy a nápoje(pokrmy 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"/>	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"/>	V prevádzkarni, kde sa pokrmy pripravujú aj vo výdajniach	<input type="checkbox"/>	Vo výdajniach
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	Catering
Ak sa pripravujú pokrmy, príprava je z:					
<input type="checkbox"/>	Zo surovín	<input type="checkbox"/>	Z polotovarov	<input type="checkbox"/>	Zo surovín aj z polotovarov

Príprava pokrmov je podľa receptúr:					
Podľa vlastnej receptúry		Konrád Kendík, "Nové receptúry a technológia pokrmov"		Podľa inej publikácie (uved' akej)	
Prevádzkareň pripravuje pokrmy z tepelne nespracovaného mäsa a vajec				A	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) uved' aké!					
Knedle		Cukrárske výrobky		Iné –uviest' aké:	
<b>▼ Dispozičné členenie prevádzky: (Príloha č. 1)</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. uviesť základné členenie a uviesť stoličkovú kapacitu odbytovej časti</li> <li>2. náčrt dispozičného členenia prevádzky tvorí prílohu č. 1 prevádzkového poriadku (grafická forma)</li> <li>3. vyznačiť v nákrese plochu každej miestnosti v m<sup>2</sup></li> <li>4. vyznačiť v nákrese názov každej miestnosti</li> </ol>					
<b>▼ Vybavenie technologickým zariadením:</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. do náčrtu dispozičného členenia prevádzky zakresliť umiestnenie technologických zariadení,</li> <li>2. do náčrtu dispozičného členenia prevádzky zakresliť umiestnenie pracovných miest (úsekov) s ich označením (vrátane umývadiel a drezov na umývanie)</li> <li>3. zakresliť jednotlivé toky</li> </ol> <p>prílohu č. 1 opatrit' dátumom vyhotovenia, podpisom zodpovednej osoby a pečiatkou prevádzky</p> <p><u>Poznámka:</u> povinnosť zakresliť technologické zariadenia do náčrtu dispozičného členenia prevádzky <b>sa netýka</b> prevádzky, kde sa podávajú <b>len nápoje!!</b></p>					
<b>▼ INŽINIERSKE SIETE A ODPADY</b>					
<b>A) napojenie na zdroj pitnej vody</b> (1. zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka, 2. vyznačte požadované údaje)					
Verejný (obecný, skupinový) vodovod					
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> )				
<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.,					
<b>dokumentácia preukazujúca zdravotnú bezpečnosť pitnej vody - (vlastný vodný zdroj)</b>				<b>(Príloha č. 2)</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. zoznam všetkých laboratórnych rozborov vzoriek vody odobratých na prevádzke s vyznačením <b>vyhovuje/nevyhovuje</b></li> <li>3. v prípade nevyhovujúceho výsledku vzorky vody vyznačiť: a) prijaté opatrenie b) určenie zodpovednosti za vykonanie opatrenia c) určenie termínu na vykonanie opatrenia</li> <li>4. výsledky laboratórnych rozborov doložené podľa zoznamu</li> </ol>					

<b>B) zásobovanie teplou tečúcou vodou</b> (zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka)			
<input type="checkbox"/>	Ohrev vody je centrálny v objekte.....	<input type="checkbox"/>	Ohrev vody je samozásobením v prevádzkarni (popís zariadenie zabezpečujúce ohrev)

<b>C) napojenie na kanalizáciu</b> (zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka)			
<input type="checkbox"/>	Verejná (obecná) kanalizácia	Názov prevádzkovateľa verejnej kanalizácie:	
<input type="checkbox"/>	Žumpa	Názov subjektu, s ktorým je uzatvorená zmluva na likvidáciu obsahu žumpy:	
<input type="checkbox"/>	Vlastná ČOV	Názov subjektu s ktorým je uzatvorená zmluva na likvidáciu obsahu ČOV:	
<input type="checkbox"/>	Lapač tukov	Názov subjektu, s ktorým je uzatvorená zmluva na likvidáciu obsahu lapača tukov (odpad č <b>19 08 09</b> ):	

**dokumentácia preukazujúca likvidáciu tekutých odpadov**

**(Príloha č. 3)**

<b>C) nakladanie s tuhými odpadmi vznikajúcimi na prevádzke</b> (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):
20 03 01	<b>Zmesový komunálny odpad</b> (zaradený ako ostatný odpad)	Odpad podobných vlastností a zloženia ako odpady z domácností, nie však odpad vznikajúci pri bezprostrednom výkone činností -podnikania	
20 01 08	<b>biologicky rozložiteľný kuchynský a reštauračný odpad</b> (zaradený ako ostatný odpad)	nejedlé vedľajšie produkty, biologicky rozložiteľný odpad, môže obsahovať aj živočíšne vedľajšie produkty	
20 01 25	<b>Jedlé tuky a oleje</b> (zaradený ako ostatný odpad)	zostatky použitých olejov ako i ostatných olejov v kuchyni	
19 08 09	<b>Zmesi tukov a olejov z odľučovačov</b> (zaradený ako ostatný odpad)	zmesi zachytené v odľučovačoch tukov z odpadovej vody	
20 01 21	<b>Žiarivky a iný odpad obsahujúci ortuť</b> (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,		- 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	- 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)
<b>Osoby zodpovednej za činnosť prevádzkarne</b>	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 výrobnéj praxe a určí pracovníka na vykonávanie kontroly plnenia úloh vyplývajúcich z dokumentu HACCP) <sup>x</sup> alebo príručky správnej výrobnéj praxe) <sup>x</sup> alebo iného manuálu na zabezpečenie zdravotnej bezpečnosti potravín) <sup>x</sup>
	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.
<b>Hlavného kuchára:</b>	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) <sup>x</sup> alebo príručky správnej výrobnéj prax) <sup>x</sup> alebo iného manuálu na zabezpečenie zdravotnej bezpečnosti potravín a pokrmov a monitorovania CCP a CP) <sup>x</sup> .
		Zabezpečuje a kontroluje vykonávanie sanitácie a dodržiavanie osobnej hygieny ostatných kuchárov a pomocných zamestnancov
		Zodpovedá za odber vzoriek jedál a vedie predpísanú evidenciu
<b>Skladníka:</b>		Zodpovedá za kvalitu a bezpečnosť dodaných potravín, za dodržiavanie skladovacích podmienok
		Zodpovedá za bezpečnú manipuláciu ošetrovanie základných druhov potravín určených na výrobu jedál
<b>Ostatných zamestnancov podľa vykonávaných činností:</b>		Zodpovedá za bezpečnú manipuláciu a ošetrovanie základných druhov potravín určených na výrobu jedál a nápojov
		Zodpovedá za správne vykonanú sanitáciu a dodržiavanie osobnej hygieny
<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 dokumentácia:</b>
Dátum vypracovania :		
Meno osoby zodpovednej za uplatňovanie zásad HACCP:		
Pre určenie, zavedenie a zachovanie trvalého postupu alebo postupov založených na zásadách HACCP		<b>nebola vypracovaná dokumentácia :</b>
<b>Ak dokumentácia nebola vypracovaná pozri prehlásenie</b>		
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 <b>dolu podpísaná zodpovedná osoba prehlasuje</b> , že dokumentácia bude vypracovaná najneskôr ku dňu začatia prevádzkovania zariadenia.		
<b>Nevyhnutné požiadavky a kontrola potravinových nebezpečenstiev ( potravinárske podniky s prípravou a podávaním nápojov – bary, kaviarne )</b>		
<b>▼ Info:</b>		
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		

SANITAČNÝ PROGRAM		
Dokumentácia – Sanitačný program <b>bola vypracovaná a je súčasťou dokumentu:</b>	HACCP	
	Správna výrobná prax	
	Správna hygienická prax	
	Iného dokumentu	
Dátum vypracovania :		
<p>Dokumentácia <b>nebola</b> vypracovaná a je súčasťou prílohy č. 6  <b>( pozn. 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)</b></p>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. stručný popis prevádzky s prihliadnutím na jej rozdelenie na tzv. čistú a nečistú časť prevádzky</li> <li>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.</li> <li>3. určenie a rozdelenie jednotlivých pracovných úkonov podľa prevádzkových častí medzi pracovníkov s označením zodpovednosti za vykonanie prác a za vykonanie kontroly</li> </ol>		

**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 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 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.**

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

**Príloha č. 2**

DRUH vodného zdroja	Laboratórny rozbor zo dňa	Hodnotenie V / N	OPATRENIA			Poznámka (číslo laboratórneho rozboru)
			Druh prijatého opatrenia	Kto opatrenie vykonal	Kedy bolo opatrenie vykonané (dátum)	
Vlastný vodný zdroj (studňa)						

Poznámka: V prílohe budú všetky laboratórne rozboru doložené

**Príloha č. 3**

Písomné zmluvy uzavreté s oprávneným subjektom na likvidáciu všetkých tekutých a tuhých odpadov, ktoré na prevádzke vznikajú (môže byť kópia) + dokumentácia (evidencia množstva odpadov)





Príloha č. 6

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					
Týždenne					
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

Príloha č. 7

PREVÁDZKOVÉ HODINY		
PONDELOK		
UTOROK		
STREDA		
ŠTVRTOK		
PIATOK		
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 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 manipulácií s potravinami byť len v čistom pracovnom odev; 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