

Prevádzkový poriadok zariadenia spoločného stravovania (ZSS)

(predkladá sa na schválenie podľa ust. § 52 ods. 1 písm. f) a § 26 ods. 4 písm. m) zák. č. 355/2007 Z. z.)

IDENTIFIKÁCIA PREVÁDZKÁRNE					
Názov:					
Adresa:					
IDENTIFIKÁCIA PREVÁDZKOVATEĽA		<input type="checkbox"/> Fyzická osoba	<input type="checkbox"/> Právnická osoba		
Meno / názov:					
Sídlo / miesto podnikania:					
Zodpovedná osoba: <small>(v prípade právnickej osoby uviesť konateľa spoločnosti podľa OR)</small>					
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)					
<input type="checkbox"/>	Reštaurácia	<input type="checkbox"/>	Espresso/Libresso	<input type="checkbox"/>	ZSS pri DD, CSS, DOS
<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 školách
<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)*	<input type="checkbox"/>	
<small>Vysvetlivky: ZSS - zariadenie spoločného stravovania ZZ - zdravotnícke zariadenie, DD - domov dôchodcov, CSS - centrum sociálnych služieb, DOS - dom opatrovateľskej starostlivosti, ZOS - zariadenie opatrovateľskej starostlivosti, KLD - kúpeľný liečebný dom,)* alebo zariadenie pripravujúce pokrmy pre uzatvorenú skupinu - zamestnancov firiem</small>					
▼ Určenie charakteru činnosti prevádzky (zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka)					
Príprava a predaj pokrmov je pre:					
<input type="checkbox"/>	Verejnosť	<input type="checkbox"/>	Uzatvorenú skupinu	<input type="checkbox"/>	Verejnosť aj uzatvorenú skupinu
Príprava pokrmov je pre skupinu:					
<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"/>	
▼ 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 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:					
<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

Ak sa pripravujú pokrmy, príprava je z:			
Zo surovín		Z polotovarov	Zo surovín aj z polotovarov
Príprava pokrmov je podľa receptúr:			
Podľa vlastnej receptúry		Konrád Kendík, "Nové receptúry a technológia pokrmov"	Podľa inej publikácie (uveď akéj)
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
Knedle		Cukrárske výrobky	Iné – uviesť aké:
▼ Dispozičné členenie prevádzky:			(Príloha č. 1)
1. uviesť základné členenie a uviesť stoličkovú kapacitu odbytovej časti 2. náčrt dispozičného členenia prevádzky tvorí prílohu č. 1 prevádzkového poriadku (grafická forma) 3. vyznačiť v nákrese plochu každej miestnosti v m ² 4. vyznačiť v nákrese názov každej miestnosti			
▼ Vybavenie technologickým zariadením:			
1. do náčrtu dispozičného členenia prevádzky zakresliť umiestnenie technologických zariadení, 2. do náčrtu dispozičného členenia prevádzky zakresliť umiestnenie pracovných miest (úsekov) s ich označením (vrátane umývadiel a dresov na umývanie) 3. zakresliť jednotlivé toky.			
Prílohu č. 1 opatříť dátumom vyhotovenia, podpisom zodpovednej osoby a pečiatkou prevádzky			
Poznámka: povinnosť zakresliť technologické zariadenia do náčrtu dispozičného členenia prevádzky sa netýka prevádzky, kde sa podávajú len nápoje!!			
▼ INŽINIERSKE SIETE A ODPADY			
A) napojenie na zdroj pitnej vody (1. zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka, 2. vyznačte požadované údaje)			
Verejný (obecný, skupinový) vodovod	Počet vyšetrených vzoriek:	Podľa potreby, pri haváriách, zásahoch na potrubí	
Vodný zdroj iného vlastníka	Meno / názov vlastníka:		
	Adresa vlastníka:		
	Počet vzoriek vyšetrených za rok: <u>viď Poznámka:</u>	podľa množstva odberu vody	
Vlastný vodný zdroj (studňa)	Počet vzoriek vyšetrených za rok: <u>viď Poznámka:</u>	podľa množstva odberu vody	
<u>Poznámka:</u> v súlade s nariadením vlády č. 354/2006, ktorým sa ustanovujú požiadavky na vodu určenú na ľudskú spotrebu a kontrolu kvality vody určenej na ľudskú spotrebu, - v prípade vyšetrenia vzoriek vody pred uvedením do prevádzky a schválením PP je potrebné uviesť počet vyšetrených vzoriek			
dokumentácia preukazujúca zdravotnú neškodnosť pitnej vody			(Príloha č. 2)
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. 2. zoznam všetkých laboratórnych rozborov vzoriek vody odobratých na prevádzke s vyznačením vyhovuje/nevyhovuje 3. v prípade nevyhovujúceho výsledku vzorky vody vyznačiť: a) prijaté opatrenie b) určenie zodpovednosti za vykonanie opatrenia c) určenie termínu na vykonanie opatrenia 4. výsledky laboratórnych rozborov doložené podľa zoznamu			

B) zásobovanie teplou tečúcou vodou (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 (popíš zariadenie zabezpečujúce ohrev)	
C) napojenie na kanalizáciu (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.19 08 09):		
dokumentácia preukazujúca likvidáciu tekutých odpadov			(Príloha č. 3)	
- doloženie písomných zmlúv uzatvorených s oprávneným subjektom na likvidáciu všetkých tekutých odpadov, ktoré na prevádzke vznikajú (môže byť kópia)				
D) 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):	
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		
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		
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 odľučovačov (zaradený ako ostatný odpad)	zmesi zachytené v odľučovačoch 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	- 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. 4)

1. zoznam zmlúv uzatvorených s odberateľmi tuhých odpadov
2. doloženie písomných zmlúv uzatvorených s odberateľmi tuhých odpadov (môžu byť kópie),

▼ PERSONÁLNE ZDROJE

(Príloha č. 5)

(▼ Info: predmetom schvaľovania je len formát základných informácií o zamestnancoch, dopĺňa sa dodatočne)

1. zoznam všetkých zamestnancov (s označením pracovného zaradenia)
 2. vyznačenie splnenia požiadavky zdravotnej spôsobilosti na zozname (vstupná lekárska prehliadka, preventívna lekárska prehliadka 1., 2., ...)
- vyznačenie splnenia požiadavky odbornej spôsobilosti na zozname

ZODPOVEDNOSTI ZAMESTNANCOV

Pracovné zaradenie	Zodpovednosti <small>(zaškrtnite krížikom všetky tie možnosti, ktoré sa Vás týkajú a doplňte ďalšie zodpovednosti)</small>
--------------------	---

Vedúceho prevádzky: <small>(v prípade, ak nejde o tú istú osobu prevádzkovateľa)</small>	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 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.
	Zodpovedá za vedenie operatívno-technickej evidencie (jednotnú účtovnú evidenciu).
	Zodpovedá za zabezpečenie kontroly technologických zariadení i z hľadiska bezpečnosti práce.
	Zabezpečuje kontrolu surovín, hotových jedál a nápojov a zodpovedá za ich zdravotnú bezpečnosť a kvalitu.
	Zodpovedá za kontinuálne vedenie dokumentácie prevádzkarne vyplývajúce z platnej legislatívy.

Hlavného kuchára:		Zodpovedá za prácu ostatných kuchárov a pomocných zamestnancov.
		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) ^x alebo príručky správnej výrobných prax) ^x alebo iného manuálu na zabezpečenie zdravotnej bezpečnosti potravín a pokrmov a monitorovania CCP a CP) ^x .
		Zabezpečuje a kontroluje vykonávanie sanitácie a osobnej hygieny všetkých zamestnancov.
		Zodpovedá za prácu ostatných kuchárov a pomocných zamestnancov.
		Zodpovedá za odober 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.
		Zodpovedá za správne vykonanú sanitáciu a dodržiavania osobnej hygieny.
		Zodpovedá za odober vzoriek jedál a vedie predpísanej evidencie.
▼ 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 schválenia 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:		

Dokumentácia **nebola** vypracovaná a je súčasťou prílohy č. 6
Poznámky: 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

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)

- Príloha č. 1 Dispozičné riešenie prevádzky
- Príloha č. 2 Zdravotná neškodnosť pitnej vody
- Príloha č. 3 Tekuté a tuhé odpady - zmluvy
- Príloha č. 4 Zoznam zamestnancov, zdravotná a odborná spôsobilosť
- Príloha č. 5 Zoznam zamestnancov - školenie
- Príloha č. 6 Sanitačný program
- Príloha č. 7 Prevádzkové hodiny
- Príloha č. 8 Záznam o odbere vzoriek

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:	
Dátum:	
Podpis:	

Poučenie:

Prevádzkový poriadok sa predkladá na RÚVZ so sídlom v Košiciach v dvoch vyhotoveniach. 1x ostáva založený v dokumentácii na príslušnom RÚVZ.

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)	
Verejný (obecný) vodovod						
Vlastný vodný zdroj (studňa) alebo Vodný zdroj iného vlastníka						

Poznámka: V prílohe budú všetky laboratórne rozboru doložené

Poznámka: V prílohe budú všetky zmluvy doložené

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)	

Poznámka:

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

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

PREVÁDZKOVÉ HODINY		
PONDELOK		
UTOROK		
STREDA		
ŠTVRTOK		
PIATOK		
SOBOTA		
NEDEĽA		

Zásady odberu vzoriek hotových pokrmov (HP):

1. odoberá sa hotový pokrm (ak je príloha HP alebo iná súčasť HP súčasťou viacerých pokrmov, možno uchovávať len jednu vzorku, ak HP pripravuje niekoľko pracovných skupín, musia sa uchovávať vzorky každej skupiny),
2. vzorky sa odoberajú do čistých, vyvarených sklenených nádob s uzáverom,
3. na odber sa používajú lyžice a iné pomôcky vyhradené výlučne na odber vzoriek (musia byť vyvarené pri teplote 100 °C počas 15 minút),
4. všetky súčasti HP sa musia uchovávať osobitne v samostatnej nádobe,
5. odobratá vzorka musí mať hmotnosť najmenej 50 g, ak nejde o kusový tovar,
6. vzorky HP sa po odobratí, ak sú v teplom stave, musia urýchlene schladiť a počas 48 hodín od skončenia výdaja uchovať pri teplote 2 °C až 6 °C,
7. po uplynutí 48 hod. musia byť vzorky HP odstránené neškodným spôsobom, nesmú sa používať na spotrebu.

Dátum odberu	Hodina odberu	Druh vzorky – názov pokrmu	Meno, priezvisko osoby, ktorá vzorku odobrala