

**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: (v prípade právnickej osoby uviesť konateľa spoločnosti podľa OR)					
IČO:					
CHARAKTERISTIKA PREVÁDZKÁRNE					
<input type="checkbox"/> <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 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:

<b>Rýchle občerstvenie</b>		<b>ZSS na pracovisku)*</b>			
<b>Vysvetlivky:</b> ZSS – zariadenie spoločného stravovania ZZ - zdravotnicke 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					
<input type="checkbox"/> <b>Určenie charakteru činnosti prevádzky</b> (zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka)					
<b>Príprava a predaj pokrmov, nápojov je pre:</b>					
Verejnost'		Uzatvorenú skupinu		Verejnost' aj uzatvorenú skupinu	
<b>Príprava pokrmov je pre skupinu:</b>					
Pre dospelú populáciu		Deti a žiakov		Pre oslabených, chorých alebo starých ľudí	
<input type="checkbox"/> <b>Určenie rozsahu činnosti prevádzky</b> (zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka)					
V zariadení sa vyrábajú a podávajú pokrmy a nápoje		V zariadení sa podávajú pokrmy a nápoje (pokrmy sa tu <u>nevyrábajú</u> )		V zariadení sa podávajú len nápoje	
Ak sa v prevádzkarni pripravujú pokrmy, <b>počet pokrmov je:</b>					
Do 300 jedál denne		Do 1 000 jedál denne		Nad 1 000 jedál denne	
Ak sa v prevádzkarni pripravujú pokrmy, <b>výdaj pokrmov je realizovaný:</b>					
V prevádzkarni, kde sa pokrmy pripravujú		V prevádzkarni, kde sa pokrmy pripravujú aj vo výdajniach		Vo výdajniach	
Ak sa pripravujú pokrmy, <b>príprava je z:</b>					
Zo surovín		Z polotovarov		Zo surovín aj z polotovarov	
<b>Príprava pokrmov je podľa receptúr:</b>					
Podľa vlastnej receptúry		Konrád Kendík,“ Nové receptúry a technológia pokrmov“		Podľa inej publikácie (uved' akej)	
Prevádzkareň		<b>má</b>	<b>nemá</b>	zabezpečený systém sledovania výživovej hodnoty pokrmov podľa § 10 vyhl.MZ SR č.533/2007 Z.z.	
<b>V prevádzkarni sa vyrábajú a predávajú spotrebiteľom alebo iným odberateľom aj iné výrobky</b> (zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka)				A	N
Knedle		Cukrárske výrobky		Iné –uviesť aké:	

<input type="checkbox"/> <b>Dispozičné členenie prevádzky:</b>		<b>(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>			
<input type="checkbox"/> <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 dresov 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>			
<input type="checkbox"/> <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)			
<input type="checkbox"/>	Verejný (obecný, skupinový) vodovod	Počet vyšetrených vzoriek:	Podľa potreby, pri haváriách, zásahoch na potrubí
<input type="checkbox"/>	Vodný zdroj iného vlastníka	Meno / názov vlastníka:	
<input type="checkbox"/>		Adresa vlastníka:	
<input type="checkbox"/>		Počet vzoriek vyšetrených za rok: vid' <u>Poznámka:</u>	podľa množstva odberu vody
<input type="checkbox"/>	Vlastný vodný zdroj (studňa)	Počet vzoriek vyšetrených za rok: vid' <u>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)

Ohrev vody je centrálny v objekte.....

Ohrev vody je samozásobením v prevádzkarni (popíš zariadenie zabezpečujúce ohrev)

**C) napojenie na kanalizáciu** (zaškrtnite krížikom tú možnosť, ktorá sa Vás týka)

Verejná (obecná) kanalizácia

Názov prevádzkovateľa verejnej kanalizácie:

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)**

1. doloženie písomných zmlúv uzavretých s oprávneným subjektom na likvidáciu všetkých tekutých odpadov, ktoré na prevádzke vznikajú (môže byť kópia)

**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):	
	<b>20 03 01</b>	<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		
	VŽP	<b>Kuchynský odpad materiál kategórie 3</b>	nejedlé vedľajšie produkty, biologicky rozložiteľný odpad, môže obsahovať aj živočíšne vedľajšie produkty		
	VŽP	<b>Kuchynský odpad materiál kategórie 3</b>	zostatky použitých olejov ako i ostatných olejov v kuchyni		
	<b>19 08 09</b>	<b>Zmesi tukov a olejov z odlučovačov</b> ( zaradený ako ostatný odpad )	zmesi zachytené v odlučovačoch tukov z odpadovej vody		
	<b>20 01 21</b>	<b>Žiarivky a iný odpad obsahujúci ortuť</b> ( zaradený ako nebezpečný odpad )	napr. žiarivky a iný odpad obsahujúci ortuť)		
<input type="checkbox"/> <b>spôsob nakladania s tuhými odpadmi na prevádzke</b> (zaškrtnite krížikom všetky tie možnosti, ktoré sa Vás týkajú)					
<b>20 03 01</b>		<b>Kuchynský odpad materiál kategórie 3</b>	<b>Kuchynský odpad materiál kategórie 3 (použitý oleje)</b>	<b>20 01 21</b>	<b>19 08 09</b>
- 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	odpady sa na prevádzke zhromažďujú vo vyčlenených uzatvárateľných nádobách, ktoré sa 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

- 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 priestore		- 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)	
<b>dokumentácia o nakladaní s tuhými odpadmi</b>					<b>(Príloha č. 4)</b>				
1. zoznam zmlúv uzatvorených s odberateľmi tuhých odpadov									
2. doloženie písomných zmlúv uzatvorených s odberateľmi tuhých odpadov (môžu byť kópie),									
<input type="checkbox"/> <b>PERSONÁLNE ZDROJE</b>					<b>(Príloha č. 5)</b>				
(▼ 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., ...)									
3. vyznačenie splnenia požiadavky odbornej spôsobilosti na zozname									
<b>ZODPOVEDNOSTI ZAMESTNANCOV</b>									
<b>Pracovné zaradenie</b>	<b>Zodpovednosti</b> (zaškrtnite krížikom všetky tie možnosti, ktoré sa Vás týkajú a doplňte ďalšie zodpovednosti)								
<b>Vedúceho prevádzky:</b> (v prípade, ak nejde o tú istú osobu prevádzkovateľa)	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 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,
	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.
<b>Hlavného kuchára:</b>	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) <sup>x</sup> alebo príručky správnej výrobnéj praxe) <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 osobnej hygieny všetkých zamestnancov
	Zodpovedá za prácu ostatných kuchárov a pomocných zamestnancov

		Zodpovedá za odober 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
		Zodpovedá za správne vykonanú sanitáciu a dodržiavania osobnej hygieny
		Zodpovedá za odober vzoriek jedál a vedie predpísanej evidencie
<b><input type="checkbox"/> 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 schválenia 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>		
▼ 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.		
<b>Dole podpísaná zodpovedná osoba prehlasuje</b> , že budú prijaté opatrenia na splnenie nevyhnutných požiadaviek na kontrolu nebezpečenstiev v potravinách a tieto budú zdokumentované		
<b>SANITAČNÝ PROGRAM</b>		
Dokumentácia – Sanitačný program <b>bola vypracovaná a je súčasťou dokumentu:</b>	HACCP	
	Správna výrobná prax	
	Správna hygienická prax	
	Iného dokumentu	
Dátum vypracovania :		
Dokumentácia <b>nebola</b> vypracovaná a je súčasťou prílohy č. <b>6</b> <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>		
<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).

Príloha č. 1 Tekuté a tuhé odpady – zmluvy
Príloha č. 2 Zoznam zamestnancov, zdravotná a odborná spôsobilosť
Príloha č. 3 Školenie zamestnancov
Príloha č. 4 Sanitačný program
Príloha č. 5 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>	

**Poučenie:**

Prevádzkový poriadok sa predkladá na RÚVZ so sídlom v Dunajskej Strede v dvoch vyhotoveniach.

1x ostáva založený v dokumentácii na RÚVZ so sídlom v Dunajskej Strede.

**Príloha č. 1 (vzor)**

<b>DRUH vodného zdroja</b>	<b>Laboratórny rozbor zo dňa</b>	<b>Hodnotenie V / N</b>	<b>OPATRENIA</b>	<b>Poznámka (číslo laboratórneho rozboru)</b>

			<b>Druh prijatého opatrenia</b>	<b>Kto opatrenie vykonal</b>	<b>Kedy bolo opatrenie vykonané (dátum)</b>	
<b>Verejný (obecný) vodovod</b>						
<b>Vlastný vodný zdroj (studňa)</b>  <b>alebo</b> <b>Vodný zdroj iného vlastníka</b>						


Poznámka: V prílohe budú všetky laboratórne rozbory doložené

**Príloha č. 2 (vzor)**

Poznámka: V prílohe budú všetky zmluvy doložené – nakladanie s odpadom, prípadne zmluva o dezinfekcii a deratizácii





**Príloha č. 5 (vzor)**

Časový interval	Druh vykonávanej sanitačnej činnosti		Kto vykoná činnosť	Kto vykoná kontrolu	Použité 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 dezinfekcia a deratizácia:** a) preventívne opatrenia  
b) monitorovanie nežiaducich živočíchov  
c) preventívny (alebo represívny) zásah  
d) kontrola

**Príloha č. 6 (vzor)**

PREVÁDZKOVÉ HODINY		
PONDELOK		
UTOROK		
STREDA		
ŠTVRTOK		
PIATOK		
SOBOTA		
NEDEĽA		





