



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35

Obor: 65-42-M/02 Cestovní ruch

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0985

Předmět: Podnikání v cestovním ruchu

Ročník: 3.

Téma: Podnikání v cestovním ruchu

Vypracoval: Ing. Milan Havlas

Materiál: VY_32_INOVACE_425

Datum: 7. 3. 2013

Anotace:

Seznámení s legislativním rámcem, podmínkami provozu a kontrolou kritických bodů stravovacích služeb.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Stravovací služby

K provozování je třeba oprávnění pro ohlašovací živnost řemeslnou, hostinská činnost.

- **zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví**

Nařízení Evropského společenství:

- **č. 852/2004 o hygieně potravin**
- **č. 853/2004 o hygieně potravin živočišného původu**
- **č. 854/2004 o úřední kontrole potravin živočišného původu**



Nařízení EP č. 852/2004 o hygieně potravin

Obecná povinnost

Provozovatel potravinářského podniku zajistí, aby ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce potravin pod jeho kontrolou splňovaly odpovídající hygienické požadavky stanovené v tomto nařízení.

Analýza rizika a kritické kontrolní body

Provozovatelé potravinářských podniků vytvoří a zavedou jeden nebo více stálých postupů založených na zásadách HACCP a postupují podle nich.

HACCP

**zkratka angl. *hazard analysis and critical control point*
analýza rizika a kritické kontrolní body**

Zásady HACCP spočívají

- a) v identifikaci všech rizik, kterým musí být předcházeno nebo která musí být vyloučena či omezena na přijatelnou úroveň,**
- b) v identifikaci kritických kontrolních bodů na úrovních, v nichž je kontrola nezbytná pro předcházení riziku, pro jeho vyloučení nebo pro jeho omezení na přijatelnou úroveň,**

HACCP

- c) ve stanovení kritických limitů v kritických kontrolních bodech, které oddělují přijatelnost a nepřijatelnost,**
- d) ve stanovení a použití účinných monitorovacích postupů v kritických kontrolních bodech,**
- e) ve stanovení nápravných opatření, jestliže z monitorování vyplývá, že kritický kontrolní bod není zvládnán,**
- f) ve stanovení pravidelně prováděných postupů k ověřování účinného fungování všech opatření**
- g) ve vytvoření dokladů a záznamů, jejichž účelem je prokázat účinné používání opatření.**

Požadavky na pitnou a teplou vodu

vyhláška **252/2004 Sb.**

Touto vyhláškou se v souladu s právem Evropských společenství, stanoví hygienické limity mikrobiologických, biologických, fyzikálních, chemických a organoleptických ukazatelů jakosti pitné vody, včetně pitné vody balené, a teplé vody dodávané potrubím užitkové vody nebo vnitřním vodovodem, které jsou konstrukčně propojeny směšovací baterií s vodovodním potrubím pitné vody (dále jen "teplá voda"), jakož i vody teplé vyráběné z individuálního zdroje pro účely osobní hygieny zaměstnanců. Vyhláška dále stanoví rozsah a četnost kontroly dodržení jakosti pitné vody a požadavky na metody kontroly jakosti pitné vody.

Další požadavky

- ❑ **zdravotní průkaz** (u osob přicházejících do přímého styku s potravinami).
- ❑ **oznamovací povinnost** (provozovatel stravovací služby musí nejpozději v den zahájení činnosti toto oznámit příslušnému orgánu ochrany veřejného zdraví)
- ❑ **osvědčení znalosti hub** (kdo používá k přípravě pokrmů houby volně rostoucí nebo z vlastního sběru)

A photograph of a plate of Indian food, likely a thali or similar meal. The plate is red and contains several items: three small black bowls filled with different colored sauces (one orange, one red, one yellow), a large portion of fried chicken or meat with green herbs and white onions, and a few flatbread (roti) pieces. A silver fork is placed on the right side of the plate. The background is a white tablecloth.

Kontrolní otázky:

- Vysvětli pojem HACCP.

- Jmenuj některé požadavky při poskytování stravovacích služeb?

- Znáš nějaké nařízení Evropského společenství týkající se potravin?

Zdroje informací:

Obrázky: Public Domain dostupné na WWW

<http://pdphoto.org/>

www.pdclipart.org/

Portál veřejné správy dostupný na WWW

<http://portal.gov.cz/app/zakony/>

Portál ministerstva zemědělství dostupný na WWW

<http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/predpisy-es-eu/>