**POVINNOSTI TÝKAJÍCÍ SE POTRAVIN**

**Akce „Südböhmen zu Gast in Linz“ 16. – 18. května 2019**

Všechny právní předpisy o potravinách ( Zákon o bezpečnosti potravin a ochraně spotřebitele, Zákon o ochraně zdraví a bezpečnosti ve stravování atd.) je nutné dodržovat. Tyto zákony je možné dohledat na [www.ris2.bka.gv.at/Bundesrecht](http://www.ris2.bka.gv.at/Bundesrecht) pod hledaným výrazem: Lebensmittelrecht (právo vztahující se na potraviny).

1. Pro hygienické mytí rukou personálu po použití toalety musí být k dispozici umyvadla pro mytí rukou, zásobníky na mýdlo, jednorázové ručníky a teplá a studená voda – u mobilních zařízení alespoň v přiměřené vzdálenosti. Pro mytí rukou pracovníků zabývajících se výrobou je přímo v prostoru výroby možnost mytí rukou s teplou vodou, jednorázovými utěrkami a zásobníky na mýdlo. Po práci s citlivými potravinami je nutné použít dezinfekční prostředek na mytí rukou. Ve výčepních stanech musí být rovněž k dispozici možnost mytí rukou s vodou, jednorázovými utěrkami a zásobníky na mýdlo.

2. Pro mytí nádobí, sklenic, příborů atd. se používají myčky příp. dvojité dřezy s tekoucí studenou a teplou vodou. Při mytí ve dřezu je potřeba mýt sklenice, nádobí atd. teplou vodou a přípravkem určeným na mytí nádobí a následně vše opláchnout v čisté vodě.

3. Poškozené sklenice, šálky na kávu, nádobí atd. je nutné ihned vyřadit.

4. Pro skladování a nabízení potravin k prodeji jsou určeny odpovídající chladicí možnosti. Teplota je pravidelně kontrolována provozovatelem.

5. Nezabalené a bezprostředně ke spotřebě určené potraviny smějí být volně ložené pouze pod odpovídající ochranou (např. ve vitríně či pod odpovídajícím krytem).

6. Položení a skladování potravin (je jedno zda zabalených či nezabalených) je na zemi / na podlaze zakázáno. Minimální odstup od země musí činit 50 cm.

7. V případě prodeje **nebalené zmrzliny** musejí být nástroje určené pro porcování uchovávány v nádobách s pitnou vodou nebo v nádobách, které jsou odolné vůči kyselinám, neboť musí obsahovat **1,5procentní roztok kyseliny citronové nebo kyseliny vinné**. Tuto vodu je potřeba minimálně každou hodinu vyměnit.

8. Všechna místa pro vaření, trouby, grily a fritézy stejně jako grily na ryby je bezpodmínečně nutné ochránit před vnějšími vlivy (deštěm, prachem, špínou, atd.).

9. Podlahy v prostoru přípravy a výdeje musí být udržovány bez prachu a v čistotě (např. žádný štěrk, tráva atd.).

10. Rozmrazování zamrazeného zboží musí probíhat za vhodných teplotních podmínek a v hygienicky nezávadných nádobách, popř. v prostorách pro zpracování.

11. Syrové, nezabalené uzeniny (s výjimkou hluboce zamrazených) nesmějí být k prodeji později než v den výroby. Znovuzamrazování rozmrazených potravin je zakázáno. Doporučen prodej tepelně opracovaných masných výrobků.

12. Zbytky nedojedených jídel od hostů jsou považovány za odpad a je nutné je ihned zlikvidovat.

13. Citlivé potraviny jako drůbež, ryby, vejce atd. nesmějí přijít do kontaktu s jinými potravinami, především se saláty nebo hotovými pokrmy. Dbejte na oddělené skladování a přípravu, včetně důkladného čištění a dezinfekci pracovních ploch a přístrojů.

14. Při zpracovávání potravin je vyžadován světlý čistý pracovní oděv (plášť, zástěra, pokrývka hlavy). Je obzvláště potřeba dbát na dodržování osobní hygieny.

15. Osoby zabývající se výrobou nebo výdejem jídel a nápojů musí mít platný potravinářský průkaz.

16. Je potřeba zřídit systém vlastní kontroly ve smyslu Zákona o bezpečnosti potravin a ochraně spotřebitele. Ohledně dokumentace k čisticím a dezinfekčním plánům, ke školením spolupracovníků v oblasti hygieny atd. se doporučuje zavést jednoduchý zápis.

**17. Pro výdej jídel a nápojů se používají vratné obaly nebo kompostovatelné obaly. Použití nevratných obalů jako plastových talířů, plastových kelímků nebo plastových příborů je zakázáno.**

18. Gastroprovozovatelé musí zohlednit povinnosti týkající se potravin. V případě potřeby jsou k dispozici pracovníci Zdravotního úřadu, odd. dozoru potravin a městské hygieny na tel. čísle 0732/7070 provolba 2573.

19. K provedení “první pomoci při hašení požáru“ jsou ve všech gastronomických stáncích k dispozici ruční hasicí přístroje, které jsou vhodné pro převládající požární třídu podle rakouských technických směrnic o předcházení požárům a požární ochraně TRVB 124. Se souhlasem hasičského sboru města Lince jsou namontovány v dosahu a přípravené kdykoliv k použití.

20. Gastroprovozovatelé jsou povinni viditelně zpřístupnit snadno čitelnou informaci o výskytu alergenní látky v pokrmu. Informaci o konkrétním alergenu v pokrmu je gastroprovozovatel povinen sdělit na vyžádání spotřebitele nebo jinou formou sdělit či zpřístupnit (např. již přímo v jídelním/nápojovém lístku).