

Pátero Státní zemědělské a potravinářské inspekce

Shrnutí základních hygienických pravidel prodeje potravin vypracovaných Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí.

1. Nebalené potraviny chránit před prachem, dotykem se zemí, kontaktem s kupujícími (ti nesmí na nabízené potraviny sahat, kýchat, kašlat...), kontaktem s rukama prodejce (ideální je s nebalenými potravinami manipulovat podávacími kleštěmi nebo s použitím jednorázových rukavic).
2. Plochy, na které jsou kladeny potraviny, musí být omyvatelné a udržovány v čistotě.
3. Potraviny vyžadující chlazení (maso, masné a mléčné výrobky, sýry, mléko, čerstvé šťávy, rybí výrobky, cukrářské výrobky a pod.) uchovávat v chladicím zařízení. Při prodeji nebalených potravin zajistit dostatek pitné vody (na omytí rukou, ploch, které přicházejí do styku s potravinou, apod.).
4. Při prodeji potravin, které se krájí (koláče, masné výrobky, sýry...) zajistit dostatek teplé vody (stačí např. watercooler – umývání náčiní) a pitné vody.
5. Mít přístup k sociálnímu zařízení.