

Prevádzkový poriadok samoobslužnej kaviarne The Coffees s.r.o.

Identifikácia prevádzkovateľa

<u>Obchodné meno:</u>	The Coffees s.r.o.
<u>Právna forma:</u>	právnická osoba – spoločnosť s ručením obmedzeným
<u>Sídlo:</u>	Račianska 22/A, 831 02 Bratislava – mestská časť Nové Mesto
<u>IČO:</u>	55 106 919
<u>Osoba zodpovedná za činnosť:</u>	Rudolf Sekula, konateľ
<u>Kontaktné údaje:</u>	02/90 90 01 65

Charakteristika prevádzkárne

Druh (typ) prevádzky: iný ambulantný predaj – samoobslužná kaviareň

Určenie rozsahu činnosti prevádzkárne: predaj nápojov

Sortiment predávaných potravín: káva, kávové nápoje a iné nápoje

Predaj nápojov je určený pre: verejnosť

Konštrukcia a materiálové zloženie predajného stánku:

- samoobslužná kaviareň bez personálu s návodom na prípravu nápojov pre verejnosť
- samoobslužná kaviareň pozostáva z drevenej konštrukcie s nasledovnými rozmermi:
 - výška – 2,40 m
 - hĺbka – 0,70 m
 - šírka – 1,20m
 - celková plocha v m², ktorú zaberá konštrukcia – 2,016 m²
- konštrukcia obsahuje zabudovaný samoobslužný kávovar na prípravu kávy, kávových nápojov a iných nápojov a baristický pult, na ktorom je umiestnené príslušenstvo k príprave nápojov
- na baristickom pulte je umiestnený ďalší doplnkový sortiment do nápojov, ktorými sa rozumejú najmä cukor, ochutené sirupy do nápojov
- príslušenstvo k príprave nápojov je umiestnené v rámci baristického pultu - rozumejú sa nimi jednorazové recyklovateľné poháre na nápoje, jednorazové recyklovateľné kávové miešadlá, hygienické papierové obrúsky, nádoba na odpad zabudovaná priamo v konštrukcii baristického pultu
- platba za nápoje je realizovaná výlučne formou bezhotovostného styku – platobnými kartami bezprostredne po výbere konkrétneho nápoja prostredníctvom kávovaru

Vybavenie technologickým zariadením:

- samoobslužný kávovar na prípravu kávy, kávových nápojov a iných nápojov
- systém zásobovania vody prostredníctvom nádob na vodu
- systém filtrovania vody
- terminál pre bezhotovostné platby
- kamerový systém
- prevádzkareň nedisponuje žiadnymi sanitárnymi zariadeniami

Systém skladovania potravín:

- doplnkový sortiment k nápojom umiestnený na baristickom pulte je skladovaný v hygienicky nezávadných obaloch

- cukor je balený, porciovaný (jedno balenie približne vo váhe 4 gramy) umiestnený na baristickom pulte v nádobe, tak aby boli zabezpečené a dodržiavané podmienky skladovania a neboli nepriaznivo ovplyvňované vonkajším prostredím so zreteľom na zachovanie kvality.
- sirupy do nápojov sú balené v sklenených fľašiach, ktoré umožňujú samoobslužné dávkovanie. Sirupy sú umiestnené na baristickom pulte v nádobe, tak aby boli zabezpečené a doržiavané podmienky skladovania a neboli nepriaznivo ovplyvňované vonkajším prostredím so zreteľom na zachovanie kvality. Žiadne z potravín na prípravu nápojov nevyžadujú osobitné a/alebo špecifické skladovacie podmienky.

Spôsob zásobovania:

- zásobovanie je realizované prostredníctvom povereného zamestnanca prevádzkovateľa.

Zásobovanie pitnou vodou:

- pitná voda nie je dodávaná prívodom tečúcej pitnej vody, ale je dodávaná do prevádzkarne v nádobách určených na vodu zo sledovaného vodného zdroja.
- dodávateľom pitnej vody v nádobách je FONTANA WATERCOOLERS, s.r.o., Cementárska 15, 900 31 Stupava.

Odstraňovanie tekutého odpadu:

- prevádzkareň nie je napojená na verejnú kanalizáciu, ale odstraňovanie tekutého odpadu je zabezpečované prostredníctvom zbernej nádoby zabudovanej vo vnútri konštrukcie samoobslužnej kaviarne.

Nakladanie s tuhými odpadmi vznikajúcimi na prevádzkarni:

- nádoba na tuhý odpad ako aj nádoba na odpad vznikajúci pri príprave nápojov sú zabudované vo vnútri konštrukcie samoobslužnej kaviarne.
- tuhý odpad vyprodukovaný na prevádzkarni je odvázaný a likvidovaný povereným zamestnancom prevádzkovateľa priamo u oprávnenej organizácie na likvidáciu odpadov.

Zodpovednosti zamestnancov:

Osoba zodpovedná za činnosť prevádzkarne zodpovedá:

- za činnosť celej prevádzkarne
- za zdravotnú bezpečnosť a kvalitu výrobkov na prípravu nápojov
- za kontrolu výrobkov na prípravu nápojov
- za správne vykonanú sanitáciu a dodržiavanie hygienických podmienok v prevádzkarni

Sanitačný program:

- v prílohe č. 1 sú uvedené sanitačné zásady

Príloha č. 1

Sanitačné zásady

Zásady a povinnosti pri vykonávaní sanitácie

Sanitáciou sa vytvárajú a zabezpečujú bezchybné hygienické podmienky prostredia. Súčasťou sanitačných opatrení je čistenie. Čistenie ako prvý stupeň sanitácie znamená odstraňovanie nečistôt a iných nežiaducich látok z prostredia, zariadení, pomôcok (ale i zo surovín používaných na ďalšie spracovanie v prevádzke). Správne vykonanie čistiaceho procesu má pozitívny vplyv na ďalší stupeň sanitácie – dezinfekciu. Cieľom dezinfekcie je nielen znížiť počet mikroorganizmov (hygienicky a technologicky nežiaducich) ale i zničiť všetky choroboplodné mikroorganizmy a tým prerušiť cestu prenosu od pôvodcu nákazy k vnímavému jedincovi.

Zásady

1. Dodržiavanie jednotlivých fáz čistenia, spôsobu a frekvencie vykonávania dezinfekcie (závislé od charakteru prevádzky, činnosti a kapacity výroby, ale i od používaných surovín).
Fázy čistenia: mechanické čistenie (odstraňovanie hrubých nečistôt), predmáčanie, vlastné čistenie s použitím čistiacich (detergenčných) prípravkov, oplachovanie čistiaceho prípravku sú stanovené pre jednotlivé zariadenia a pomôcky.
2. Dodržiavanie zásady „priebežného čistenia“.
3. Čistiace a dezinfekčné prípravky sa používajú účelové, určené pre daný typ potravinárskej prevádzkarne.
4. Používanie roztokov čistiacich prípravkov v koncentráciách odporúčaných výrobcom v teplej vode.
5. Počas čistenia sa musia všetky suroviny a pokrmy chrániť tak, aby nedošlo k ich kontaminácii.
6. Pri používaní chemických dezinfekčných prípravkov dodržiavame koncentráciu dezinfekčnej látky, dobu pôsobenia (expozíciu dezinfekčného prípravku). Dezinfekčné roztoky sa riedia pred použitím (na zabránenie vzniku rezistencie mikróbov sa dezinfekčné prípravky striedajú). Ak sa použijú dezinfekčné prípravky s umývacími a čistiacimi vlastnosťami je možné spojiť etapu čistenia a dezinfekcie.
7. K zamedzeniu zámery čistiacich predmetov a prípravkov ich označíme a uložíme na vyhradenom mieste.
8. Pri práci s dezinfekčnými prípravkami sa dodržiavajú zásady ochrany zdravia a bezpečnosti - pri práci sa používajú ochranné pracovné prostriedky.
9. Zamestnanci boli poučení o podmienkach čistenia a dezinfikovania prevádzky.

Povinnosti pri umývaní technologického zariadenia a pomôcok

1. Technologické zariadenia v prípade potreby rozobrať, mechanicky očistiť, umyť vo vode s prídavkom účinných umývacích prostriedkov a opláchnuť, nechať vyschnúť.
2. Pracovné dosky umyť vodou s prídavkom účinných umývacích prostriedkov a nechať vyschnúť.
3. Odkladacie plochy na potraviny – odstrániť nečistoty, umyť handrou s použitím čistiaceho prostriedku, opláchnuť, utrieť čistou vlhkou handrou. Podľa potreby vykonať dezinfekciu (popis).
4. Predmety a plochy, ktoré prichádzajú do styku s potravinami opláchnuť pitnou vodou.
5. Všetky handry, pomôcky, určené na čistenie po skončení činnosti dôkladne očistiť (umyť, vyprať) a následne vydezinfikovať.