

Az üzlet típus fő jellemzője: Olyan üzletek tartoznak ide, ahol büfé termékeket forgalmaznak és állítanak elő általában egyféle előkészítő helyiséggel. Amelyik alapanyag előkészítésére nincs előkészítő, azt konyhakész állapotban kell az egységbe beszállítani és a felhasználásig szakosítva tárolni. Nincs meleg étel előállítás, maximum egytálétel. **Fő termékek tészta alapnál** (tészta előkészítővel): lángos, palacsinta, kürtöskalács. **Fő termékek hús alapnál** (zöldség mosóval, előkészített hússal): gyros, hot-dog, hamburger, peccsenyék, sülték.

Személyi feltételek:	Tárgyi feltételek:	Dokumentációs és ügyintézési feladatok
Végzettség: - Egytálételek készítése esetén: szakács - Büfé termékeknel: vendéglátó eladó	Üzlethelyiség biztosítása Az épület megfeleltetése: - érintésvédelem - tűzvédelem Tevékenységi regisztráció	Technológiai, higiéniai feltételek kialakítása: Javasoljuk a megelőző helyszíni tanácsadást megfelelő, a jogszabályokat ismerő szakembertől a biztonságos hatósági visszaellenőrzéshez, megfeleléshez Hívjon: 20/312-6892
- Egészségügyi könyv a munkához - Megfelelő ruházat használata	Személyzeti szociális helyiségek: - Öltöző szekrény - tusoló 5 fő felett - WC előtérrel, kézmosóval - takarítási vízvételi hely	Kérelem az Önkormányzathoz: - termékkör megjelölés - nyitva tartás megjelölés - Regisztráció kiadása - külön engedély kérelem a hatósághoz - Nyitás 30 napon belüli hatósági visszaellenőrzés
Vállalkozási forma a működéshez: - Egyéni vállalkozó (saját végzettség esetén) - BT. forma - KFT. forma alkalmazottal megoldott végzettség esetén	Megfelelő technológiai kialakítás: - kétfázisú mosogató (vendég edényekhez) vagy eldobós edények, kézmosó Zöldség előkészítő: (kétfázisú mosogató, kézmosó) vagy konyhakész zöldség Húselőkészítő: Két medencés mosogató, kézmosó vagy konyhakész hús Konyha vagy látványkonyha: Főző, sütő berendezések, munkasztalok, feltét hűtők, előkészített alapanyag hűtő Raktározás: rekeszes, hűtős, polcos tárolás - Hűtött élelmiszer tárolás (bontott italok, tejtermékek, alapanyagok szakosított tárolása)	Dokumentációs feladatok: - Külön engedély kérelem dokumentáció elkészítése (hívjon hozzá szakembert!) - egységre szabott HACCP az üzletre (hívjon hozzá szakembert!) - Kémiai kockázatbecslés dokumentáció szakember általi elkészítése, ÁNTSZ bejelentése a tisztítószereknek - Munkavédelmi kockázatbecslés dokumentáció szakember általi elkészítése 1 fő munkavállalótól - alkalmazott esetén: - Munka és tűzvédelmi oktatások megtartása - Higiéniai és HACCP oktatások megtartása - Egyéni védőeszköz szabályzat elkészítése szakember által - Orvosi vizsgálatok rendje szabályzat elkészítése szakember által - anyaghányad nyilvántartás készítése előállított termékenként Hívjon: 20/312-6892
Foglalkozás egészségügyi orvosi szerződés alkalmazott esetén	Eladótér kialakítás: - Belépős - Minimális állófogyasztás (Nem kell vendég WC) - Helyben fogyasztás 10 főig (1 db vendég WC) - Helyben fogyasztás 10 fő felett (férfi-női vendég WC)	Munkaköri leírások, munkaszerződések, dohányzási szabályozás, munkaügyi és könyvelési feladatok megoldása

További kérdéseit az alábbi módokon teheti fel:

E-mail elérhetőségünk: haccptanacsadokft@gmail.com

Kérdezzen Fórumunkon ingyenesen: <http://haccptanacsadoi-segitseg.shp.hu>

HACCP Tanácsadó Kft.

Kérdéseivel hívja: 20/312-6892 (Gosztanyi Zsuzsa üzletnyitási szakértő)