

Az üzlettípus fő jellemzője: Olyan üzletek tartoznak ide, ahol jellemzően csemegepult, pékáru pult, húspult, húselőkészítő kerül kialakításra.

Tejtermék, csomagolt élelmiszer, háztartási vegyi áru, italáru, állateledel, zöldség, gyümölcs önkiszolgálással kerül értékesítésre.

Az értékesítés csemege és pékáru, húсарu pulton keresztül történik, a csomagolt termékek, zöldség-gyümölcs pedig önkiszolgálással kerülnek forgalmazásra

Személyi feltételek:	Tárgyi feltételek:	Dokumentációs és ügyintézési feladatok
Végzettség: kereskedelmi (eladó) Boltvezető Pénztáros hentes	Üzlethelyiség biztosítása Az épület megfeleltetése: • érintésvédelem • tűzvédelem Tevékenység 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	Szociális helyiségek: • Öltöző szekrény • tusoló 5 fő felett • WC előtérrel, kézmosóval	Kérem az Önkormányzathoz: • termékkör megjelölés (vegyi áru, dohánytermék engedélyköteles) • nyitva tartás megjelölés • Regisztráció kiadása • Nyitás • külön engedély kérelem a hatósághoz nyers hús, tejtermék, hentesáru, cukrászsütemény forgalmazás esetén • 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: • Előkészítő a csemegeáruhoz: két fázisú mosogató, kézmosó • Előkészítő a húсарuhoz: két fázisú mosogató, kézmosó, késfőtlenítő • Forgalmazás feltételei: • szakosított húspult • cukrászsütemény pult • szakosított csemege pult • cseppfertőzés mentes pékáru pult, • szakosított mérlegek • függesztett füstölt áru tárolás • szakosított eladótéri áru elhelyezés • jelölések biztosítása Raktározás: polcos, raklapos tárolás, f • Vegyi áru raktár • Élelmiszer raktár • Zöldség raktár • húshűtő (szakosított kamra)	Dokumentációs feladatok: • Külön engedély kérelem dokumentáció elkészítése (hívjon hozzá szakembert!) • egyszerűsített 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 Hívjon: 20/312-6892
Foglalkozás egészségügyi orvosi szerződés alkalmazott esetén	Eladótér kialakítás: Szakosított áruelhelyezéssel a termék igényei szerinti hőmérsékletek biztosításával	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>