

Az üzlettípus fő jellemzője: Hideg-meleg ételek forgalmazása, A'le cart vagy menürendszerű kiszolgálás, ételek előállításához zöldség és húselőkészítő, konyhatér, esetleg tálaló rendelkezésre áll, fekete és fehér edények mosogatási feltételei biztosítottak.

<u>Személyi feltételek:</u>	<u>Tárgyi feltételek:</u>	<u>Dokumentációs és ügyintézési feladatok</u>
Végzettség: üzletvezető - szakács - főzéssel kapcsolatos újabb végzettségek - Kiszolgálással kapcsolatos végzettségek	Üzlethelyiség biztosítása Az épület megfeleltetése: - érintésvédelem - tűzvédelem Tevékenység regisztráció, működési engedély	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), kézmosó Zöldség előkészítő: (kétfázisú mosogató, kézmosó) Tojás előkészítő: (Két medencés mosogató vagy ha nincs mód külön helyiségre akkor ez a zöldség előkészítőben is elhelyezhető. VAGY fertőtlenített tojás használata. Húselőkészítő: Két medencés, mosogató, kézmosó. Hűstőke, háttérhűtő, késtartó, szakosított eszközök, kiolvasztó hűtő. Konyha: Főző- sütő berendezések, előkészítő asztalok, vízvételi hely, ételmintás hűtő, adagolórész kialakítás (Pl: ételhordó) Raktározás: szárazáru, italáru és göngyöleg, hűtők Moslák tároló kialakítása, használt sütőzsiradék tároló	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	Vendégtér kialakítás: - 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 Tűzvédelmi szabályzat és kiürítési terv készítése szakember által.

További kérdéseit az alábbi módokon teheti fel:

E-mail elérhetőségünk: haccptanacsadokft@gmail.com

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