

PRIPOROČILA ZA PONUDNIKE HRANE IN PIJAČE NA FESTIVALU ČILI IN ČOKOLADA 2023

Podlaga za pripravo sledečih priporočil je razgovor z Inšpektoratom za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin. Prosimo vas, da jih upoštevate.

- a. Gostinski ponudnik mora biti registriran za opravljanje gostinske dejavnosti in mora imeti vsa predpisana dovoljenja za opravljanje gostinske dejavnosti v skladu z veljavnimi predpisi v Republiki Sloveniji.
- b. Gostinski ponudnik, ki opravlja gostinsko dejavnost zunaj gostinskega obrata, v premičnih objektih oz. z objekti, sredstvi ali napravami, ki so prirejene v ta namen (npr. stojnica, montažna lesena hiška) mora biti **registriran za opravljanje dejavnosti v premičnem gostinskem obratu**.
- c. Nosilec gostinske dejavnosti (v nadaljevanju: gostinski ponudnik) je odgovoren za redno preverjanje izvajanja vseh zahtev in smernic, na katere se sklicuje pri vzpostavitvi sistema za zagotavljanje higienskih zahtev in postopkov po načelih HACCP standarda.
- d. Gostinski ponudnik mora v premičnem obratu zagotoviti **primeren prostor in naprave za higiensko shranjevanje živil** in **vzdrževanje ustrezne temperature živil** z možnostjo nadziranja te temperature (priporočljivo: uporaba vbodnega termometra).
- e. Živila morajo biti nameščena in hranjena tako, da so **preprečeni onesnaženje in okužbe živil**; ne smejo biti shranjena na tleh, biti morajo pokrita ter zaščitena pred prahom in kontaminacijo (npr. pred škodljivci, neposrednim stikom obiskovalca z živilom,...).
- f. Za živila morajo biti **priložena dokazila o sledljivosti**, s katerimi gostinski ponudniki potrjujejo, da so dobavljena živila in materiali, varni in v skladu z zahtevami zakonodaje (npr. dobavnica, računi, ...) **na voljo na sami lokaciji**.
- g. **Navedba alergenov** mora biti čitljiva in na vidnem mestu oz. na vidnem mestu mora biti izobešeno obvestilo, kje na stojnici/premičnem objektu se hrani seznam alergenov.
- h. Gostinski ponudnik mora **zagotoviti higieno delovnega mesta** (zaščitna podloga za tla in delovno površino, sredstva in pripomočki za čiščenje – brisačke za enkratno uporabo in milo, uporabljati čiste in primerno vzdrževane delovne predmete, pripomočke, pribor in opremo).
- i. Na premičnem objektu mora gostinski ponudnik **zagotoviti oskrbo s pitno vodo** (za pripravo hrane, umivanje rok in čiščenje) ter **odvajanje odpadnih voda** (gostinski ponudnik mora imeti lovilce odpadne vode npr. plastično posodo in odpadno vodo odpeljati s seboj v gostinski obrat).
- j. **Odpadke je treba ločeno odlagati v zaprte posode**, zabojnike oziroma drugo zaprto embalažo, ki mora biti primerno vzdrževana ter jo je mogoče učinkovito čistiti in razkužiti. Posebej pozorni bodite na biološke odpadke, za katere je nujno ločeno zbiranje.
- k. Gostinski ponudnik **uporablja sanitarije s pitno vodo**, ki jih zagotovi Zavod za turizem in kulturo Kranj; **vstop v ločeni prostor** je za gostinsko osebje označen z ustreznim napisom.
- l. Oseba, ki dela z živilom, mora **vzdrževati visoko raven osebne higiene** in nositi primerna, čista delovna oblačila (speti lasje, zaščitno pokrivalo za lase); umivanje rok je izrednega pomembno za osebe, ki prihajajo v neposreden stik z predpakiranimi oziroma nezaščitnimi živilom, prav tako pa je treba opozoriti, da **uporaba rokavic ne nadomesti umivanja rok**.
- m. Oseba mora pred nastopom dela z živilom **podpisati soglasje iz obrazca 3 in obrazca 4** (Obrazec 3: *Soglasje osebe k obveznosti prijavljanja bolezni, ki se lahko prenašajo z delom*, Obrazec 4: *Individualna izjava*)