

# Угоститељска делатност

ПРЕДМЕТ, САДРЖАЈ И РЕДОСЛЕД ПОСТУПАКА - ШТА СЕ РАДИ ?

## 1. ЛОКАЦИЈА ужа, шира градска зона, ван насеља

|   |
|---|
| ➤ приступ   |
| ➤ прилазне саобраћајнице  |
| ➤ распоред објеката, унутрашње саобраћајнице  |
| ➤ ближе и шире окружење   |
| ➤ да ли се у окружењу налазе објекти који могу неповољно утицати буком, гасовима или на други начин |

## 2. ПРЕГЛЕД ОБЈЕКТА

### 2.1. Општи санитарни услови

- грађевинско - технички услови објекта односно организационе целине
- водовод, резерва воде, континуитет у снабдевању, топла, хладна вода
- канализација, градска, септичке јаме, претходно пречишћавање, ритам пражњења
- електрично напајање, осветљење, резервни извори електричне енергије
- вентилација природна -вештачка
- температурни режим у складу са технолошким поступком
- грејање којим се у просторијама објекта обезбеђује температура од 18-22<sup>0</sup>

### 2.2. ПОСЕБНИ САНИТАРНИ УСЛОВИ

локација (приступ, окружење)

#### а) Кухињски блок

|  |
|--|
| - број, распоред и величина просторија и функционална повезаност (спречавање укрштања путева чисто-прљаво): <ul style="list-style-type: none"><li>- за пријем и складиштење (животних намирница и пића)</li><li>- за грубо чишћење воћа и поврћа</li><li>- за термичку обраду различитих врста животних намирница</li><li>- за посластичарске производе</li><li>- за дистрибуцију</li><li>- за прање посуђа (кухињско и ресторанско)</li></ul> |
| - просторије за запослене (гардеробе, санитарни чворови, трпезарија) и путеви кретања  |
| - зидови, подови и таванице погодни за одржавање и дезинфекцију  |
| - опрема и уређаји по прописаном стандарду о квалитету и технолошком поступку, приступачна за одржавање, од материјала који не утиче неповољно на исправност производа   |
| - на опреми и уређајима са температурним режимом, видљива сигнализација температуре  |

#### б) Ресторан

|  |
|--|
| - број, распоред и величина просторија са бројем конзумних места у свакој просторији |
| - санитарне просторије за запослене и госте  |

#### в) Смештај

|  |
|--|
| - Број соба, број кревета, број санитарних просторија за госте |
|--|

## г) Вешерај (као у болници)

|   |
|---|
| * Број помоћних просторија по функционалним целинама (за чист и прљав веш, прибор и средства за одржавање хигијене) |
|---|

### 2.3. ОДРЖАВАЊЕ ХИГИЈЕНЕ

- просторија
- опреме
- уређаја
- намештаја
- прибора и то:
  - а) чишћење
  - б) прање
  - в) дезинфекција - избор препарата и методе
    - просторија
    - радних површина
    - опреме и уређаја
    - руку
    - транспортних средстава.
  - г) стерилизација
    - прибора за рад
  - д) дезинсекција (механичка, хемијска) - извођач, динамика, ефикасност
  - ђ) дератизација – извођач, динамика, ефикасност
  - е) уклањање отпада
    - сакупљање,
    - предходни третман течног отпада,
    - коначна диспозиција

### 3. ЛИЦА ПОД НАДЗОРОМ

|                                       |
|---------------------------------------|
| ● лична хигијена                      |
| ● радна одећа и обућа                 |
| ● начин одржавања радне одеће и обуће |
| ● санитарни прегледи                  |
| ● положен хигијенски минимум          |

### 4. ПРЕГЛЕД ЖИВОТНИХ НАМИРНИЦА

|                               |
|-------------------------------|
| ● органолептичка својства     |
| ● декларација                 |
| ● услови складиштења и чувања |

### 5. ПРЕГЛЕД ДОКУМЕНТАЦИЈЕ

|  |
|--|
| ● општа документација  |
| ● докази и евиденције о здравственој исправности сировина          |
| ● докази и евиденције о здравственој исправности готовог производа |
| ● декларација  |
| ● доказ о санитацији транспортних средстава                        |
| ● доказ о исправности расхладних система                           |

## НАЧИН/ МЕТОД СПРОВОЂЕЊА НАДЗОРА - КАКО СЕ РАДИ ?

- узимање изјаве од одговорних и присутних лица
- увидом у чињенично стање
- увидом у документацију
- узорковање:
  - животне намирнице
  - вода
  - предмети опште употребе
  - брисеви површина, прибора, опреме, уређаја, одеће, руку