

povoluje skladovat a prodávat zmrzlinu po dobu nejvíce
48 h. po zmrazení

Hygienické zásady při prodeji zmrzlin

Hygienické požadavky na prodej zmrzlin jsou stanoveny v následujících platných a závazných předpisech, které vydalo Ministerstvo zdravotnictví ČR (ČSR), stav v květnu 1996:

- Hygienické předpisy, sv. 48/1980, Směrnice č. 55 o hygienických požadavcích na stánkový prodej poživatin,
- Hygienické předpisy, sv. 65/1990, Výnos č. 74 o hygienických požadavcích na potravinářské prodejny.

Nejdůležitější hygienické zásady, které je nezbytné při výrobě a prodeji zmrzliny dodržovat:

Při prodeji měkké zmrzliny se stanovené porce dávkuje buď porcovacími tvořítky (kleštěmi, škrabkami), nebo z poloautomatických a automatických strojů opatřených dávkovacími kohouty.

Porcovací kleště a škrabky na zmrzlinu musí být z nerezů a musí mít neporušený povrch. Při prodeji musí být k dispozici nádoba s převařenou pitnou vodou na jejich oplachování, která je minimálně 1x za hodinu vyměňována. Porcovací kleště je vhodné oplachovat nejen v čisté vodě, ale i ve slabém roztoku kyseliny citrónové, a to nejlépe po každém střídání druhu zmrzliny.

Při vlastním prodeji zmrzliny musí být v prodejních vitrínách (zásobnících) udržována stálá optimální teplota nejméně -8°C , balená zmrzlina se skladuje při -18°C .

Pokud se právě zmrzlina z vitrín nebo ze zásobníků nevydává, je důležité, aby byly uzavřeny.

Měkké zmrzliny ve zmrazeném stavu přechovávají déle než 72 hodin od vyrobení nesmějí být prodávány.

Opakované zmrazování samovolně roztávané zmrzliny a její prodej není povolen.

Při prodeji měkkých zmrzlin porcovaných do oplatkových kornoutů má prodávající zajistit, aby nesahal na oplatkové kornouty a na peníze stejnou rukou. Optimální je, když jedna osoba dávkuje zmrzlinu a druhá přebírá peníze. Je-li k dispozici jen jeden pracovník, měl by mít k dispozici zásobník, z něhož si odebírá kornouty do jednoho kornoutu, který drží v ruce. Ani při dávkování zmrzliny ani při podání spotřebiteli tak nepříjde zboží do styku s rukou prodávajícího.

S oplatkovými kornouty je třeba nakládat jako s potravinou. Kornouty musí být skladovány v uzavřených obalech, u manipulační zásoby je vhodné, aby byla uložena v zásobnících na boku zmrzlinového stroje nebo prodávajícímu po ruce.

Při výrobě zmrzliny není povoleno současné míchání dvou odlišných tržních druhů zmrzliny v jednom zásobníku a jejich současné zmrazení ve výrobníku, souběžné mrazení ve strojích se dvěma a více zásobníky je možné. Rovněž je možný prodej tzv. míchané zmrzliny, kdy dochází ke spojení dvou tržních druhů zmrzlin až při dávkování.

Provoz ve výrobních a prodejních zmrzliny i stánkový prodej musí být povolen příslušným hygienikem.

Po každém zmrazení musí být výrobník vyčištěn – důkladně omyt vařící vodou. Prodejní stroj se po skončení prodeje důkladně vyčistí podle návodu stanoveného výrobcem stroje.

V prodejně i ve stánku se musí zmrzlinový stroj chránit před přímo dopadajícími paprsky slunce.

Povrch prodejního pultu musí být hladký, omyvatelný, bez mezer zachycujících nečistoty.

Z obecně známých a platných zásad osobní hygieny je nutné zejména:

- důsledně dbát na čistotu oděvu a těla,
- často si umývat ruce mýdlem v tekoucí vodě, bezpodmínečně a obzvláště pečlivě po použití WC, po každém jejich znečištění, před započatím práce i prodeje, při přechodu na jinou práci, zejména z práce méně čisté na čistší,
- mít hlavu krytou vhodnou pokrývkou,
- striktně dodržovat zákaz kouření,
- mít čisté, krátce zastřížené a nenalakované nehty,
- při prodeji nejíst,
- nemít žádná hnisavá kožní onemocnění.

Trvanlivost potravin a záruční doba

Záruční doba je ve vztahu dodavatele a odběratele – tedy kupujícího – období, ve kterém se prodávající zavazuje, že zboží bude způsobilé pro použití ke smluvenému, obvyklému účelu, nebo že si zachová smluvené, jinak obvyklé vlastnosti.

Záruční doba ve vztahu prodávajícího a kupujícího (odběratele, spotřebitele) je doba, kdy je možné uplatnit práva z odpovědnosti za vady výrobku. Prodávající odpovídá za vady, které se vyskytnou u výrobku v záruční době s výjimkou zboží, které se rychle kazí. Záruční doba pro potraviny je stanovena na 8 dní a obecně ve vztahu prodávajícího ke spotřebiteli je dána Občanským zákoníkem.

VÝBĚR A UPRAVA SUROVIN

• VODA

- pitná, ve zmrzlině je rozpuštěná ve formě ledových krystalů, které určují konzistenci zmrzliny

• MLÉKO

- plnotučné, lze ho nahradit suš. mlékem

• SMETANA

- 33% tuku, může být nahrazena sušenými nebo rakuškovými drůbkami
- jogurty, kvark měkký

• CUKERNÉ SUROVINY

- cukr - sacharóza
- (med) glukózový sirup, fruktóza → diabetici
- umělá sladidla

• VAŠEČNÁ HMOTA

- při použití = značná hyg. rizika, náročné na skladování