

Изисквания за предлагане на сладкарки изделия

Сладкарницата е място, което се посещава от всички възрастови групи.

Сладкарските изделия- торти, пасти, сладки и пр. доставят наслада в ежедневието, а също се поръчват по различни щастливи поводи.

За да предлагате сладкарски изделия е необходимо да си изберете един от следните видове обекти, които да регистрирате в Българската агенция по безопасност на храните (БАБХ):

1. Сладкарска работилница с производство и реализация на място;
2. Кафе- сладкарница, питейни заведения- кафене, кафе- аперитив, бирария и др. (сладкарските изделия се получават готови и се съхраняват в отделна витрина);
3. Ресторанти (в ресторантите, сладкарските изделия могат да се приготвят на място, ако имат обособено помещение за целта или да се получават готови и да се съхраняват в отделна витрина);
4. Магазини, супермаркети и хипермаркети- сладкарските изделия се получават готови и се съхраняват в отделна витрина.

Поради многобройните запитвания, в тази публикация ще изложим изискванията за сладкарска работилница с приготвяне и реализация на място на сладкарски изделия.

I. Изисквания, относно материално техническата база за сладкарска работилница

1. Складово помещение:

1.1 Складово помещение, оборудвано с рафтове, стелажи и скари за съхранение на суровини и храни, които не изискват хладилни условия на съхранение и хладилни съоръжения за съхранение на суровини, изискващи хладилни условия на съхранение. Брашната трябва да се разполагат върху скари или стелажи, които да не са плътно доближени до стената.

За обекти с по- голям капацитет може да се обособят хладилен и нехладилен склад.

Допуска се в складовите помещения да се монтира мивка и работен плот за измиване на яйца и плодове.

2. Работна площ с обособени:

2.1. Подготвителни площи:

Подготвителната площ представлява мивка/и с течаща топла и студена вода, работен плот и работен инвентар. От складовете суровините и храните трябва да постъпят в подготвителните площи, които са:

2.1.1. Кът с работен плот и везна за разопаковане и разтегляне на суровините;

2.1.2. Подготвителна площ за обработка на плодове (може да е в складовата площ);

2.2.3. Подготвителна площ за обработка на яйца (в настоящем яйцата не се дезинфекцират, а само се измиват механичните замърсители от черупките им);

До подготвителните площи по необходимост се поставят плюсови хладилни съоръжения, в които да се съхраняват суровини. До заготовките се поставя маркировка с дата, час на приготвяне.

2.2. Кът за приготвяне на сладкарските изделия:

Необходимо е да осигурите работни плотове, технологичен хладилник за съхранение на заготовки, фурна за печене, котлони, миксери, уреди за замесване на тесто (ако е необходимо) и друг дребен работен инвентар.

Над уредите, които отделят пари се поставя вентилационен чадър за отвеждане на парите.

Малотрайните сладкарски изделия и трайните се приготвят на различни плотове.

3. Умивалня за работна посуда:

Осигурява се мивка или две мивки (при по-голям капацитет) с течаща топла и студена вода и съоръжения за изсушаване на работната посуда и ръцете на персонала по време на работа.

Мивката се изгражда в къта за приготвяне на сладкарски изделия;

4. Търговска част:

В търговската част се осигурява:

- бар- плот с мивка, за измиване на посудата от приготвяне на топли и студени напитки (не е задължително);
- рафтове и стелажи за съхранение на трайни сладкарски изделия;
- хладилна/и витрина/и за съхранение на сладкарските изделия;
- хладилни витрини за съхранение на напитки (не е задължително да ги предлагате)
- сокоизстисквачки и блендери за приготвяне на фреш (не е задължително да ги предлагате)
- места за клиенти (маси, столове, сепарета и др.);

5. Санитарно- битови помещения:

5.1. Санитарно- битово помещение или кът (за обектите с по- малък капацитет) за преобличане на персонала, оборудван с гардероб/и или закачалки за съхранение на личното облекло и вещи на персонала. Може да е осигурен само един гардероб ако обекта е с по-малък капацитет.

5.2. Санитарен възел за персонала с една или две клетки, оборудван с тоалетна/и чиния/и, мивка/и с течаща топла и студена вода и средства за измиване, дезинфекция и подсушване на ръцете.

5.3. Санитарен възел за клиенти с една или две клетки, оборудван с тоалетна/и чиния/и, мивка/и с течаща топла и студена вода и средства за измиване и подсушване на ръцете.

При обекти с по- малък капацитет може да се използва един и същи санитарен възел от клиенти и персонал.

Може да се използва само една тоалетна ако обекта е с по- малък капацитет и броя на персонала е не повече от 5 човека на смяна.

II. Необходими документи и разрешителни

1. Документи за безопасност на храните, съобразно изискванията на чл. 12 и 18 от Закона за храните (Д. в. бр. 90/99 г. последно изм. и доп. Д. в. бр. 88/2016г.).

- 1.1 HACCP система за анализ и контрол на критично контролните точки;
- 1.2. Система за самоконтрол, свързана с добрите търговски и добрите хигиенни практики;
- 1.3. Технологична документация за отделните групи храни;
- 1.4. Технологична карта;
- 1.5. Мониторинг програма за изследване на приготвяните храни;
- 1.6. Проект на етикети за отделните малотрайни и трайни сладкарски изделия.

Ние разработваме професионално документите за безопасност на храните и ако желаете може да използвате нашите услуги.

След устройство на помещението и осигуряване на документите за безопасност на храните е необходимо да подадете заявление и списък с групи храни (по образец 109 и 84 на БАБХ) в ОДБХ (областна дирекция по безопасност на храните) по местонахождение на обекта. На място се плаща държавна такса в размер 34 лв.

Законовия срок за извършване на проверка е 30 календарни дни след подаване на документите, но от практика знаем, че проверките се извършват до седмица или до 10 дни

При проверката от инспектори от ОДБХ се проверява материалната база и документите за безопасност на храните. След проверката се издава протокол, с който веднага може да започнете работа.

До 2 седмици (зависи от натовареността на съответното ОДБХ) се издава Удостоверение за регистрация на обекта, което трябва да получите от сградата на

ОДБХ, освен ако не сте пожелали да бъде изпратено по куриер.

2. Разрешителни от общината:

От общината по местонахождение на обекта се получава разрешително за работното време и категоризация.

В общината подавате протокола от проверката на ОДБХ или удостоверение за регистрация, заявления по образец, фирменото решение, документ за собственост или договор за наем. На всички документи, които прилагате е необходимо да направите копие.

Не е проблем да работите преди да е извършена проверката от общински служители.

След проверка от общински служители получавате разрешително за работното време и категоризация.

3. Документация по трудова медицина:

Необходимо е да имате разработка по трудова медицина, в която се описват опасностите, които могат да възникнат за здравето на работещите по време на работа.

Не е необходимо да имате разработка по трудова медицина ако нямате наети работници. Например ако сте ООД и работите само управителите на дружеството.

Ние можем да съдействаме за разработката по трудова медицина.

4. Документ и изисквания за пожарна безопасност:

Необходимо е да имате инструкция по пожарна безопасност, пожарогасител и вратите на помещенията да се отварят навън.

Това са основните изисквания за регистрация на сладкарска работилница.