

## **Definování bezpodmínečně nutných požadavků (nezbytných požadavků)**

*Základem pro zajištění zdravotní nezávadných výrobků je dodržování a zajištění tzv. bezpodmínečně nutných požadavků hygieny potravin.*

### **Bezpodmínečně nutné požadavky zahrnují:**

- požadavky na infrastrukturu (např. na budovu, umístění, okolí apod.) a zařízení;
- požadavky na suroviny;
- požadavky na bezpečné zacházení s potravinami (včetně balení a dopravy) - dodržování
- teplotních řetězců, zabránění křížení v provozovnách, dodržování technologických postupů apod.;
- bezpečné nakládání s potravinovým odpadem;
- bezpečné postupy regulace škůdců;
- sanitační opatření (čištění a desinfekce);
- zajištění kvality vody;
- zachování chladicího řetězce;
- zdravotní stav zaměstnanců;
- dodržování osobní hygieny;
- zajištění proškolení personálu.

Tyto požadavky vyplývají z právních předpisů Evropských společenství. Provozovatel je povinen splnit bezpodmínečně nutné požadavky (nezbytné požadavky) a doložit jejich splnění.

Legislativa evropská ani národní neupravuje formu vedení dokumentace, ale je zřejmé, že by provozovatel měl být schopen doložit, že jednotlivé požadavky plní přiměřeně podle podmínek dané provozovny.