

Jak začít s prodejem zmrzliny

Připravili jsme pro Vás několik základních informací, které potřebujete znát, pokud chcete začít točit zmrzlinu.

Legislativní požadavky:

Na činnost provoz točené zmrzliny doporučujeme řemeslnou živnost v oboru pekař-cukrář. Lze využít i řemeslnou živnost obor hostinská činnost.

Podmínkou je vyučení v oboru, 6 let potvrzené praxe, nebo garant, který splňuje dříve uvedené podmínky. Více v Živnostenském zákonu, nebo je vhodné se informovat na příslušném Živnostenském úřadě.

Hygienické požadavky:

Ohledně hygieny máte povinnost oznamovací, pokud jde o nový provoz. Pokud už provoz existuje a začnete točit zmrzlinu, máte povinnost oznámit rozšíření provozu. Provozovatel za všech okolností, i pokud je řádně zaměstnán, musí vše oznámit i na odbor sociální a zdravotní péče, kde mu budou vyměřeny platby související s jeho podnikáním.

Vybudování stánku:

- tekoucí pitná voda – studená, teplá
- elektřina – 230 V, 400 V (dle typu stroje)
- dřez
- umyvadlo
- pracovní plocha – není stanovena velikost, většinou stačí pracovní deska jako v menší kuchyňce
- prostory omyvatelné vodou – nemusí být kachličky, ale stačí omyvatelná barva, tak aby splňovala požadavek na styk s potravinami
- prostor pro skladování zboží – nemusí být velký, stačí oddělený, např. o velikosti 50 x 100 cm
- další požadavky – dle vyjádření hygieny v daném místě – odbor Hygiena výživy
- malá lednice
- větrání (odvod teplého vzduchu)
- stánek musí splňovat nařízení EP 852/2004 o hygieně potravin
- provozovna musí mít zpracované HACCP, provozní a sanitační řád, revize elektro