

04

ZATWIERDZENIE  
SANEPIDU



# ZATWIERDZENIE SANEPID'U

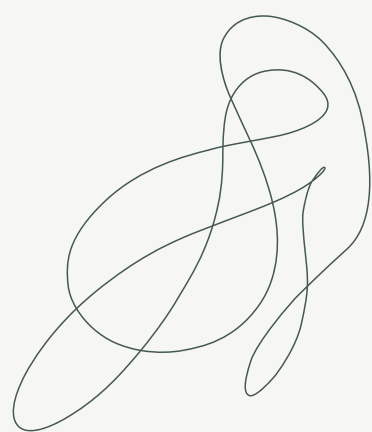
W naszym przypadku sprawa odbioru sanepidu ***zajęła mniej więcej tydzień***, natomiast błędem był fakt, że zadzwoniliśmy do lokalnego sanepidu, gdy już (według nas) byliśmy przygotowani na zatwierdzenie przez nich naszej przyczepy.

Dlaczego było to błędem? Ponieważ okazało się, że mimo ogólnych zasad, które są wszędzie ujednolicone, każdy sanepid ma swoje wewnętrzne zasady oraz każdy urzędnik ma swoje odrębne moralne zasady bezpiecznej gastronomii.

Podamy Wam przykład: W kilku źródłach przed kontaktem z sanepidem wyczytaliśmy, że okap w przyczepie może zostać zastąpiony kratką wentylacyjną z uruchamianym wiatrakiem wyciągowym. Nasz sanepid stwierdził, że jest to niedopuszczalne, więc w ostatniej chwili kupowaliśmy i montowaliśmy okap. Nie było to duże obciążenie, ale wyciągnęliśmy z tego wnioski i najlepszym rozwiązaniem jest ***wykonanie telefonu do lokalnego sanepidu jeszcze przed zakupem oraz rozpoczęciem wyposażania food truck'a***.

Podczas takiego telefonu opowiedz jakim asortymentem chciałbyś dysponować i zapytaj o dokładne wytyczne oraz wymagania z ich strony.

***Ten jeden konkretny telefon, może zaoszczędzić tobie oraz urzędnikom czas w momencie odbioru przyczepy oraz przy późniejszych kontrolach - jeśli tylko postuchasz ich wskazówek oraz rad.***



---

**JEŚLI TWÓJ FOOD TRUCK BĘDZIE  
STACJONOWAŁ W INNYCH MIASTACH NIŻ  
ZAREJESTROWANA JEST TWOJA  
DZIAŁALNOŚĆ, WTEDY ODBIÓR ORAZ  
ZATWIERDZENIE BĘDZIE WYKONYWAĆ  
SANEPID Z MIASTA, W KTÓRYM  
ZAREJESTROWAŁEŚ DZIAŁALNOŚĆ - DLATEGO  
NA POCZĄTKU NALEŻY SKONTAKTOWAĆ SIĘ  
WŁAŚNIE Z LOKALNYM ODDZIAŁEM.  
PÓŹNIEJSZE KONTROLE BĘDZIE  
WYKONYWAŁA INSPEKCJA W MIEŚCIE W  
KTÓRYM PROWADZISZ AKTUALNIE HANDEL.**

---

Oprócz naszej ogromnej rady, aby na samym początku zadzwonić do inspekcji, która będzie wykonywała odbiór i przedstawić jej twój pomysł oraz poprosić o rady oraz wymagania, jest kilka podstawowych zaleceń, które obowiązują wszędzie:

- 01 Powierzchnie ścian, blatów, podłogi muszą być gładkie i łatwo zmywalne. Nie mogą być wykonane z nasiąkliwych powierzchni, muszą dać się łatwo i szybko umyć. Farba nie może się łuszczyć, nie może być rdzy oraz pleśni.
- 02 Zlew musi posiadać 3 osobne komory: jedna spełniająca zadanie umywalki do mycia rąk (obok niej należy umieścić dozownik na mydło w płynie oraz jednorazowe ręczniki papierowe)
- 03 W kranie musisz posiadać dostęp do ciepłej wody jak i chłodnej - w naszym przypadku zamontowane zostały baterie z wbudowaną grzałką wewnątrz - w momencie przepływu wody przez grzałkę - jest ona od razu podgrzewana.
- 04 Bieżąca woda w kranie - w szafce pod zlewem należy umieścić dwa zbiorniki- jeden na czystą, drugi na brudną wodę. Zbiornik na czystą wodę musi być zaopatrzony w pompę, aby woda mogła wpłynąć do kranu. Użyta woda, spływa do drugiego zbiornika, w którym znajdują się nieczystości.
- 05 Utylizacja brudnej wody - zanim podpiszesz umowę z dzierżawcą terenu pod twój food truck uzgodnij z nim, czy posiada miejsce na wylewanie nieczystości. Pamiętaj, aby ująć adnotację na ten temat w umowie dzierżawy, na późniejsze kontrole inspekcji sanitarnej!

06

Czysta woda z kranu - są dwie opcje: jeśli będziesz napełniać zbiornik z czystą wodą, z innego punktu wodnego – musisz posiadać badania wody z tamtego źródła, drugą opcją jest napełnianie zbiornika wodą zakupioną w sklepach lub hurtowniach spożywczych (my zakupujemy właśnie taką w 6 – litrowych butlach) - wtedy nie potrzebujesz badań, ale zachowuj paragony/faktury z jej zakupu, na późniejsze kontrole. Poinformuj inspektora podczas odbioru, z której opcji będziesz korzystać.

07

Okap – mimo naszych wcześniejszych informacji, że wystarczy kratka wentylacyjna - jednak nie. Zaprojektuj food truck od razu z okapem. Pamiętaj, że musi być on działający oraz umieść go nad urządzeniem, w którym będziesz przyrządzać główne potrawy. Wbrew pozorom, okazało się, że okap jest bardzo potrzebny, gdyż food truck jest na tyle małym pomieszczeniem, że nawet przy wykonywaniu gofrów (które wydają się być błahym asortymentem) tworzy się mnóstwo pary, więc jeśli zamierzasz piec np. burgery lub inne dania w piecu, na patelni itp. - bez okapu jak bez ręki, mimo ogromnego, ciągle otwartego okna.

08

Wyznacz miejsce na środki chemiczne - np. Mydło, płyny do czyszczenia, worki na śmieci itp. Miejsce musi być w zamkniętej szafce, oddzielonej od szafek z żywnością (oznacz go wydrukowaną kartką informacyjną „Miejsce na środki czystości,,)

09

Szafa BHP – W food trucku musi być szafa (coś w stylu podłużnej szkolnej szafki w stylu amerykańskich filmów). Szafa musi zostać przedzielona pionowo na pół - jedna część powinna być oznaczona kartką informacyjną „odzież codzienna,, - w tej części na wieszaku przechowujemy odzież, domową, na której potencjalnie znajdują się bakterie przeniesione z domu, sierść zwierząt itp.

Druga część jest na „Odzież do pracy,, - tam przechowujemy ubrania, w których będziemy pracowali. Nasza szafa nie posiadała podziałki - w tym wypadku nasz sanepid zalecił nam zakup 2 pokrowców na garnitury oraz podpisanie ich kartkami informacyjnymi – jest to druga forma, na oddzielenie odzieży.

10

Wyposaż wszystkie urządzenia chłodnicze oraz mrozące w termometry oraz zaopatrz się w tabelę, w której będziesz codziennie spisywał pomiar temperatur – przy każdym pomiarze podpisuj się.

11

Zamykany kosz na śmieci - zaopatrz się w kosz na śmieci ze zdejmowaną pokrywą. Śmieci, które będziesz produkował w ciągu dnia muszą być odseparowane od pozostałej części food truck'a ze względu na małą przestrzeń. Nie zapomnij o adnotacji w umowie dzierżawy, że dzierżawca wyznacza dla Ciebie miejsce na odbiór odpadów - ta informacja przyda się podczas późniejszych kontroli inspekcji.

12

Jeśli będziesz korzystał z frytury - zużyty olej nie może być wylewany do odpływu - zatyka on turbiny w oczyszczalniach. Skontaktuj się z firmami, odbierającymi zużyty tłuszcz z frytur - wykonują to za darmo, a jeśli zużywasz duże ilości - zapłacą ci za współpracę. Zatrzymaj potwierdzenia o współpracy z taką firmą.

13

Zagospodaruj przestrzeń w lodówce w podpisywane pojemniki, aby oddzielić od siebie różnego rodzaju żywność.

---

## TIP

---

- Obok zlewów umieść 2 dozowniki: jeden na mydło w płynie do mycia rąk (w gastronomii zakazane jest mydło w kostce, ponieważ osadzają się na nim bakterie), drugi na płyn antybakteryjny do rąk.
- W food truck'u nie można używać wielorazowych ściereczek kuchennych. Są dozwolone tylko i wyłącznie jednorazowe ręczniki papierowe, dlatego od razu zrezygnuj ze ściereczek, na których tworzy się pleśń i bakterie.
- Zaopatrz się w lampę na owady – nie jest to wymaganiem, jednak dostaliśmy taką radę od naszego sanepidu – zaplusuje to na kolejnych wizytach inspekcji.

- Podczas pierwszego telefonu do lokalnego sanepidu przedstaw im pomysł w jaki sposób, będziesz produkował żywność do sprzedaży w food truck'u. Pamiętaj o tym, że food truck jest miejscem, w którym możesz jedynie wykańczać swoje dania oraz je wydawać. Wydawka musi być na maxa uproszczona i wcześniej przygotowana. Food Truck nie jest kuchnią produkcyjną (taką jak np. w restauracji – tam jest wyznacza się kilka obszarów na obróbkę różnego typu żywności, np. Obróbka mięsa jest oddzielona przestrzenią od obróbki warzyw itp.) W food truck'u musisz posiadać asortyment, który na miejscu tylko wykończysz oraz wydasz. Całkowicie bezpiecznie możesz handlować produktami gotowymi, kupionymi w hurtowniach oraz sklepach spożywczych (gotowymi oznacza to, że są one już przygotowane i wystarczy je odgrzać i wydać). Jeśli jesteś zdeterminowany, aby wydawać dania z twoich receptur musisz porozmawiać o tym z lokalnym sanepidem. Nasz sanepid proponował nam w tym wypadku kilka rozwiązań.

1. Wynajem na godziny kuchni produkcyjnej, w której będziesz przygotowywać od podstaw dania do wydawki w food truck'u. Skontaktuj się z firmami cateringowymi, restauracjami, szkołami gastronomicznymi – wszystkie te miejsca posiadają zatwierdzone kuchnie produkcyjne przez inspekcje, czyli są przystosowane do bezpiecznej produkcji dań. Jeśli korzystasz z tej opcji musisz posiadać umowę użyczenia lub najmu kuchni produkcyjnej na piśmie.

2. Współpraca z restauracją lub firmą cateringową - w formie podwykonawstwa. Przekazujesz im swoje receptury oraz przepisy, dostarczasz produkty. Oni wykonują dla Ciebie w ich kuchni produkcyjnej twoje dania do wydawki w food truck'u i wystawiają Ci fakturę, jako dowód że dania zostały wykonane przez nich w bezpiecznej kuchni produkcyjnej.

3. Przystosowanie domowej kuchni lub kuchni w garażu oraz zgłoszenie jej do odbioru przez sanepid. Wtedy wykonujesz żywność we własnej kuchni produkcyjnej. Często korzystają z tej opcji freelancerzy – cukiernicy, aby móc piec np. Torty w domowym zaciszu i je sprzedawać.

4. Jeśli posiadasz już restaurację, z zatwierdzoną kuchnią produkcyjną, powiedz o tym inspekcji – prawdopodobnie nie będzie żadnego problemu, abyś właśnie w niej produkował żywność do sprzedaży w food truck'u.

## **JAKIE DOKUMENTY MUSISZ PRZYGOTOWAĆ NA ODBIÓR FOOD TRUCK'A PRZEZ SANEPID?**

- *DOWÓD REJESTRACYJNY FOOD TRUCKA*
- *INFORMACJE Z CEIDG O TWOJEJ DZIAŁALNOŚCI GOSPODARCZEJ*
- *KSIĄŻECZKĘ SANEPIDOWSKĄ Z AKTUALNYMI BADANIAMI LEKARZA MEDYCYNY PRACY*
  
- *DOKUMENTACJA HACCP, GHP I GMP DLA FOOD TRUCK'A*
- *UMOWĘ NA ODBIÓR ZUŻYTEGO TŁUSZCZU (JEŻELI BĘDZIESZ UŻYWAŁ FRYTURY)*
- *DEKLARACJĘ LUB UMOWĘ NA ODBIÓR ŚMIECI*
- *DOKUMENT ŚWIADCZĄCY O REJESTRACJI KASY FISKALNEJ*



Jeśli uzgodniłeś wszystkie szczegóły z inspekcją, pod którą będziesz podlegał oraz zaopatrzyłeś się we wszystkie potrzebne elementy, urzędnik wyznaczy Ci termin, w którym przyjdzie skontrolować osobiście twój Food Truck.

Podczas takiej kontroli miej na miejscu wszystkie dokumenty.

Odbiór obiektu jest darmowy. Jeśli wszystko będzie w porządku, dokumenty zatwierdzające otrzymasz do kilku dni od wizyty osobistej.

Jeśli inspektor, będzie kazał wdrożyć Ci zmiany – będziesz musiał je wdrożyć i umówić się na ponowne spotkanie. Jeśli błędy będą agonalne – dostaniesz odmowę.

Nie martw się, inspekcja sanitarna nie jest niczym strasznym wbrew opiniom innych. Zależy im na tym, abyś prowadził bezpieczną gastronomię, a dodatkowo mają nad sobą procedury, które muszą odhaczyć.

Działaj zgodnie z ich zaleceniami, jeśli masz niepewności zadawaj im pytania i proś o rady, a kontrola i odbiór będzie tylko czystą formalnością i miłą rozmową.

