



Techniczne i technologiczne wymagania w małej gastronomii

Punkt gastronomiczny powinien mieć:

- dostęp do zimnej i ciepłej wody

(W przyczepie gastronomicznej wystarczy zbiornik na wodę o pojemności 30 l.)

- wydzielone miejsce na odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej, a także na odzież i obuwie osobiste pracowników
- wyodrębnione miejsce na zapas odzieży i obuwia roboczego oraz środków ochrony indywidualnej
- osobną szafkę na sprzęt do utrzymania w czystości pomieszczenia i wyposażenia.
- oddzielną szafkę na zapas środków do mycia i dezynsekcji w oznakowanych opakowaniach

Pracownik musi mieć możliwość korzystania z toalety. W przypadku punktów gastronomicznych usytuowanych w obrębie wielkich obiektów handlowych lub w ich bezpośrednim sąsiedztwie, problem ten automatycznie rozwiązuje stosowna umowa z administratorem obiektu.

W punktach przeznaczonych do produkcji i sprzedaży mini donutów względy praktyczne nakazują posiadanie w przyczepie gastronomicznej dobrego okapu. Powinien być usytuowany nad maszyną i pracować na zasadzie wyciągu. W przypadku zainstalowania maszyny w pomieszczeniu zamkniętym i braku możliwości zainstalowania wyciągu, wskazane jest posiadanie okapu działającego na zasadzie pochłaniacza .

W obiektach zamkniętych powyższy wymóg określany przez administratora danego obiektu.