

IMPROVIZIRANA PONUDBA ŽIVIL - SEJMI IN JAVNE PRIREDITVE

Sejem je ena najstarejših oblik organiziranega trga, kjer se srečujeta ponudba in povpraševanje.

Javna prireditve je vsako organizirano zbiranje oseb zaradi izvajanja kulturne, športne, zabavne, izobraževalne, verske ali druge aktivnosti tako, da je udeležba brezpogojno ali pod določenimi pogoji dovoljena vsakomur.

Na živilskih sejmi in na sejmih, kjer razstavljajo ali ponujajo neživilsko blago, ter na raznih javnih prireditvah je v okviru dodatne ponudbe organizirana tudi ponudba živil za obiskovalce, kot tudi ponudnike sejmskih storitev oz. javne prireditve. Organizatorji lahko zagotovijo gostinsko ponudbo živil in pijače v gostinskem obratu na sejmišču ali v bližini sejma (glej: Priporočila potrošnikom ob uživanju obrokov izven doma: http://www.ivz.si/javne_datoteke/datoteke/1415-

[PREHRANJEVANJE_IZVEN_DOMA_15112007.pdf](http://www.ivz.si/javne_datoteke/datoteke/1415-PREHRANJEVANJE_IZVEN_DOMA_15112007.pdf)). Druga možnost je improvizirana ponudba živil v kiosku, na stojnici ali v prireditvenem šotoru (ponudba zunaj gostinskega obrata v premičnih objektih oziroma z objekti, sredstvi ali napravami, ki so prirejene v ta namen). V zadnjem času se večina organizatorjev in ponudnikov sejmskih storitev poslužuje tudi dostave hrane na sejmski ali prireditveni prostor - catering (glej: Dostava hrane – catering: http://www.ivz.si/javne_datoteke/datoteke/1678-catering_26112008.pdf). Sejmi in vse javne prireditve predstavljajo improvizirano ponudbo živil, praviloma so časovno omejeni.

Improvizirana ponudba živil predstavlja:

- ožji izbor toplih oziroma hladnih jedi po naročilu (npr. tradicionalne jedi iz domačega okolja),
- sprotno pripravljene jedi (npr. topli sendviči, jedi z žara),
- embalirane jedi,
- ožji izbor alkoholnih in brezalkoholnih pijač

Priprava in ponudba živil mora biti v skladu z načeli dobre higienske prakse oziroma s higienskimi zahtevami za varnost živil (glej: Osnovna higienska stališča za higieno živil:

http://www.ivz.si/javne_datoteke/datoteke/1316-

[OSNOVNA_HIGIENSKA_STALISCA_ZA_HIGIENO_ZIVIL1_22062007.pdf](#)).

Prostor, v katerem se pripravljajo in ponujajo živila, mora izpolnjevati higienske in tehnične pogoje za opravljanje živilske oziroma gostinske dejavnosti. Oseba pri pripravi in ponudbi živil mora upoštevati osnovna higienska stališča za higieno živil, s poudarkom na osebni higieni (glej: Pomen umivanja rok: <http://www.ivz.si/index.php?akcija=novica&n=102>).

Premični objekt improvizirane ponudbe živil (kiosk, prireditveni šotor, ...)



Lokacija objekta, v katerem se pripravljajo in servirajo živila naj bo v čistem okolju, da so živila zaščitena pred neposrednim onesnaženjem. Površine za pripravo živil (toplotna obdelava živil, priprava sendvičev,...) morajo biti izven dosega strank. Površine za izdajo pripravljenih živil morajo biti čiste. Nanje ni dovoljeno odlaganje umazane posode. Osebe mora imeti v bližini umivalnik s higienskim priborom za umivanje rok. Če objekt ni priključen na vodovodno omrežje, mora imeti umivalnik lastno napravo s tekočo vročo in hladno vodo ter higienskim priborom (tekoče milo, papirnate brisače, koš za odpadke). Ponudnik pripravljene hrane lahko pripelje že izgotovljena živila iz oddaljene kuhinje ali živila sprotno termično obdelata na prireditvenem prostoru. Transportirana topla živila se vzdržujejo na toplem (temperatura shranjevanja nad 63°C), živila, ki se postrežejo hladna pa na hladnem v hladilni vitrini ali hladilniku (temp. shranjevanja pod 5°C). Sprotno termično obdelana živila morajo biti pri postrežbi zadostno toplotno obdelana (da meso ni krvavo) in topla (glej: Varna priprava živil III., toplotna obdelava živil: <http://www.ivz.si/index.php?akcija=novica&n=1133>).

V kolikor se živila ne konzumirajo pri mizi, morajo biti večje posode za odpadke oziroma ostanke hrane tudi v bližini objekta improvizirane ponudbe živil. Organizator sejma naj zagotovi ločene posode za zbiranje odpadkov (ostanki živil, ločeno od plastike in enkratne embalaže).

Organizator sejma mora zagotoviti stranišča za goste ali souporabo stranišča za goste v neposredni bližini živilskega objekta (če se jedi in pijača konzumirajo pri mizah).

Sredstva in naprave, ki so prirejene za improvizirano ponudbo živil

(stojnica, mobilna stojnica, prodajni avtomat, pečenje koruze in kostanja)



Stojnice in prodajni avtomati morajo biti izdelani in nameščeni tako, da se prepreči tveganje kontaminacije delavnih ali prodajnih površin, embalaže in pribora, ki se uporablja za prodajo živil in posledično samih živil, pred zunanjimi onesnaževalci (okolje, obiskovalci). Površine in naprave morajo biti iz primernih materialov, da jih je možno razstaviti in temeljito čistiti.

Ponudnik živil mora zagotoviti osebju higienske pogoje za umivanje rok. Topla oz. hladna živila morajo biti shranjena na primerni temperaturi, kar se zagotovi z ustreznimi napravami in nadziranjem temperature shranjevanja (glej: Varna priprava živil III., toplotna obdelava živil: <http://www.ivz.si/index.php?akcija=novica&n=1133>). Na stojnicah se živila praviloma postreže v originalni embalaži, manjše porcije za takojšnje zaužitje, pa v posodi za enkratno uporabo (posoda iz umetnih mas, vsaka mora biti označena z simbolom primerno za živila).

Literatura:

- Uredba ES št. 852/04 z dne 29. aprila 2004, *o higieni živil*
- *Pravilnik o minimalnih tehničnih pogojih in o minimalnem obsegu storitev za poravljanje gostinske dejavnosti* (Uradni list RS, št. 88/00, 114/04 in 52/08)
- *Zakon o gostinstvu* (Uradni list RS, št. 93/07)
- Pollak, Pavel (et al.): *Smernice dobre higienske prakse/HACCP za gostinstvo*. Ljubljana: Gospodarska zbornica Slovenije, Obrtna zbornica Slovenje, 2002
- *Codex Alimentarius, food hygiene basic texts*, 2003. Third edition. Rome: FAO/WHO, Secretariat of the Codex Alimentarius Commission