

AMERICKÉ RESTAURACE A ZDRAVOTNÍ DOZOR

Americká Národní asociace restaurantů, National Restaurant Association, vydala pro své členy doporučení, jak se připravit na kontrolu zdravotní inspekce. Uvádí se v ní, že nehledě na inspekci se restaurátér musí starat o vysokou úroveň hygieny, protože se jinak může stát obětí alimentární infekce, která poškodí reputaci restaurace natolik, že ji majitel bude muset zavřít. Potom se doporučuje udělat si vlastní kontrolu a postupovat stejně nebo podobně jako zdravotní inspektor. Zaměřit se na teploty jídel a potravin, které samy o sobě mohou snížit riziko alimentárních infekcí o 70 %. Upozorňuje se, že směrnice dělí potraviny na kategorie, které se vzájemně nikdy nesmí dotknout. Po této osobní inspekci je třeba seznat zaměstnance a udělat s nimi rozhovor o zjištěných problémech. Inspektor obvykle přichází neohlášen a vy musíte být stále připraven, i když máte shon, říká citované doporučení.

Druhý díl radí, co dělat, když inspektor přijde. Nepanikařit a brát kontrolu jako příležitost k poučení a možnost dělat práci ještě bezpečněji. Nejdříve požádat inspektora o jeho pověření, pak zavolat na místní health department a ověřit si údaje. Občas se za zdravotního inspektora vydávají neoprávněné

osoby. Neopouštět inspektora, chodit s ním a dělat si poznámky o jeho připomínkách. Usnadní to řešení jednotlivých problémů a inspektor si všimne ochoty zabývat se zjištěnými závadami, píše se v doporučení a dále je restaurátér nabádán inspektorovi nenabízet žádné jídlo nebo něco podobného, protože by to mohlo být pokládáno za pokus ovlivňovat ho. Restaurátér nemá váhat požádat inspektora, aby své nálezy vysvětlil personálu.

Ve třetím díle je doporučení neptat se inspektora na jeho výtky konfrontačním tónem a rada zůstat nějakou dobu zticha, když restaurátér s něčím nesouhlasí, a ozvat se až později. Váš zdravotní inspektor chce zlepšit kvalitu vaší kuchyně a uchránit vás devastující alimentární nákazy, říká se v závěru a připomíná se postup HACCP.

National Restaurant Association [homepage on the Internet]. How to prepare for a health inspection [cited 2009 Aug 5]. Available from: http://www.restaurant.org/foodsafety/how_to_inspection.cfm#sec1

Jaroslav Kríž