

LEGISLATIVA A BEZPEČNOST NA ZAHRADĚ

Co a jak certifikovat?

Školní zahrada a legislativa: (<https://www.promenyproskoly.cz/cz/inspirujte-se/publikace/article/78/skolni-zahrady-a-legislativa.html>)

Není třeba vše a můžete si vybrat kontrolora.

Hygiena – konzumace výpěstků děti ve školní jídelně:

VÝNOS HLAVNÍHO HYGIENIKA K VYUŽÍVÁNÍ VYPĚSTOVANÉ ZELENINY NA ŠKOLNÍ ZAHRADĚ:

V Praze dne 12. 2. 2016, Č. j. 10289/2016

V provozovnách školního stravování lze k přípravě pokrmů využít výpěstky (ovoce, zeleninu, bylinky) ze školních zahrad/pozemků, pokud bude s těmito produkty nakládáno v souladu s postupy správné hygienické praxe a bude zajištěna jejich sledovatelnost, tzn. bude vedena evidence v rozsahu – druh produktu, množství produktu, místo produktu (školní zahrada), datum odběru a současně bude zajištěno, že uvedené produkty budou čerstvé, mechanicky nepoškozené, bez známek kažení. V případě pěstování bylinek v květináči nelze květináče umístit do prostor stravovacího provozu.

MUDr. Vladimír Valenta, Ph.D.

Náměstek ministra a Hlavní hygienik ČR (elektronicky dostupné na [webu ÚsV](#) - dole na stránce)