Wewnętrzne zasady funkcjonowania kawiarni

Podstawowe zasady pracy, odpowiedzialność i higiena

Zanim zaczniesz

Ten dokument jest wzorem dla lokali w Polsce, a nie poradą prawną ani zatwierdzeniem przez organ. Opiera się na przepisach według stanu na 24 października 2026 r. (rozporządzenie (WE) nr 852/2004, rozporządzenie (WE) nr 178/2002, rozporządzenie (UE) nr 1169/2011, ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia). Każdy lokal jest inny: prowadzący dostosowuje wzór do rzeczywistego asortymentu, wyposażenia i układu pomieszczeń, uzupełnia swoje dane i odpowiada za jego przestrzeganie. W razie wątpliwości skonsultuj się z państwowym powiatowym inspektorem sanitarnym. Wzór nie nadaje się do stosowania w innym państwie.

Wzór dla lokali w Polsce, nie porada prawna. Stan prawny na 24 października 2026 r. Polskie przepisy uwzględniono tylko tam, gdzie zostały zweryfikowane. **Temperatur przechowywania i wydawania, okresu przechowywania zapisów ani formy informacji o alergenach polskie przepisy nie określają lub nie zostały zweryfikowane** – w tym zakresie wzór opiera się wyłącznie na prawie UE. Krajowe wymagania sprawdź u właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego.

Polskie przepisy nie wymagają wprost odrębnego „regulaminu” lokalu gastronomicznego (nie zostało to zweryfikowane). Ten dokument porządkuje zasady wewnętrzne i ułatwia wykazanie dobrej praktyki higienicznej podczas kontroli.

1. Identyfikacja

Nazwa lokalu _____

Prowadzący, NIP, siedziba _____

Adres lokalu _____

Odpowiedzialny kierownik (imię i nazwisko, telefon) _____

Godziny otwarcia _____

Liczba miejsc (wewnątrz / na zewnątrz) _____

2. Charakter działalności

Kawiarnia oferuje napoje gorące i zimne, desery i pieczywo od dostawców oraz żywność opakowaną. Uzupełnij, czy przygotowujesz także własne dania, sprzedajesz alkohol i oferujesz sprzedaż na wynos.

Asortyment i rodzaje działalności (uzupełnij) _____

3. Podział pomieszczeń

Pomieszczenie	Opis / wyposażenie
Bar i przygotowanie napojów	ekspres, młynek, spienianie, umywalka do rąk z ciepłą wodą
Wydawanie i witryna	witryna chłodnicza na desery, wydawanie pieczywa
Zmywanie naczyń	zmywarka / zlew dwukomorowy
Magazyn	towar suchy, chłodziarka, zamrażarka
Pomieszczenie porządkowe	środki i sprzęt do sprzątania, zlew gospodarczy
Zaplecze personelu	szatnia lub szafki, WC dla personelu
Sala dla gości	miejsca siedzące, WC dla gości

4. Zaopatrzenie i magazynowanie

- Towar przyjmuje się według procedury CCP 1 planu HACCP, towar chłodzony od razu trafia do chłodzenia.
- Przechowuje się oddzielnie: żywność / opakowania / środki czystości. Nic nie stoi bezpośrednio na podłodze.
- Obowiązuje zasada FIFO: co pierwsze przyjęte, to pierwsze zużyte. Otwarte opakowania oznacza się datą otwarcia.
- Kawę paloną przechowuje się w zamkniętym opakowaniu z zaworkiem, w suchym miejscu, z dala od światła i ciepła. Kawy nie miele się na zapas.

5. Higiena osobista i zdrowie personelu

- Przed dopuszczeniem do pracy z żywnością pracownik przedstawia orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych (art. 59 ust. 2 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia); kopia orzeczenia znajduje się w lokalu (art. 59 ust. 5).
- Każdy pracownik przed rozpoczęciem pracy jest przeszkolony z higieny i niniejszych zasad; dokumentacja szkolenia jest przechowywana (art. 59 ust. 3 i 4).
- Odzież roboczą zmienia się w razie potrzeby, co najmniej codziennie. Odzież prywatną przechowuje się oddzielnie.
- Ręce myje się przy umywalce przeznaczonej wyłącznie do mycia rąk (ciepła woda, mydło, ręczniki jednorazowe).
- Chorobę lub infekcję pracownik zgłasza kierownikowi, zanim zacznie pracę.

6. Sprzątanie, sanitacja, odpady

Szczegóły określa **Plan sanitacji kawiarni**. Odpady się segreguje (papier, plastik, szkło, bio, zmieszane) zgodnie z zasadami gminy; prowadzący ma umowę na odbiór odpadów.

7. Sprzedaż alkoholu

- Sprzedaż napojów alkoholowych wymaga zezwolenia wójta (burmistrza, prezydenta miasta), wydawanego oddzielnie dla trzech rodzajów napojów po pozytywnej opinii gminnej komisji rozwiązywania problemów alkoholowych (art. 18 ust. 1, 3 i 3a ustawy o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi).
- Zakaz palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych w lokalach gastronomiczno-rozrywkowych (art. 5 ust. 1 pkt 6 ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych, t.j. Dz. U. 2026 poz. 1214); w widocznym miejscu oznaczenie słowne i graficzne o zakazie (art. 5 ust. 1a). Lokal z co najmniej dwoma salami konsumpcyjnymi może wyłączyć spod zakazu jedno zamknięte pomieszczenie albo wyznaczyć palarnię (art. 5a ust. 3 pkt 6 i ust. 4).
- Zakaz sprzedaży i podawania alkoholu osobom nietrzeźwym, osobom do lat 18 oraz na kredyt lub pod zastaw (art. 15 ust. 1). W razie wątpliwości co do pełnoletności obsługa może żądać dokumentu stwierdzającego wiek (art. 15 ust. 2).
- W miejscu sprzedaży i podawania alkoholu jest uwidoczniona informacja o szkodliwości spożywania alkoholu (art. 13 ust. 2).

8. Informacje dla gości

- Cenniki oferowanych potraw i napojów z pełną nazwą i ilością, do której odnosi się cena, udostępnione przed przyjęciem zamówienia i wywieszone w miejscu ogólnodostępnym wewnątrz lub na zewnątrz lokalu (§ 9 rozporządzenia w sprawie uwidaczniania cen, Dz. U. 2022 poz. 2776).
- Informacja o alergenach w języku polskim, dostępna przed zamówieniem (zob. wzór **Alergeny w kawiarni**).
- Sprzedaż na rzecz konsumentów ewidencjonuje się na kasie rejestrującej (art. 111 ust. 1 ustawy o VAT); rodzaj kasy uzgodnij z księgowym.

9. Bezpieczeństwo i pierwsza pomoc

- Apteczka znajduje się w oznaczonym miejscu i jest regularnie uzupełniana.
- Gaśnica jest dostępna i regularnie sprawdzana według zaleceń producenta i serwisu.
- Pracownicy przechodzą szkolenie BHP przed dopuszczeniem do pracy (art. 237^3 § 2 Kodeksu pracy); szczególnie: gorąca woda i para, urządzenia elektryczne.

Miejsce apteczki _____

Miejsce gaśnicy _____

Telefon serwisu ekspresu _____

Zasady wydał(a) **Obowiązują od** **Podpis**

Źródła: ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia, art. 59 · ustawa o wychowaniu w trzeźwości art. 13, 15, 18 · rozporządzenie w sprawie uwidaczniania cen § 9 · ustawa o VAT art. 111 · Kodeks pracy art. 237^3 · 852/2004. Stan prawny na 24.10.2026.

Źródła – pełny tekst przepisów na Europaius

- 852/2004