

Študijný materiál na skúšky odbornej spôsobilosti na výkon epidemiologicky závažných činností pri výrobe, manipulácii a uvádzaní do obehu potravín a pokrmov

Odporúčaná študijná literatúra na skúšky overenia odbornej spôsobilosti na epidemiologicky závažnú činnosť pri výrobe, manipulácii a uvádzaní do obehu potravín a pokrmov obsahujúca vybrané časti jednotlivých zákonov a právnych predpisov:

- 1) Vyhláška MZ SR č. 585/2008, ktorou sa ustanovujú podrobnosti o prevencii a kontrole prenosných ochorení (§22 – Epidemiologicky závažná činnosť, Príloha 6)
- 2) Zákon NR SR č. 355/2007 Z.z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov (§15, §16 – Odborná spôsobilosť a vydávanie osvedčení o odbornej spôsobilosti, §17 – Pitná voda, §26 - Zariadenia spoločného stravovania)
- 3) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygiene potravín (Príloha II.)
- 4) Zákon NR SR č. 152/1995 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov (§ 4,5,8,9,10,11,12)
- 5) Vyhláška MZ SR č. 533/2007 o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania v znení neskorších predpisov
- 6) Potravinový kódex SR – Výnos MP SR a MZ SR č. 28167/2007-OL z 12.04.2006, Hlava upravujúca všeobecné požiadavky na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie potravinárskych prevádzkarní a niektoré osobitné požiadavky na výrobu a predaj tradičných potravín a na priame dodávanie malého množstva potravín
- 7) Potravinový kódex SR - Výnos MP SR a MZ SR č. 981/1996-100 z 20.05.1996, **Druhá časť, I. hlava - §83 - §107** – Všeobecné hygienické požiadavky na výrobu potravín, na manipuláciu s nimi a na ich uvádzanie do obehu a niektoré osobitné hygienické požiadavky

Základné pojmy

Alergén: látka vyvolávajúca alergickú reakciu

Epidemiologicky závažná činnosť: je pracovná činnosť, ktorou možno pri zanedbaní postupov správnej praxe a pri nedodržaní zásad osobnej hygieny spôsobiť vznik alebo šírenie prenosného ochorenia.

Evidencia: písomný zápis o skutočnostiach súvisiacich so zabezpečením hygieny a bezpečnosti pri výrobe, manipulácii a uvádzaní potravín na trh.

Hygiena potravín: ide o opatrenia a podmienky potrebné na kontrolu nebezpečenstiev a na zabezpečenie vhodnosti potraviny na ľudskú spotrebu, berúc do úvahy jej určené použitie.

Kontaminácia: znamená prítomnosť alebo zavedenie nebezpečenstva (napr. mikroorganizmov).

Krížová kontaminácia: alebo zavlečenie mikroorganizmov - ak sú mikroorganizmy prenesené z miesta, kde sa pôvodne vyskytovali (napr. surové mäso, vajcia..) alebo rozmnožili na nekontaminované potraviny alebo pokrmu (napr. na čerstvo vyrobené hotové pokrmu).

Kontaminanty: sú rôzne cudzorodé latky, ktoré v potravinách vznikajú buď premenami, a to fyzikálno-chemickými, biologickými, biochemickými, alebo sa do potravín dostávajú zo surovín pri výrobe, spracovaní a ich uvádzaní do obehu.

Manipulácia s potravinou: sa rozumie váženie, meranie, plnenie, balenie, označovanie, tlačenie, ohrievanie, skladovanie, uchovávanie, doprava, ako aj vykonávanie ďalších činností, ktoré nemožno považovať za výrobu, umiestnenie na trh alebo používanie.

Potravina neznámeho pôvodu: je potravina pri ktorej nemožno dokladom preukázať prevádzkovateľa potravinárskeho podniku alebo pri dovezenej potravine krajinu pôvodu a prevádzkovateľa potravinárskeho podniku.

Správna výrobná prax: súhrn opatrení na spôsob výroby z hľadiska jej optimalizácie a minimalizácie zdravotných rizík.

Vysledovateľnosť: postup, ktorý popisuje systém zistovania pôvodu od príjmu surovín až po expedíciu hotových výrobkov.

Dezinfekcia: je ničenie choroboplodných mikroorganizmov.

Dezinsekcia: je ničenie článkonožcov (hmyz, roztoče) prenášajúcich choroboplodné zárodky; vykonáva sa mechanicky, termicky a najmä chemicky.

Deratizácia: je ničenie epidemiologicky závažných hlodavcov, ako sú potkany a myši, ako aj iné živočíchy, prenášajúce choroboplodné zárodky.

Sanitácia: je činnosť, ktorou sa vytvárajú a zabezpečujú bezchybné hygienické podmienky prostredia.

Sterilizácia: je zničenie alebo odstránenie všetkých druhov mikroorganizmov na predmetoch a materiáloch za použitia vysokých teplôt horúcim vzduchom, vodnou parou pod tlakom alebo filtráciou vzduchu, alebo kvapalín.

Dekontaminácia: je odstránenie nežiaduceho znečistenia surovín, prostredia, zariadení a výrobkov.

Čistenie je odstraňovanie nečistôt a iných nežiadúcich látok zo surovín, prostredia, zariadení a výrobkov, pričom

Zdraviu škodlivé potraviny sú potraviny, ktorých zmyslové vlastnosti, chemické zloženie, obsah jedovatých a škodlivých látok, stav mikrobiálnej kontaminácie, skazenosť alebo neznámy pôvod predstavujú možnosť rizika pre zdravie ľudí.

Skazené potraviny: sú potraviny, ktorých zmyslové vlastnosti a vnútorné zloženie sa poškodili alebo zhoršili vplyvom fyzikálnych, chemických, biochemických a biologických faktorov vzájomným pôsobením zložiek potravín, alebo ktoré v dôsledku toho vzbudzujú odpor.

1.) Vyhláška MZ SR č. 585/2008, ktorou sa ustanovujú podrobnosti o prevencii a kontrole prenosných ochorení v znení neskorších predpisov.

§22
Epidemiologicky závažná činnosť

(1) Epidemiologicky závažnú činnosť môže vykonávať len osoba odborne spôsobilá a osoba zdravotne spôsobilá.

(2) Zdravotnú spôsobilosť preukazuje osoba potvrdením o zdravotnej spôsobilosti, ktoré jej na základe lekárskej prehliadky vydá lekár. Potvrdenie o zdravotnej spôsobilosti obsahuje meno a priezvisko osoby, dátum narodenia, trvalé bydlisko, dátum vydania a povinnosti osoby. Lekár súčasne osobu poučí o jej právach a povinnostiach a o tom, že ho pri ochorení musí vyhľadať.

(3) Pri každom lekárskom ošetrovaní je osoba, ktorá vykonáva epidemiologicky závažnú činnosť, povinná upozorniť lekára na druh vykonávanej epidemiologicky závažnej činnosti. Tieto skutočnosti zaznačí lekár do jej zdravotnej dokumentácie.

(4) Odborná spôsobilosť sa preukazuje podľa charakteru epidemiologicky závažných činností diplomom, vysvedčením vzdelávacích inštitúcií, ktoré sú uvedené **v prílohe č. 6, alebo osvedčením o odbornej spôsobilosti vykonávať epidemiologicky závažnú činnosť.**

(5) Ak bude osoba krátkodobo vykonávať epidemiologicky závažnú činnosť na zotavovacích podujatiach pre deti alebo v iných sezónnych aktivitách, vyznačí lekár do potvrdenia o zdravotnej spôsobilosti jeho platnosť najdlhšie na tri mesiace od jeho vydania; táto osoba odbornú spôsobilosť nepreukazuje.

(6) Ak epidemiologicky závažnú činnosť vykonáva žiak v rámci prípravy na povolanie, preukazuje len zdravotnú spôsobilosť podľa odseku 2.

(V tomto prípade však prevádzkovateľ potravinárskeho podniku musí zabezpečiť poučenie uvedenej osoby /napr. brigádnika, žiaka../ o osobnej a prevádzkovej hygiene a zásadách správnej výrobných praxe /HACCP/, pričom okruhy poučenia musia byť v súlade s Nariadením EP a Rady /ES/ č. 852/2004 o hygiene potravín).

Príloha 6

Zoznam vzdelávacích inštitúcií, ktorých diplom alebo vysvedčenie preukazuje odbornú spôsobilosť na vykonanie epidemiologicky závažných činností

1. lekárska fakulta,
2. farmaceutická fakulta,
3. fakulta verejného zdravotníctva, fakulta ošetrovateľstva a sociálnej práce,
4. prírodovedecká fakulta v odbore biológia a chémia,
5. veterinárna fakulta,
6. fakulta chemickej a potravinárskej technológie,
7. stavebná fakulta v odbore vodné hospodárstvo a vodné stavby,

REGIONÁLNY ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
BRATISLAVA hlavné mesto
so sídlom v Bratislave, Ružinovská 8, 820 09 Bratislava 29, P.O.BO

8. fakulta so zameraním na prácu v potravinárstve,
9. stredná zdravotnícka škola,
10. stredná hotelová škola,
11. stredná škola alebo odborné učilište zamerané na prácu v potravinárstve a na prácu vo farmaceutickej výrobe,
12. stredná priemyselná škola stavebná v študijnom odbore vodohospodárske stavby,
13. stredné odborné učilište vodohospodárske,
14. stredná škola alebo odborné učilište v odboroch starostlivosti o ľudské telo,
15. vzdelávacie zariadenie uskutočňujúce rekvalifikačný akreditovaný kurz v odbore kuchár, čašník a v odboroch starostlivosti o ľudské telo, ktorému akreditáciu vydalo Ministerstvo školstva Slovenskej republiky,
16. stredná veterinárna škola.

2.) Zákon NR SR č. 355/2007 Z.z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov.

§ 15

Komisie na preskúšanie odbornej spôsobilosti a osvedčenia o odbornej spôsobilosti

(2) Ak v tomto zákone nie je ustanovené inak, regionálny úrad verejného zdravotníctva zriaďuje komisie na preskúšanie odbornej spôsobilosti a vydáva osvedčenia o odbornej spôsobilosti na epidemiologicky závažné činnosti

- a) v úpravniach vody a pri obsluhu vodovodných zariadení,
- b) v zariadeniach starostlivosti o ľudské telo,
- c) **pri výrobe, manipulácii a uvádzaní do obehu potravín a pokrmov,**
- d) pri výrobe kozmetických výrobkov.

§ 16

Odborná spôsobilosť a vydávanie osvedčení o odbornej spôsobilosti

(1) Osobitnou podmienkou na vykonávanie činností uvedených v § 15 je odborná spôsobilosť. Odborná spôsobilosť sa preukazuje osvedčením o odbornej spôsobilosti. Ak ide o činnosti podľa § 15 ods. 2, odborná spôsobilosť sa preukazuje

- a) osvedčením o odbornej spôsobilosti alebo
- b) dokladom o absolvovaní príslušného odborného vzdelania alebo dokladom o uznaní dokladu o vzdelaní podľa osobitných predpisov
- c) odborná spôsobilosť sa môže preukázať aj dokladom z iného členského štátu, ktorý slúži na rovnaký účel alebo je z neho zrejmé, že skutočnosť je preukázaná.

(3) Osvedčenie o odbornej spôsobilosti vydá príslušný orgán verejného zdravotníctva na základe žiadosti o overenie odbornej spôsobilosti fyzickej osobe, ktorá spĺňa ďalej ustanovené požiadavky.

(11) Na vykonávanie činností uvedených v § 15 ods. 2 sa požaduje úspešne vykonaná skúška pred komisiou na preskúšanie odbornej spôsobilosti; to neplatí, ak sa fyzická osoba preukáže

REGIONÁLNY ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
BRATISLAVA hlavné mesto
so sídlom v Bratislave, Ružinovská 8, 820 09 Bratislava 29, P.O.BO

dokladom o absolvovaní príslušného odborného vzdelania alebo dokladom o uznaní dokladu o vzdelaní podľa osobitných predpisov.

(34) Osvedčenie o odbornej spôsobilosti sa vydáva na dobu neurčitú.

(35) Príslušný orgán verejného zdravotníctva **odoberie osvedčenie** o odbornej spôsobilosti, ak
a) dodatočne zistí, že žiadosť o overenie odbornej spôsobilosti alebo jej príloha obsahovala nepravdivé údaje,

b) držiteľ osvedčenia o odbornej spôsobilosti závažným spôsobom alebo opakovane porušuje povinnosti ustanovené týmto zákonom a inými všeobecne záväznými právnymi predpismi,

(Priestupku na úseku verejného zdravotníctva sa dopustí ten, kto vykonáva činnosť, na ktorú je potrebné podľa ustanovení tohto zákona osvedčenie o odbornej spôsobilosti, bez takéhoto osvedčenia. Za priestupok možno fyzickej osobe uložiť v blokovom konaní pokutu do 99 eur. Priestupku podľa zákona č.152/1995 Z.z. sa dopustí fyzická osoba, ktorá nespĺňa podmienky zdravotnej spôsobilosti, porušuje zásady osobnej hygieny. V blokovom konaní jej možno uložiť za priestupok pokutu do 2 000 eur).

§ 17 Pitná voda

(1) Pitná voda je voda v jej pôvodnom stave alebo po úprave určená na pitie, varenie, prípravu potravín alebo na iné domáce účely bez ohľadu na jej pôvod a na to, či bola dodaná z rozvodnej siete, cisterny alebo ako voda balená do spotrebiteľského balenia a voda používaná v potravinárskych podnikoch pri výrobe, spracovaní, konzervovaní alebo predaji výrobkov alebo látok určených na ľudskú spotrebu.

(2) Pitná voda je zdravotne bezpečná, ak

a) neobsahuje žiadne mikroorganizmy, parazity ani látky, ktoré v určitých množstvách alebo koncentráciách predstavujú riziko ohrozenia zdravia ľudí akútnym, chronickým alebo neskorým pôsobením, a ktorej vlastnosti vnímateľné zmyslami nezabraňujú jej požívaniu alebo používaniu, a

b) spĺňa limity ukazovateľov kvality pitnej vody

§ 26

Zariadenia spoločného stravovania

(1) Zariadenia spoločného stravovania sú zariadenia, ktoré poskytujú stravovacie služby spojené s výrobou, prípravou a podávaním pokrmov alebo nápojov na pracoviskách, v školských zariadeniach, školách, zariadeniach sociálnych služieb, zariadeniach sociálnoprávnej ochrany detí a sociálnej kurately, zdravotníckych zariadeniach, v prevádzkach verejného stravovania, v stánkoch s rýchlym občerstvením a v iných zariadeniach s ambulantným predajom pokrmov a nápojov a na zotavovacích a iných hromadných podujatiach.

(2) Zariadenie sociálnoprávnej ochrany detí a sociálnej kurately, v ktorom sa vykonáva rozhodnutie súdu³²⁾ a zariadenie sociálnoprávnej ochrany detí a sociálnej kurately, ktoré utvára podmienky na prípravu stravy alebo zabezpečuje poskytovanie stravy³³⁾ sa na účely tohto zákona nepovažuje za zariadenie spoločného stravovania.

REGIONÁLNY ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
BRATISLAVA hlavné mesto
so sídlom v Bratislave, Ružinovská 8, 820 09 Bratislava 29, P.O.BO

(3) Stravovacie služby možno poskytovať len v zariadeniach, ktoré spĺňajú požiadavky na stavebno-technické riešenie, priestorové usporiadanie, vybavenie, vnútorné členenie a na prevádzku.

(4) Fyzická osoba - podnikateľ a právnická osoba, ktoré prevádzkujú zariadenia spoločného stravovania (ďalej len „prevádzkovateľ zariadenia spoločného stravovania“), sú povinné

- a) zabezpečiť, aby do výrobných a skladovacích priestorov nevstupovali neoprávnené osoby, a zamedziť vedeniu a vpúšťaniu zvierat do priestorov zariadenia spoločného stravovania okrem priestorov určených na konzumáciu stravy, do ktorých môžu vstupovať osoby so zdravotným postihnutím v sprievode psa so špeciálnym výcvikom,
- b) zabezpečiť pri výrobe pokrmov ich zdravotnú neškodnosť a zachovanie ich výživovej a zmyslovej hodnoty a vylúčenie nežiaducich vplyvov z technologického postupu prípravy pokrmov,
- c) postupovať pri výrobe pokrmov a nápojov podľa zásad správnej výrobných praxe,⁹⁾ dodržiavať pracovné postupy, miesta alebo operácie technologických procesov, ktoré sú kritické pri zabezpečovaní zdravotnej neškodnosti pokrmov a nápojov, a dodržiavať požiadavky na výrobu, prípravu a podávanie pokrmov a nápojov,
- d) zabezpečovať sústavnú kontrolu pri preberaní surovín a viesť o vykonanej kontrole evidenciu počas piatich rokov,
- e) zabezpečovať a kontrolovať podmienky dodržania zdravotnej neškodnosti uskladňovaných surovín, polovýrobov, polotovarov, hotových pokrmov a nápojov,
- f) zabezpečovať ochranu hotových pokrmov a nápojov pred ich znehodnotením,
- g) zabezpečovať plynulú dodávku pitnej vody a teplej vody do zariadenia spoločného stravovania,
- h) zabezpečovať kontrolu ukazovateľov kvality pitnej vody podľa osobitného predpisu,²⁴⁾ ak je zariadenie zásobované z vlastného vodného zdroja,
- i) zabezpečovať výživovú hodnotu hotových pokrmov a nápojov podľa odporúčaných výživových dávok, ak ďalej nie je ustanovené inak,
- j) zabezpečiť pred výdajom stravy odber vzoriek pripravených hotových pokrmov, ich uchovanie a o odobratých vzorkách viesť dokumentáciu, ak ďalej nie je ustanovené inak,
- k) kontrolovať dodržiavanie osobnej hygieny zamestnancov,
- l) zabezpečovať a kontrolovať čistotu zariadenia a prevádzkových priestorov,
- m) vypracovať prevádzkový poriadok a predložiť ho regionálnemu úradu verejného zdravotníctva na schválenie, ako aj návrh na jeho zmenu.

(5) Povinnosti podľa odseku 4 písm. i) a j) sa nevzťahujú na prevádzky verejného stravovania, stánky s rýchlym občerstvením a iné zariadenia s ambulantom predajom pokrmov a nápojov a na hromadné podujatia.

(6) Prevádzkovateľ zariadenia spoločného stravovania určeného pre deti a mládež je ďalej povinný pri voľbe stravy vychádzať z vekových potrieb stravovanej skupiny, prihliadať na vhodný výber surovín, ročné obdobie, čas, keď sa má poskytovať stravovanie, a ďalšie skutočnosti, ktoré by mohli ovplyvniť zdravotný stav stravovaných detí a mládeže.

3.) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygiene potravín (Príloha II.)

PRÍLOHA II

Všeobecné hygienické požiadavky pre všetkých prevádzkovateľov potravinárskych podnikov (okrem prípadov, na ktoré sa uplatňuje Príloha I)

KAPITOLA I

Všeobecné požiadavky na potravinárske priestory (iné, ako sú uvedené v kapitole III)

1. Potravinárske priestory sa musia udržiavať v čistote a v dobrom stave údržby.
2. Usporiadanie, riešenie, konštrukcia, umiestnenie a veľkosť potravinárskych priestorov musia
 - a) umožňovať primeranú údržbu, čistenie a/alebo dezinfekciu, zabráňovať alebo minimalizovať kontamináciu prenášanú vzduchom a poskytovať primeraný pracovný priestor umožňujúci hygienické vykonávanie všetkých operácií;
 - b) byť také, aby chránili pred hromadením sa nečistoty, stykom s toxickými materiálmi, opadávaním častíc do potravín a vytváraním sa kondenzácie alebo nežiaducej plesne na povrchoch;
 - c) umožňovať správne hygienické praktiky vrátane ochrany proti kontaminácii, a najmä kontrolu škodcov; a
 - d) tam, kde je to potrebné, poskytovať vhodné manipulačné a skladovacie podmienky s regulovanou teplotou a dostatočnou kapacitou na uchovávanie potravín pri vhodných teplotách a musia byť riešené tak, aby umožňovali tieto teploty monitorovať a tam, kde je to potrebné, zaznamenávať.
3. Musí byť k dispozícii dostatočný počet splachovacích záchodov, ktoré sú napojené na účinný kanalizačný systém. Záchody sa nesmú otvárať priamo do miestností, v ktorých sa manipuluje s potravinami.
4. Musí byť k dispozícii dostatočný počet umývadiel, ktoré sú vhodne umiestnené a určené na umývanie rúk. Umývadlá na umývanie rúk musia byť vybavené prívodom teplej a studenej tečúcej vody, prostriedkami na umývanie rúk a na ich hygienické osušenie. Kde je to potrebné, musia byť zariadenia na umývanie potravín oddelené od zariadení na umývanie rúk.
5. Musia byť vhodné a dostatočné prostriedky na prirodzené alebo mechanické vetranie. Musí sa zabrániť mechanickému prúdeniu vzduchu z kontaminovanej oblasti do čistej oblasti. Vetracie systémy musia byť zostrojené tak, aby umožňovali ľahký prístup k filtrom a ostatným častiam, ktoré si vyžadujú čistenie alebo výmenu.
6. Hygienické zariadenia musia mať dostatočné prirodzené alebo mechanické vetranie.
7. Potravinárske priestory musia mať primerané prirodzené a/alebo umelé osvetlenie.
8. Kanalizačné zariadenia musia byť primerané účelu, na ktorý sú určené. Musia byť navrhnuté a skonštruované tak, aby zabráňovali riziku kontaminácie. Ak sú odtokové kanály čiastočne alebo úplne otvorené, musia byť vyhotovené tak, aby sa zabezpečilo, že odpad netečie z

REGIONÁLNY ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
BRATISLAVA hlavné mesto
so sídlom v Bratislave, Ružinovská 8, 820 09 Bratislava 29, P.O.BO

kontaminovanej oblasti smerom k čistej oblasti alebo do čistej oblasti, najmä oblasti, v ktorej sa manipuluje s potravinami, ktoré môžu predstavovať vysoké riziko pre konečného spotrebiteľa.

9. Tam, kde je to potrebné, musia byť poskytnuté primerané zariadenia na prezliekanie zamestnancov.

10. Čistiace a dezinfekčné prostriedky sa nesmú skladovať v priestoroch, v ktorých sa manipuluje s potravinami.

KAPITOLA II

Osobitné požiadavky v miestnostiach, kde sa potraviny pripravujú, ošetrojú alebo spracúvajú (okrem jedálenských priestorov a priestorov uvedených v kapitole III)

1. V miestnostiach, kde sa potraviny pripravujú, ošetrojú alebo spracúvajú (okrem jedálenských oblastí a priestorov uvedených v kapitole III, ale vrátane miestností nachádzajúcich sa v dopravných prostriedkoch) musí vyhotovenie a usporiadanie dovoľovať správne praktiky hygieny potravín, vrátane ochrany pred kontamináciou medzi operáciami a počas nich. Najmä :

- a) povrchy podláh sa musia udržiavať v neporušenom stave a musia byť ľahko čistiteľné a tam, kde je to potrebné, dezinfikovateľné. Toto si vyžaduje použitie nepriepustných, nesavých, umývateľných a netoxických materiálov, ak prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nepresvedčí príslušný orgán, že sú vhodné iné použité materiály. Tam, kde je to vhodné, musia podlahy umožňovať primeraný odvod vody z povrchu;
- b) povrchy stien musia byť udržiavané v neporušenom stave a musia byť ľahko čistiteľné a tam, kde je to potrebné, dezinfikovateľné. Toto si vyžaduje použitie nepriepustných, nesavých, umývateľných a netoxických materiálov a hladký povrch až do výšky vhodnej pre operácie, ak prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nepresvedčí príslušný orgán, že sú vhodné iné použité materiály;
- c) stropy (alebo vnútorný povrch zastrešenia tam, kde nie sú stropy) a stropné konštrukcie musia byť vyhotovené a povrchovo upravené tak, aby zamedzovali hromadeniu nečistoty a obmedzovali kondenzáciu, rast nežiaducej plesne a opadávanie častíc;
- d) okná a ostatné otvory musia byť skonštruované tak, aby zabráňovali hromadeniu nečistoty. Tie, ktoré sa dajú otvoriť do vonkajšieho prostredia, musia byť, kde je to potrebné, vybavené sieťkami proti hmyzu, ktoré sa dajú ľahko vyberať na čistenie. Ak by mali otvorené okná za následok kontamináciu, musia zostať okná počas výroby zatvorené a zaistené;
- e) dvere musia byť ľahko čistiteľné a tam, kde je to potrebné, dezinfikovateľné. Toto si vyžaduje použitie hladkých a nesavých povrchov, ak prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nepresvedčí príslušný orgán, že sú vhodné iné použité materiály; a
- f) povrchy (vrátane povrchov zariadení) v priestoroch, kde sa manipuluje s potravinami a najmä tie, ktoré prichádzajú do styku s potravinami musia byť udržiavané v náležitom stave a musia byť ľahko čistiteľné a tam, kde je to potrebné, dezinfikovateľné. Toto si vyžaduje použitie hladkých, umývateľných nehrdzavejúcich a netoxických materiálov, ak prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nepresvedčí príslušný orgán, že sú vhodné iné použité materiály.

2. Tam, kde je to potrebné, musia byť k dispozícii primerané zariadenia na čistenie, dezinfekciu a skladovanie pracovných pomôcok a vybavenia. Tieto zariadenia musia byť zhotovené z nehrdzavejúcich materiálov, musia sa dať ľahko čistiť a mať dostatočný prívod teplej a studenej vody.

REGIONÁLNY ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
BRATISLAVA hlavné mesto
so sídlom v Bratislave, Ružinovská 8, 820 09 Bratislava 29, P.O.BO

3. Tam, kde je to potrebné, musí sa zabezpečiť primerané umývanie potravín. Každá výlevka alebo iné takéto zariadenie na umývanie potravín musí mať dostatočný prívod teplej a studenej pitnej vody v súlade s požiadavkami kapitoly VII a musí sa udržiavať čisté a tam, kde je to potrebné, musí byť dezinfikované.

KAPITOLA III

Požiadavky na pojazdné a/alebo dočasné priestory (ako napríklad stany, trhové stánky, pojazdné predajné vozidlá), priestory využívané hlavne ako súkromný obytný dom, ale kde sa pravidelne pripravujú potraviny na uvedenie na trh a predajné automaty

1. Priestory a predajné automaty musia byť v prakticky uskutočniteľnej miere umiestnené, navrhnuté, skonštruované a udržiavané v čistote a v dobrom stave údržby tak, aby sa zabránilo riziku kontaminácie, najmä zvieratami a škodcami;

2. Najmä tam, kde je to potrebné

- a) musia byť k dispozícii vhodné zariadenia pre dodržiavanie dostatočnej osobnej hygieny (vrátane zariadení na hygienické umývanie a osušenie rúk, hygienických sociálnych zariadení a zariadení na prezliekanie);
- b) musia byť povrchy prichádzajúce do styku s potravinami v náležitom stave a musia sa dať ľahko čistiť a tam, kde je to potrebné, dezinfikovať. Toto si vyžaduje použitie hladkých, umývateľných nehrdzavejúcich a netoxických materiálov, ak prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nepresvedčí príslušný orgán, že sú vhodné iné použité materiály;
- c) tam, kde je to potrebné, musia byť primerané zariadenia na čistenie pracovných pomôcok a vybavenia a kde je to potrebné, na ich dezinfekciu;
- d) ak sa potraviny ako súčasť operácií potravinárskeho podniku čistia, musí sa primerane zabezpečiť, aby sa táto operácia mohla vykonávať hygienicky;
- e) musí byť k dispozícii dostatočné zásobovanie teplou a/alebo studenou vodou;
- f) musí byť k dispozícii primeraný systém alebo zariadenia na hygienické skladovanie a likvidáciu nebezpečných a/alebo nejedlých látok a odpadu (či už tekutého alebo pevného);
- g) musia byť k dispozícii primerané zariadenia a/alebo systém opatrení na dodržiavanie a monitorovanie vhodných teplotných podmienok potravín; h) musia sa potraviny v prakticky uskutočniteľnej miere umiestňovať tak, aby sa zabránilo riziku kontaminácie.

KAPITOLA IV

Preprava

1. Dopravné prostriedky a/alebo kontajnery používané na prepravu potravín sa musia udržiavať v čistote a v dobrom stave údržby, aby chránili potraviny pred kontamináciou a tam, kde je to potrebné, musia byť navrhnuté a skonštruované tak, aby dovoľovali dostatočné čistenie a/alebo dezinfekciu.

2. Ložné priestory vozidiel a/alebo kontajnery sa nesmú nepoužívať na prepravu ničoho iného okrem potravín, ak by to mohlo mať za následok kontamináciu.

REGIONÁLNY ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
BRATISLAVA hlavné mesto
so sídlom v Bratislave, Ružinovská 8, 820 09 Bratislava 29, P.O.BO

3. Ak sa dopravné prostriedky a/alebo kontajnery používajú na prepravu čohokoľvek iného okrem potravín alebo na prepravu odlišných potravín v rovnakom čase, musí byť, kde je to potrebné, účinné oddelenie výrobkov.
4. Voľne ložené prepravované potraviny v tekutej, granulovanej alebo práškovej forme sa musia prepravovať v nádržiach a/alebo kontajneroch/cisternách vyhradených na prepravu potravín. Tieto kontajnery musia byť viditeľným a nezmazateľným spôsobom zreteľne označené v jednom alebo viacerých jazykoch spoločenstva, aby bolo vidieť, že sa požívajú na prepravu potravín, alebo musia byť označené „len pre potraviny“.
5. Ak boli dopravné prostriedky a/alebo kontajnery použité na prepravu čohokoľvek iného okrem potravín alebo na prepravu odlišných potravín, musí byť medzi nakládkami účinné čistenie, aby sa zabránilo riziku kontaminácie.
6. Potraviny musia byť v dopravných prostriedkoch a/alebo kontajneroch umiestnené a chránené tak, aby sa minimalizovalo riziko kontaminácie.
7. Tam, kde je to potrebné, musia byť dopravné prostriedky a/alebo kontajnery schopné uchovávať potraviny pri vhodných teplotách a musia umožňovať monitorovanie týchto teplôt.

KAPITOLA V
Požiadavky na zariadenia

1. Všetky predmety, príslušenstvo a zariadenia, s ktorým potraviny prichádzajú do styku, musia byť
 - a) účinne čistené a tam, kde je to potrebné, dezinfikované. Čistenie a dezinfekcia sa musí vykonávať s dostatočnou frekvenciou, aby sa zabránilo akémukoľvek riziku kontaminácie;
 - b) skonštruované tak, byť z takých materiálov a byť udržiavané v takom dobrom technickom stave a poriadku, aby sa minimalizovalo akékoľvek riziko kontaminácie;
 - c) s výnimkou nevratných kontajnerov a obalov vyhotovené z takých materiálov a udržiavané v takom dobrom technickom stave a poriadku, aby bolo možné udržiavať ich čisté a tam, kde je to potrebné, dezinfikovať ich; a
 - d) inštalované takým spôsobom, aby sa umožnilo dostatočné čistenie zariadenia a okolitého priestoru.
2. Tam, kde je to potrebné, musí byť zariadenie vybavené všetkými vhodnými kontrolnými prístrojmi, aby sa zabezpečilo splnenie cieľov tohto nariadenia. 3. Ak sa na zabránenie korózii zariadenia a kontajnerov používajú chemické prísady, musia sa používať v súlade so správnou praxou.

KAPITOLA VI
Potravinársky odpad

1. Potravinársky odpad, nejedlé vedľajšie produkty a iný odpad sa musí čo najrýchlejšie odstraňovať z miestností, v ktorých sa nachádzajú potraviny tak, aby sa zabránilo jeho hromadeniu.

REGIONÁLNY ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
BRATISLAVA hlavné mesto
so sídlom v Bratislave, Ružinovská 8, 820 09 Bratislava 29, P.O.BO

2. Potravinársky odpad, nejedlé vedľajšie produkty a iný odpad sa ukladá do uzatvárateľných kontajnerov, pokiaľ prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nemôže príslušnému orgánu preukázať, že sú vhodné iné typy používaných kontajnerov alebo systémov odstraňovania odpadu. Tieto kontajnery musia mať vhodnú konštrukciu, byť udržiavané v náležitom stave, byť ľahko čistiteľné a podľa potreby, dezinfikovateľné.

3. Musí sa primerane zabezpečiť skladovanie a likvidácia potravinárskeho odpadu, nepoživateľných vedľajších produktov a iného odpadu. Sklady odpadu musia byť skonštruované a vedené takým spôsobom, aby bolo možné udržiavať ich v čistote a tam, kde je to potrebné, bez zvierat a škodcov.

4. Všetok odpad sa musí odstraňovať hygienickým a pre životné prostredie priaznivým spôsobom v súlade s právnymi predpismi spoločenstva uplatniteľnými v tomto zmysle a nesmie predstavovať priamy alebo nepriamy zdroj kontaminácie.

KAPITOLA VII
Zásobovanie vodou

1. a) Musí byť zabezpečené dostatočné zásobovanie pitnou vodou, ktorá sa použije vždy, keď je potrebné zabezpečiť, aby sa potraviny nekontaminovali; b) Pri celých produktoch rybolovu sa smie použiť čistá voda. Čistá morská voda sa smie použiť pri živých lastúrnikoch, ostnatokožcoch, plášťovcoch a morských ulitníkoch; čistá voda sa smie použiť tiež na vonkajšie oplachovanie. Ak sa používa takáto voda, musia byť k dispozícii primerané zariadenia na jej dodávku.

2. Ak sa používa nepitná (úžitková) voda, napríklad na protipožiarné účely, výrobu pary, chladenie a iné podobné účely, musí cirkulovať v samostatnom náležite označenom systéme. Nepitná (úžitková) voda nesmie byť napojená alebo nesmie byť umožnený jej spätný tok do systémov pitnej vody.

3. Recyklovaná voda používaná pri spracovaní alebo ako zložka nesmie predstavovať riziko kontaminácie. Musí mať rovnakú kvalitu ako pitná voda, pokiaľ príslušný orgán nie je presvedčený, že kvalita vody nemôže ovplyvniť hygienickú neškodnosť potraviny v jej konečnej forme.

4. Ľad, ktorý prichádza do styku s potravinami, alebo ktorý môže kontaminovať potraviny musí byť vyrobený z pitnej vody alebo, ak sa používa na chladenie celých produktov rybolovu, z čistej vody. Musí byť vyrobený, musí sa manipulovať s ním a musí sa skladovať v podmienkach, ktoré ho chránia pred kontamináciou.

5. Para používaná v priamom styku s potravinami nesmie obsahovať žiadnu látku, ktorá predstavuje riziko pre zdravie alebo by mohla kontaminovať potraviny.

6. Ak sa potraviny tepelne ošetrujú v hermeticky uzavretých obaloch, musí sa zabezpečiť, aby voda používaná na chladenie obalov po tepelnom ošetrovaní nebola zdrojom kontaminácie pre potraviny.

KAPITOLA VIII

REGIONÁLNY ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
BRATISLAVA hlavné mesto
so sídlom v Bratislave, Ružinovská 8, 820 09 Bratislava 29, P.O.BO

Osobná hygiena

1. Každá osoba pracujúca v oblasti, v ktorej sa manipuluje s potravinami, musí dodržiavať vysoký stupeň osobnej čistoty a nosiť vhodný, čistý odev a kde je to potrebné, ochranný odev.
2. Žiadnej osoba, ktorá trpí alebo je nosičom ochorenia, ktoré sa môže prenášať potravinami, alebo je postihnutá, napríklad infikovanými poraneniami, kožnými infekciami, vredmi alebo hnačkou sa nepovoľuje manipulovať s potravinami alebo vstupovať v akomkoľvek postavení do akejkoľvek oblasti, v ktorej sa manipuluje s potravinami, ak existuje pravdepodobnosť priamej alebo nepriamej kontaminácie. Každá takto postihnutá osoba, ktorá je zamestnaná v potravinárskom podniku, a ktorá by mohla prísť do styku s potravinami, musí ochorenie alebo príznaky, a ak je to možné, ich príčinu, okamžite hlásiť prevádzkovateľovi potravinárskeho podniku.

KAPITOLA IX

Ustanovenia uplatniteľné na potraviny

1. Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nesmie prijať suroviny alebo zložky okrem živých zvierat alebo prijať akýkoľvek iný materiál používaný pri spracovaní výrobkov, ak je o nich známe alebo, ak možno odôvodnene očakávať, že sú kontaminované parazitmi, patogénnymi mikroorganizmami alebo toxickými, rozkladnými alebo cudzími látkami do takej miery, že aj potom, keď prevádzkovateľ potravinárskeho podniku hygienicky uplatní bežné postupy triedenia a/alebo prípravy alebo spracovania, boli by konečné výrobky nevhodné na ľudskú spotrebu.
2. Suroviny a všetky zložky skladované v potravinárskom podniku sa musia uchovávať vo vhodných podmienkach navrhnutých a určených na to, aby zabráňovali ich škodlivému kazeniu sa a chránili ich pred kontamináciou.
3. Potraviny sa musia na všetkých stupňoch výroby, spracovania a distribúcie chrániť pred akoukoľvek kontamináciou, ktorá by mohla spôsobiť, že potraviny budú nevhodné na ľudskú spotrebu, škodlivé pre zdravie alebo kontaminované takým spôsobom, že by bolo bezdôvodné očakávať, že by sa mohli v takom stave konzumovať.
4. Musia sa zaviesť primerané postupy na kontrolu škodcov. Tiež sa musia zaviesť primerané postupy na zabránenie prístupu domácich zvierat do miest, kde sa potraviny pripravujú, manipuluje sa s nimi alebo, kde sa skladujú (alebo, ak to v osobitných prípadoch príslušný orgán povolí, na zabránenie tomu, aby mal takýto prístup za následok kontamináciu).
5. Suroviny, zložky, medziprodukty a hotové výrobky, ktoré môžu podporovať množenie sa patogénnych mikroorganizmov alebo tvorbu toxínov, sa nesmú uchovávať pri teplotách, ktoré by mohli mať za následok riziko pre zdravie. Chladiarenský reťazec sa nesmie prerušovať. Na prispôbenie sa praktickým podmienkam počas prípravy, prepravy, skladovania, vystavovania a podávania potravín sa však povoľuje obmedzený čas mimo regulovanej teploty, ak to nebude mať za následok riziko pre zdravie. Potravinárske podniky, ktoré vyrábajú spracované potraviny, manipulujú s nimi a balia ich, musia mať vhodné dostatočne veľké miestnosti na skladovanie surovín oddelené od spracovaného materiálu a dostatočne oddelené chladiarenské skladovanie.

REGIONÁLNY ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
BRATISLAVA hlavné mesto
so sídlom v Bratislave, Ružinovská 8, 820 09 Bratislava 29, P.O.BO

6. Ak sa majú potraviny uchovávať alebo podávať pri chladiarenských teplotách, musia sa po tepelnom spracovaní, alebo ak sa nepoužíva žiadny tepelný proces, po konečnej príprave tak rýchlo, ako je to možné, vychladiť na teplotu, ktorá nemá za následok riziko pre zdravie.

7. Rozmrazovanie potravín sa musí uskutočňovať tak, aby sa minimalizovalo riziko rastu patogénnych mikroorganizmov alebo tvorby toxínov v potravinách. Počas rozmrazovania sa potraviny nesmú vystavovať teplotám, ktoré môžu mať za následok riziko pre zdravie. Ak môže odtekajúca tekutina z rozmrazovacieho procesu predstavovať riziko pre zdravie, musí sa zodpovedajúcim spôsobom odvádzať. Po rozmrazení sa s potravinami musí zaobchádzať takým spôsobom, aby sa minimalizovalo riziko rastu patogénnych mikroorganizmov alebo tvorby toxínov.

8. Nebezpečné a/alebo nepoživatelné látky vrátane krmiva pre zvieratá musia byť náležitý označené a skladované v samostatných a bezpečných kontajneroch.

KAPITOLA X

Ustanovenia uplatniteľné na balenie potravín do priameho obalu a balenie do druhého obalu

1. Materiál používaný na balenie do priameho obalu a do druhého obalu nesmie byť zdrojom kontaminácie.

2. Materiály na balenie do priameho obalu sa musia skladovať tak, aby neboli vystavené riziku kontaminácie.

3. Činnosti pri balení do priameho obalu a do druhého obalu sa musia vykonávať tak, aby sa zabránilo kontaminácii výrobkov. Tam, kde je to vhodné a najmä v prípade plechoviek a sklenených nádob, musí byť zabezpečená neporušenosť obalu a jeho čistota.

4. Materiál na balenie do priameho obalu a na balenie do druhého obalu, ktorý sa opätovne používa pre potraviny, musí byť ľahko čistiteľný a tam, kde je to potrebné, dezinfikovateľný.

KAPITOLA XI

Tepelné ošetrenie

Nasledujúce požiadavky sa vzťahujú len na potraviny uvádzané na trh v hermeticky uzavretých obaloch:

1. každý proces tepelného ošetrenia používaný na spracovanie nespracovaného produktu alebo na ďalšie spracovanie spracovaného výrobku musí a) zvýšiť teplotu každej časti ošetreného výrobku na danú hodnotu počas daného času; a b) zabrániť, aby sa výrobok počas procesu kontaminoval;
2. prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia pravidelne kontrolovať hlavné príslušné parametre (najmä teplotu, tlak, tesnosť uzáverov a mikrobiológiu), aj s použitím automatických prístrojov, aby zabezpečili, že používaný proces dosahuje požadované ciele;
3. použitý proces musí zodpovedať medzinárodne uznávaným normám (napr. pasterizácia, ultravysoká teplota alebo sterilizácia).

KAPITOLA XII

Školenie

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť :

1. aby bol nad osobami, ktoré zaobchádzajú s potravinami, dozor a aby boli primerane ich pracovnej činnosti poučené a/alebo zaškolené vo veciach hygieny potravín;
2. aby osoby zodpovedné za vypracovanie a dodržiavanie postupu uvedeného v článku 5 ods. 1 tohto nariadenia alebo za vykonávanie príslušných príručiek boli primerane vyškolené v uplatňovaní zásad HACCP; a
3. dodržiavanie všetkých požiadaviek vnútroštátneho práva, ktoré sa týkajú školiacich programov pre osoby pracujúce v určitých potravinárskych sektoroch.

4) Zákon NR SR č. 152/1995 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov (§ 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12)

§ 4

Základné povinnosti pri výrobe potravín, manipulácii s nimi a ich umiestnení na trh

(1) Prevádzkovatelia sú povinní na všetkých stupňoch výroby, spracúvania a distribúcie vrátane predaja na diaľku dodržiavať požiadavky upravené týmto zákonom a osobitnými predpismi.^{1e)}

(2) Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov sú ďalej povinní

- a) zabezpečiť pri vyrábaných potravinách pravidelnú kontrolu nad dodržiavaním požiadaviek na bezpečnosť a kvalitu (vlastná kontrola) ustanovených osobitnými predpismi^{1e)} a viesť o tom záznamy,
- b) viesť záznamy o vykonanej dezinfekcii, dezinfekcii a deratizácii,
- c) zabezpečiť, aby zamestnanci, ktorí prichádzajú priamo alebo nepriamo do styku s potravinami, boli poučení a vyškolení o hygiene potravín podľa osobitného predpisu^{2a)} v rozsahu primeranom pracovným činnostiam, ktoré vykonávajú.

(3) Fyzické osoby zúčastnené na výrobe potravín, manipulácii s nimi a ich umiestnení na trh sú povinné

- a) mať v miere zodpovedajúcej ich pracovnému zaradeniu znalosti o výrobe potravín, manipulácii s nimi a ich umiestnení na trh a o predpisoch na zabezpečenie bezpečnosti a kvality,
- b) dodržiavať zásady osobnej hygieny a hygienické požiadavky na výrobu potravín, manipuláciu s nimi a ich umiestnenie na trh,
- c) zaobchádzať s potravinami tak, aby sa neporušovala ich bezpečnosť a kvalita,
- d) absolvovať vstupnú lekársku prehliadku a ďalšie lekárske prehliadky podľa všeobecne záväzného právneho predpisu.³⁾

§ 5

Výroba potravín

(1) Výrobou potravín sa na účely tohto zákona rozumie čistenie, triedenie, upravovanie, opracúvanie alebo spracúvanie surovín, prípadne pridávanie prídavných látok a pomocných látok vrátane balenia a skladovania pri výrobe potravín určených na umiestnenie na trh.

REGIONÁLNY ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
BRATISLAVA hlavné mesto
so sídlom v Bratislave, Ružinovská 8, 820 09 Bratislava 29, P.O.BO

(2) Prevádzkovateľ zodpovedá za bezpečnosť a kvalitu vyrábaných potravín.

(3) Používať zdroje ionizujúceho žiarenia na ožarovanie potravín možno len na základe povolenia Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky. Pridávať rádioaktívne látky pri výrobe potravín je zakázané.

§ 8

Balenie potravín

(1) Ten, kto balí potraviny v súvislosti s ich výrobou, manipuláciou s nimi alebo ich umiestnením na trh, je povinný používať len také obaly a obalové materiály, ktoré pri obvyklom alebo predpísanom spôsobe manipulovania s potravinami nepriaznivo neovplyvňujú ich bezpečnosť a kvalitu, chránia ich pred nežiaducimi vonkajšími vplyvmi a vylúčia zámenu potraviny za iný výrobok.

(2) Na balenie potravín možno používať len také obaly a obalové materiály, ktoré zodpovedajú požiadavkám na predmety a materiály prichádzajúce do priameho styku s potravinami.

§ 9

Označovanie potravín

(1) Ten, kto vyrába potraviny, manipuluje s nimi alebo ich umiestňuje na trh, je povinný ich označiť v kodifikovanej podobe štátneho jazyka údajmi podľa osobitného predpisu.⁹⁾

Na trh je zakázané umiestňovať potraviny iné ako bezpečné, klamlivo označené alebo ponúkané na spotrebu klamlivým spôsobom, potraviny neznámeho pôvodu.

Zoznam povinných údajov, ktoré musia byť označené na obaloch potravín:

1. *názov potraviny*
2. *zoznam zložiek*
3. *akékoľvek zložky alebo technologicky pomocné látky, ktoré spôsobujú **alergie alebo neznášanlivosť***
4. *netto množstvo potraviny*
5. *dátum minimálnej trvanlivosti alebo dátum spotreby*
6. *všetky osobitné podmienky skladovania a/alebo podmienky použitia*
7. *meno alebo obchodné meno a adresu prevádzkovateľa potravinárskeho podniku*
8. *krajina pôvodu alebo miesto pôvodu*
9. *návod na použitie, ak by bez poskytnutia takéhoto návodu bolo ťažké potravinu správne použiť*
10. *ak ide o nápoje obsahujúce viac ako 1,2 objemového percenta alkoholu, skutočný obsah alkoholu v objemových percentách*
11. *označenie výživovej hodnoty*

U potravín predávaných konečnému spotrebiteľovi bez balenia je povinnosťou označiť:

1. *Názov nebalenej potraviny.*
2. *Údaj o zložení potraviny, látky alebo výrobky spôsobujúce alergie alebo neznášanlivosť (označujú sa odlišným písmom)*

REGIONÁLNY ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
BRATISLAVA hlavné mesto
so sídlom v Bratislave, Ružinovská 8, 820 09 Bratislava 29, P.O.BO

3. *Netto množstvo nebalenej potraviny.*
4. *Dátum minimálnej trvanlivosti alebo dátum spotreby.*

Látky alebo výrobky spôsobujúce alergie alebo neznášanlivosť

1. ***Obilniny obsahujúce glutén (lepok), konkrétne pšenica obyčajná, raž, jačmeň, ovos, pšenica špalda, cirok.***
2. ***Kôrovce a výrobky z kôrovcov.***
3. ***Vajcia a výrobky z vajec.***
4. ***Ryby a výrobky z rýb.***
5. ***Arašidy a výrobky z arašidov.***
6. ***Sójové bôby a výrobky zo sójových bôbov.***
7. ***Mlieko a mliečne výrobky (vrátane laktózy).***
8. ***Orechy – mandle, lieskové oriešky, vlašské orechy, kešu oriešky, pekanové orechy, brazílske orechy,, pistáciové oriešky, makadamové a queenslandské orechy a výrobky z nich.***
9. ***Zeler a výrobky zo zeleru.***
10. ***Horčica a výrobky z horčice.***
11. ***Sezamové semeno a výrobky zo sezamových semien.***
12. ***Oxid siričitý a siričitany.***
13. ***Vlčí bôb a výrobky z vlčieho bôbu.***
14. ***Mäkkýše a výrobky z mäkkýšov.***

§ 10

Skladovanie potravín

Ten, kto skladuje potraviny a zložky na ich výrobu, je povinný dodržiavať ustanovenia osobitného predpisu^{2a)} a

- a) zabezpečiť skladovanie len v takých priestoroch a za takých podmienok, aby sa zachovala ich bezpečnosť, kvalita a biologická hodnota potravín a surovín na ich výrobu,
- b) zabezpečiť čistotu skladovacích priestorov a manipulačného zariadenia a vykonávanie dezinfekcie, dezinsekcie a deratizácie podľa všeobecne záväzných právnych predpisov,
- c) kontrolovať skladované potraviny a zložky a ukladať ich spôsobom, ktorý umožní bezpečné vykonávanie ich kontroly, manipulácie s nimi, včasné zistenie zdraviu škodlivých potravín, potravín po dátume spotreby a po dátume minimálnej trvanlivosti a ich vyradenie z obehu a oddelené uloženie a zreteľné označenie výrobkov na iný než pôvodný účel,
- d) zabezpečiť oddelené skladovanie nezlučiteľných druhov výrobkov vzájomne ovplyvňujúcich bezpečnosť a kvalitu,
- e) uchovávať rýchlo sa kaziace potraviny trvale schladené a zmrazené potraviny uchovávať trvale zmrazené,
- f) dodržiavať ďalšie podmienky skladovania určené prevádzkovateľom potravinárskeho podniku.

§

11

Preprava potravín

Ten, kto prepravuje potraviny a zložky na ich výrobu, je povinný dodržiavať ustanovenia osobitného predpisu^{2a)} a

- a) zabezpečiť prepravu potravín a zložiek na ich výrobu v spôsobilých a vhodne vybavených dopravných a paletizačných prostriedkoch takým spôsobom, aby sa zachovala ich bezpečnosť a kvalita,
- b) dbať na čistotu dopravných a paletizačných prostriedkov a vykonávať ich dezinfekciu,
- c) používať pri preprave len také dopravné a paletizačné prostriedky, ktorých steny a ostatné časti, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, sú z nekorodujúceho materiálu a ani inak negatívne neovplyvňujú bezpečnosť alebo kvalitu potravín a sú hladké, ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné,
- d) zabezpečiť účinnú ochranu prepravovaných potravín pred hlodavcami, vtákmi, hmyzom, prachom a iným znečistením a prepravovať ich za takých podmienok, aby sa v priebehu prepravy nezvýšila alebo neznížila ich teplota, ktorá by mohla negatívne ovplyvniť bezpečnosť a kvalitu potravín,
- e) zabezpečiť oddelenú prepravu nezlučiteľných druhov výrobkov vzájomne ovplyvňujúcich ich bezpečnosť a kvalitu.

§ 12

Predaj potravín

Ten, kto predáva potraviny vrátane predaja na diaľku,

- a) zodpovedá za bezpečnosť a kvalitu predávaných potravín,
- b) je povinný zabezpečiť hygienu predaja podľa osobitného predpisu,^{2a)} najmä vykonávať sústavné upratovanie, čistenie všetkého zariadenia používaného pri predaji, dezinfekciu, a v prípade potreby vykonanie dezinfekcie a deratizácie podľa všeobecne záväzných právnych predpisov,
- c) je povinný zabezpečiť označenie, oddelené umiestnenie a predaj potravín na iný než pôvodný účel a takýto predaj zreteľne vyznačiť,
- d) je povinný nebalené potraviny, ak to ich povaha vyžaduje, zabaliť do funkčne vhodného a zdravotne neškodného obalového materiálu a pri manipulácii s nimi používať čisté pomôcky a náradie,
- e) nesmie meniť, odstraňovať a zakrývať údaje uvedené prevádzkovateľom potravinárskeho podniku na spotrebiteľskom balení,
- f) je povinný zabezpečiť hygienický predaj nebalených pekárskych výrobkov prostredníctvom technických prostriedkov a technických zariadení,
- g) nesmie spoločne predávať nezlučiteľné druhy výrobkov vzájomne ovplyvňujúce bezpečnosť a kvalitu potravín,
- h) nesmie predávať potraviny po uplynutí dátumu spotreby a dátumu minimálnej trvanlivosti,
- i) je povinný potraviny určené na osobitné výživové účely a nové potraviny a geneticky modifikované potraviny umiestňovať na trh len balené,
- j) je povinný vzhľadom na povahu potraviny primerane skrátiť dátum minimálnej trvanlivosti alebo dátum spotreby uvedenej na obale potraviny, ak bola rozbalená na účel predaja jednotlivých častí, a ustanoviť podmienky ich ďalšieho uchovania tak, aby nedošlo k zhoršeniu kvality a bezpečnosti potraviny,

REGIONÁLNY ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
BRATISLAVA hlavné mesto
so sídlom v Bratislave, Ružinovská 8, 820 09 Bratislava 29, P.O.BO

- k) je povinný zabezpečiť, aby pri predaji a preprave potravín, výživových doplnkov a materiálov a predmetov určených na styk s potravinami bol k dispozícii doklad o pôvode tovaru,
- l) je povinný uchovávať potraviny a suroviny pri teplotách deklarovaných prevádzkovateľom potravinárskeho podniku,
- m) je povinný krájané potraviny alebo potraviny predávané na hmotnosť označovať údajom o ich zložení a dátume spotreby na výveske na viditeľnom mieste v blízkosti vystavenej potraviny; táto povinnosť sa nevzťahuje na balené potraviny vo výrobe, čerstvé ovocie a zeleninu,
- n) nesmie ich predávať na miestach, na ktorých je predaj zakázaný podľa osobitného predpisu,^{9abf)}
- o) je povinný potraviny, ktorých trvanlivosť je viac ako 4 dni a doba zostávajúca do ich dátumu spotreby je kratšia ako 24 hodín, umiestniť oddelene a/alebo takýto výrobok označiť informáciou pre spotrebiteľa o blížiacom sa ukončení doby spotreby,
- p) je povinný potraviny nevhodné na spotrebu ľuďmi alebo nebezpečné a predmety určené na styk s potravinami, ktoré ohrozujú zdravotnú bezpečnosť potravín, zneškodniť v zariadení podľa osobitného predpisu^{9abg)} na vlastné náklady.

(2) Podmienky používania výživových a zdravotných tvrdení o potravinách ustanovuje osobitný predpis.^{9abh)}

5.) Vyhláška MZ SR č. 533/2007 o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania v znení neskorších predpisov

§ 1

Touto vyhláškou sa ustanovujú podrobnosti o

- a) hygienických požiadavkách na stavebno-technické riešenie, priestorové usporiadanie, vybavenie, vnútorné členenie a na prevádzku zariadení spoločného stravovania,¹⁾²⁾
- b) požiadavkách na výrobu, prípravu a podávanie pokrmov a nápojov,
- c) požiadavkách na výživovú hodnotu pokrmov,
- d) požiadavkách na postup pri odbere vzoriek hotových pokrmov a pri ich uchovávaní a na obsah dokumentácie o odobratých vzorkách,
- e) požiadavkách na dodržiavanie osobnej hygieny a dodržiavanie hygienických požiadaviek zamestnancami zariadenia spoločného stravovania.

§ 2

(1) Zariadenie spoločného stravovania musí byť udržiavané v čistote a v dobrom technickom stave.

(2) Priestorové usporiadanie a vnútorné členenie zariadenia spoločného stravovania musí vytvárať podmienky na

- a) čistenie a dezinfekciu,
- b) zabránenie hromadeniu nečistoty, styku s toxickými materiálmi, vytváraniu kondenzačnej vody a rastu plesní na povrchoch,

REGIONÁLNY ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
BRATISLAVA hlavné mesto
so sídlom v Bratislave, Ružinovská 8, 820 09 Bratislava 29, P.O.BO

- c) ochranu proti krížovej kontaminácii medzi pracovnými operáciami alebo počas pracovných operácií s potravinami a pokrmami, technologickými zariadeniami, prívodom vzduchu alebo pohybom zamestnancov a so zdrojmi vonkajšej kontaminácie,
- d) hygienické spracovanie a skladovanie potravín a pokrmov.

(3) Intenzita a farebnosť umelého osvetlenia pracovných miest s osobitnými nárokmi na optickú kontrolu majú byť také, aby umožňovali dokonalú farebnú ostrosť a rozlišovanie podrobností do 1 mm. Umelé osvetlenie má mať bielu farbu a intenzitu najmenej 500 lx.

(4) Prevádzky zariadenia spoločného stravovania musia byť stavebne oddelené alebo prevádzkovo oddelené podľa *prílohy č. 1*.

(5) Výrobný proces zariadenia spoločného stravovania musí byť plynulý a jednosmerný, aby sa nekrížili čisté prevádzky a nečisté prevádzky.

(6) Kanalizácia musí byť zhotovená a umiestnená tak, aby nebola zdrojom kontaminácie pokrmov. Ak zariadenie spoločného stravovania nie je napojené na kanalizáciu, má mať zabezpečené pravidelné vyvážanie obsahu žumpy, a to najneskôr po jej naplnení do dvoch tretín obsahu.

(7) Zariadenia na zachytávanie a odvádzanie odpadových vôd vrátane lapačov tuku a škrobu sa musia udržiavať vo funkčnom stave.

§ 3

(1) Zariadenie spoločného stravovania má zriadený podľa svojho účelu sklad, ktorý musí byť stavebne oddelený.

(2) Na potraviny sa zriaďuje sklad

- a) suchý, ktorým je sklad s teplotou podľa druhu potravín a s relatívnou vlhkosťou najviac 70%,
- b) chladný, ktorým je sklad s teplotou 8 °C až 10 °C a s relatívnou vlhkosťou 80 % až 90%,
- c) chladený, ktorým je sklad s teplotou 2 °C až 6 °C a s relatívnou vlhkosťou 80 % až 90%,
- d) mraziarenský, ktorým je sklad s teplotou -18 °C a nižšou.

(3) Sklad musí byť vybavený meracím zariadením,³⁾ ktoré umožní dodržanie a kontrolu podmienok skladovania potravín.

(4) Sklad podľa odseku 2 písm. c) a d) možno podľa kapacity zariadenia spoločného stravovania nahradiť chladničkou a mrazničkou.

(5) Veľkosť skladu potravín má umožniť uloženie potravín na hygienicky vyhovujúcich podložkách, v regáloch alebo zavesení, prúdenie vzduchu okolo uložených potravín, dobrý prístup k uloženým potravinám pri manipulácii s nimi a pri kontrole ich zdravotnej neškodnosti a použitie mechanizačných prostriedkov pri preprave potravín. Polotovary, rozpracované pokrmy a hotové pokrmy v nádobách nemožno skladovať priamo na podlahe.

§ 4

REGIONÁLNY ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
BRATISLAVA hlavné mesto
so sídlom v Bratislave, Ružinovská 8, 820 09 Bratislava 29, P.O.BO

- (1) O vykonávanej dezinfekcii a ničení živočíšnych škodcov sa musí v zariadení spoločného stravovania viesť evidencia.
- (2) Každý drez alebo podobné zariadenie určené na umývanie surovín a potravín musí mať dostatočný prívod teplej vody s teplotou najmenej 45 °C a dostatočný prívod studenej pitnej vody z verejného vodovodu alebo vlastného zdroja a musí byť udržiavané v čistote.
- (3) Cez skladové priestory a prevádzkové priestory zariadenia spoločného stravovania nesmie prechádzať nechránené kanalizačné potrubie a teplotné potrubie.

§ 5

- (1) V zariadení spoločného stravovania, v ktorom nie je zabezpečené preberanie potravín, najmä mlieka, mliečnych výrobkov, chleba a pečiva, počas nočného rozvozu od dodávateľov, musia byť zriadené priestory na ich prechodné uskladnenie chránené pred znečistením, umývateľné a uzamykateľné.
- (2) Ak sa vydávajú hotové pokrmy do prepravných nádob, musí byť táto činnosť zabezpečená a vykonávaná hygienicky vyhovujúcim spôsobom tak, aby nedošlo k narušeniu kvality a zdravotnej neškodnosti hotových pokrmov.
- (3) Na umývanie prepravných nádob, ich skladovanie a na vydávanie pokrmov v prepravných nádobách sa vyčleňujú samostatné priestory. Priestor na umývanie prepravných nádob musí byť stavebne oddelený alebo prevádzkovo oddelený od priestoru na umývanie kuchynského riadu a musí byť vybavený zariadením s prívodom teplej vody s teplotou najmenej 45 °C a s prívodom studenej pitnej vody z verejného vodovodu alebo vlastného zdroja.
- (4) Prijem použitého stolového riadu musí byť stavebne oddelený alebo prevádzkovo oddelený od výdaja stravy.

§ 6

- (1) Zariadenie spoločného stravovania s výnimkou zariadenia s rýchlym občerstvením musí mať vytvorené podmienky na umývanie rúk stravníkov a zabezpečené priestory na odkladanie odevu.
- (2) V zariadení spoločného stravovania musí byť zabezpečený dostatočný prívod teplej vody s teplotou najmenej 45 °C a dostatočný prívod studenej pitnej vody z verejného vodovodu alebo vlastného zdroja. Priestory, v ktorých sa manipuluje s potravinami, musia byť vybavené umývadlami s tečúcou studenou pitnou vodou a teplou vodou s teplotou najmenej 45 °C z verejného vodovodu alebo vlastného zdroja.
- (3) Zariadenie spoločného stravovania musí mať primeraný počet šatní pre zamestnancov oddelených pre ženy a mužov a oddelených aj od prevádzkových miestností a skladov. Šatne musia umožniť oddelené uloženie pracovného odevu a civilného odevu.
- (4) Záchody pre zamestnancov zariadenia spoločného stravovania musia byť oddelené pre ženy a mužov a udržiavané v použiteľnom stave a v čistote. Záchody musia byť aj pri šatniach pre

REGIONÁLNY ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
BRATISLAVA hlavné mesto
so sídlom v Bratislave, Ružinovská 8, 820 09 Bratislava 29, P.O.BO

zamestnancov zariadenia spoločného stravovania, aj pri priestoroch, v ktorých sú sprchy a umývadlá. V zariadení spoločného stravovania, v ktorom pracuje najviac päť zamestnancov v jednej zmene, môže byť jeden záchod spoločný pre mužov a ženy. V zariadení spoločného stravovania, v ktorom pracuje viac ako 50 žien, musia byť kabíny na osobnú hygienu žien.

(5) Pre stravníkov musia byť vyčlenené samostatné záchody oddelené pre mužov a ženy a udržiavané v použiteľnom stave a v čistote.

(6) Do záchodu nesmie byť priamy vchod z prevádzky zariadenia spoločného stravovania. Záchod musí byť dostatočne osvetlený, osobitne vetraný a vybavený toaletným papierom. Záchod pre ženy musí byť vybavený aj nádobou s uzatváracím príklopom ovládateľným zošliapnutím.

(7) V predsieni záchodu musí byť umývadlo s prívodom teplej vody s teplotou najmenej 45 °C a prívodom studenej pitnej vody z verejného vodovodu alebo vlastného zdroja, mydlo, zariadenie na osušenie rúk alebo hygienický prostriedok na utretie rúk. Ak je utretie rúk zabezpečené papierovými utierkami, musí byť v predsieni záchodu aj nádoba na použité papierové utierky s uzatváracím príklopom ovládateľným zošliapnutím.

§ 7

Sklad organického odpadu musí byť riešený tak, aby bol do neho prístup zvonku, aby bol krytý, vetrateľný, ľahko čistiteľný a uzavierateľný. Sklad organického odpadu musí byť vybavený tečúcou teplou vodou s teplotou najmenej 45 °C z verejného vodovodu alebo vlastného zdroja a kanalizačnou výpusťou, musí byť chránený pred prístupom škodcov a nesmie byť zdrojom kontaminácie potravín a pokrmov, pitnej vody, zariadení a priestorov zariadenia spoločného stravovania.

§ 8

(1) Osoby, ktoré prichádzajú do priameho styku s potravinami a nápojmi, môžu upratovať a umývať použitý stolový riad v odôvodnených prípadoch a za predpokladu časového oddelenia výkonu týchto činností od výkonu vlastnej práce. Po skončení upratovania alebo umývania použitého stolového riadu musia tieto osoby vykonať dôkladnú očistu rúk a dať si čistý pracovný odev.

(2) Pracovné pomôcky, ktoré sa používajú na upratovanie podláh, musia byť zreteľne označené a uložené oddelene od pracovných pomôcok na čistenie pracovných plôch a zariadení prichádzajúcich do priameho styku s potravinami, pokrmami a nápojmi.

(3) Čistiace a dezinfekčné prostriedky musia byť uložené oddelene od potravín, pokrmov a nápojov.

(4) Stavebné úpravy, technické úpravy a nátery v zariadení spoločného stravovania sa musia zabezpečovať podľa potreby, maľovanie vo výrobných priestoroch a v skladovacích priestoroch najmenej jedenkrát ročne. O vykonanom maľovaní stien sa musí viesť evidencia.

§ 9

(1) Výroba pokrmov a nápojov podlieha zásadám správnej výrobnéj praxe.⁴⁾

REGIONÁLNY ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
BRATISLAVA hlavné mesto
so sídlom v Bratislave, Ružinovská 8, 820 09 Bratislava 29, P.O.BO

- (2) Na zabezpečenie zdravotnej neškodnosti vyrábaných pokrmov a nápojov
- a) možno uchovávať len polotovary, rozpracované pokrmy a hotové pokrmy, ktoré sú uvedené v *prílohe č. 2*; čas a teplota ich uchovávania sú uvedené v *prílohe č. 2*,
 - b) možno zmrazené potraviny, polotovary a hotové pokrmy rozmrazovať v prípravovniach alebo na určených pracovných miestach v rozmrazovači alebo v chladničke pri teplote najviac 4 °C; ich rozmrazovanie vo vode alebo pri kuchynskej teplote je neprípustné,
 - c) sa nesmú zmrazovať potraviny, okrem chladeného a vákuovo baleného mäsa, rýb a iných morských živočíchov,^{4a}) očistenej a nakrájanej zeleniny, polotovary a hotové pokrmy dodané do zariadenia spoločného stravovania v nezmrazenom stave,
 - d) možno schladzovať alebo zmrazovať hotové pokrmy vyrobené v zariadení spoločného stravovania podľa osobitných požiadaviek,⁵)
 - e) možno hotové pokrmy studenej kuchyne pripravovať len z potravín vychladených na teplotu najviac 5 °C okrem pekárenských výrobkov; teplota pripravovaných pokrmov môže byť najviac 10 °C,
 - f) možno na prípravu pokrmov používať čerstvé vajcia hrabavej hydiny, pasterizované sušené vaječné hmoty a mrazené vaječné hmoty len po ich dôkladnom tepelnom spracovaní, okrem pokrmov z tepelne nespracovaného mäsa, rýb a iných morských živočíchov a pokrmov z čiastočne tepelne nespracovaného mäsa, rýb a iných morských živočíchov, ktoré môžu obsahovať tepelne nespracované slepačie vajcia triedy A, ktoré pochádzajú zo schválených chovov a spĺňajú požiadavky podľa osobitných predpisov,⁷) ak sa slepačie vajcia po rozbití ihneď použijú na prípravu pokrmu z tepelne nespracovaného mäsa a pri rozbíjaní vajec sa postupuje podľa zásad správnej výrobnéj praxe,⁴)
 - g) musia byť zmrazené vaječné hmoty tepelne spracované v deň ich rozmrazenia; ich opätovné zmrazovanie je neprípustné,
 - h) možno na smaženie rozpracovaných pokrmov používať len tuky určené na tepelnú prípravu a na kontinuálne smaženie len tuky určené na tento účel; tuky na kontinuálne smaženie sa používajú najdlhšie 24 hodín; pri smažení pokrmov prevádzková teplota tuku je najviac 180 °C, ak nie je výrobcom určená inak,
 - i) možno podávať len pokrmy z tepelne spracovaného mäsa,
 - j) možno na zmrazovanie používať len hlboko zmrazovacie zariadenie osobitne určené na tento účel; teplota v jadre výrobku pri zmrazení je najmenej – 18 °C alebo nižšia,
 - k) možno podávať pokrmy z tepelne nespracovaného mäsa, rýb a iných morských živočíchov a pokrmy z čiastočne tepelne nespracovaného mäsa, rýb a iných morských živočíchov len v prevádzkach verejného stravovania.
- (3) Na zabezpečenie podmienok počas tepelného spracovania pokrmov
- a) možno potraviny tepelne spracúvať len nevyhnutný čas, ktorý je postačujúci na usmrtenie mikroorganizmov,
 - b) sa nesmú do pokrmov počas posledných 20 minút ich tepelnej úpravy pridávať prísady, ktoré by mohli zapríčiniť ich mikrobiálnu kontamináciu; ak tepelné spracovanie pokrmu trvá menej ako 20 minút, možno do pokrmov pridávať len prísady, ktoré boli osobitne tepelne spracované, alebo pridávať prísady len pred začatím takého tepelného spracovania,
 - c) musí sa zabezpečiť, aby teplota pri tepelnom opracovaní všetkých častí mäsa bola najmenej 70 °C dosiahnutá v jadre výrobku, pričom technologický proces nemá neprimerane zmeniť textúru a farbu mäsa,

REGIONÁLNY ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
BRATISLAVA hlavné mesto
so sídlom v Bratislave, Ružinovská 8, 820 09 Bratislava 29, P.O.BO

- d) musí byť ochladenie pečeného, duseného a vareného neporciovaného mäsa, knedle a ryže dosiahnuté do 90 minút od prípravy; pred podávaním musia byť ohrievané tak, aby teplota v strede pokrmu dosiahla najmenej 70 °C,
- e) sa musia vaječné pokrmy dôkladne tepelne spracovať z oboch strán,
- f) sa musia hotové pokrmy podávať bezprostredne po ich tepelnom dohotovení, najneskôr však tri hodiny po ukončení ich technologického spracovania; počas tohto času teplota hutných pokrmov nesmie klesnúť pod 60 °C a tekutých pokrmov pod 65 °C,
- g) sa nesmú nevychladnuté pokrmy dávať do chladiarne; chladiareň nesmie byť preplnená pokrmami,
- h) sa musí zabezpečiť, aby teplota hotových pokrmov neklesla počas ich prepravy až do času výdaja pod 65 °C.

(4) Na vylúčenie nežiaducich vplyvov z technologického postupu pri príprave a podávaní pokrmov a nápojov

- a) možno na prípravu pokrmov používať také mikrovlnné rúry, ktoré majú reguláciu vnútornej teploty; pri ich používaní sa musí dodržiavať návod výrobcu,
- b) musia sa používať vhodné pracovné pomôcky a vylúčiť priamy styk rúk zamestnancov s pokrmami a nápojmi, najmä v konečnej fáze ich technologického spracovania a pri obsluhu,
- c) sa musí manipulovať s kuchynským riadom, náradím, so stolovým riadom a s ostatným kuchynským zariadením tak, aby sa zabránilo znečisťovaniu pracovných plôch, potravín, polotovarov a pokrmov,
- d) možno používať len čistý kuchynský riad, náradie, stolový riad a ostatné kuchynské zariadenie zhotovené zo zdravotne neškodného materiálu a so súvislým a s nepoškodeným povrchom; kuchynský riad, náradie, stolový riad a ostatné kuchynské zariadenie z hliníka bez povrchovej úpravy sa nesmú používať,
- e) sa musí zabezpečiť dostatočné množstvo oddelených pracovných plôch so zreteľom na druh suroviny a spôsob jej spracovania a ich viditeľné označenie; zámena týchto pracovných plôch pri ich používaní je neprípustná,
- f) sa musia pred strojovým aj ručným umývaním kuchynského riadu, náradia, stolového riadu a ostatného kuchynského zariadenia mechanicky odstrániť zvyšky pokrmov,
- g) sa musí kuchynský riad, náradie a stolový riad umyť vo vode s teplotou najmenej 45 °C s prídavkom umývacích prostriedkov a opláchnuť pod tečúcou vodou s teplotou najmenej 50 °C pri ručnom umývaní a s teplotou 80 °C pri strojovom umývaní; umytý kuchynský riad, náradie a stolový riad sa uložia do zariadenia na odkvapkanie riadu, neutierajú sa,
- h) možno vystavovať pokrmy len v zariadeniach určených na tento účel, ktoré zabezpečia ich ochranu pred kontamináciou,
- i) možno prepravovať hotové pokrmy v uzavretých čistých nádobách zhotovených na tento účel a v hygienicky vyhovujúcich vozidlách.

(5) Pri výrobe mrazených a chladených pokrmov sa postupuje podľa osobitných predpisov.⁶⁾

(6) Pokrmy z tepelne nespracovaného mäsa

- a) možno podávať len v prevádzkach verejného stravovania, ktoré oznámili túto činnosť príslušnému orgánu štátnej správy vo veci úradnej kontroly potravín⁸⁾ a
- b) podávajú sa ihneď po ich dohotovení.

REGIONÁLNY ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
BRATISLAVA hlavné mesto
so sídlom v Bratislave, Ružinovská 8, 820 09 Bratislava 29, P.O.BO

(7) Teplota v jadre výrobku pri príprave pokrmu z čiastočne tepelne nespracovaného mäsa, rýb a iných morských živočíchov môže byť menej ako 70 °C podľa zásad správnej výrobnéj praxe.4)

(8) V jedálnom lístku zariadenia verejného stravovania, ktoré ponúka pokrmy z tepelne nespracovaného mäsa a vajec podľa odseku 6, sa uvedie informácia pre spotrebiteľa o zdravotných rizikách9) spojených s konzumovaním tepelne nespracovaného mäsa a vajec slovami: „Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné ženy, dojčiacie ženy a osoby s oslabenou imunitou.

§ 10

(1) Výživová hodnota podávaných pokrmov vychádza z obsahu výživových faktorov podľa odporúčaných výživových dávok pre jednotlivé vekové skupiny obyvateľstva.

(2) Zostava jedál podávaných v zariadeniach spoločného stravovania okrem prevádzok verejného stravovania môže obsahovať raňajky, desiatu, obed, olovrant, večeru, prípadne druhú večeru. Priemerné hodnoty obsahu energie, bielkovín, tukov a cukrov za časové obdobie jedného mesiaca sa môžu od hodnôt odporúčaných výživových dávok odlišovať v rozpätí od 5 % do 10 % a vitamínov a minerálnych látok v rozpätí od 10 % do 20 %. Z celkovej dennej výživovej dávky sa počíta v priemere 18 % na raňajky, 15 % na desiatu, 35 % na obed, 10 % na olovrant a 22 % na večeru. Ak sa v zariadení spoločného stravovania podáva aj druhá večera, tá predstavuje zvýšenie príjmu energie a výživových faktorov spravidla o 5 % až 10 % v porovnaní s odporúčanými výživovými dávkami.

§ 11

(1) Vzorky hotových pokrmov sa musia odoberať do čistých, vyvarených sklenených nádob s uzáverom. Na odber vzoriek hotových pokrmov sa používajú lyžice, naberačky a ďalšie pomôcky vyhradené výlučne na odber vzoriek, ktoré sú umyté a vyvarené pri teplote 100 °C počas 15 minút.

(2) Všetky súčasti hotového pokrmu sa musia uchovávať osobitne v samostatnej nádobe. Ak je príloha hotového pokrmu alebo iná súčasť hotového pokrmu súčasťou viacerých pokrmov, možno uchovávať len jednu vzorku.

(3) Ak hotové pokrmy z rovnakých surovín pripravuje niekoľko pracovných skupín, musia sa uchovávať vzorky každej pracovnej skupiny.

(4) Odobratá vzorka musí mať hmotnosť najmenej 50 g, ak nejde o kusový tovar.

(5) Vzorky hotových pokrmov odoberaných v teplom stave musia byť uzavreté, urýchlene schladené a počas 48 hodín od skončenia výdaja uchovávané v chladničke pri teplote 2 °C až 6 °C. Po uplynutí 48 hodín musia byť vzorky odstránené neškodným spôsobom; nesmú sa použiť na spotrebu.

REGIONÁLNY ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
BRATISLAVA hlavné mesto
so sídlom v Bratislave, Ružinovská 8, 820 09 Bratislava 29, P.O.BO

(6) Dokumentácia o odobratých vzorkách musí obsahovať dátum odberu vzorky, ak sú pokrmy pripravované v rôznom čase, aj hodinu odberu vzorky, druh vzorky a meno a priezvisko osoby, ktorá odber vzorky vykonala.

§ 12
Zamestnanci

- a) vstupujú na pracovisko len v čistom a vo vhodnom pracovnom odevu a dodržiavajú ďalšie zásady osobnej čistoty, čistoty pracovného prostredia a pracovných pomôcok,
- b) dôkladne si umývajú a podľa potreby dezinfikujú ruky pred vstupom na pracovisko a pred začatím činnosti, ihneď po ich znečistení, pri prechode z jedného druhu práce na druhý, po fajčení, po úprave šatstva a osobitne po použití záchodu,
- c) neopúšťajú pracovisko v pracovnom odevu,
- d) používajú pri príprave a pri výdaji pokrmov a nápojov pokrývku hlavy tak, aby mali úplne zakryté vlasy; muži s bradou alebo fúzmi používajú pokrývku úst,
- e) používajú pri príprave a pri výdaji stravy pre dojčatá ochranný odev, ochranné rukavice a pokrývku úst,
- f) majú možnosť výmeny pracovného odevu v prípade jeho znečistenia počas práce,
- g) nevykonávajú počas práce toaletné úpravy zvonajšku,
- h) nemajú na rukách počas práce šperky, hodinky a iné ozdobné predmety a v pracovnom odevu majú len čistú vreckovku a pomôcky potrebné na výkon práce,
- i) nefajčia a nejedia v miestnostiach, v ktorých sú potraviny, polotovary a pokrmy,
- j) používajú pri výdaji hotových pokrmov jednorazové rukavice.

Príloha č. 1

Požiadavky na členenie prevádzok v zariadení spoločného stravovania

Počet podávaných hlavných jedál denne	Hrubá prípravovňa zeleniny	Hrubá prípravovňa mäsa	Hrubá prípravovňa rýb	Prípravovňa na rozbíjanie vajec	Čistá prípravovňa zeleniny	Čistá prípravovňa mäsa	Studená kuchyňa	Prípravovňa múčnych pokrmov	Prípravovňa cukrárskych výrobkov	Umyváreň kuchynského riadu	Umyváreň tanierov, príborov a pohárov	Umyváreň prepravných nádob
do 300	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
do 1000	S	S	S	S	P	P	S	P	S	P	S	S
nad 1000	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S

Poznámky :

S – stavebne oddelený priestor

P – prevádzkovo oddelený priestor

Prevádzky sa zriaďujú podľa rozsahu výroby a sortimentu jedál.

REGIONÁLNY ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
BRATISLAVA hlavné mesto
so sídlom v Bratislave, Ružinovská 8, 820 09 Bratislava 29, P.O.BO

Príloha č. 2

Podmienky uchovávaní polotovarov, rozpracovaných pokrmov a hotových pokrmov

Polotovary, rozpracované pokrmy a hotové pokrmy	Teplota a čas uchovávania			Poznámka
	0-4 °C	5-8 °C	-18 °C	
Polotovary				
Nespotrebovaný obsah konzerv po otvorení (napríklad ovocie, zelenina, pretlaky, huby, ryby v oleji, losos)	24 h	0 h	0 h	Neskladovať v plechu, preložiť do uzavierateľného obalu zo skla, nerezu alebo plastu. Paštéty a mäsové konzervy sa po otvorení nemôžu uchovávať. Čas uchovávania sa nevzťahuje na kaviár. O otvorení konzervy sa vedie evidencia s uvedením dátumu a hodiny, tieto údaje sa vyznačia aj na obale potraviny.
Nespotrebovaný obsah po otvorení originálneho obalu majonéz, studených omáčok, dresingov	48 h	0 h	0 h	O otvorení obalu potraviny sa vedie evidencia s uvedením dátumu a hodiny, tieto údaje sa vyznačia aj na obale potraviny
Mäso plnené, mleté	3 h	0 h	0 h	
Mäso chladené krájané, mäso vákuovo balené po otvorení spotrebiteľského obalu	24 h	0 h	*14 dní	O otvorení obalu vákuovo baleného mäsa sa vedie evidencia s uvedením dátumu a hodiny otvorenia, tieto údaje sa vyznačia aj na obale potraviny. *Platí pre mäso chladené krájané. Po rozmrazení sa nesmie znovu zmrazovať
Naložené mäso (napríklad zverina), ražniči, mäso na grilovanie	48 h	0 h	0 h	
Obalované mäso, hydina, ryby, zelenina, huby	3 h	0 h	0 h	
Mäso, hydina po rozmrazení	24 h	0 h	0 h	Nesmie sa znovu zmrazovať
Ryby a iné morské živočíchy, hotové pokrmy typu „sushi“ po rozmrazení ^(4a)	24 h	0 h	14 dní*	*Ryby a iné morské živočíchy dodané nezmrazené. Určené na

REGIONÁLNY ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
BRATISLAVA hlavné mesto
so sídlom v Bratislave, Ružinovská 8, 820 09 Bratislava 29, P.O.BO

				podávanie. Nesmú sa znovu zmrazovať.
Očistená, nakrájaná zelenina	12 h	3 h	10 dní	Nakrájané
Cukrárske cesto	24 h	12 h	0 h	
Cesto na palacinky, lievance a na obaľovanie	12 h	0 h	0 h	
Knedle plnené (ovocné a mäsové)	12 h	0 h	0 h	
Rozpracované pokrmy				
Zelenina očistená, umytá, krájaná, určená na šaláty, ozdoba	3 h	0 h	0 h	
Varené cestoviny, ryža, zemiaky, strukoviny, vajcia na ďalšie spracovanie	12 h	0 h	0 h	Ak boli pripravené ako príloha pokrmu
Krémy, peny, nátierky, dresing (vlastná výroba)	24 h	0 h	0 h	
Rozpracované cukrárske výrobky				
Plnené korpusy poliate polevou, agarom a podobne	24 h	0 h	0 h	
Krémy, polevy, náplne	24 h	0 h	0 h	
Hotové pokrmy				
Mäso pečené, varené, dusené v celku, vysmážané	24 h	0 h	0 h	
Šaláty – zeleninové, strukovinové, cestovinové, ovocné, rybacie	12 h	6 h	0 h	
Studená kuchyňa (kusové chlebíčky, bagety, chleby)	12 h	3 h	0 h	
Studená kuchyňa (obložené misy, mäsové a podobné nárezy, krájané a strúhané syry, obalené syry pred tepelným spracovaním)	24 h	12 h	0 h	
Ochutené, plnené, v agare, nakladané (syry, údeniny a podobne)	48 h	12 h	0 h	
Cukrárske výrobky				
Zdobené, plnené krémami a šľahačkou	24 h	12 h	0 h	
Múčniky a dezerty tepelne upravené, v celku	48 h	24 h	0 h	

6.) Potravinový kódex SR – Výnos MP SR a MZ SR č. 28167/2007-OL z 12.04.2006 (Hlava upravujúca všeobecné požiadavky na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie potravinárskych prevádzkarní a niektoré osobitné požiadavky na výrobu a predaj tradičných potravín a na priame dodávanie malého množstva potravín)

§ 1

Úvodné ustanovenia

(1) Tento výnos sa vzťahuje na

- a) všeobecné požiadavky na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie potravinárskych prevádzkarní vrátane skladov potravín, predajní potravín, tržníc a trhovísk, stánkov a iných zariadení ambulatného predaja
- b) osobitné požiadavky na výrobu tradičných potravín a ich umiestnenie na trh a na priame dodávanie malého množstva potravín ako prvotných produktov ich výrobcom konečnému spotrebiteľovi alebo miestnym maloobchodným prevádzkarniam, ktoré priamo zásobujú konečného spotrebiteľa

(2) Tento výnos sa nevzťahuje na požiadavky na hygienu potravín podľa osobitných predpisov

§ 2

Všeobecné požiadavky na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie prevádzkarní

(1) Vonkajšie priestory prevádzkarne a manipulačné priestory nesmú byť prašné, nesmie v nich byť nekrytý zvod odpadových vôd, nezakryté hnojisko, smetisko, žumpy a iné zdroje znečisťovania.

(2) Manipulačné priestory a priestranstvo patriace k prevádzkarni sa musia udržiavať v čistote. V blízkosti prevádzkarní nesmú byť maštale a chlievy so zvieratami, ak to nie je nutné v súvislosti s vlastnou prevádzkou.

§ 3

V prevádzkarni musia byť oddelené umyvárne nádob, obalov a náradia, vybavené vhodným umývacím zariadením s prívodom tečúcej teplej vody zahriatej najmenej na 45 °C a prívodom tečúcej studenej pitnej vody. Umývacie zariadenie sa musí stále udržiavať v stave schopnom prevádzky a v čistote.

§ 4

(1) Stanovište na nádoby na odpad musí mať pevný povrch vždy čistý a chránený pred nepriaznivými vplyvmi.

(2) Sklady na odpad musia byť vybavené prívodom tečúcej teplej vody zahriatej najmenej na 45 °C a prívodom tečúcej studenej pitnej vody, kanalizačnou vpust'ou a musia byť dostatočne odvetrávané.

REGIONÁLNY ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
BRATISLAVA hlavné mesto
so sídlom v Bratislave, Ružinovská 8, 820 09 Bratislava 29, P.O.BO

§ 5

(1) Ak je to nevyhnutné, vzhľadom na druh výroby a vysoký stupeň ochrany vyrábaných potravín, napríklad pri výrobe potravín pre dojčatá a malé deti, v prevádzkarni musí byť zabezpečená klimatizácia alebo pretlakové vetranie s filtráciou a úpravou vzduchu, a ich registráciou.

(2) Chladiace komory v prevádzkarni musia byť vybavené teplomermi a vlhkomermi s registráciou, sústavne kontrolované a udržiavané v čistote a prevádzkyschopné.

§ 6

(1) Na osobnú hygienu zamestnancov musia byť vytvorené osobitné priestory, napríklad záchody, šatne, umyvárne. V prevádzkarni s počtom zamestnancov viac ako 10 v jednej zmene sa musí zriadiť denná miestnosť; v prevádzkarni s menším počtom zamestnancov sa na tento účel musí priestorovo vhodne upraviť šatňa.

(2) Pri šatniach musí byť zabezpečené najmenej jedno umývadlo na každých 15 zamestnancov a najmenej jedna sprcha na každých 10 zamestnancov.

(3) Odev, obuv, tašky a iné osobné predmety nesmú byť umiestnené v prevádzkových miestnostiach a v skladoch.

§ 7

(1) Záchody musia byť sedadlové, splachovacie, osobitne pre ženy a osobitne pre mužov a udržiavané vo vyhovujúcom technickom stave a v čistote. Záchody musia byť pre zamestnancov ľahko dostupné.

(2) Záchody musia byť pri šatniach pre zamestnancov prevádzkarne aj pri priestoroch, v ktorých sú sprchy a umývadlá. V prevádzkarni, v ktorej pracuje najviac päť zamestnancov v jednej zmene, môže byť jeden záchod spoločný pre mužov a ženy. V prevádzkarni, v ktorej pracuje viac ako 50 žien, musia byť kabíny na osobnú hygienu žien.

(3) Počet sedadiel záchodov sa určí podľa počtu zamestnancov takto :

- a) jedno sedadlo pre 10 žien, dve sedadlá pre 11 až 30 žien, tri sedadlá pre 31 až 50 žien a pre každých ďalších 30 žien jedno ďalšie sedadlo,
- b) jedno sedadlo a dva pisoáre pre 10 mužov, dve sedadlá a štyri pisoáre pre 11 až 50 mužov a pre každých ďalších 50 mužov jedno ďalšie sedadlo a jeden ďalší pisoár.

(4) Záchody musia byť dostatočne osvetlené a osobitne vetrané. V predsieni záchodu musia byť umývadlo s prívodom tečúcej teplej vody zahriatej najmenej na 45 °C a prívodom tečúcej studenej pitnej vody, tekuté mydlo, papierové utierky alebo iný vhodný hygienický spôsob zabezpečujúci osušenie umytých rúk a uzatvárateľná nádoba na odpad.

§ 8

(1) Prevádzkovateľ je povinný starať sa o ničenie hlodavcov, hmyzu a iných škodcov, vyskytujúcich sa v objektoch a na pozemkoch, na ktorých sú prevádzkarne umiestnené.

REGIONÁLNY ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
BRATISLAVA hlavné mesto
so sídlom v Bratislave, Ružinovská 8, 820 09 Bratislava 29, P.O.BO

Jedovaté nástrahy nesmú byť umiestnené vo výrobných priestoroch a tiež tam, kde sa manipuluje s potravinami alebo surovinami na výrobu potravín. Pri ničení škodcov sa nesmú používať prostriedky, ktoré pôsobia nepriaznivo na zdravotnú bezpečnosť a kvalitu potravín, alebo obsahujú živé choroboplodné zárodky.

(2) Ak sa na ničenie hlodavcov a iných škodcov použijú toxické prostriedky alebo prostriedky inak nebezpečné pre ľudí, musí sa ich použitie vykonať pod dohľadom odborníka, ktorý skontroluje aj odstránenie zvyškov týchto prostriedkov pred začatím ďalšej činnosti s potravinami. Tieto práce sa nesmú vykonávať počas prevádzky.

(3) V prevádzkarniach je zakázané používať na ničenie hlodavcov zvieratá.

§ 9
Sklady potravín

(1) Sklady potravín musia byť umiestnené tak, aby neboli nepriaznivo ovplyvňované vonkajším prostredím a aby svojou prevádzkou nepriaznivo neovplyvňovali toto prostredie.

(2) V najbližšom okolí skladov potravín nesmú byť skládky odpadov. Nádvorie a prístupové komunikácie ku skladom musia mať bezprašnú povrchovú úpravu.

(3) V skladoch potravín musia byť splnené tieto požiadavky :

- a) prívod tečúcej teplej vody zahriatej najmenej na teplotu 45 °C a prívod tečúcej studenej pitnej vody a zabezpečené hygienicky nezávadné odstraňovanie odpadových a splaškových vôd,
- b) priestory skladov, kde sa potraviny bezprostredne skladujú, musia byť upravené tak, aby nimi neprechádzalo nechránené teplovodné potrubie ani odpadové potrubie,
- c) v skladoch možno používať len také mechanizačné prostriedky, ktoré neznečisťujú vnútorné prostredie skladov.

(4) Podľa ustanovených mikroklimatických požiadaviek na skladovanie potravín musia mať sklady takúto teplotu v °C a relatívnu vlhkosť vzduchu v percentách :

- a) suchý sklad – teplota podľa druhu potraviny 65% až 70%
- b) chladný sklad – 8 °C až 10 °C – 80% až 90%
- c) chladený sklad – 2 °C až 6 °C – 80% až 95%
- d) mraziarenský sklad – -12 °C až -18 °C
- e) sklad na hlbokozmrazené potraviny – -18 °C a menej °C
- f) ostatné sklady podľa druhu potravín, pre ktoré sú požiadavky ustanovené osobitne.

(5) Sklady potravín musia byť vybavené meracími zariadeniami a podľa potreby aj regulačnými a registračnými zariadeniami, ktoré umožňujú dodržiavanie a kontrolu určených podmienok skladovania.

REGIONÁLNY ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
BRATISLAVA hlavné mesto
so sídlom v Bratislave, Ružinovská 8, 820 09 Bratislava 29, P.O.BO

§ 10
Predajne potravín

(1) Predajne potravín sú trvalé zariadenia, ktoré sa zriaďujú najmä ako samoobslužné nákupné predajne, predajne s rozličným tovarom a špecializované predajne, ako sú najmä predajne mäsa, predajne lahôdok a predajne cukrárskych výrobkov.

(2) Ak sú predajne potravín zriadené v obytných domoch, musia byť stavebne a prevádzkovo oddelené od bytových priestorov, pričom svetlá výška miestností predajní potravín musí byť najmenej 2,6 m.

(3) Dispozičné a stavebné riešenie predajní musí :

- a) umožňovať súvislý a účelný presun potravín od príjmu a skladovania po presun do predajní; rozmery komunikácií a vstupov musia podľa potreby umožňovať používanie mechanizácie a paletizácie pri manipulácii s potravinami,
- b) umožňovať oddelený vstup na príjem potravín a oddelený vstup pre príchod kupujúcich,
- c) byť také, aby boli stavebne oddelené sklady potravín od iných skladov; sklady sa musia umiestniť tak, aby potraviny neboli vzájomne nepriaznivo ovplyvňované a aby bola zachovaná ich výživová hodnota, kvalita a bezpečnosť.

(4) Podľa účelu predajne potravín musia mať stavebne alebo inak technicky oddelené priestory na predaj :

- a) potravín, ktoré by pri spoločnom predaji mohli nepriaznivo ovplyvňovať organoleptické vlastnosti alebo mikrobiologickú kvalitu iných potravín a výrobkov, napríklad predaj živých rýb, zveriny, hydiny, mäsa, zeleniny, drogistického tovaru, tabakových výrobkov, čerstvých rezaných kvetov a odevov,
- b) potravín, ktorým je potrebné na uchovanie ich bezpečnosti vytvoriť podmienky vysokej čistoty prostredia, napríklad ak ide o potraviny určené na priamu spotrebu bez tepelnej úpravy, ako sú výrobky lahôdkárske, cukrárske a pekárske, alebo ak potraviny vyžadujú osobitné teplotné a skladovacie podmienky, napríklad chladenie, mrazenie, relatívnu vlhkosť vzduchu.

(5) Osobitné priestory musia byť vytvorené na :

- a) skladovanie návratných a nenávratných obalov,
- b) skladovanie poškodených, pozastavených alebo reklamovaných potravín a iných výrobkov,
- c) prípravu, opracovanie alebo spracovanie potravín v predajni, napríklad na porciovanie, balenie alebo inú úpravu tak, aby nedochádzalo k ich vzájomnému nepriaznivému ovplyvňovaniu alebo nepriaznivému ovplyvňovaniu priestoru prípravy,
- d) výrobu, úpravu a podávanie hotových pokrmov, polotovarov a teplých nápojov a na umývanie riadu, ak potravinárske predajne poskytujú v súvislosti s predajom aj stravovacie služby,
- e) skladovanie obalových materiálov,
- f) odpad, ak nie je denne odvážený, pričom odpad zo živočíšnych produktov a chladených alebo mrazených potravín musí byť chladený,
- g) umývanie a čistenie náradia, náčinia, pomocného inventára, košíkov a vozíkov; osobitné priestory musia byť vybavené prívodom tečúcej teplej vody zahriatej najmenej na 45 °C, prívodom tečúcej studenej pitnej vody a odpadom splaškových vôd,

REGIONÁLNY ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
BRATISLAVA hlavné mesto
so sídlom v Bratislave, Ružinovská 8, 820 09 Bratislava 29, P.O.BO

- h) ukladanie čistiacich prostriedkov podľa potreby vybavené výlevkou s prívodom tečúcej teplej vody zahriatej najmenej na 45 °C a s prívodom studenej pitnej vody,
- i) vykonávanie administratívnych prác,
- j) výcvik učňov, ak sa v predajni vykonáva.

§ 11

Výkup návratných obalov potravín sa uskutočňuje v nadväznosti na sklad návratných obalov oddelene od predaja potravín. Vykupovať možno iba čisté a nepoškodené návratné obaly.

§ 12

Tržnice a trhoviská

(1)Trhoviská musia byť umiestnené na bezprašnom mieste so spevneným, dobre čistiteľným povrchom, s prívodom pitnej vody a s odvodom odpadových vôd do kanalizačnej siete. Prívod pitnej vody musí byť prístupný aj pre kupujúcich.

(2)Zariadenia na predaj na trhoviskách musia byť zastrešené a chránené proti nepriaznivým klimatickým vplyvom.

(3)Motorové dopravné prostriedky, ktorými sa zásobujú trhoviská, môžu byť v tomto priestore len počas nevyhnutnej potreby. Predávať potraviny z motorových vozidiel možno len vtedy, ak sú vozidlá na takúto činnosť technicky a hygienicky prispôsobené tak, aby nebola narušená kvalita a bezpečnosť potravín.

§ 13

Tržnice a trhoviská musia byť vybavené :

- a) oddelenými splachovacími záchodmi pre zamestnancov tržnice a trhoviska, predávajúcich a pre kupujúcich, oddelenými osobitne pre mužov a osobitne pre ženy a vybavenými a dostupnými vo vzdialenosti do 100 m; záchody musia byť udržiavané v čistote a v stave schopnom prevádzky,
- b) vyhradeným priestorom s uzatvárateľnými nádobami na dočasné skladovanie odpadkov a oddelené dočasné skladovanie znehodnotených potravín,
- c) zariadením na predaj, ako sú pulty, stánky a podobne a skladmi členenými podľa predávaných druhov výrobkov tak, aby nemohlo dôjsť k ovplyvneniu kvality a bezpečnosť potravín.

§ 14

Stánkový predaj a iný ambulantný predaj potravín

Stánkový predaj a iný ambulantný predaj potravín sa vykonáva :

- a) v trvalých stánkoch na dlhodobý predaj (ďalej len „trvalé stánky“),
- b) v stánkoch na krátkodobý predaj pri jednorazových podujatiach, ako sú letné slávnosti, jarmoky, telovýchovné akcie a stretnutia mládeže,
- c) z iných zariadení na ambulantný predaj, napríklad z roznáškových košov, z podnosov, zo stolov a z motorových vozidiel vyhovujúcich tomuto účelu,
- d) z predajných automatov.

REGIONÁLNY ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
BRATISLAVA hlavné mesto
so sídlom v Bratislave, Ružinovská 8, 820 09 Bratislava 29, P.O.BO

§ 15

(1)Trvalé stánky musia byť zastrešené a zhotovené zo stavebných materiálov schválených na tento účel.

(2)Trvalé stránky a stránky na krátkodobý predaj potravín musia byť umiestnené na bezprašných miestach, vo vzdialenosti najmenej 100 m od zdrojov, ktoré by mohli nepriaznivo ovplyvňovať predaj potravín, najmä od miest, ktoré by mohli byť zdrojom nákazlivých ochorení, znečisťovania ovzdušia a pôdy, ako sú zariadenia na spaľovanie odpadov, skládky odpadov, hnojiská, sklady zberných surovín, asanačné zariadenia, stajne, výkrmne hospodárskych zvierat a záchody.

§ 16

(1)Prevádzka trvalých stánkov a stánkov na krátkodobý predaj nesmie svojou činnosťou nepriaznivo ovplyvňovať okolie zápachom alebo hlukom.

(2)Podlahová plocha trvalých stánkov musí mať takú veľkosť, aby na každého zamestnanca obsluhy pripadala voľná plocha najmenej 2 m². Predná časť stánkov a výdajné okno musia byť chránené strieškou so šírkou najmenej 70cm proti dažďu a slnečnému žiareniu, ak takúto ochranu nemožno zabezpečiť iným vhodným spôsobom. Trvalé stánky musia mať priestor na skladovanie potravín a obalov.

(3)Trvalé stánky musia mať zabezpečený prívod tečúcej teplej vody zahriatej najmenej na 45 °C a prívod tečúcej studenej pitnej vody.

(4)Trvalé stánky musia byť vybavené zariadením na umývanie rúk a ak sa predaj uskutočňuje v návratnom riade, aj oddeleným priestorom a zariadením na umývanie použitého riadu. Stánky, v ktorých sa pripravujú pokrmy a manipuluje sa so surovinami, musia byť vybavené aj umývacím drezom s prívodom tečúcej teplej vody zahriatej najmenej na 45 °C a prívodom tečúcej studenej pitnej vody.

(5)Odpadové vody z trvalého stánku musia byť napojené na kanalizáciu alebo na vodotesnú žumpu.

§ 17

(1)V trvalých stánkoch a stánkoch na krátkodobý predaj potravín musia byť potraviny a zamestnanci obsluhy chránení pred nepriaznivými vonkajšími vplyvmi, najmä pred dažďom, slnečným žiarením a prachom. Otvorená môže byť len predná časť stánku, kde je umiestnený pult. Vystavované a skladované potraviny musia byť zabezpečené proti akémukoľvek znečisteniu.

(2)Trvalé stánky a stánky na krátkodobý predaj musia byť vybavené účelovým zariadením. Pre zamestnancov obsluhy musí byť vyčlenené miesto na uloženie odevov. Záchody pre zamestnancov musia byť dostupné vo vzdialenosti do 100 m a musia byť oddelené od záchodov pre kupujúcich. Ak sa v týchto stánkoch predávajú na priamu spotrebu napríklad nealkoholické nápoje a hotové pokrmy, záchody pre kupujúcich musia byť vo vzdialenosti do 100 m.

§ 18

(1) Stánky na krátkodobý predaj potravín musia byť vybavené jednoduchými zariadeniami s tečúcou pitnou vodou na umývanie rúk a osobitne zariadeniami s tečúcou pitnou vodou na umývanie pracovného náradia, čistiacimi prostriedkami, mydlom, jednorazovými utierkami, papierom, nádobou na odpadky a podobne. Ak sa v takomto stánku pripravujú pokrmy, musia byť vybavené aj umývadlom na umývanie rúk a drezom s prívodom tečúcej teplej vody zahriatej najmenej na 45 °C a prívodom tečúcej pitnej vody.

(2) Ak nie je možné stánok na krátkodobý predaj napojiť na zdroj tečúcej pitnej vody, pitnú vodu možno donášať v nádobách na tento účel určených z vodovodu alebo zo sledovaného vodného zdroja, alebo dovážať cisternami z takéhoto zdroja; v takomto prípade potraviny a nápoje možno podávať len v nenávratných obaloch.

7.) Potravinový kódex SR – Výnos MP SR a MZ SR č. 981/1996-100 z 20.05.1996 Druhá časť, I. hlava - §83 - §107 – Všeobecné hygienické požiadavky na výrobu potravín, na manipuláciu s nimi a na ich uvádzanie do obehu a niektoré osobitné hygienické požiadavky.

Jedenásty oddiel
Hygiena výroby a predaja zmrzliny

§ 83

(1) Výrobu a predaj nebalenej zmrzliny pripravenej studenou alebo teplou cestou možno uskutočňovať len v trvalých stánkoch alebo v iných potravinárskych prevádzkárňach, ktoré sú na tento účel osobitne vybavené. Priemyselne vyrobenú spotrebiteľsky balenú zmrzlinu možno predávať aj z mraziacich pultov, ktoré sú napojené na zariadenie spoločného stravovania alebo predajňu potravín apod.

(2) Na priemyselnú výrobu zmrzliny alebo na výrobu zmrzliny hlboko zmrazenej spotrebiteľsky balenej v špecializovaných malých výrobných zariadeniach sa vzťahujú ustanovenia príslušnej hlavy potravinového kódexu.

§ 84

Na výrobu a predaj nebalenej zmrzliny pripravenej studenou cestou alebo teplou cestou okrem dodržiavania všeobecných požiadaviek uvedených v tejto hlave potravinového kódexu musí byť

- a) vyčlenený osobitný priestor s prívodom tečúcej teplej vody zahriatej najmenej na 50 °C a s prívodom studenej pitnej vody,
- b) zabezpečené napojenie na kanalizáciu,
- c) chladiace zariadenie na krátkodobé uskladnenie pripravovanej zmrzlinovej zmesi,
- d) zariadenie na čistenie a dezinfekciu výrobníkov zmrzliny a ostatného náradia,
- e) umývadlo na umývanie rúk,
- f) vhodné kryté miesto na oddelené umiestnenie výrobníkov zmrzliny.

REGIONÁLNY ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
BRATISLAVA hlavné mesto
so sídlom v Bratislave, Ružinovská 8, 820 09 Bratislava 29, P.O.BO

§ 85

(1) Na výrobu zmrzlinovej zmesi možno používať len kvalitné a zdravotne neškodné suroviny podľa ustanovení príslušnej hlavy potravinového kódexu.

(2) Na výrobu zmrzliny studenou cestou možno používať len priemyselne vyrábané zmrzlinové zmesi určené na tento účel a zmiešané s pitnou vodou. Ďalšie zložky pridávané do zmrzlinovej zmesi musia byť vopred tepelne opracované pri teplote 90 °C počas najmenej 10 minút alebo pri teplote 70 °C počas najmenej 15 minút. Po vychladnutí na teplotu 10 °C dosiahnutú do 90 minút musia byť tieto zložky pridané do tekutej zmrzlinovej zmesi.

(3) Zmrzlinová zmes na výrobu zmrzliny studenou cestou sa zmrazuje bezprostredne po zmiešaní zložiek zmrzliny na teplotu -8 až -12 °C, najneskoršie však do 60 minút. Pred zmrazením sa zmes uchováva pri teplote do +4 °C. Nesmie sa prevážať, hlboko zmrazovať a baliť do spotrebiteľských obalov.

(4) Pri výrobe zmrzliny teplou cestou sa musia všetky suroviny a prísady s výnimkou ovocnej zložky a aromatických látok bezprostredne po zmiešaní, najviac však do 60 minút tepelne opracovať. Teplota nesmie počas 10 minút klesnúť pod 90 °C alebo počas 15 minút pod 70 °C.

(5) Zmrzlinová zmes na výrobu zmrzliny teplou cestou musí byť najneskôr do 90 minút po ukončení tepelného opracovania schladená na teplotu +4 °C. Pri tejto teplote sa môže zmes skladovať najviac 48 hodín a potom sa musí ihneď zmraziť na teplotu -8 až -12 °C.

§ 86

Zmrzlinu vyrobenú studenou cestou i teplou cestou možno predávať najdlhšie 24 hodín po jej zmrazení.

§ 87

Pri výrobe zmrzliny studenou cestou i teplou cestou sa nesmú

- a) pridávať do zmrzlinovej zmesi akékoľvek tepelne neopracované zložky okrem čerstvého ovocia a povolených aromatických látok a farbív,
- b) používať iné vajcia ako slepačie.

§ 88

(1) Zmrzlina vyrobená teplou cestou môže byť plnená aj do zásobníkov. Zásobníky so zmrzlinou musia byť počas predaj a skladované pri teplote pod -8 °C.

(2) Predaj hlbokozmrazenej zmrzliny musí byť ukončený do 48 hodín po otvorení zásobníka.

(3) Samovoľné rozmrazovanie a pomiešanie rôznych druhov zmrzliny a ich spoločné zmrazovanie je zakázané.

(4) Prepravovať možno len zmrzlinu vyrábanú teplou cestou v zmrazenom stave pri teplote pod -8 °C.

§ 89

(1) Výrobné zariadenie na zmrzlinu, nádoby a náčinie sa musia udržiavať sústavne v čistote.

REGIONÁLNY ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
BRATISLAVA hlavné mesto
so sídlom v Bratislave, Ružinovská 8, 820 09 Bratislava 29, P.O.BO

(2)Nádoby na varenie a pasterizáciu zmrzlinovej zmesi sa musia ihneď po vyprázdnení mechanicky očistiť, umyť teplou vodou zahriatou najmenej na 60 °C s prísadou povolených detergentných prípravkov a opláchnuť prúdom teplej vody zahriatej najmenej na 60 °C.

(3)Výrobník zmrzliny sa musí pred čistením odmraziť. Vždy po skončení prevádzky sa musí rozobrať, mechanicky očistiť, opláchnuť teplou vodou zahriatou najmenej na 45 °C s prísadou detergentného prípravku a potom opláchnuť studenou pitnou vodou, vydezinfikovať povoleným prípravkom a opäť opláchnuť studenou pitnou vodou. Očistené časti výrobníkov sa nechajú osušiť na bezprašnom mieste bez utierania.

(4)Umiestnenie výrobníkov zmrzliny na voľných priestranstvách, na chodníkoch, pred predajňami apod. je zakázané.

§ 90

(1)Porcovacie náradie na zmrzlinu sa počas predaja nesmie uchovávať alebo omáčať v nádobke so stojatou vodou.

(2)Papierové, plastové, obľátkové a iné nádobky určené na porcovanie zmrzliny musia byť uložené tak, aby boli chránené pred znečistením. Ich opakované používanie je zakázané.

(3)Predaj nebalenej zmrzliny z podnosov, pojazdných vozíkov, košov, áut, nechránených pultov apod. je zakázaný.

§ 91

Zamestnávateľ je povinný, okrem všeobecných povinností ustanovených v tejto hlave potravinového kódexu,

- a) oboznámiť zamestnancov s technologickými a hygienickými zásadami pri výrobe zmrzliny,
- b) zabezpečiť z každého druhu zmrzliny odobratie vzorky o hmotnosti najmenej 50 g do sterilnej nádobky, na ktorej musí byť označený druh zmrzliny, dátum a hodina výroby zmrzliny. Vzorky sa musia skladovať pri teplote -12 až -18 °C počas 48 hodín; o vzorkách je potrebné viesť písomnú evidenciu,
- c) zabezpečiť viditeľné umiestnenie vývesiek alebo iných požadovaných upozornení.

§ 92

Pracovníci sú povinní okrem všeobecných povinností, uvedených v §34 a § 35 pri výrobe a manipulácii so zmrzlinou dodržiavať technologické postupy, prevádzkovú a osobnú hygienu.

§ 93

Na obnovenie činnosti po prerušení výroby a predaja zmrzliny, najmä pred začatím sezóny, je potrebné vyžiadať si súhlas orgánu na ochranu zdravia.

REGIONÁLNY ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
BRATISLAVA hlavné mesto
so sídlom v Bratislave, Ružinovská 8, 820 09 Bratislava 29, P.O.BO

Dvanásty oddiel
Hygiena výroby a predaja lahôdkárskych výrobkov

§ 94
Všeobecné ustanovenia

(1)Lahôdkárske výrobky sú potravinárske výrobky rôzneho zloženia, určené na rýchlu spotreby a pozostávajúce zo surovín rastlinného aj živočíšneho pôvodu. Sú to najmä mäsové špeciality, rybacie výrobky, výrobky studenej kuchyne, majonézové šaláty, zeleninové šaláty, obložené pekárske výrobky a cukrárenské výrobky.

(2)Lahôdkárske výrobky sa musia vyrábať podľa technologických postupov schválených orgánov na ochranu zdravia.

Osobitné požiadavky na priestorové vybavenie a členenie prevádzkárni

§ 95

(1)Prevádzkarne na výrobu, manipuláciu a uvádzanie lahôdkárskych výrobkov do obehu môžu byť ako

- a) samostatné výrobné objekty,
- b) osobitné výrobné priestory v objektoch potravinárskej výroby,
- c) osobitné výrobné priestory v predajniach potravín.

(2)Na preberanie surovín a polovýrobkov sa musí zriadiť osobitný priestor s prívodom tečúcej teplej vody zahriatej najmenej na 50 °C a studenej pitnej vody, ktorý priamo nadväzuje na sklad obalov.

(3)Na skladovanie surovín a polovýrobkov sa musia zriadiť skladovacie priestory ako súčasť výrobného priestoru. Na ich členenie a podmienky skladovania sa vzťahujú všeobecné hygienické požiadavky uvedené v tejto hlave potravinového kódexu.

(4)Vajcia sa musia skladovať v chladných skladoch alebo v chladničkách.

§ 96

(1)Na manipuláciu a očistu surovín sa musí vyhradiť osobitný priestor s prívodom tečúcej vody zahriatej najmenej na 50 °C a studenej pitnej vody so zariadením na umývanie surovín s pracovnými plochami, umiestnený mimo výrobného priestoru tak, aby bola oddelená čistá výroba od nečistej.

(2)Na tepelné opracovanie surovín a na ich následné čistenie sa musí zriadiť stavebne oddelený priestor s potrebným vybavením.

§ 97

Priestory na výrobu lahôdkárskych výrobkov živočíšneho pôvodu a na manipuláciu s nimi sa musia stavebne oddeliť tak, aby bola táto výroba a manipulácia s týmito lahôdkárskymi výrobkami oddelená od ostatnej lahôdkárskej výroby.

REGIONÁLNY ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
BRATISLAVA hlavné mesto
so sídlom v Bratislave, Ružinovská 8, 820 09 Bratislava 29, P.O.BO

§ 98

Na expedíciu lahôdkárskych výrobkov sa musí zriadiť samostatná expedičná miestnosť, dostatočne priestraná, so samostatným vchodom, vybavená chladiacimi zariadeniami, pracovnými stolmi, náradím, prívodom tečúcej teplej vody zahriatej najmenej na 50 °C a studenej pitnej vody a umývadlom na osobnú hygienu. Táto miestnosť musí nadväzovať na výrobu a sklad lahôdkárskych výrobkov.

§ 99

Na čistenie nástrojov a strojnotechnologického zariadenia sa musí zriadiť osobitný priestor; obdobne je potrebné zriadiť osobitný priestor aj na čistenie prepravných nádob.

Výroba lahôdkárskych výrobkov

§ 100

(1)Suroviny, polovýrobky a ostatné zložky na výrobu lahôdkárskych výrobkov musia byť zdravotne neškodné a zodpovedať ustanoveniam príslušných hláv potravinového kódexu.

(2)Výroba lahôdkárskych výrobkov musí byť plynulá a vzájomne na seba nadväzujúca tak, aby nedochádzalo k znečisťovaniu výrobkov.

§ 101

(1)Všetky uvarené suroviny na prípravu lahôdkárskych výrobkov sa musia do 4 hodín po ich uvarení vychladiť na +10 °C a spracovať najneskôr do 24 hodín.

(2)Spracúvanie surovín na výrobu lahôdkárskych výrobkov po ich tepelnom opracovaní sa musí vykonávať pracovným náradím tak, aby bola vylúčená ich druhotná mikrobiálna kontaminácia.

(3)Spracúvanie surovín za studena musí byť oddelené od tepelného spracúvania surovín a od konečnej úpravy výrobkov.

(4)Na výrobu lahôdkárskych výrobkov sa môžu používať len tepelne opracované slepačie vajcia a vaječné hmoty; kačacie alebo iné vajcia sa nesmú používať vôbec.

§ 102

(1)Teplota všetkých surovín na miešanie šalátov vrátane majonézy nesmie byť vyššia ako 5 °C.

(2)Šaláty skladované a podávané za studena musia mať pH > 4,5. Ak v niektorých druhoch šalátoch šalátov pH > 4,5, musia sa takéto šaláty predaj v deň, v ktorom boli vyrobené.

(3)Šaláty s majonézou sa musia bezprostredne po dohotovení vychladiť na teplotu najviac +5 °C, ostatné šaláty na teplotu najviac +10 °C; všetky šaláty sa musia uchovávať v chladiacom zariadení, z ktorého sa vydávajú alebo expedujú.

(4)Majonézový šalát sa musí pred expedíciou nechať uležať, aby sa dosiahlo vyrovnanie pH medzi majonézou a časticami mäsa a zeleniny.

REGIONÁLNY ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
BRATISLAVA hlavné mesto
so sídlom v Bratislave, Ružinovská 8, 820 09 Bratislava 29, P.O.BO

(5)Na výrobu majonéz, mäsových a zeleninových šalátov s majonézou a obdobných výrobkov možno používať len pasterizovanú vaječnú hmotu.

(6)Ostatné potraviny porciované a zabalené v obchodnej sieti sa považujú za lahôdkárske výrobky; možno ich predávať, ak ide o rýchlo sa kaziace potraviny len do 24 hodín od ich porciovania a zabalenia, a ak ide o trvanlivé potraviny len do 48 hodín od ich porciovania a zabalenia.

§ 103

(1)Do cukrárenských výrobkov, ako sú pudinky, krémy, tvarohové torty a obdobné výrobky, sa môžu slepačie vajcia a vaječné hmoty pridávať, len ak boli bezprostredne pred pridaním 15 minút tepelne opracované pri teplote +72 °C.

(2)Tukové, maslové a pudingové a žltkové krémy a ostatné náplne sa môžu skladovať po ich vyrobení najdlhšie 24 hodín pri teplote najviac +5 °C; zmiešavať ich s novo vyrobenými náplňami je zakázané.

(3)Náplne zo šľahačky a šľahačkové krémy sa nesmú skladovať a musia sa spracovať ihneď po ich vyrobení.

§ 104

Lahôdkárske výrobky sa nesmú prepracovávať.

§ 105

Odber vzoriek

Z vyrobených lahôdkárskych výrobkov, okrem trvanlivých cukrárenských výrobkov, sa musí v prevádzkárni odobrať vzorka o hmotnosti najmenej 125 g z každého druhu týchto výrobkov do sterilnej nádoby označenej druhom vzorky a dátumom výroby; vzorka sa musí uchovávať počas 48 hodín pri teplote najviac + 5 °C.

§ 106

Predaj lahôdkárskych výrobkov

(1)Lahôdkárske výrobky sa musia skladovať v chladiacich zariadeniach a predávať z chladiacich pultov alebo vitrín, v ktorých teplota musí byť počas uchovávania a predaja najviac + 10 °C.

(2)Na manipuláciu s lahôdkárskymi výrobkami sa musia používať vhodné manipulačné pomôcky, ako sú kliešte, lopatky a vidličky.

§ 107

Lahôdkárske výrobky sa musia spotrebovať ak ide o

- a) šaláty obsahujúce majonézu a zemiaky a výrobky s takýmito šalátmi do 24 hodín od ukončenia ich výroby,
- b) ostatné šaláty, v ktorých sa nepoužíva majonéza a zemiaky do 48 hodín od ukončenia ich výroby,

REGIONÁLNY ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
BRATISLAVA hlavné mesto
so sídlom v Bratislave, Ružinovská 8, 820 09 Bratislava 29, P.O.BO

- c) priemyselne vyrobené spotrebiteľsky balené šaláty a ostatné lahôdkárske výrobky v lehotách ich najneskoršej spotreby.

Sanitácia v zariadeniach spoločného stravovania

Všade, kde ide o výrobu potravín alebo pokrmov, je nevyhnutné dôsledne dbať na úroveň hygieny a sanitácie.

Sanitačný program v potravinárstve

Sanitačný program je neoddeliteľnou súčasťou správnej výrobných praxe. Predstavuje koncepčný dokument zabezpečovania realizácie sanitačných požiadaviek na hygienu výroby potravín v celom procese výroby. Sanitačné plány a postupy sa tvoria pre jednotlivé plochy, technologické zariadenia, pracovné pomôcky používané v prevádzkach.

Sanitačný plán musí byť ľahko pochopiteľný. Musí byť zadané čo idem čistiť, kedy a s čím. Plány je potrebné vypracovať tak, aby boli rozdelené pre denné a periodické vykonávanie. Musí obsahovať názvy čistiacich a dezinfekčných prostriedkov, koncentrácie pracovných roztokov, údaje o teplote a dobe pôsobenia na jednotlivé časti technologického zariadenia a pracovných pomôcok.

Súčasťou sanitačného programu sú najmä

- a. plán rozmiestnenia budov a zariadení,
- b. plán rozmiestnenia strojných a technologických zariadení,
- c. grafické znázornenie technologických postupov a materiálnych tokov,
- d. plán manipulácie s odpadmi,
- e. časový a vecný harmonogram realizovania sanitačných postupov pre každý úsek, výrobné zariadenia a priestor,
- f. plán asanácie a dekontaminácie,
- g. programy školenia zamestnancov,
- h. operatívne plány nápravných a ozdravovacích opatrení.

Vypracovaný sanitačný program obsahuje

1. Organizačné, materiálové, personálne, technické a ekonomické zabezpečenie udržiavania dokonalejšej sanitácie všetkých strojných a technologických zariadení, priestorov a objektov organizácie.

2. Členenie priestorov, výrobných a nevýrobných miestností, resp. objektov na oblasti z hľadiska realizácie sanitácie. Treba brať do úvahy špecifitu jednotlivých lokalít, hygienickú závažnosť a charakter pracovných postupov, technologickú návaznosť a kľúčové miesta z hľadiska potreby sanitácie.

3. Organizačnú štruktúru, organizáciu práce a povinnosti pracovníkov poverených výkonom sanitačných prác ako aj pracovníkov zodpovedných za riadenie týchto prác.

4. Metodiku sanitácie a systém sanitačných postupov, ktoré musia zohľadňovať nielen možnosť použitia dostupných mechanizmov, sanitačných prostriedkov, ale v prvom rade ich potrebu a nutnosť, ktorá vyplýva z charakteru výroby, priestorového členenia, strojného a technologického zariadenia, vlastností znečisťujúcich prvkov a z vlastností materiálov, z

REGIONÁLNY ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
BRATISLAVA hlavné mesto
so sídlom v Bratislave, Ružinovská 8, 820 09 Bratislava 29, P.O.BO

ktorých sú objekty, zariadenia a obalový materiál vyrobené a vonkajšieho prostredia prevádzkarne.

5. Vecný a časový harmonogram pre každý úsek, zariadenie, linku s určením zodpovednej osoby musí obsahovať najmä

- a. predmet sanitácie,
- b. prostriedok sanitácie,
- c. čas pôsobenia a koncentráciu použitého prostriedku,
- d. spôsob aplikácie,
- e. spôsob odstránenia zvyškov použitých sanitačných prostriedkov (počet oplachov, teplota, tlak, para, voda, vzduch, resp. kombinácia), pričom hodnoty v prípadoch uvedených pod písmenami c) až e) sú limitované minimálnou prípustnou koncentráciou účinnej látky vo výrobku.
- f. zariadenie a spôsob realizácie sanitačného postupu (ručne, mechanicky, čistenie systémom CIP, čistenie po demontáži COP, centrálnym čistiacim systémom CCS a pod.).

6. Prehľad o detergentných a dezinfekčných prostriedkoch, fyzikálne, chemické a biologické charakteristiky, spôsob ich uskladnenia, intervaly sledovania účinnosti, najmä dezinfekčných prostriedkov, spôsoby ich obmeny v používaní, aby nedochádzalo k nežiadúcej rezistencii a prehľad laboratórných metód sledovania účinnosti dezinfekčných prostriedkov.

7. Prostriedky a spôsoby vylepšovania a zvyšovania úrovne sanitácie výroby, pracovného prostredia vo vnútri a v bezprostrednom okolí organizácie. Metódy laboratórnej kontroly detekcie znečistenia a spôsoby ich vyhodnotenia.

8. Opatrenia proti prenosným chorobám a zásady pre dodržiavanie osobnej hygieny pracovníkov organizácie.

9. Systém výchovy a vzdelávania pracovníkov v oblasti sanitácie a hygieny.

10. Systém účinnej kontroly kompletného sanitačného systému, priebežných a každodenných kontrol plnenia úloh na úseku sanitácie a hygieny.

Dokumentácia

1. Všetky postupy, harmonogramy, spôsoby zabezpečenia sanitácie a dosiahnuté výsledky musia byť písomne dokumentované.

2. Výsledky kontrol musia byť dokumentované zápisom s návrhom termínovaných nápravných opatrení a overené podpisom overujúceho a príslušného zodpovedného pracovníka.

Čistenie – ide o odstraňovanie nečistôt a iných nežiadúcich látok zo surovín, prostredia, zariadení a výrobkov. (prípravky ako napr.: Jar, Pur, pracie prostriedky a podobne)

Dekontaminácia:

- **Dezinfekcia** – je zámerné ničenie choroboplodných zárodkov (prípravky ako napr. Savo, Domestos, Jodonal B a podobne)
- **Sterilizácia** – proces ničenia všetkých mikroorganizmov
- **Dezinsekcia** – je proces ničenia hmyzu a ostatných článkonožcov prenášajúcich choroboplodné zárodky
- **Deratizácia** – proces ničenia epidemiologicky závažných hlodavcov (myši, potkany) ako aj iných živočíchov, prenášajúcich choroboplodné zárodky

REGIONÁLNY ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
BRATISLAVA hlavné mesto
so sídlom v Bratislave, Ružinovská 8, 820 09 Bratislava 29, P.O.BO

Preventívne opatrenia proti vnikaniu škodcov do prevádzky:

- Bezchybný stav budovy a okolia, uzatvorené objekty – dvere musia priliehať, vonkajšie drevené dvere musia byť chránené oplechovaním do výšky 30 cm, všetky otvory musia byť opatrené mriežkou alebo sieťkou, všetky otvory pre vetranie a kanalizačné vpuste musia byť chránené kovovými sitami, príp. mrežami a sifónovými uzávermi
- Sklady musia byť dokonale uzavreté
- Podlahy, steny, potrubia, okná, dvere musia byť celistvé, nepoškodené
- Odpady musia byť v uzatvorených nádobách
- Potraviny v skladov sa musia skladovať na paletách s odstupom od stien 30 až 50 cm
- Všetky suroviny a obaly pri preberaní musia byť dôkladne prekontrolované – nesmú byť žiadne stopy po hlodavcoch, lezúcom a lietajúcom hmyze alebo vtákoch
- Po skončení prevádzky je potrebné odstrániť všetky zvyšky potravín
- Celý objekt musí byť udržiavaný v čistom stave a musí byť zabezpečený pravidelný odvoz odpadkov
- Preventívne sa musia nastavovať monitorovacie deratizačné staničky

Alimentárne nákazy

Alimentárne nákazy a otravy z potravín možno charakterizovať ako nákazy a otravy, pri ktorých vstupnou bránou pôvodcu nákazy je tráviace ústrojenstvo. Pôvodca nákazy je vylučovaný stolicou, prípadne močom. Pôvodcov alimentárnych nákaz predstavuje celá škála mikroorganizmov (baktérie, vírusy, prvoky, plesne, parazitujúce červy). Niektoré mikroorganizmy nevyvolávajú ochorenie priamo, ale produkujú za vhodných podmienok (teplota) toxín, ktorý spôsobuje ochorenie.

K alimentárnym nákazám sa ešte pridružujú otravy požívatinami nebakteriálneho (chemického) pôvodu, keď sa toxická látka dostala do požívatiny zvonka, alebo sa v nej vyskytuje prirodzene. Prameňom alimentárnych nákaz môže byť človek (chorý, rekonvalescent, bacilonosič), zvieratá, ale aj vonkajšie prostredie, v ktorom pôvodca žije. Človek môže byť zdrojom nákazy už na konci inkubačného času, počas ochorenia i v rekonvalescencii.

Ako zdroj sa môže uplatniť aj **človek zdanlivo zdravý, ktorý však vylučuje stolicou alebo močom pôvodcov nákazy - bacilonosič.**

Cesta prenosu nákazy môže byť: **priama** - kontaktom, prostredníctvom špinavých rúk
nepriama - kontaminovanými potravinami, vodou, pomocou znečistených predmetov a prostredníctvom článkonožcov (hmyz, roztoče).

Najdôležitejšiu úlohu pri prenose nákaz majú potraviny živočíšneho pôvodu. Ich kontaminácia môže nastať primárne - ak potravina pochádza z chorého alebo nakazeného zvieratá. Sekundárne dochádza ku kontaminácii pôvodne zdravotne nezávadnej potraviny pri jej styku so znečisteným vonkajším prostredím pri výrobe, spracovaní, skladovaní, preprave, predaji alebo pri podávaní v zariadeniach spoločného stravovania.

Inkubačný čas predstavuje časové obdobie, ktoré uplynie od vniknutia pôvodcu nákazy alebo toxického látky do organizmu po prejavenie sa prvých klinických príznakov ochorenia.

Preventívne opatrenia výskytu alimentárnych ochorení

- 10 zlatých pravidiel vypracovaných Svetovou zdravotníckou organizáciou:

- 1. Pri nákupoch vyberajte len vzhľadovo nenarušené potraviny**
- 2. Zabezpečte dokonalé prevarenie potravín pri tepelnom opracovaní.**
- 3. Skonzumujte stravu bezprostredne po uvarení.**
- 4. Rozpracované a hotové pokrmy, ktoré je možné schladzovať a uchovávať, schladzte v čo najkratšom čase, uchovávajte ich v chlade a v prípade ďalšieho použitia dôkladne ohrejte.**
- 5. Zachovajte chladiaci reťazec počas celej doby prepravy a skladovania chladených a mrazených potravín.**
- 6. Zabráňte styku medzi surovými a uvarenými potravinami.**
- 7. Pred začiatkom práce s potravinami a počas prípravy jedál, obzvlášť pri prechode z jednej činnosti na druhú si umývajte ruky.**
- 8. Udržujte všetko kuchynské náradie v úplnej čistote.**
- 9. Ochraňujte potraviny pred hmyzom, hlodavcami a zvieratami.**
- 10. Používajte len pitnú vodu.**

Najčastejšie ochorenia z potravín bakteriálneho pôvodu:

1. Salmonelóza

Najčastejším príznakom ochorenia je prudký zápal črevného systému, prejavujúci sa bolesťami brucha, hnačkami, vracaním, teplotou až 39 °C. U detí sa môže objaviť obzvlášť ťažká forma, ktorá môže za niekoľko hodín spôsobiť smrť následkom straty tekutín, zlyhania srdca a poškodenia nadobličiek. Atypicky môže salmonelóza prebehnúť u starých ľudí, kde býva aj vyššia úmrtnosť na toto ochorenie. Inkubačný čas je 1 - 3 dni a jeho dĺžka je ovplyvnená množstvom požitých baktérií - salmonel. K vzniku epidémií dochádza najčastejšie po konzumácii jedál a výrobkov z nedostatočne tepelne opracovaných potravín živočíšneho pôvodu (vajcia, mäso, mlieko). Zvlášť riziková je hydina, obsahujúca salmonely v mäse a vnútornostiach. Pri salmonelových zápaloch vaječníkov kačíc a hrabavej hydiny dochádza ku kontaminácii vajec. Z praktických dôvodov každé surové vajce a surové mäso hydiny aj cicavcov možno považovať za kontaminované salmonelami a pri manipulácii s nimi treba zaobchádzať ako s kontaminovanými.

Nákaza sa prenáša aj sekundárne kontaminovanými potravinami, v ktorých sa salmonely pomnožili počas prepravy, predaja alebo prípravy. *Salmonely* sú značne odolné vplyvom vonkajšieho prostredia. Vo vlhkom prostredí vydržia dni až týždne, v zmrazenom stave aj mesiace. Varom sa salmonely spoľahlivo ničia.

Prevenia: dôkladná tepelná úprava surovín, hygienická príprava pokrmov, zabránenie sekundárnej kontaminácii potravín, správne uchovávanie pokrmov, dodržiavanie zásad osobnej hygieny a sanitácie, dodržiavanie vypracovaného systému HACCP.

Opatrenia pri výskyte nákazy: nakazené osoby sú vylúčené z potravinárskej činnosti dovtedy, kým sa u nich opakovane nezistí negatívna stolica, sanitácia celej prevádzkarne, prehodnotenie činností a technologických postupov v prevádzkarni, aby sa zistil spôsob prenosu a príčiny, ktoré umožnili prenos.

2. Stafylokoková enterotoxikóza

REGIONÁLNY ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
BRATISLAVA hlavné mesto
so sídlom v Bratislave, Ružinovská 8, 820 09 Bratislava 29, P.O.BO

Pôvodcom ochorenia je *zlatý stafylokok*, baktéria často sa nachádzajúca v drobných hnisajúcich ranách na rukách, odkiaľ sa dostane do potravín, kde sa pomnoží a vytvorí toxín. Príčinou ochorenia je otrava týmto toxínom. Toxín je termorezistentný - prežije varenie až 30 minút. Inkubačný čas je veľmi krátky, iba 2-3 hodiny. Pre ochorenie je charakteristický náhly začiatok, priebeh býva búrlivý, prudké zvracanie, hnačky a kŕče, dochádza však rýchlo k uzdraveniu.

3. Bacilárna dyzentéria (ochorenie nazývané aj úplavica - šigelóza)

Pôvodca - *Šigela* sa nachádza v zažívacom trakte ľudí, prameňom nákazy je chorý človek alebo bacilonosič. Cesta prenosu je najčastejšie prostredníctvom znečistených rúk, znečistených predmetov a hmyzu. Jedná sa o črevné ochorenie sprevádzané hnačkami.

4. Kamylobakteriáza

Pôvodcom ochorenia je baktéria *Campylobacter coli* alebo *Campylobacter jejuni*. Jedná sa o akútne hnačkovité ochorenie sprevádzané teplotami, bolesťami brucha a hlavy. K vzniku ochorenia dochádza najmä po konzumácii jedál z nedostatočne tepelne opracovaných potravín živočíšneho pôvodu - najmä hydiny. Prevencia kamylobakteriázy je rovnaká ako prevencia salmonelózy.

5. Listeriáza

Je to infekčné ochorenie vyvolávané baktériou *Listeria monocytogenes*. Prenos nastáva živočíšnymi produktmi (surové mliečne výrobky, napr. syr, surové mleté mäso, údené alebo marinované ryby). Listeriáza nie je pre zdravého dospelého človeka nebezpečná - prebieha bez príznakov alebo ako ľahká chrípka. Pre starých ľudí s oslabenou imunitou, ako aj pre tehotné ženy však predstavuje nebezpečenstvo zápalu mozgu a mozgových blán, u tehotných žien môže infekcia viesť k potratom.

6. Botulizmus

Baktéria *Clostridium botulinum* spôsobuje otravu prostredníctvom botulotoxínu, ktorý vytvára pri svojom raste. Rizikové sú najmä nedostatočne tepelne opracované konzervárenské výrobky ako klobásy, paštéty, po domácky vyrobené mäsové a zeleninové konzervy, ryby. Množenie baktérie a tvorba toxínu sa zvyčajne prejavujú bombážou konzervy. Príznaky ochorenia sú bolesť hlavy, vracanie, pocit smädu, dvojité videnie, ťažkosti pri hovorení a hltaní a obrna dýchacích svalov.

7. Klostrídiová enterotoxikóza

Baktéria *Clostridium perfringens* tvorí toxín spôsobujúci hnačky a zvracanie. Rizikové sú najmä: mäso, mäsové výrobky, konzervárenské mäsové výrobky.

8. Brušný týfus

Pôvodcom ochorenia je *Salmonella typhi*. Prameňom nákazy je chorý človek, rekonvalescent alebo bacilonosič. Prenos sa uskutočňuje priamym stykom s nakazeným človekom alebo kontaminovanými potravinami. Nákazu môže prenášať aj hmyz. Ochorenie sa prejavuje bolesťami hlavy, teplotami, slabosťou a vyrážkami na trupe. Hnačka nemusí byť prítomná.

9. Paratýfus

Pôvodcom ochorenia je *Salmonella paratyphi*. Ochorenie má miernejší priebeh ako brušný týfus, prejavuje sa horúčkami a hnačkami.

REGIONÁLNY ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
BRATISLAVA hlavné mesto
so sídlom v Bratislave, Ružinovská 8, 820 09 Bratislava 29, P.O.BO

10. Ďalšie hnačkovité ochorenia vyvolané podmienené patogénnymi baktériami: *Escherichia coli*, *Vibrio parahaemolyticus*, *Yersinia enterocolitica*, *Bacillus cereus*, *Pseudomonas aeruginosa*, streptokoky D, koliformné baktérie (*Citrobacter*, *Enterobacter*, *Edwardsiella*, *Hafnia*, *Providentia*, *Serratia*, *Proteus*) - koliformné baktérie svedčia o hygienickej úrovni výroby a spracovania potravín.

Ochorenia z potravín vírusového pôvodu:

Vírusová hepatitída A

Ochorenie nazývané aj infekčná žltacka. Zdrojom nákazy býva človek. Inkubačná doba je okolo 30 dní. Infekčné môžu byť aj sliny (umývanie pohárov!), významnú úlohu môžu zohrávať muchy. Vírus je značne odolný voči teplotám varu.

Ďalšie alimentárne ochorenia vyvolané vírusmi: *enterovírusy* (*ECHO vírusy*, *vírusy skupiny Coxsackie*), *rotavírusy*, *adenovírusy*, *Norwalk - vírusy*, *astrovírusy*.

Ochorenia z potravín parazitárneho pôvodu:

1. Trichinelóza

Ochorenie spôsobené *Svalovcom špirálovitým*, ktorý sa často vyskytuje v mäse diviakov, aj u ošípaných. Človek sa nakazí konzumovaním nedostatočne tepelne opracovaného mäsa. Dôležitá je prehliadka mäsa zastrelených diviakov veterinárnym lekárom. Ochorenie sa prejavuje veľkými bolesťami svalov. Ťažko sa lieči, môže spôsobiť smrť.

2. Teniáza

Ochorenie spôsobené *pásomnicou*. Človek sa nakazí konzumáciou nedostatočne tepelne opracovaného mäsa, ktoré obsahuje larvy pásomnic. V tenkom čreve človeka sa neskôr vyvinie dospelá pásomnica a nakazený človek sa stáva prameňom nákazy.

Otravy z požívatín:

1. Mykotoxikózy

Mykotoxíny sú toxické produkty plesní. Požívatiny napadnuté plesňami produkujúcimi mykotoxíny nemusia byť vzhľadovo zmenené. Mykotoxíny sa z potravín nedajú odstrániť, sú termorezistentné - odolné voči teplotám varu. Majú rakovinotvorné účinky, poškodzujú pečeň, obličky, slezinu, krvný systém a môžu poškodiť plod v tele matky.

2. Otravy biogénnymi amínmi

Známe sú otravy po konzumácii mäsa rýb pre *zvýšený obsah histamínu* vytvoreného činnosťou mikroorganizmov.

3. Otravy hubami

4. Otravy ťažkými kovmi

5. Otravy dusitanmi

Systém HACCP

HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points znamená analýzu nebezpečenstiev a metódu kritických kontrolných bodov /H – Hazard – nebezpečenstvo, A – Analysis – analýza, CCP – Critical Control Points – kritické kontrolné body/.

Overovanie požívateľnosti a zdravotnej neškodnosti potravín použitím metód laboratórnej kontroly je nedostatočné a nepraktické, pretože pri štatistickom spôsobe odberu vzorky je veľká pravdepodobnosť, že kontaminovaný výrobok vo vzorke nebude zachytený. Pri vývoji nového prístupu k zabezpečeniu zdravotnej neškodnosti sa ukázala ako vhodná metóda tzv. „metóda možného zlyhania“.

Článok 5 nariadenia (ES) č. 852/2004 Európskeho parlamentu a Rady o hygiene potravín vyžaduje od prevádzkovateľov potravinárskych podnikov, aby určili, zaviedli a zachovávali trvalý postup založený na zásadách Analýzy nebezpečenstva a kritických kontrolných bodoch (HACCP). Systémy HACCP sa vo všeobecnosti považujú za užitočný nástroj pre prevádzkovateľov potravinárskych podnikov na kontrolu nebezpečenstiev, ktoré sa môžu vyskytnúť v potravinách.

Systémy HACCP je systémom kontroly nebezpečenstiev, ktoré sa môžu vyskytnúť v potravinách. HACCP identifikuje konkrétne nebezpečenstvá a opatrenia na ich kontrolu s cieľom zabezpečiť bezpečnosť potravín. HACCP je nástroj na posudzovanie nebezpečenstiev a zavedenie systémov kontroly, ktoré sa zameriavajú skôr na prevenciu, ako na spoliehanie sa hlavne na skúšanie konečného výrobku. Jeho cieľom je udržať kontamináciu potravín mikroorganizmami, chemickými látkami alebo fyzikálnymi kontaminantmi (ako sú sklenené čiastočky) pod kontrolou s cieľom vyrábať potraviny bezpečne.

Nebezpečenstvá rozlišujeme nasledovne:

Mikrobiologické a biologické - baktérie, vírusy, kvasinky, plesne, jednobunkové živé organizmy, parazity

Fyzikálne – prítomnosť cudzích predmetov - napr. sklo, kov, plast, ...

Chemické – chemické látky - napr. kontaminanty (rezíduá pesticídov, ťažké kovy,...) alebo zvyšky čistiacich a dezinfekčných prostriedkov

HACCP pozostáva z nasledujúcich siedmich zásad:

1. ANALÝZA NEBEZPEČENSTIEV - identifikovanie všetkých nebezpečenstiev, ktorým sa musí zabrániť, ktoré sa musia vylúčiť alebo znížiť na prijateľnú úroveň. Musí byť vykonaná analýza nebezpečenstiev s cieľom identifikovať pre plán HACCP, ktoré nebezpečenstvá sú takej povahy, že ich odstránenie alebo zníženie na prijateľnú úroveň je pre výrobu jednotlivých bezpečných potravín podstatné.

2. IDENTIFIKÁCIA KRITICKÝCH KONTROLNÝCH BODOV (=CCP) - určenie kritických kontrolných bodov (CCP) v tom kroku alebo krokoch, v ktorých je nutná kontrola na zabránenie alebo vylúčenie nebezpečenstva alebo na jeho zníženie na prijateľnú úroveň.

Kritický kontrolný bod je postup alebo operácia v procese výroby, distribúcie a predaja potravín, v ktorom je najvyššie riziko porušenia zdravotnej nezávadnosti potraviny a ktorý

REGIONÁLNY ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
BRATISLAVA hlavné mesto
so sídlom v Bratislave, Ružinovská 8, 820 09 Bratislava 29, P.O.BO

možno kontrolovať a ovládať a v ktorom je rozhodujúcim spôsobom možné predchádzať, zabrániť a vylúčiť vznik hygienického rizika a ohrozenie zdravotnej neškodnosti potravín.

Pre každý kritický bod, ktorý je pravidelne monitorovaný, sú určené charakteristické parametre a hodnoty ich kritických limitov (príkladom CCP pri skladovaní mrazených potravín je teplota v mraziacom boxe). Zámerom HACCP je zamerať kontrolu na kritické kontrolné body. HACCP sa musí uplatňovať na každú konkrétnu operáciu samostatne.

3. KRITICKÉ LIMITY V KRITICKÝCH KONTROLNÝCH BODOCH - určenie kritických limitov v kritických kontrolných bodoch, ktoré pre zabránenie, vylúčenie alebo zníženie identifikovaných nebezpečenstiev oddeľujú prijateľnosť od neprijateľnosti.

Sú stanovené pre merateľné ukazovatele, ktorými sa dá preukázať, že kritický bod je pod kontrolou. Medzi príklady takýchto parametrov patrí teplota, čas, pH, obsah vody, obsah prídavných látok, konzervačných látok alebo soli, atď.

4. POSTUPY MONITOROVANIA V KRITICKÝCH KONTROLNÝCH BODOCH - určenie a zavedenie účinných postupov monitorovania kritických kontrolných bodov. Podstatnou časťou HACCP je program meraní vykonávaný v každom kritickom kontrolnom bode na zabezpečenie zhody so špecifikovanými kritickými limitmi, resp. zistenie straty kontroly v kritických kontrolných bodoch s cieľom poskytnúť včas informácie na vykonanie nápravných opatrení. Keď výsledky monitorovania ukazujú trend smerom ku strate kontroly v CCP, musí sa vykonať prispôbenie procesu.

5. NÁPRAVNÉ OPATRENIA - určenie nápravných opatrení, ak monitorovanie ukazuje odchýlku od kritického limitu v určitom kritickom kontrolnom bode, teda ak určitý kritický kontrolný bod nie je pod kontrolou.

Pre každý kritický bod musí byť vopred naplánované nápravné opatrenie tak, aby mohlo byť bez váhania vykonané, ak monitorovanie ukazuje odchýlku od kritického limitu.

6. POSTUPY OVEROVANIA (VERIFIKÁCIE) SYSTÉMU HACCP - určenie postupov, ktoré sa musia pravidelne vykonávať na overovanie účinného fungovania opatrení vytýčených v odsekoch 1 až 5.

Musia byť špecifikované metódy a postupy, ktoré sa majú použiť na stanovenie toho, či HACCP pracuje správne. Medzi metódy overovania môže patriť najmä náhodný odber vzoriek a analýza, analýza alebo testy vo vybraných kritických kontrolných bodoch, analýza medziproduktov alebo konečných produktov, preskúmanie skutočných podmienok počas skladovania, distribúcie a predaja a skutočného používania výrobku. Frekvencia overovania musí byť dostatočná tak, aby potvrdila, či HACCP pracuje efektívne.

Overovanie musí zahŕňať:

- kontrolu správnosti záznamov a analýzu odchýlok
- kontrolu osoby, ktorá monitoruje spracovanie, skladovanie a/alebo prepravné činnosti
- fyzickú kontrolu monitorovaného procesu - potvrdenie, či sú CCP udržiavané pod kontrolou
- validáciu kritických limitov
- kalibráciu prístrojov používaných na monitorovanie

Overovanie musí vykonávať iná osoba, ako je osoba zodpovedná za vykonávanie monitorovania a nápravných opatrení. Ak sa určité overovacie činnosti nedajú vykonávať vo vnútri podniku, overovanie by mali vykonať v mene podniku externí odborníci alebo kvalifikované tretie strany.

Systém HACCP je potrebné preverovať periodicky a vždy v prípade zmeny, aby sa zabezpečilo, že je (alebo bude) ešte stále platný.

REGIONÁLNY ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
BRATISLAVA hlavné mesto
so sídlom v Bratislave, Ružinovská 8, 820 09 Bratislava 29, P.O.BO

Príkladmi zmeny sú:

- zmena suroviny alebo výrobku, podmienok spracovania (usporiadania výroby a prostredia, technologického zariadenia, programu čistenia a dezinfekcie)
- zmena podmienok balenia, skladovania alebo distribúcie
- zmena používania zo strany spotrebiteľa
- získanie akýchkoľvek informácií o novom nebezpečenstve súvisiacom s daným výrobkom

V prípade potreby musí takáto previerka viesť k zmene a doplneniu stanovených postupov. Zmeny musia byť v plnom rozsahu zapracované do dokumentácie a systému vedenia záznamov, aby sa zabezpečilo, že budú dostupné presné a aktuálne informácie.

7. DOKUMENTÁCIA A UCHOVÁVANIE ZÁZNAMOV na preukazovanie účinného uplatňovania opatrení vytýčených v odsekoch 1 až 6.

Postupy HACCP musia byť dokumentované, aby pomáhali podniku pri overovaní toho, či sú zavedené a zachovávané kontroly HACCP. Dokumenty a záznamy sa musia uchovávať dostatočne dlhý čas tak, aby sa umožnilo príslušnému kontrolnému orgánu vykonávať audit systému HACCP. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov na požiadanie sprístupnia príslušnému orgánu a odberateľským prevádzkovateľom potravinárskych podnikov príslušné informácie obsiahnuté v týchto záznamoch.

Príkladmi dokumentácie sú: • analýza nebezpečenstiev • určenie CCP • určenie kritického limitu • úpravy systému HACCP

Príkladmi záznamov sú:

- Činnosti monitorovania CCP – záznamy o meraniach
- Odchýlky a súvisiace nápravné opatrenia
- Overovacie činnosti

Školenia

Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku musí zabezpečiť školenia pracovníkov, aby si všetci pracovníci boli vedomí identifikovaných nebezpečenstiev, kritických kontrolných bodov v procese výroby, skladovania, dopravy a/alebo distribúcie a nápravných opatrení, preventívnych opatrení a postupov dokumentácie uplatniteľných v jeho podniku.

Príručky správnej praxe pre hygienu potravín a pre uplatňovanie zásad HACCP

Príručky správnej praxe už boli v mnohých potravinárskych odvetviach vypracované a posúdené príslušnými orgánmi. Tieto príručky sú obvykle kombináciou správnej hygienickej praxe (SHP) a prvkov založených na HACCP. Pre určité kategórie potravinárskych podnikov teda existuje možnosť vopred určiť nebezpečenstvá, ktoré sa musia kontrolovať. Usmernením o takýchto nebezpečenstvách a ich kontrole sa zaoberajú príručky HACCP, ktoré zahŕňajú:

- príručky na praktickú implementáciu nevyhnutných požiadaviek
- požiadavky na suroviny
- analýzu nebezpečenstiev
- vopred stanovené kritické kontrolné body v príprave, výrobe a spracovaní potravín s identifikáciou nebezpečenstiev a konkrétnych požiadaviek na kontrolu
- hygienické preventívne opatrenia, ktoré sa musia vykonať v prípade manipulácie so zraniteľnými produktmi a produktmi podliehajúcimi skaze (ako sú produkty na priamu spotrebu)

REGIONÁLNY ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
BRATISLAVA hlavné mesto
so sídlom v Bratislave, Ružinovská 8, 820 09 Bratislava 29, P.O.BO

V odvetviach, pre ktoré sú vypracované príručky správnej praxe, tieto môžu nahradiť jednotlivú dokumentáciu o postupoch založených na HACCP, najmä tam, kde zaobchádzanie s potravinami prebieha v súlade s postupmi, ktoré sú dobre známe, alebo v potravinárskych podnikoch v ktorých neexistuje žiadna príprava, výroba ani spracovanie potravín ako sú:

- reštaurácie
- prevádzkarne podávajúce hlavne nápoje (bary, kaviarne, atď.)
- sektory stravovania, ktoré expedujú pripravené potraviny z centrálnej prevádzkarne
- maloobchodné predajne, vrátane mäsiarskych predajní
- podniky, ktoré používajú štandardné postupy spracúvania potravín
- trhové stánky a pojazdné predajné vozidlá

Pre takéto podniky môže postačovať, aby príručky správnej výrobnéj praxe opisovali praktickým a jednoduchým spôsobom metódy kontroly nebezpečenstiev bez potreby zachádzať do podrobností, pokiaľ ide o druh nebezpečenstiev a formálnu identifikáciu kritických kontrolných bodov. Pri používaní príručiek správnej výrobnéj praxe v takýchto podnikoch možno považovať prvý krok postupu HACCP (analýza nebezpečenstiev) za vykonaný a nie je žiadna ďalšia potreba vypracovať a zavádzať iné zásady HACCP.

Takéto podniky môžu taktiež vykonávať jednoduché operácie prípravy potravín (ako je krájanie potravín), ktoré sa dajú bezpečne vykonávať pri správnom uplatňovaní nevyhnutných požiadaviek hygieny potravín. Je však jasné, že tam, kde si to vyžaduje bezpečnosť potravín, musí byť zabezpečené, aby sa vykonávalo potrebné monitorovanie a overovanie (a podľa možnosti vedenie záznamov), napr. tam, kde sa musí zachovávať chladiarenský reťazec. V takomto prípade je nevyhnutné monitorovanie teplôt a tam, kde je to potrebné, kontrolovanie správneho fungovania chladiaceho zariadenia.