

REGIONÁLNY ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA

SO SÍDLOM vo ZVOLENE

ŠTUDIJNÝ MATERIÁL

**Odborná spôsobilosť na vykonávanie epidemiologicky
závažných činností výroba, manipulácia a uvádzanie do
obeihu potravín a pokrmov**

Alimentárne nákazy a otravy z potravín

Alimentárne nákazy a otravy z požívatín 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 alebo zvonka, alebo sa v nej vyskytuje prirodzene.

Pre **proces šírenia nákazy** sú charakteristické tri základné podmienky:

1. prameň pôvodcu nákazy
2. cesta prenosu nákazy: prehltnutie, vdýchnutie, krvná cesta, fyzický kontakt
3. vnímavá populácia

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 zdánlivo zdravý, ktorý však vylučuje stolicou alebo močom pôvodcov nákazy - **bacilonosič**.

Cesta prenosu nákazy môže byť priama – kontaktom, prostredníctvom špinavých rúk, alebo nepriama – kontaminovanými požívatinami, vodou, pomocou znečistených predmetov a prostredníctvom článkonožcov (hmyz, roztoče).

Najdôležitejšiu úlohu pri prenose nákaz majú požívatiny živočíšneho pôvodu. Ich kontaminácia môže nastať primárne – ak potravina pochádza z chorého alebo nakazeného zvieratá. Sekundárne dochádza ku kontaminácii pôvodne zdravotne nezávadnej požívatiny 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.

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 pozitívnych 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.

Prevenčia:

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

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. Kampylobakteriáza

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 kampylobakteriázy je rovnaká ako prevencia salmonelózy.

5. Listeriáza

Listeriáza je 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, ťažkosť 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 požívatinami. 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.

10. Ďalšie hnačkovité ochorenia vyvolané podmienene 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 požívatín.

Ochorenia z potravín vírusového pôvodu:

1. Vírusová hepatitída A

Ochorenie nazývané aj infekčná žltáčka – choroba špinavých rúk. Inkubačná doba je okolo 30 dní. Zdrojom nákazy býva človek. Hlavný spôsob prenosu je fekálno-orálny od osoby k osobe, najčastejšie v tesnom kontakte v detskom alebo rodinnom kolektíve. Prenos je možný vodou alebo potravinami (vrátane mlieka) kontaminovanými stolicou príj. močom. Infekčné môžu byť aj sliny (umývanie pohárov!), významnú úlohu môžu zohrávať muchy. Vírus je značne odolný voči teplotám varu.

Ochorenie začína väčšinou katarálnymi príznakmi podobnými chrípke – únava, nechutenstvo, nauzea, zvracanie, bolesť kĺbov. Po niekoľkých dňoch sa môže objaviť žltáčka rôznej intenzity – žlté sfarbenie kože, očných bielkov, zväčšenie pečene, tmavá moč, svetlá stolica.

2. Ďalšie alimentárne ochorenia vyvolané vírusmi:

enterovírusy (ECHO vírusy, vírusy skupiny Cocksackie), rotavírusy, adenovírusy, Norwalk – vírusy, astrovírusy.

Ochorenia z potravín parazitárneho pôvodu:

1. Trichinelóza

Ochorenie spôsobené Svalovcom špirálovitým, ktorý sa často vyskytuje v mäse diviakov a 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 a ťažko sa lieči, môže spôsobiť smrť.

2. Teniáza

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

Otravy z potravín:

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. Mykotoxíny 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

Základy sanitácie v potravinárstve:

Čistenie je odstraňovanie nečistôt, veľmi dôležitý prvý krok v procese sanitácie, pretože ovplyvňuje efekt následnej dezinfekcie.

Príklady čistiacich prostriedkov:

detergenty používané na umývanie riadu - Jar, Pur

pracie prostriedky - Colon, Persil, Ariel

Dezinfekcia je zámerné ničenie choroboplodných zárodkov, v potravinárstve sa pod pojmom dezinfekcia rozumie aj ničenie technologicky nežiadúcich – to znamená mikroorganizmov podieľajúcich sa na kazení potravín a tým podieľajúcich sa na skrátení ich trvanlivosti a znížení akosti.

Hlavné zásady pre zabezpečenie účinnej dezinfekcie:

1. mechanická očista pracovných plôch
2. voľba vhodného dezinfekčného prípravku
3. nepoužívať prípravky po expirácii
4. skladovať prípravky v podmienkach doporučených výrobcom na obale
5. nepripravovať riedené roztoky do zásoby
6. nariediť roztoky v požadovanej koncentrácii podľa pokynov výrobcu na obale
7. dodržať dobu pôsobenia
8. dôkladný oplach tečúcou vodou

Príklady dezinfekčných prostriedkov:

s obsahom chlóru - Savo, Chloramín T, Domestos, Ace
s obsahom jódu - Jodonal B
s obsahom peroxidu a kyseliny peroctovej - Persteril
s obsahom benzododecínibromidu – Ajatin

Dezinsekcia je ničenie hmyzu a ostatných článkonožcov (roztoče a iné).

Deratizácia je ničenie hlodavcov.

Preventívne opatrenia výskytu alimentárnych ochorení – 10 zlatých pravidiel vypracovaných Svetovou zdravotníckou organizáciou:

1. Pri nákupoch vyberajte len vzhľadovo nenarušené potraviny, ktoré boli vyrobené bezpečnými postupmi, ako je napríklad pasterizované mlieko, nepoužívajte potraviny, ktorým uplynula doba trvanlivosti.
 2. Zabezpečte dokonalé prevarenie potravín pri tepelnom opracovaní.
 3. Skonzumujte stravu čo najrýchlejšie po uvarení, pred podávaním udržiajte pokrmy pri teplotách nad 60°C, nenechávajte uvarené potraviny pri izbovej teplote.
 4. Rozpracované a hotové pokrmy, ktoré je možné schladzovať a uchovávať, schladte v čo najkratšom čase, uchovávajte ich v chlade nie príliš dlhú dobu a v prípade ďalšieho použitia ich dôkladne ohrejte.
 5. Zachovajte chladiaci alebo mraziaci reťazec počas celej doby prepravy a skladovania chladených a mrazených potravín. Nerozmrázajte potraviny pri izbovej teplote, ale v chlade.
 6. Zabráňte styku medzi surovými a uvarenými potravinami a pokrmami, na manipuláciu so surovým a uvareným používajte oddelené pracovné pomôcky a pracovné plochy.
 7. Pred začiatkom práce s požívatinami a počas prípravy jedál, obzvlášť pri prechode z jednej činnosti na druhú si umývajte ruky, rovnako po použití toalety.
 8. Udržujte všetko kuchynské náradie, zariadenia a pracovné plochy v úplnej čistote.
 9. Ochraňujte požívatiny pred hmyzom, hlodavcami a zvieratami.
 10. Pri príprave pokrmov používajte len pitnú vodu.
- Surové potraviny, predovšetkým mäso a aj jeho šťava môžu obsahovať nebezpečné mikroorganizmy, ktoré sa môžu prenášať na ostatné potraviny počas prípravy jedál a skladovania.
 - Správne varenie zabíja takmer všetky nebezpečné mikroorganizmy. Varenie potravín pri teplote 70°C môže pomôcť zaistiť ich bezpečnosť pre konzumáciu.
 - Mikroorganizmy sa môžu množiť veľmi rýchlo, ak sa potraviny skladujú pri izbovej teplote.

Tým, že sa teplota udržiava na hodnote pod 5°C alebo nad 60°C, rast mikroorganizmov sa spomaľuje alebo zastavuje. Niektoré nebezpečné mikroorganizmy sa však rozmnožujú aj pri teplote pod 5°C.

355
ZÁKON
z 21. júna 2007
o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia
a o zmene a doplnení niektorých zákonov

§3 Orgány verejného zdravotníctva

(1) Orgánmi verejného zdravotníctva sú v rozsahu ustanovenom týmto zákonom

- a) Ministerstvo zdravotníctva Slovenskej republiky (ďalej len „ministerstvo“),
- b) Úrad verejného zdravotníctva Slovenskej republiky (ďalej len „úrad verejného zdravotníctva“),
- c) regionálne úrady verejného zdravotníctva,
- d) Ministerstvo obrany Slovenskej republiky,
- e) Ministerstvo vnútra Slovenskej republiky,
- f) Ministerstvo dopravy, pôšt a telekomunikácií Slovenskej republiky,
- g) Slovenská informačná služba.

(2) Na zabezpečenie jednotného postupu orgánov verejného zdravotníctva

- a) ústredné orgány štátnej správy uvedené v odseku 1 písm. d) až f) a Slovenská informačná služba postupujú v úzkej súčinnosti s ministerstvom,
- b) úrad verejného zdravotníctva informuje ústredné orgány štátnej správy uvedené v odseku 1 písm. d) až f) a Slovenskú informačnú službu o nariadených opatreniach a vydaných odborných usmerneniach na úseku verejného zdravotníctva.

(3) Orgány verejného zdravotníctva spolupracujú v rámci svojej pôsobnosti pri ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia

- a) s ústrednými orgánmi štátnej správy a miestnymi orgánmi štátnej správy,
- b) s obcami a samosprávnymi krajmi,
- c) s vysokými školami, školami, výskumnými, výchovnými a vzdelávacími inštitúciami,
- d) s poskytovateľmi zdravotnej starostlivosti,
- e) so stavovskými organizáciami v zdravotníctve,
- f) so zdravotnými poisťovňami a Sociálnou poisťovňou,
- g) s inými právnickými osobami a fyzickými osobami,
- h) s medzinárodnými organizáciami.

(4) Úrad verejného zdravotníctva v oblasti zdravia pri práci spolupracuje aj s orgánmi štátnej správy v oblasti inšpekcie práce³⁾ a ostatnými orgánmi dozoru.⁴⁾

§12 Opatrenia na predchádzanie ochoreniam

(1) Opatrenia na predchádzanie ochoreniam sú

- a) opatrenia na predchádzanie vzniku a šíreniu prenosných ochorení,
- b) opatrenia na predchádzanie vzniku iných hromadne sa vyskytujúcich ochorení a iných porúch zdravia a na ich obmedzenie,

c) opatrenia na predchádzanie vzniku ochorení podmienených prácou a na ich obmedzenie,
d) opatrenia na predchádzanie vzniku ochorení a iných porúch zdravia v dôsledku ožiarenia ionizujúcim žiarením.

(2) Opatrenia na predchádzanie vzniku a šíreniu prenosných ochorení sú

- a) opatrenia na ochranu Slovenskej republiky pred zavlečením prenosných ochorení,
- b) hlásenie prenosného ochorenia a podozrenia na závažné alebo rýchlo sa šíriace prenosné ochorenie,
- c) odber vzoriek biologického materiálu od ľudí a vzoriek pitnej vody a vody na kúpanie, vrátane odberu vzoriek potravín a hotových pokrmov, kozmetických výrobkov a vzoriek pracovného prostredia a vnútorného prostredia budov na zisťovanie ich zdravotnej bezpečnosti, na vykonávanie laboratórneho určovania pôvodcov prenosných ochorení vrátane zisťovania citlivosti na antimikróbne látky,
- d) osobitné a mimoriadne očkovanie, očkovanie pri úrazoch, poraneniach a nehojajúcich sa ranách, očkovanie pred cestou do zahraničia, očkovanie osobitných skupín obyvateľstva,
- e) dezinfekcia a regulácia živočíšnych škodcov,
- f) izolácia v domácom prostredí alebo v zdravotníckom zariadení, prípadne inom určenom zariadení, zvýšený zdravotný dozor, lekársky dohľad, karanténne opatrenia,
- g) opatrenia na zabránenie šíreniu ochorení prenosných zo zvierat na ľudí,
- h) zákaz alebo obmedzenie výkonu povolania u osôb chorých na prenosné ochorenie alebo podozrivých z takého ochorenia,
- i) zákaz používania vody ako pitnej, ktorá nespĺňa limity ukazovateľov kvality pitnej vody, vrátane zákazu požívania potravín, pokrmov a nápojov,
- j) zákaz používania vody, ktorá nespĺňa medzné hodnoty ukazovateľov kvality vody na kúpanie,
- k) zabezpečenie dostatočného množstva zdravotne bezchybnej pitnej vody,
- l) opatrenia zakazujúce alebo obmedzujúce hromadné podujatia,
- m) zákaz činnosti alebo prevádzky.

(3) Opatrenia na predchádzanie vzniku iných hromadne sa vyskytujúcich ochorení a iných porúch zdravia a na ich obmedzenie sú

- a) zabezpečenie dostatočného množstva zdravotne bezchybnej pitnej vody,
- b) monitorovanie zdravotného stavu ľudí s cieľom identifikácie a analýzy faktorov ovplyvňujúcich vznik chorôb,
- c) zákaz alebo obmedzenie uvádzania do obehu a použitia nebezpečných chemických látok a chemických prípravkov, kozmetických výrobkov a iných výrobkov ohrozujúcich verejné zdravie,
- d) zákaz používania zdraviu škodlivých potravín, pokrmov a nápojov,
- e) zákaz alebo obmedzenie prevádzky v budovách a zariadeniach, ktoré môžu ohroziť verejné zdravie,
- f) zákaz používania vody, ktorá nespĺňa medzné hodnoty ukazovateľov kvality vody na kúpanie,
- g) zákaz alebo obmedzenie hromadného podujatia.

(4) Opatrenia na predchádzanie vzniku ochorení podmienených prácou a na ich obmedzenie sú

- a) obmedzovanie pôsobenia zdraviu škodlivých faktorov práce a pracovného prostredia na zamestnancov technickými, organizačnými a inými ochrannými a preventívnymi opatreniami vrátane zabezpečenia pitného režimu pre zamestnancov, u ktorých to vyžaduje ochrana ich života a zdravia,
- b) obmedzenie negatívneho vplyvu rizikových prác na zamestnancov,

- c) zabezpečenie zdravotného dohľadu pre zamestnancov, ktorých práca je spojená so zvýšeným rizikom vrátane vykonávania cielených lekárskejších preventívnych prehliadok, posúdenie zdravotnej spôsobilosti zamestnancov vykonávajúcich rizikové práce a preventívne očkovanie u zamestnancov vystavených riziku infekcie,
 - d) určenie minimálneho rozsahu a frekvencie sledovania faktorov pracovných podmienok, lehôt a minimálnej náplne lekárskejších preventívnych prehliadok u zamestnancov, ak ide o mimoriadnu situáciu, nehodu alebo núdzový stav na pracovisku,
 - e) zákaz alebo obmedzenie výroby, spracovania a používania materiálov, chemických látok a prípravkov, nástrojov, strojov, zariadení, pracovných a technologických postupov, ktoré zhoršujú pracovné prostredie, podmienky práce a ohrozujú zdravie zamestnancov.
- (5) Opatrenia na predchádzanie vzniku ochorení a iných porúch zdravia v dôsledku ožiarenia ionizujúcim žiarením sú
- a) odovzdanie zdrojov ionizujúceho žiarenia, rádioaktívnych odpadov alebo uvoľnenie rádioaktívnych látok spod administratívnej kontroly, prípadne zrušenie pracoviska,
 - b) vykonanie špeciálnych meraní, analýz alebo vyšetrení na účely hodnotenia zdraviu škodlivých faktorov a ich možného vplyvu na zdravie,
 - c) vykonanie opatrení na obmedzenie ožiarenia zamestnancov a obyvateľov technickými, organizačnými a inými ochrannými a preventívnymi opatreniami,
 - d) minimálny rozsah a frekvencia sledovania faktorov pracovných podmienok, lehôt a minimálna náplň preventívnych lekárskejších prehliadok u zamestnancov, ak ide o mimoriadnu udalosť,
 - e) opatrenia na obmedzenie objemovej aktivity radónu v obytných priestoroch alebo na obmedzenie užívania priestorov s vysokými aktivitami radónu v ovzduší,
 - f) vykonanie iného odôvodneného opatrenia, ktorým sa zníži ožiarenie,
 - g) zákaz alebo obmedzenie vykonávania činnosti vedúcej k ožiareniu alebo činnosti v prostredí so zvýšeným ožiarením prírodným žiarením,
 - h) zákaz alebo obmedzenie používania stavebných materiálov alebo dodávania pitnej vody, ak ich aktivita je vyššia ako smerné hodnoty ustanovené vykonávacím predpisom podľa § 62 písm. v),
 - i) odstránenie rádioaktívnych rezíduí.
- (6) Opatrenia na predchádzanie ochoreniam nariaďujú úrad verejného zdravotníctva a regionálne úrady verejného zdravotníctva, ak v tomto zákone nie je ustanovené inak.
- (7) Opatrenia podľa odseku 2 písm. a) nariaďuje ministerstvo na návrh úradu verejného zdravotníctva.

§ 13 Posudková činnosť

- (1) Posudková činnosť na účely tohto zákona je proces posudzovania a vyhodnocovania opatrení a návrhov z hľadiska ich možného negatívneho vplyvu na verejné zdravie, ktorého výsledkom je vydanie záväzného stanoviska alebo rozhodnutia.
- (2) Orgány oprávnené podľa osobitných predpisov¹⁵⁾ rozhodnúť vo veciach, ktoré posudzuje príslušný orgán verejného zdravotníctva z hľadiska ich možného negatívneho vplyvu na verejné zdravie, rozhodnú až po vydaní kladného záväzného stanoviska príslušného orgánu verejného zdravotníctva; to neplatí, ak ide o schvaľovanie podľa osobitného predpisu.¹⁶⁾
- (3) Ak v tomto zákone nie je ustanovené inak, úrad verejného zdravotníctva alebo regionálny úrad verejného zdravotníctva vydáva záväzné stanovisko k
- a) územnoplánovacím podkladom, ak boli úradu verejného zdravotníctva alebo regionálnemu

úradu verejného zdravotníctva predložené,

- b) územným plánom a k návrhom na územné konanie,
- c) návrhom na kolaudáciu stavieb a k návrhom na zmenu v užívaní stavieb,
- d) návrhom na určenie osobitného režimu území,15)
- e) návrhom na využívanie vodných zdrojov na zásobovanie pitnou vodou.

(4) Ak v tomto zákone nie je ustanovené inak, úrad verejného zdravotníctva alebo regionálny úrad verejného zdravotníctva

- a) rozhoduje o návrhoch na uvedenie priestorov do prevádzky vrátane návrhov na zmenu v ich prevádzkovaní a ak si to vyžaduje objektivizáciu faktorov životného prostredia alebo pracovného prostredia, o návrhoch na uvedenie priestorov do skúšobnej prevádzky,
- b) schvaľuje prevádzkové poriadky a návrhy na ich zmenu,
- c) rozhoduje o návrhoch na uvedenie potravinárskych objektov do užívania,
- d) rozhoduje o návrhoch na zotavovacie podujatia,
- e) rozhoduje o návrhoch na vodárenskú úpravu pitnej vody vrátane použitia chemických látok na úpravu pitnej vody,
- f) rozhoduje o návrhoch na zavedenie nových technologických a nových pracovných postupov pri výrobe potravín,
- g) rozhoduje o návrhoch na umiestňovanie nových potravín a výživových doplnkov na trh,9)
- h) rozhoduje o návrhoch na používanie biologických faktorov, na zmenu ich použitia a na činnosti, ktoré môžu mať za následok vystavenie zamestnancov biologickým faktorom,
- i) rozhoduje o návrhoch na skladovanie a manipuláciu s veľmi jedovatými látkami a prípravkami na pracovisku vrátane ich použitia pri dezinfekcii, regulácii živočíšnych škodcov a na ochranu rastlín,17)
- j) rozhoduje o návrhoch na činnosti spojené s výrobou, spracovaním, manipuláciou, skladovaním, prepravou a zneškodňovaním chemických karcinogénov a mutagénov na pracovisku,
- k) rozhoduje o návrhoch na odstraňovanie azbestu a materiálov obsahujúcich azbest zo stavieb,
- l) rozhoduje o návrhoch na nakladanie s nebezpečnými odpadmi a na prevádzkovanie zariadení na zneškodňovanie nebezpečných odpadov,
- m) rozhoduje o návrhoch na zaradenie pracovných činností do kategórie rizikových prác (§ 31 ods. 6),
- n) rozhoduje o návrhoch na zriaďovanie a prevádzku pohrebiska, pohrebnej služby, krematória a na činnosti súvisiace s prevozom mŕtvych podľa osobitných predpisov.18)

(5) V oblasti radiačnej ochrany

a) úrad verejného zdravotníctva rozhoduje o

1. návrhoch na umiestnenie a výstavbu jadrového zariadenia,
2. návrhoch na etapy uvádzania jadrového zariadenia do prevádzky,
3. návrhoch na vyradovanie jadrového zariadenia z prevádzky,
4. návrhoch na stavebné a technologické zmeny významné z hľadiska radiačnej ochrany počas výstavby jadrového zariadenia, počas uvádzania jadrového zariadenia do prevádzky, počas prevádzky jadrového zariadenia a počas vyradovania jadrového zariadenia z prevádzky,
5. návrhoch na nové technologické postupy pri vyradovaní jadrového zariadenia z prevádzky,
6. návrhoch na skúšky technologických zariadení s použitím rádioaktívnych látok na výstavbu a zmeny dôležité z hľadiska radiačnej ochrany počas výstavby alebo prevádzky pracovísk, na ktorých sa majú vykonávať alebo sa vykonávajú činnosti vedúce k ožiareniu s rádioaktívnymi žiaričmi, na ktoré vydáva povolenie úrad verejného zdravotníctva,
7. návrhoch na výnimočné ožiarenie pri činnostiach vedúcich k ožiareniu,

8. návrhoch vnútorného havarijného plánu jadrových zariadení,19)
 9. návrhoch na používanie stavebných výrobkov20) na výstavbu nebytových budov určených na pobyt osôb dlhší ako 1 000 hodín počas kalendárneho roka a na výstavbu bytových budov pri prekročení smernej hodnoty ustanovenej vykonávacím predpisom podľa § 62 písm. v),
 10. návrhoch na distribúciu balenej pitnej vody a návrhoch na využívanie vodných zdrojov na zásobovanie pitnou vodou pri prekročení smernej hodnoty ustanovenej vykonávacím predpisom podľa § 62 písm. v),
 11. návrhoch na typy prepravných zariadení na prepravu rádioaktívnych žiaričov a rádioaktívne kontaminovaných zariadení,
 12. návrhoch na zrušenie pracoviska, na ktorom sa vykonávali činnosti vedúce k ožiareniu s otvorenými rádiaoaktívnymi žiaričmi alebo zdrojmi ionizujúceho žiarenia, pri ktorých činnosti vznikajú rádiaoaktívne látky, na ktoré vydal povolenie úrad verejného zdravotníctva,
 - b) regionálny úrad verejného zdravotníctva, ak v tomto zákone nie je ustanovené inak,
 1. návrhoch na výstavbu a zmeny dôležité z hľadiska radiačnej ochrany počas výstavby pracovísk, na ktorých sa budú vykonávať činnosti vedúce k ožiareniu, na ktoré vydáva povolenie regionálny úrad verejného zdravotníctva,
 2. návrhoch na skúšky technologických zariadení s použitím rádiaoaktívnych látok pri činnostiach vedúcich k ožiareniu, na ktoré vydáva povolenie regionálny úrad verejného zdravotníctva,
 3. návrhoch na stavebné a technologické zmeny dôležité z hľadiska radiačnej ochrany na pracoviskách, na ktorých prevádzku vydal povolenie regionálny úrad verejného zdravotníctva,
 4. návrhoch na zrušenie pracoviska, na ktorom sa vykonávali činnosti vedúce k ožiareniu s otvorenými rádiaoaktívnymi žiaričmi alebo zdrojmi ionizujúceho žiarenia, pri ktorých činnosti vznikajú rádiaoaktívne látky, na ktoré vydal povolenie regionálny úrad verejného zdravotníctva,
 5. návrhoch na dodávanie pitnej vody pri prekročení smernej hodnoty ustanovenej vykonávacím predpisom podľa § 62 písm. v).
- (6) Príslušný orgán verejného zdravotníctva vydáva záväzné stanoviská podľa odseku 3 písm. b) až e) a rozhoduje o návrhoch podľa odseku 4 na základe žiadosti, ktorá obsahuje
- a) obchodné meno, právnu formu, sídlo a identifikačné číslo, ak bolo pridelené, ak je žiadateľom právnická osoba; meno, priezvisko a bydlisko a identifikačné číslo, ak bolo pridelené, ak je žiadateľom fyzická osoba-podnikateľ,
 - b) doklad o oprávnení na podnikanie,
 - c) meno, priezvisko a bydlisko alebo sídlo osoby zodpovednej za prevádzkovanie posudzovaných činností,
 - d) dokumentáciu s opisom činnosti, ktorá je predmetom návrhu na posúdenie.
- (7) Príslušný orgán verejného zdravotníctva rozhoduje o návrhoch podľa odseku 5 na základe žiadosti, ktorá obsahuje
- a) údaje podľa odseku 6 písm. a),
 - b) doklad o oprávnení na podnikanie,
 - c) meno, priezvisko a bydlisko odborného zástupcu pre radiačnú ochranu (ďalej len „odborný zástupca“), ak bol určený,
 - d) opis navrhovanej činnosti,
 - e) dokumentáciu podľa prílohy č. 2.
- (8) Príslušný orgán verejného zdravotníctva si môže vyžiadať ďalšie doklady potrebné na

vydanie záväzného stanoviska a rozhodnutia.

(9) Lehota na vydanie rozhodnutia podľa odseku 5 písm. a) prvého bodu je 60 dní; vo zvlášť zložitých prípadoch môže úrad verejného zdravotníctva predĺžiť túto lehotu o 60 dní. Predĺženie lehoty oznámi úrad verejného zdravotníctva žiadateľovi písomne a bezodkladne.

§ 15 Komisie na preskúšanie odbornej spôsobilosti a osvedčenia o odbornej spôsobilosti

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

- a) kvalitatívne a kvantitatívne zisťovanie faktorov životného prostredia a pracovného prostredia na účely posudzovania ich možného vplyvu na zdravie,
- b) hodnotenie zdravotných rizík zo životného prostredia na účely posudzovania ich možného vplyvu na zdravie,
- c) činnosti vedúce k ožiareniu podľa § 45 ods. 2, 3 a 7,
- d) uvoľňovanie rádioaktívnych látok a rádioaktívne kontaminovaných predmetov a materiálov, ktoré vznikli alebo sa používali pri činnostiach podľa písmena c), spod administratívnej kontroly podľa § 45 ods. 5,
- e) činnosti dôležité z hľadiska radiačnej ochrany podľa § 45 ods. 4,
- f) odber vzoriek zo životného prostredia a z pracovného prostredia na účely kvalitatívneho a kvantitatívneho zisťovania faktorov životného prostredia a pracovného prostredia,
- g) prevádzkovanie balzamovania a konzervácie.

(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.

(3) Ak tento zákon neustanovuje inak, regionálny úrad verejného zdravotníctva v sídle kraja zriaďuje komisie na preskúšanie odbornej spôsobilosti a vydáva osvedčenia o odbornej spôsobilosti na

- a) prácu s veľmi jedovatými látkami a prípravkami a s jedovatými látkami a prípravkami,¹¹⁾
- b) prácu s dezinfekčnými prípravkami na profesionálne použitie a na prácu s prípravkami na reguláciu živočíšnych škodcov na profesionálne použitie,
- c) nákup, predaj a spracúvanie húb,
- d) prevádzkovanie pohrebiska, prevádzkovanie pohrebnej služby a prevádzkovanie krematória.

§ 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 vzdelania²¹⁾ alebo dokladom o uznaní dokladu o vzdelaní podľa osobitných predpisov.²²⁾

(2) Odbornú spôsobilosť na činnosti uvedené v § 15 ods. 3 písm. a) a b) preukazuje fyzická osoba podnikateľ a vedúci zamestnanec.

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

(4) Na vykonávanie činnosti uvedenej v § 15 ods. 1 písm. a) sa požaduje

a) ukončené vysokoškolské vzdelanie druhého stupňa v odbore verejné zdravotníctvo, v technickom odbore alebo prírodovednom odbore a najmenej tri roky odbornej praxe,

b) osvedčenie o akreditácii laboratórneho skúšania, odberov vzoriek a meraní fyzikálnych faktorov,

c) úspešne vykonaná skúška pred komisiou na preskúšanie odbornej spôsobilosti.

(5) Na vykonávanie činnosti uvedenej v § 15 ods. 1 písm. b) sa požaduje

a) ukončené vysokoškolské vzdelanie druhého stupňa v odbore verejné zdravotníctvo, v lekárskom odbore, v technickom odbore alebo prírodovednom odbore a najmenej tri roky odbornej praxe,

b) úspešne vykonaná skúška pred komisiou na preskúšanie odbornej spôsobilosti.

(6) Na vykonávanie činností uvedených v § 15 ods. 1 písm. c) až e) sa požaduje

a) ukončené vysokoškolské vzdelanie druhého stupňa v lekárskom odbore, vo farmaceutickom odbore, v prírodovednom odbore alebo v technickom odbore a najmenej jeden rok odbornej praxe alebo ukončené vysokoškolské vzdelanie prvého stupňa v prírodovednom odbore alebo v technickom odbore a najmenej dva roky odbornej praxe alebo ukončené úplné stredné odborné vzdelanie technického smeru alebo zdravotníckeho smeru a najmenej tri roky odbornej praxe, ak v odsekoch 7 a 8 nie je ustanovené inak,

b) odborná príprava na činnosti podľa § 15 ods. 1 písm. c) až e) podľa druhu vykonávanej činnosti,

c) úspešne vykonaná skúška pred komisiou na preskúšanie odbornej spôsobilosti.

(7) Požadovaným vzdelaním a odbornou praxou na vykonávanie činnosti vedúcej k ožiareniu v jadrových zariadeniach je ukončené vysokoškolské vzdelanie druhého stupňa v prírodovednom odbore alebo v technickom odbore a najmenej tri roky odbornej praxe.

(8) Požadovaným vzdelaním a odbornou praxou na vykonávanie lekárskeho ožiarovania je ukončené vysokoškolské vzdelanie druhého stupňa v lekárskom odbore, v prírodovednom odbore alebo v technickom odbore a najmenej jeden rok odbornej praxe.

(9) Na vykonávanie činnosti uvedenej v § 15 ods. 1 písm. f) sa požaduje

a) ukončené vysokoškolské vzdelanie prvého alebo druhého stupňa v odbore verejné zdravotníctvo, v technickom odbore alebo prírodovednom odbore a najmenej jeden rok odbornej praxe alebo ukončené stredoškolské vzdelanie a najmenej jeden rok odbornej praxe,

b) úspešne vykonaná skúška pred komisiou na preskúšanie odbornej spôsobilosti.

(10) Na vykonávanie činnosti uvedenej v § 15 ods. 1 písm. g) sa požaduje odborná spôsobilosť podľa osobitného predpisu.²³⁾

(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 dokladom o absolvovaní príslušného odborného vzdelania²¹⁾ alebo dokladom o uznaní dokladu o vzdelaní podľa osobitných predpisov.²²⁾

(12) Na vykonávanie činností uvedených v § 15 ods. 3 písm. a) sa požaduje

a) ukončené vysokoškolské alebo stredoškolské vzdelanie a odborná prax podľa odseku 18, 19, 21 alebo 22,

b) úspešne vykonaná skúška pred komisiou na preskúšanie odbornej spôsobilosti, ak ďalej nie je ustanovené inak.

(13) Na vykonávanie činností uvedených v § 15 ods. 3 písm. b) sa požaduje

a) ukončené vysokoškolské vzdelanie prvého alebo druhého stupňa v technickom odbore

alebo prírodovednom odbore alebo ukončené stredoškolské vzdelanie a odborná prax podľa odseku 18, 19, 21 alebo 22,

b) úspešne vykonaná skúška pred komisiou na preskúšanie odbornej spôsobilosti, ak ďalej nie je ustanovené inak.

(14) Na vykonávanie činností uvedených v § 15 ods. 3 písm. c) sa požaduje úspešne vykonaná skúška pred komisiou na preskúšanie odbornej spôsobilosti.

(15) Na vykonávanie činností uvedených v § 15 ods. 3 písm. d) sa požaduje odborná spôsobilosť podľa osobitného predpisu.²³⁾

(16) Žiadosť o overenie odbornej spôsobilosti obsahuje a) meno, priezvisko, titul, bydlisko a dátum a miesto narodenia, ak je žiadateľom fyzická osoba; ak je žiadateľom fyzická osoba-podnikateľ, aj obchodné meno, miesto podnikania a identifikačné číslo, ak bolo pridelené,

b) uvedenie činnosti, na ktorú žiada osvedčenie o odbornej spôsobilosti.

(17) K žiadosti o overenie odbornej spôsobilosti žiadateľ priloží

a) doklad o dosiahnutom vzdelaní, ak to vyžaduje tento zákon alebo osobitný predpis²³⁾ alebo doklad o uznaní dokladu o vzdelaní podľa osobitných predpisov,²²⁾

b) doklad o dĺžke odbornej praxe, ak to vyžaduje tento zákon alebo osobitný predpis;²³⁾ pri ukončení činnosti zamestnávateľa čestné vyhlásenie o dĺžke odbornej praxe,

c) doklad o oprávnení na podnikanie, ak je žiadateľom fyzická osoba-podnikateľ,

d) doklad o odbornej spôsobilosti vydaný príslušným úradom alebo orgánom členského štátu, ak ide o žiadateľa podľa odsekov 23 a 24,

e) kópiu potvrdenia o absolvovaní odbornej prípravy podľa odseku 6 písm. b), ktoré nesmie byť staršie ako dva roky, ak žiada o overenie odbornej spôsobilosti na činnosti podľa § 15 ods. 1 písm. c) až e),

f) kópiu osvedčenia o akreditácii na činnosť, na ktorú žiada osvedčenie o odbornej spôsobilosti podľa § 15 ods. 1 písm. a).

(18) Žiadateľ o overenie odbornej spôsobilosti na obchodovanie s veľmi jedovatými látkami a prípravkami, s jedovatými látkami a prípravkami, s dezinfekčnými prípravkami na profesionálne použitie alebo s prípravkami na reguláciu živočíšnych škodcov na profesionálne použitie, ktoré sú určené na dodanie konečnému spotrebiteľovi v pôvodnom balení, a ich distribúciu, nemusí vykonať skúšku pred komisiou na preskúšanie odbornej spôsobilosti, ak vykonával niektorú z týchto činností päť po sebe nasledujúcich rokov, pričom takúto činnosť neukončil viac ako dva roky pred predložením žiadosti o overenie odbornej spôsobilosti. Po overení splnenia tejto podmienky regionálny úrad verejného zdravotníctva vydá žiadateľovi osvedčenie o odbornej spôsobilosti.

(19) Žiadateľ o overenie odbornej spôsobilosti na odborné využitie veľmi jedovatých látok a prípravkov, jedovatých látok a prípravkov, dezinfekčných prípravkov na profesionálne použitie alebo prípravkov na reguláciu živočíšnych škodcov na profesionálne použitie nemusí vykonať skúšku pred komisiou na preskúšanie odbornej spôsobilosti, ak vykonával niektorú z týchto činností šesť po sebe nasledujúcich rokov, pričom takúto činnosť neukončil viac ako dva roky pred predložením žiadosti o overenie odbornej spôsobilosti. Po overení splnenia tejto podmienky regionálny úrad verejného zdravotníctva vydá žiadateľovi osvedčenie o odbornej spôsobilosti.

(20) Ustanovenie odseku 19 sa nevzťahuje na vykonávanie činností, ktoré zahŕňajú odborné využitie chemických látok uvedených v prílohe č. 3.

(21) Žiadateľ o overenie odbornej spôsobilosti na činnosti uvedené v odseku 18, ktorý vykonával niektorú z týchto činností dva po sebe nasledujúce roky, vykoná skúšku pred komisiou na preskúšanie odbornej spôsobilosti. Regionálny úrad verejného zdravotníctva vydá žiadateľovi na základe úspešne vykonanej skúšky osvedčenie o odbornej spôsobilosti.

(22) Žiadateľ o overenie odbornej spôsobilosti na činnosti uvedené v odseku 19, ktorý vykonával niektorú z týchto činností tri po sebe nasledujúce roky, vykoná skúšku pred komisiou na preskúšanie odbornej spôsobilosti. Ak v tomto zákone nie je ustanovené inak, regionálny úrad verejného zdravotníctva vydá žiadateľovi na základe úspešne vykonanej skúšky osvedčenie o odbornej spôsobilosti.

(23) Žiadateľ o overenie odbornej spôsobilosti na obchodovanie s veľmi jedovatými látkami a prípravkami, s jedovatými látkami a prípravkami, s dezinfekčnými prípravkami na profesionálne použitie alebo s prípravkami na reguláciu živočíšnych škodcov na profesionálne použitie, ktoré sú určené na dodanie konečnému spotrebiteľovi v pôvodnom balení, a ich distribúciu, nemusí vykonať skúšku pred komisiou na preskúšanie odbornej spôsobilosti, ak v inom členskom štáte

a) vykonával niektorú z týchto činností samostatne alebo ako vedúci zamestnanec päť po sebe nasledujúcich rokov, pričom takúto činnosť neukončil viac ako dva roky pred predložením žiadosti o overenie odbornej spôsobilosti, a vlastní doklad podľa odseku 26,

b) vykonával niektorú z týchto činností samostatne alebo ako vedúci zamestnanec dva po sebe nasledujúce roky a vlastní doklad o spôsobilosti na túto činnosť, ktorý ho oprávňuje vykonávať túto činnosť v členskom štáte,

c) vykonával niektorú z týchto činností samostatne alebo ako vedúci zamestnanec tri po sebe nasledujúce roky a pred vykonávaním tejto činnosti absolvoval odbornú prípravu, čo preukáže dokladom o odbornej spôsobilosti uznaným štátom alebo určeným príslušným profesijným alebo obchodným orgánom,

d) vykonával niektorú z týchto činností ako podriadený zamestnanec tri po sebe nasledujúce roky a vlastní doklad o odbornej spôsobilosti na túto činnosť, ktorý ho oprávňuje vykonávať túto činnosť v členskom štáte, alebo

e) vykonával niektorú z týchto činností ako podriadený zamestnanec štyri po sebe nasledujúce roky a pred vykonávaním tejto činnosti absolvoval odbornú prípravu, čo preukáže dokladom o odbornej spôsobilosti uznaným štátom alebo určeným príslušným profesijným alebo obchodným orgánom.

(24) Žiadateľ o overenie odbornej spôsobilosti na odborné využitie veľmi jedovatých látok a prípravkov, jedovatých látok a prípravkov, dezinfekčných prípravkov na profesionálne použitie alebo prípravkov na reguláciu živočíšnych škodcov na profesionálne použitie nemusí vykonať skúšku pred komisiou na preskúšanie odbornej spôsobilosti, ak v inom členskom štáte

a) vykonával niektorú z týchto činností samostatne alebo ako vedúci zamestnanec šesť po sebe nasledujúcich rokov, pričom takúto činnosť neukončil viac ako dva roky pred predložením žiadosti o overenie odbornej spôsobilosti, a vlastní doklad podľa odseku 26,

b) vykonával niektorú z týchto činností samostatne alebo ako vedúci zamestnanec tri po sebe nasledujúce roky a vlastní doklad o odbornej spôsobilosti na túto činnosť, ktorý ho oprávňuje vykonávať túto činnosť

v členskom štáte,

c) vykonával niektorú z týchto činností samostatne alebo ako vedúci zamestnanec štyri po sebe nasledujúce roky a pred vykonávaním tejto činnosti absolvoval odbornú prípravu, čo preukáže dokladom o odbornej spôsobilosti uznaným štátom alebo určeným príslušným profesijným alebo obchodným orgánom,

d) vykonával niektorú z týchto činností ako podriadený zamestnanec štyri po sebe nasledujúce roky a vlastní doklad o odbornej spôsobilosti na túto činnosť, ktorý ho oprávňuje vykonávať túto činnosť v členskom štáte, alebo

e) vykonával niektorú z týchto činností ako podriadený zamestnanec päť po sebe

nasledujúcich rokov a pred vykonávaním tejto činnosti absolvoval odbornú prípravu, čo preukáže dokladom o odbornej spôsobilosti uznaným štátom alebo určeným príslušným profesijným alebo obchodným orgánom.

(25) Ustanovenia odseku 24 písm. a), c) a e) sa nevzťahujú na vykonávanie činností, ktoré zahŕňajú odborné využitie chemických látok uvedených v prílohe č. 3. Ak žiadateľ vykonával niektorú z činností podľa odseku 24 písm. b) a d), musia byť v doklade o odbornej spôsobilosti uvedené chemické látky, ktoré môže žiadateľ v členskom štáte používať, a odborné využívanie chemických látok nesmie byť prerušené viac ako dva roky pred podaním žiadosti o overenie odbornej spôsobilosti.

(26) Splnenie podmienok podľa odsekov 23 a 24 sa preukazuje dokladom o odbornej spôsobilosti vydaným príslušným úradom alebo orgánom členského štátu, v ktorom žiadateľ o overenie odbornej spôsobilosti túto činnosť vykonával. Doklad o odbornej spôsobilosti obsahuje údaje o druhu a dĺžke odbornej praxe a o obmedzeniach pri výkone činnosti, ktoré žiadateľ predloží k žiadosti.

(27) Osvedčenie o odbornej spôsobilosti podľa odsekov 23 a 24 vydá žiadateľovi príslušný orgán verejného zdravotníctva po predložení dokladu podľa odseku 26. Príslušný orgán verejného zdravotníctva môže v osvedčení o odbornej spôsobilosti určiť rovnaký rozsah a rovnaké obmedzenia pri výkone činnosti, ako sú určené v doklade podľa odseku 26.

(28) Vzdelanie podľa odseku 4 písm. a), odseku 5 písm. a), odseku 6 písm. a), odsekov 7 a 8, odseku 9 písm. a), odseku 12 písm. a) a odseku 13 písm. a) sa preukazuje dokladom o absolvovaní príslušného vzdelania alebo dokladom o uznaní dokladu o vzdelaní podľa osobitných predpisov.²²⁾

(29) Príslušný orgán verejného zdravotníctva vydá osvedčenie o odbornej spôsobilosti do 30 dní odo dňa vykonania skúšky alebo odo dňa podania žiadosti o vydanie osvedčenia, ak žiadateľ nemusí vykonať skúšku pred komisiou na preskúšanie odbornej spôsobilosti.

(30) Odborne spôsobilá osoba sa zapisuje do registra odborne spôsobilých osôb. Register odborne spôsobilých osôb je verejne prístupný.

(31) Platnosť osvedčenia o odbornej spôsobilosti je päť rokov od jeho vydania.

(32) Príslušný orgán verejného zdravotníctva môže osvedčenie o odbornej spôsobilosti odňať, 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 upravujúcimi ochranu verejného zdravia.

(33) Osvedčenie o odbornej spôsobilosti zaniká

a) smrťou držiteľa osvedčenia o odbornej spôsobilosti alebo jeho vyhlásením za mŕtveho,

b) uplynutím času platnosti.

§ 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 ani pri trvalom požívaní alebo používaní nezmení zdravie prítomnosťou mikroorganizmov a organizmov alebo látok ovplyvňujúcich zdravie

akútnym, chronickým alebo neskorým pôsobením, a ktorej vlastnosti vnímateľné zmyslami nezabraňujú jej požívaniu alebo používaniu. Zdravotná bezpečnosť pitnej vody sa hodnotí a kontroluje podľa ukazovateľov kvality pitnej vody a ich limitov.

(3) Na základe žiadosti fyzickej osoby-podnikateľa alebo právnickej osoby, ktorá vyrába a dodáva pitnú vodu a využíva vodárenské zdroje na zásobovanie pitnou vodou, môže regionálny úrad verejného zdravotníctva dočasne povoliť, najviac na tri roky, výnimku na použitie vody, ktorá nespĺňa limity ukazovateľov kvality pitnej vody,²⁴) ak nejde o vodu balenú do spotrebiteľského balenia. Výnimku nemožno povoliť, ak ide o vodárenské zdroje na zásobovanie pitnou vodou, ktoré poskytujú menej ako 10 m³ pitnej vody za deň alebo zásobujú menej ako 50 osôb. Regionálny úrad verejného zdravotníctva povolí výnimku, len ak zásobovanie pitnou vodou nemožno zabezpečiť inak a nebude ohrozené zdravie ľudí. Po uplynutí času platnosti povolenia môže regionálny úrad verejného zdravotníctva v odôvodnených prípadoch opätovne povoliť výnimku najviac na tri roky; výsledky kontroly spolu s odôvodnením rozhodnutia o druhej výnimke oznámi Komisii. Vo výnimočných prípadoch môže úrad verejného zdravotníctva povoliť tretiu výnimku po predchádzajúcom súhlase Komisie.

(4) Aktuálny zoznam výnimiek povolených podľa odseku 3 zverejňuje úrad verejného zdravotníctva na internete.

(5) Regionálny úrad verejného zdravotníctva je povinný poskytovať dostupným spôsobom informácie o výnimkách povolených podľa odseku 3 a výsledkoch kontroly kvality pitnej vody u spotrebiteľa a aktuálny zoznam povolených výnimiek predkladať úradu verejného zdravotníctva.

(6) Podľa miestnych podmienok a s prihliadnutím na epidemiologickú situáciu môže regionálny úrad verejného zdravotníctva z vlastného podnetu alebo na návrh fyzickej osoby-podnikateľa alebo právnickej osoby, ktorá vyrába a dodáva pitnú vodu a využíva vodárenské zdroje na zásobovanie pitnou vodou, rozšíriť rozsah a početnosť kontroly ukazovateľov kvality pitnej vody o ďalšie ukazovatele, ktorých výskyt možno predpokladať, alebo ich zúžiť pri preukázateľne stálych a vyhovujúcich hodnotách ukazovateľov kvality pitnej vody a jej zdroja doložených štatisticky reprezentatívnym počtom údajov.

(7) Fyzická osoba-podnikateľ a právnická osoba, ktoré vyrábajú a dodávajú pitnú vodu a využívajú vodárenské zdroje na zásobovanie pitnou vodou, sú povinné pitnú vodu dezinfikovať, ak ďalej nie je ustanovené inak. Druh a spôsob dezinfekcie pitnej vody alebo jej vynechanie posudzuje príslušný orgán verejného zdravotníctva podľa § 13 ods. 4 písm. e).

(8) Teplú vodu dodávanú systémom hromadného zásobovania okrem technologickej vody možno vyrábať len z 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 ambulatným 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.

(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 zrakovo postihnuté osoby aj v sprievode vodiaceho psa,

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 ambulantným 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.

§ 51 Povinnosti fyzických osôb

(1) Fyzické osoby sú povinné

a) plniť opatrenia na predchádzanie ochoreniam podľa § 12 ods. 2 písm. a), d) až h) a opatrenia pri mimoriadnych udalostiach podľa § 48 ods. 3 písm. c) až f) a h) až j) nariadené príslušným orgánom verejného zdravotníctva; to neplatí v prípade povinného očkovania, ak

sú známe kontraindikácie,

b) spolupracovať s úradom verejného zdravotníctva alebo regionálnym úradom verejného zdravotníctva pri plnení opatrení podľa písmena a),

c) oznámiť neodkladne ošetrojúcemu lekárovi a úradu verejného zdravotníctva alebo regionálnemu úradu verejného zdravotníctva všetky okolnosti dôležité na predchádzanie vzniku a šíreniu prenosných ochorení a poskytovať informácie dôležité pre epidemiologické vyšetrenie a posudzovanie ochorení vo vzťahu k vykonávanej práci,

d) podrobiť sa v súvislosti s predchádzaním prenosným ochoreniam lekárske vyšetreniam a diagnostickým skúškam, ktoré nie sú spojené s nebezpečenstvom pre zdravie, preventívnemu podávaniu protilátok a iných prípravkov, povinnému očkovaniu, liečeniu prenosných ochorení, izolácii a karanténym opatreniam.

(2) Fyzické osoby s prenosným ochorením vylučujúce choroboplodné zárodky a fyzické osoby vylučujúce choroboplodné zárodky bez príznakov prenosného ochorenia sú ďalej povinné informovať o akútnom prenosnom ochorení alebo o svojom bacilonosičstve pri prijatí do zariadenia, v ktorom sa vykonávajú epidemiologicky závažné činnosti, do zariadenia sociálnych služieb alebo do zariadenia sociálnoprávnej ochrany detí a sociálnej kurately.

(3) Ak ide o maloletého, zodpovedá za plnenie povinností podľa odsekov 1 a 2 zástupca dieťaťa.

§ 52 Povinnosti fyzických osôb-podnikateľov a právnických osôb

(1) Fyzické osoby-podnikatelia a právnické osoby sú povinné

a) plniť opatrenia na predchádzanie ochoreniam podľa § 12 ods. 2 písm. a) až c), e) a g) až m) a ods. 3 až 5 a opatrenia pri mimoriadnych udalostiach podľa § 48 ods. 3 nariadené príslušným orgánom verejného zdravotníctva,

b) predkladať opatrenia a návrhy uvedené v § 13 na posúdenie príslušnému orgánu verejného zdravotníctva a do času kladného posúdenia zdržať sa vykonávania posudzovaných opatrení alebo činností,

c) kvalitatívne a kvantitatívne zisťovať zdraviu škodlivé faktory životného prostredia a pracovného prostredia, ktoré používajú pri svojej činnosti alebo ktoré pri ich činnosti vznikajú, a ktorých používanie a prípustné hodnoty sú upravené osobitnými predpismi, 34)

d) hodnotiť zdravotné riziká vyplývajúce z expozície faktorom pracovných a životných podmienok podľa osobitných predpisov³⁴⁾ a vypracovať posudok o riziku, ak to ustanovujú osobitné predpisy,³⁴⁾

e) vypracovať prevádzkový poriadok, ak to ustanovuje tento zákon, a predložiť ho príslušnému orgánu verejného zdravotníctva na schválenie, ako aj návrh na jeho zmenu,

f) dodržiavať pracovné a technologické postupy, schválený prevádzkový poriadok a správnu výrobnú prax,

g) zabezpečiť primeraný zdravotný dohľad pre zamestnancov s ohľadom na špecifické riziká vrátane rešpektovania špecifických požiadaviek vyplývajúcich z rodových príslušností tak, aby muži a ženy mali rovnakú možnosť výkonu práce,

h) umožniť účasť svojich zamestnancov a žiakov škôl na povinných lekárske preventívnych prehliadkach vo vzťahu k ich práci, vyšetreniach a očkovaníach, a to v nevyhnutne potrebnom rozsahu,

i) zabezpečiť na pracoviskách podmienky v súlade s ergonomickými, fyziologickými a psychologickými požiadavkami práce,

j) zabezpečiť na zamedzenie vzniku, šíreniu a na obmedzenie výskytu prenosných ochorení

dezinfekciu a reguláciu živočíšnych škodcov,

k) používať pri vykonávaní dezinfekcie alebo regulácie živočíšnych škodcov ako bežnej činnosti, ktorá je súčasťou čistenia a bežných technologických a pracovných postupov, len prípravky určené na daný účel (65) a kontrolovať účinnosť a efektívnosť vykonanej činnosti,

l) zabezpečiť s prihliadnutím na charakter práce vybavenie pracovísk zariadeniami na osobnú hygienu,

m) oznamovať bezodkladne úradu verejného zdravotníctva a regionálnemu úradu verejného zdravotníctva všetky významné okolnosti na predchádzanie vzniku a šíreniu prenosných ochorení a iných ochorení a ochorení podmienených prácou a poskytovať im informácie dôležité pre epidemiologické vyšetrenie a pre posudzovanie ochorení vo vzťahu k vykonávanej práci,

n) oznamovať písomne regionálnemu úradu verejného zdravotníctva organizovanie hromadných podujatí spojených s poskytovaním stravovania alebo občerstvenia,

o) hlásiť regionálnemu úradu verejného zdravotníctva profesijné otravy a ochorenia podmienené prácou,

p) poskytovať osobám vykonávajúcim štátny zdravotný dozor súčinnosť pri výkone ich oprávnení podľa § 55 ods. 1 a zdržať sa konania, ktoré by mohli mať výkon štátneho zdravotného dozoru,

q) plniť alebo strpieť uložené opatrenia na odstránenie zistených nedostatkov podľa § 55 ods. 2.

(2) Fyzické osoby-podnikatelia a právnické osoby, ktoré prevádzkujú pieskoviská, sú povinné zabezpečiť pravidelné čistenie a udržiavanie pieskovísk tak, aby nepredstavovali riziko ohrozenia zdravia v dôsledku ich mikrobiálneho a iného znečistenia a dodržiavať najvyššie prípustné množstvo mikrobiálneho a iného znečistenia pôdy ustanovené vykonávacím predpisom podľa § 62 písm. j).

(3) Fyzické osoby-podnikatelia a právnické osoby, ktorých predmetom činnosti je predaj alebo iné zaobchádzanie s veľmi jedovatými látkami a prípravkami alebo s jedovatými látkami a prípravkami, nesmú

a) predávať a vydávať fyzickým osobám veľmi jedovaté látky a prípravky,

b) predávať a vydávať jedovaté látky a prípravky osobám mladším ako 18 rokov; pri samoobslužnom predaji ich môže vydávať len predavač,

c) predávať jedovaté látky a prípravky v predajniach požívateľov a hračiek.

(4) Fyzické osoby-podnikatelia a právnické osoby, ktoré vykonávajú dezinfekciu a reguláciu živočíšnych škodcov ako profesionálnu činnosť, sú povinné

a) používať pri svojej činnosti len prípravky určené na daný účel,(65)

b) kontrolovať účinnosť a efektívnosť vykonanej činnosti,

c) oznámiť začiatok každej takejto činnosti regionálnemu úradu verejného zdravotníctva písomne najneskôr 48 hodín pred jej začiatkom,

d) uviesť v oznámení podľa písmena c) aj miesto a čas vykonania dezinfekcie alebo regulácie živočíšnych škodcov a druh prípravku, ktorý samá použije, a spôsob informovania verejnosti alebo osôb takouto činnosťou dotknutých,

e) zabezpečiť vykonávanie dezinfekcie a reguláciu živočíšnych škodcov len osobami, ktoré sú zdravotne spôsobilé a odborne spôsobilé; to neplatí, ak ide o dezinfekciu vykonávanú zdravotníkmi pracovníkmi v zdravotníckych zariadeniach.

(5) Poskytovatelia zdravotnej starostlivosti a zdravotnícki pracovníci sú povinní

a) hlásiť úradu verejného zdravotníctva alebo regionálnemu úradu verejného zdravotníctva výskyt prenosného ochorenia, podozrenie na prenosné ochorenie a nosičstvo choroboplodných mikroorganizmov podľa zoznamu uvedeného v prílohe č. 5 a v rozsahu,

ktorý je uvedený v prílohách č. 6 až 8; táto povinnosť sa vzťahuje aj na laboratóriá klinickej mikrobiológie,

b) predchádzať nemocničným nákazám, výskyt nemocničných nákaz zaznamenávať do zdravotnej dokumentácie, vykonávať analýzu ich výskytu a príčin ich vzniku a prijímať opatrenia na zníženie výskytu a zabránenie šíreniu a v oblasti prevencie nemocničných nákaz zabezpečovať sústavné vzdelávanie zamestnancov,

c) zaznamenávať všetky dôležité údaje v súvislosti s predchádzaním vzniku a šíreniu prenosných ochorení do zdravotnej dokumentácie,

d) vypracovať prevádzkový poriadok a predložiť ho regionálnemu úradu verejného zdravotníctva na schválenie, ako aj návrh na jeho zmenu,

e) dodržiavať schválený prevádzkový poriadok,

f) poskytovať úradu verejného zdravotníctva a regionálnemu úradu verejného zdravotníctva údaje súvisiace s prevenciou prenosných ochorení v zdravotníckom zariadení,

g) poskytovať úradu verejného zdravotníctva a regionálnemu úradu verejného zdravotníctva na plnenie ich úloh informácie a ďalšie údaje, ktoré majú k dispozícii alebo sú oprávnené ich zisťovať alebo vyžadovať.

(6) Prevádzkovatelia zariadení sociálnych služieb a prevádzkovatelia zariadení sociálnoprávnej ochrany detí a sociálnej kurately sú povinní

a) hlásiť úradu verejného zdravotníctva alebo regionálnemu úradu verejného zdravotníctva mimoriadne epidemiologické udalosti, profesijné otravy a ochorenia podmienené prácou,

b) vypracovať prevádzkový poriadok a predložiť ho regionálnemu úradu verejného zdravotníctva na schválenie, ako aj návrh na jeho zmenu,

c) dodržiavať schválený prevádzkový poriadok,

d) poskytovať úradu verejného zdravotníctva a regionálnemu úradu verejného zdravotníctva údaje súvisiace s prevenciou prenosných ochorení v ich zariadení,

e) poskytovať úradu verejného zdravotníctva a regionálnemu úradu verejného zdravotníctva na plnenie ich úloh informácie a ďalšie údaje, ktoré majú k dispozícii alebo sú oprávnené ich zisťovať alebo vyžadovať.

ŠTÁTNY ZDRAVOTNÝ DOZOR

§ 54

(1) Štátny zdravotný dozor je dozor nad dodržiavaním ustanovení tohto zákona, všeobecne záväzných právnych predpisov vydaných na jeho vykonanie a iných všeobecne záväzných právnych predpisov upravujúcich ochranu verejného zdravia.

(2) Štátny zdravotný dozor podľa odseku 1 vykonávajú zamestnanci úradu verejného zdravotníctva, zamestnanci regionálnych úradov verejného zdravotníctva a v rozsahu pôsobnosti orgánov verejného zdravotníctva podľa § 3 ods. 1 písm. d) až g) zamestnanci alebo príslušníci týchto orgánov (ďalej len „osoba vykonávajúca štátny zdravotný dozor“), ktorí sa pri výkone štátneho zdravotného dozoru preukazujú služobným preukazom.

(3) Štátny zdravotný dozor v objektoch vyžadujúcich fyzickú bezpečnosť a objektovú bezpečnosť môžu vykonávať osoby vykonávajúce štátny zdravotný dozor vždy až po udelení súhlasu štatutárnym orgánom správcu objektu a ak sa preukážu aj platným osvedčením⁶⁶) na oboznamovanie sa s utajovanými skutočnosťami stupňa utajenia najmenej Dôverné.

(4) Orgány verejného zdravotníctva pri výkone štátneho zdravotného dozoru nad zdravými pracovnými podmienkami koordinujú svoju činnosť s orgánmi štátnej správy v oblasti

§ 55

(1) Osoba vykonávajúca štátny zdravotný dozor je pri plnení svojich úloh oprávnená

- a) požadovať preukázanie totožnosti osôb vykonávajúcich činnosti, ktoré sú predmetom štátneho zdravotného dozoru,
- b) vstupovať na pozemky, do prevádzkarní, zariadení a objektov, ktoré súvisia s predmetom štátneho zdravotného dozoru, a požadovať potrebné sprevádzanie,
- c) odoberať vzorky v množstve a v rozsahu potrebnom na vyšetrenie a vykonávať ich odborné posúdenie,
- d) vykonávať zistenia vrátane potrebnej fotodokumentácie, videodokumentácie a zvukových záznamov,
- e) požadovať informácie, údaje, vysvetlenia, podklady, nazerať do príslušných dokladov,
- f) ukladať namiesto výkonu štátneho zdravotného dozoru opatrenia na odstránenie zistených nedostatkov.

(2) Opatrenia na odstránenie zistených nedostatkov podľa odseku 1 písm. f) sú

- a) zákaz výroby, manipulácie alebo uvádzania do obehu výrobkov, ktoré odporujú požiadavkám ustanoveným týmto zákonom a inými všeobecne záväznými právnymi predpismi upravujúcimi ochranu verejného zdravia,
 - b) príkaz na stiahnutie výrobkov z obehu, ak predstavujú riziko vážneho poškodenia verejného zdravia,
 - c) príkaz na zneškodnenie výrobkov podľa písmena a) pri preukázaní ich zdravotnej škodlivosti,
 - d) zákaz používania zdraviu škodlivej vody ako pitnej vody, ak nespĺňa požiadavky podľa tohto zákona a osobitného predpisu,²⁴⁾
 - e) zákaz využívania vody na kúpanie, ak nespĺňa požiadavky podľa tohto zákona a vykonávacieho predpisu podľa § 62 písm. e),
 - f) zákaz používania prístrojov a zariadení, ktoré bezprostredne ohrozujú zdravie ľudí,
 - g) nariadenie uzatvorenia prevádzky alebo jej časti na potrebné obdobie, ak sa pri výkone kontroly zistí také porušenie tohto zákona a iných všeobecne záväzných právnych predpisov upravujúcich ochranu verejného zdravia, ktoré môže mať bezprostredne za následok riziko vážneho poškodenia zdravia ľudí,
 - h) zákaz výroby a uvádzania do obehu zdraviu nebezpečných potravín, pokrmov alebo iných výrobkov,
 - i) nariadenie vykonania špeciálnych meraní, analýz alebo vyšetrení na účely hodnotenia zdraviu škodlivých faktorov a ich vplyvu na verejné zdravie.
- (3) Osoba vykonávajúca štátny zdravotný dozor pri uložení opatrenia podľa odseku 2 je povinná o uložení opatrenia vyhotoviť zápisnicu s poučením o možnosti podať námietky podľa odseku 4 a jedno vyhotovenie zápisnice odovzdať tomu, komu bolo opatrenie uložené.

(4) Proti uloženému opatreniu na odstránenie zistených nedostatkov sú prípustné námietky, ktoré nemajú odkladný účinok. Námietky možno podať písomne do desiatich dní od uloženia opatrenia na odstránenie zistených nedostatkov orgánu verejného zdravotníctva, ktorého zamestnanec alebo príslušník (§ 54 ods. 2) opatrenie uložil.

(5) Príslušný orgán verejného zdravotníctva je povinný o námietkach podľa odseku 4 rozhodnúť do 15 dní od ich doručenia. Proti rozhodnutiu o námietkach sa nemožno odvolať.

§ 56 Priestupky

- (1) Priestupku na úseku verejného zdravotníctva sa dopustí ten, kto
- a) sa bez preukázania závažných zdravotných alebo iných lekárom zdôvodnených prípadoch nepodrobí očkovaniu, vyplývajúcemu z príslušných právnych predpisov, alebo nariadenému očkovaniu,
 - b) nevykoná nariadenú dezinfekciu a reguláciu živočíšnych škodcov,
 - c) sa nepodrobí nariadenej izolácii alebo nestrpí nariadený zvýšený zdravotný dozor, lekárske dohľad alebo sa nepodrobí nariadeným karanténnym opatreniam,
 - d) nevykoná nariadené opatrenia na zabránenie šíreniu ochorení prenosných zo zvierat na ľudí,
 - e) sa nepodrobí nariadenému zákazu alebo obmedzeniu výkonu povolania z dôvodu ochorenia na prenosné ochorenie alebo podozrenia na prenosné ochorenie,
 - f) nesplní nariadené opatrenie pri mimoriadnych udalostiach podľa § 48 ods. 3,
 - g) nespolupracuje s úradom verejného zdravotníctva alebo regionálnym úradom verejného zdravotníctva pri plnení nariadených opatrení na predchádzanie ochoreniam,
 - h) poruší oznamovaciu povinnosť alebo povinnosť poskytnúť informácie podľa § 51 ods. 1 písm. c),
 - i) sa nepodrobí v súvislosti s predchádzaním prenosným ochoreniam lekárske vyšetreniam alebo diagnostickým skúškam, ktoré nie sú spojené s nebezpečenstvom pre zdravie, preventívnemu podávaniu protilátok alebo iných prípravkov, liečeniu prenosných ochorení, izolácii alebo karanténnym opatreniam,
 - j) neinformuje o svojom akútnom prenosnom ochorení alebo o svojom bacilonosičstve pri prijatí do zariadenia, v ktorom sa vykonávajú epidemiologicky závažné činnosti, do zariadenia sociálnych služieb alebo do zariadenia sociálnoprávnej ochrany detí a sociálnej kurately,
 - k) nezabezpečí ako zástupca dieťaťa a plnenie niektorej z povinností podľa § 51 ods. 1 a 2,
 - l) vykonáva činnosť, na ktorú je potrebné podľa ustanovení tohto zákona osvedčenie o odbornej spôsobilosti, bez takéhoto osvedčenia.
- (2) Za priestupok podľa odseku 1 možno uložiť pokutu do 1 659 eur a v blokovom konaní do 99 eur. Za nepodrobenie sa povinnému očkovaniu možno uložiť pokutu v súhrnnej výške 331 eur.
- (3) Priestupky podľa tohto zákona prejednávajú v rozsahu svojej pôsobnosti úrad verejného zdravotníctva, regionálny úrad verejného zdravotníctva a orgány verejného zdravotníctva uvedené v § 3 ods. 1 písm. d) až g). Na priestupky a na ich prejednávanie sa vzťahuje osobitný predpis.⁶⁷⁾

533

VYHLÁŠKA

Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 16. augusta 2007

o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania

Ministerstvo zdravotníctva Slovenskej republiky podľa § 62 písm. k) zákona č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov ustanovuje:

§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,
 - 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

- (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) Čez skladové priestory a prevádzkové priestory zariadenia spoločného stravovania nesmie prechádzať nechránené kanalizačné potrubie a teplovodné 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) Príjem 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 naj menej 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 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 čisté 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⁾

(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, 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,

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.

(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,

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⁾

§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 odobieraných 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.

(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 zvonjšku,

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.

§13

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 1. decembra 2007

Príloha č. 1 k vyhláške č. 533/2007 Z. z.

POŽIADAVKY NA ČLENENIE PREVÁDZOK V ZARIADENÍ SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA

Poč et pod áva nýc h hla vný ch jed ál den ne	Hru bá príp ravo vňa zele niny	Hru bá príp ravo vňa mäsa	Hru bá príp ravo vňa rýb	Príp ravo vňa na rozb íjani e vaje c	Čist á príp ravo vňa zele niny	Čist á príp ravo vňa mäsa	Stud ená kuc hyňa	Príp ravo vňa múč nyc h pokr mov	Príp ravo vňa cukr ársk ych výro bko v	Um yvár eň kuc hyns kéh o riad u	Um yvár eň tani erov , príb orov a po háro v	Um yvár eň prep rav ných ná dob
do 300	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
do 100 0	S	S	S	S	P	P	S	P	S	P	S	S
nad 100 0	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.

Príloha č. 2 k vyhláške č. 533/2007 Z. z.

PODMIENKY UCHOVÁVANIA POLOTOVAROV, ROZPRACOVANÝCH POKRMOV A HOTOVÝCH POKRMOV

Polotovary, rozpracované pokrmy a hotové pokrmy	Teplota a čas uchovávania		Poznámka
	0 – 4 °C	5 – 8 °C	
Polotovary			
Nespotrebovaný obsah konzerv po otvorení (napr. ovocie, zelenina, pretlaky, huby, ryby v oleji, losos)	24 h	0 h	Neskladovať v plechu, preložiť do uzavierateľného obalu zo skla, z nerezu alebo plastu. Paštéty a mäsové konzervy sa po otvorení nesmú 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	O otvorení obalu potraviny sa vedie evidencia s uvedením dátumu a hodiny; tieto údaje sa vyznačia aj na obale potraviny.
Mäso krájané, plnené, mleté	3 h	0 h	
Naložené mäso (napr. zverina), ražniči, mäso na grilovanie	24 h	0 h	
Obalované mäso, hydina, ryby, syry, zelenina, huby	3 h	0 h	
Očistená, nakrájaná zelenina	6 h	3 h	
Cukrárske cesto	24 h	12 h	

Knedle plnené (ovocné a mäsové)	3 h	0 h	
Rozpracované pokrmy			
Zelenina očistená, umytá, krájaná, určená na šaláty, ozdoba	3 h	0 h	
Varené cestoviny, ryža, zemiaky, strukoviny, vajcia na ďalšie spracovanie	12 h	0 h	Ak boli pripravené ako príloha k pokrmu.
Krémy, peny, pomazánky, dresing (vlastná výroba)	12 h	0 h	
Rozpracované cukrárske výrobky			
Plnené korpusy poliate polevou, agarom a pod.	24 h	0 h	
Krémy, polevy, náplne	24 h	0 h	
Hotové pokrmy			
Mäso pečené, varené, dusené vcelku, vysmážené	24 h	0 h	
Šaláty – zeleninové, strukovinové, cestovinové, ovocné, rybacie	12 h	0 h	
Studená kuchyňa (kusové chlebíčky, bagety, chleby, misy)	6 h	3 h	
Ochutené, plnené, v agare, nakladané (syry, údeniny a pod.)	24 h	1 h	
Cukrárske výrobky			
Zdobené, plnené krémami a šľahačkou	24 h	12 h	

585
VYHLÁŠKA

Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky
z 10. decembra 2008,

ktorou sa ustanovujú podrobnosti o prevencii a kontrole prenosných ochorení

§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.¹³⁾ 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 zdravotného preukazu 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.

Príloha č. 6 k vyhláške č. 585/2008 Z. z.

ZOZNAM VZDELÁVACÍCH INŠTITÚCIÍ, KTORÝCH DIPLOM ALEBO VYSVEDČENIE PREUKAZUJE ODBORNÚ SPÔSOBILOSŤ NA VYKONÁVANIE 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,
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.

152/1995 Z.z.

ZÁKON NÁRODNEJ RADY SLOVENSKEJ REPUBLIKY

z 27. júna 1995

o potravinách

ÚVODNÉ USTANOVENIA

§ 1 Účel a rozsah zákona

(1) Tento zákon ustanovuje

- a) povinnosti prevádzkovateľa potravinárskeho podniku¹⁾ (ďalej len prevádzkovateľ) v záujme podpory a ochrany zdravia ľudí a ochrany spotrebiteľa na trhu potravín, ^{1aaa)}
- b) práva a povinnosti osôb vo vzťahu k potravinám,
- c) organizáciu, pôsobnosť a právomoc orgánov úradnej kontroly potravín podľa osobitných predpisov.^{1ac)}

(2) Tento zákon sa nevzťahuje na prvovýrobu na súkromné domáce použitie alebo na domácu prípravu, manipuláciu alebo skladovanie potravín na súkromnú domácu spotrebu.

(3) Tento zákon sa nevzťahuje na vykonávanie úradných kontrol na overovanie dodržiavania predpisov o organizovaní spoločného trhu s poľnohospodárskymi výrobkami. ^{1a)}

(4) Ustanovenia osobitných predpisov ^{1aa)} týkajúce sa výroby potravín, manipulácie s nimi a ich umiestnenia na trh, podmienok výroby a zásobovania pitnou vodou ^{1ab)} nie sú týmto zákonom dotknuté.

1) Čl. 3 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 z 28. januára 2002, ktorým sa ustanovujú všeobecné zásady a požiadavky potravinového práva, zriaďuje Európsky úrad pre bezpečnosť potravín a stanovujú postupy v záležitostiach bezpečnosti potravín (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 15/zv. 6) v platnom znení.

1a) Čl. 1 ods. 2 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 z 29. apríla 2004 o úradných kontrolách uskutočňovaných za účelom zabezpečenia dodržiavania potravinového a krmivového práva a predpisov o zdraví zvierat a pohode zvierat (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 45) v platnom znení.

1aa) Napríklad zákon č. 40/1968 Zb. Občiansky zákonník v znení neskorších predpisov, zákon č. 39/2007 Z. z. o veterinárnej starostlivosti, zákon č. 142/2000 Z. z. o metrológii a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení zákona č. 431/2004 Z. z., zákon č. 455/1991 Zb. o živnostenskom podnikaní (živnostenský zákon) v znení neskorších predpisov, zákon č. 513/1991 Zb. Obchodný zákonník v znení neskorších predpisov, zákon č. 634/1992 Zb. o ochrane spotrebiteľa v znení neskorších predpisov, zákon č. 126/2006 Z. z. o verejnom zdravotníctve a o zmene a doplnení niektorých zákonov.

1aaa) Čl. 2 nariadenia (ES) č. 178/2002 v platnom znení.

1ab) Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 354/2006 Z. z., ktorým sa ustanovujú požiadavky na vodu určenú

na ľudskú spotrebu a kontrolu kvality vody určenej na ľudskú spotrebu.

1ac) Napríklad nariadenie (ES) č. 178/2002 v platnom znení, nariadenie (ES) č. 1830/2003 Európskeho parlamentu a Rady z 22. septembra 2003 o sledovateľnosti a označovaní geneticky modifikovaných organizmov a sledovateľnosti potravín a krmív vyrobených z geneticky modifikovaných organizmov a ktorým sa mení a dopĺňa smernica 2001/18/ES (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap.13/zv. 32) v platnom znení, nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 13/zv. 34) v platnom znení, nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 z 29. apríla 2004 o úradných kontrolách uskutočňovaných s cieľom zabezpečiť overenie dodržiavania potravinového a krmivového práva a predpisov o zdraví zvierat a o starostlivosti o zvieratá (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 45) v platnom znení, nariadenie Komisie (ES) č. 2073/2005 z 15. novembra 2005 o mikrobiologických kritériách pre potraviny (Ú. v. EÚ L 338, 22. 12. 2005) v platnom znení, nariadenie Rady (ES) č. 509/2006 z 20. marca 2006 o zaručených tradičných špecialitách z poľnohospodárskych výrobkov a potravín (Ú. v. EÚ L 93, 31. 3. 2006), nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín (Ú. v. EÚ L 93, 31. 3. 2006) v platnom znení, nariadenie Rady (ES) č. 1234/2007 z 22. októbra 2007 o vytvorení spoločnej organizácie poľnohospodárskych trhov a o osobitných ustanoveniach pre určité poľnohospodárske výrobky (nariadenie o jednotnej spoločnej organizácii trhov) (Ú. v. EÚ L 299, 16. 11. 2007) v platnom znení, nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 o definovaní, popise, prezentácii, označovaní a ochrane zemepisných označení liehovín a o zrušení nariadenia (EHS) č. 1576/89 (Ú. v. EÚ L 39, 13. 2. 2008) v platnom znení.

§ 2 Vymedzenie pojmov

Na účely tohto zákona sa rozumie

- a) potravinou látka alebo výrobok, ktoré sú spracované, čiastočne spracované alebo nespracované a sú určené na ľudskú spotrebu alebo pri ktorých sa odôvodnene predpokladá, že budú požití ľuďmi, vrátane nápojov, žuvačiek, všetkých látok vrátane pitnej vody, 1) ktoré sú zámerne pridávané do potravín počas ich výroby, prípravy alebo úpravy, prídavných látok určených na predaj spotrebiteľom a potravín na osobitné výživové účely vrátane dietetických potravín na osobitné medicínske účely ustanovené osobitným predpisom, 1b)
- b) potravinou neznámeho pôvodu potravina, pri ktorej nemožno dokladom preukázať prevádzkovateľa potravinárskeho podniku alebo pri dovezenej potravine krajinu pôvodu a prevádzkovateľa potravinárskeho podniku,
- c) potravinou na osobitné výživové účely potravina, ktorá je pre svoje špeciálne zloženie alebo spôsob výroby jednoznačne rozoznateľná od potraviny na bežnú spotrebu, vhodná na uvádzané výživové účely a takto umiestňovaná na trh a spĺňa osobitné výživové požiadavky:
 1. určitých kategórií ľudí, ktorých tráviace procesy alebo metabolizmus sú porušené,
 2. určitých kategórií ľudí, ktorí sú v špeciálnych fyziologických podmienkach a ktorí sú preto schopní získať zvláštny úžitok z kontrolovaného požívania určitých zložiek potravín,
 3. zdravých dojčiat a malých detí,
- d) kvalitou súhrn určených vlastností a znakov výrobku, ktoré mu dávajú schopnosť uspokojovať konkrétne potreby spotrebiteľa,
- e) manipulovaním s potravinou váženie, meranie, plnenie, balenie, označovanie, tlačenie, ohrievanie, skladovanie, uchovávanie, doprava, ako aj vykonávanie ďalších činností, ktoré nemožno považovať za výrobu, umiestnenie na trh alebo požívanie,
- f) potravinovým doplnkom výživová látka s významným biologickým účinkom, ako sú vitamíny, minerálne látky, aminokyseliny, špecifické mastné kyseliny a iné, ktoré sú zámerne pridávané do potraviny v procese výroby,
- g) výživovým doplnkom potravina na doplnenie prirodzenej stravy, ktorá je koncentrovanými zdrojmi živín, ako sú vitamíny a minerálne látky alebo iných látok s výživovým alebo fyziologickým účinkom, jednotlivito alebo v kombinácii; umiestňuje sa na trh v dávkovanej

forme, ako sú kapsuly, pastilky, tablety, piluly a ostatné podobné formy, vrecúška s práškom, ampulky s tekutinami, fľašky s dávkovačom kvapiek a ostatné podobné formy tekutín a práškov navrhnuté tak, aby ich bolo možné brať v odmeraných malých jednotkových množstvách,

h) dátumom spotreby dátum ukončujúci možnú dobu použitia potravín, ktoré z mikrobiologického hľadiska podliehajú rýchlej skaze a môžu po krátkom čase predstavovať bezprostredné nebezpečenstvo pre zdravie ľudí,

i) dátumom minimálnej trvanlivosti potraviny dátum, do ktorého si potravina pri správnom skladovaní uchováva svoje vlastnosti,

j) internetovým predajom predaj potravín alebo výživových doplnkov prostredníctvom prostriedkov komunikácie na diaľku. 1ad)

1ad) § 9 ods. 1 zákona č. 108/2000 Z. z. o ochrane spotrebiteľa pri podomovom predaji a zásielkovom predaji v znení neskorších predpisov.

1b) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 258/97 z 27. januára 1997 o nových druhoch potravín a potravinových prísad (Ú. v. ES L 102, 19. 04. 1997).

1c) Nariadenie (ES) č. 1829/2003 Európskeho parlamentu a Rady z 22. septembra 2003 o geneticky modifikovaných potravinách a krmivách (Ú. v. ES L 268, 18. 10. 2003).

POTRAVINY

§ 4 Základné povinnosti pri výrobe potravín, manipulácii s nimi a ich umiestnenia na trh

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

(2) Prevádzkovatelia potravinárskeho podniku 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,

1. potravín,

2. látok, ktoré sú určené na pridávanie do potravín.

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)

2) § 2 ods. 2 Obchodného zákonníka.

2a) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín

(Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 13/zv. 34) v platnom znení.

2b) § 256 až 261 výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 20. mája 1996 č. 981/1996-100, ktorým sa vydáva prvá časť a prvá, druhá a tretia hlava druhej časti Potravinového kódexu Slovenskej republiky (oznámenie č. 195/1996 Z. z.) v znení výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 16. decembra 1997 č. 557/1998-100 (oznámenie č. 284/1998 Z. z.).

3) Vyhláška Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 79/1997 Z. z. o opatreniach na predchádzanie prenosným ochoreniam v znení vyhlášky Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 54/2000 Z. z.

§ 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.

(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. Umiestňovať na trh potraviny náhodne ožiarené alebo obsahujúce rádionuklidy z havarijných oblastí je zakázané. Pridávať rádioaktívne látky pri výrobe potravín je zakázané.

4) Napríklad

zákon č. 337/1998 Z.z., zákon č. 272/1994 Z.z.,

5) Vyhláška Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 2/1994 Z.z., ktorou sa ustanovujú hygienické požiadavky na cudzorodé látky v požívatinách.

6) § 17 zákona č. 455/1991 Zb. v znení neskorších predpisov.

§ 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 a klamlivá reklama

(1) Ten, kto vyrába potraviny, manipuluje s nimi alebo ich umiestňuje na trh, je povinný ich označiť v kodifikovanej podobe štátneho jazyka /8c/ týmito údajmi:

a) názvom, pod ktorým sa potravina predáva,

b) obchodným menom a adresou prevádzkovateľa potravinárskeho podniku, baliarne, distribútora alebo dovozcu so sídlom v rámci spoločenstva,

c) o množstve; pri pevných potravinách nachádzajúcich sa v náleve musí byť okrem celkovej hmotnosti uvedená i hmotnosť pevnej potraviny,

d) dátumom spotreby, ak ide o druhy potravín podliehajúcich rýchlej skaze z mikrobiologického hľadiska,

e) dátumom minimálnej trvanlivosti,

f) o osobitnom spôsobe skladovania; ak ide o potraviny, pri ktorých by po otvorení obalu spotrebiteľom došlo k rýchlemu poškodeniu kvality alebo bezpečnosti, uvedú sa konkrétne

podmienky na uchovanie po otvorení obalu u spotrebiteľa, prípadne lehota spotreby potraviny,
g) návodom na použitie v prípade, ak by jeho neuvedenie mohlo spôsobiť nesprávne použitie alebo prípravu potraviny,
h) o určení potraviny na osobitné výživové účely alebo osobitné použitie,
i) zoznamom jednotlivých zložiek,
j) o množstve určitých zložiek alebo kategórií zložiek,
k) o ošetrovaní potraviny alebo jej zložiek ožiatením,
l) o výživovej hodnote pri potravinách, na obaloch ktorých je uvedené výživové tvrdenie,
m) o možnosti nepriaznivého vplyvu na zdravie ľudí,
n) o skutočnom množstve etanolu vyjadrenom v percentách objemu, ak ide o nápoje s množstvom etanolu viac ako 1, 2 percenta objemu,
o) o pôvode alebo mieste pôvodu v prípade, ak by neuvedenie tejto informácie mohlo uviesť spotrebiteľa do omylu.

(2) Za klamlivé označenie podľa osobitného predpisu /9/ sa pri označovaní potravín umiestnených na trh považuje také označenie, ktoré

a) uvádza spotrebiteľa do omylu, a to najmä

1. z hľadiska vlastností potraviny, najmä pokiaľ ide o charakter, identitu, vlastnosti, zloženie, množstvo, trvanlivosť, pôvod alebo miesto pôvodu, spôsob výroby alebo spracovania,
2. prisudzovaním takých vlastností alebo účinkov potraviny, ktoré jej neprislúchajú,
3. naznačením, že potravina má osobitné vlastnosti, pričom tieto vlastnosti majú v skutočnosti všetky podobné potraviny,

b) pripisuje potravine preventívne, liečebné alebo hojivé vlastnosti alebo na takéto vlastnosti odkazuje s výnimkou prírodných liečivých vôd a dietetických potravín na osobitné medicínske účely a tieto vlastnosti nemá.

(3) Ustanovenie odseku 3 sa vzťahuje aj na prezentáciu potravín, a to najmä na ich tvar, vzhľad alebo balenie, použité obalové materiály, spôsob ich aranžovania, vystavovania a reklamu.

(4) Medzinárodný symbol "e" pri označení množstva potraviny možno uviesť na obale len vtedy, ak sú splnené podmienky ustanovené v osobitnom predpise. /9a/

(5) Nové potraviny a geneticky modifikované potraviny sa na spotrebiteľskom obale označujú okrem údajov podľa odseku 1 aj údajmi podľa osobitných predpisov. 1b), 1c)

/8c/ Zákon Národnej rady Slovenskej republiky č. 270/1995 Z. z. o štátnom jazyku Slovenskej republiky. 8f) Čl. 3 ods. 6 nariadenia (ES) č. 882/2004 v platnom znení.

9) § 45 a 46 Obchodného zákonníka.

/ 9a/ Vyhláška Úradu pre normalizáciu, metrológiu a skúšobníctvo Slovenskej republiky č. 207/2000 Z. z. o označenom spotrebiteľskom balení.

§ 9a Označenie pôvodu, zemepisné označenie a označenie zaručených tradičných špecialít

(1) Združenie, 9aa) zväz výrobcov poľnohospodárskych výrobkov alebo potravín alebo zväz spracovateľov poľnohospodárskych výrobkov alebo potravín alebo fyzická osoba alebo právnická osoba, ktorá v čase podania prihlášky ako jediná výrobok vyrába, spracúva a pripravuje, môže prostredníctvom Úradu priemyselného vlastníctva Slovenskej republiky požiadať o ochranu označenia pôvodu alebo zemepisného označenia. 9aaa)

(2) Pred podaním žiadosti o ochranu označenia pôvodu alebo zemepisného označenia musí byť špecifikácia poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny a technická dokumentácia

liehovín uchádzajúcich sa o zápis zemepisného označenia a zavedených zemepisných označení liehovín^{9abc}) odborne posúdená a odsúhlasená ministerstvom.

(3) Žiadosť o zápis do registra označení zaručených tradičných špecialít z poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny uverejní ministerstvo vo Vestníku Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky (ďalej len "vestník ministerstva").

(4) Fyzická osoba alebo právnická osoba môže uplatniť námietky^{9aac}) k žiadosti podľa odseku 3 do dvoch mesiacov odo dňa jej uverejnenia vo vestníku ministerstva.

(5) Ak k žiadosti podľa odseku 3 neboli uplatnené námietky, poľnohospodársky výrobok alebo potravina sa zapíše do registra, ktorý vedie ministerstvo. Žiadosť na ďalšie konanie zasiela ministerstvo Európskej komisii.

(6) Ak k žiadosti podľa odseku 3 boli uplatnené námietky, ministerstvo posúdi ich prípustnosť^{9aad}) a zabezpečí konanie o námietkach.^{9aae}) Žiadosť ministerstvo zašle Európskej komisii až po ukončení námietkového konania.

(7) Kontrolu overovania dodržiavania špecifikácie poľnohospodárskych výrobkov a potravín pred ich umiestnením na trh podľa osobitného predpisu^{9aaf}) vykonávajú orgány alebo organizácie autorizované ministerstvom. Spôsobilosť sa preukazuje osvedčením o akreditácii na certifikáciu výrobkov.^{9ab}) O výsledku kontroly písomne informujú ministerstvo.

(8) Úradnú kontrolu poľnohospodárskych výrobkov a potravín s chráneným označením pôvodu, chráneným zemepisným označením alebo s označením zaručenej tradičnej špeciality spĺňajúcich požiadavky podľa osobitných predpisov^{9aba}) vykonávajú orgány štátnej veterinárnej a potravinovej správy podľa osobitného predpisu.^{9abb})

(9) Kontrolu overovania dodržiavania špecifikácie liehovín so zemepisným označením pred ich umiestnením na trh podľa osobitných predpisov^{9abc}) vykonávajú orgány alebo organizácie autorizované ministerstvom. Spôsobilosť sa preukazuje osvedčením o akreditácii na certifikáciu výrobkov.^{9ab})

(10) Úradnú kontrolu liehovín s chráneným zemepisným označením podľa osobitného predpisu, ^{9abc}) ktoré možno používať na území Spoločenstva a z tretích krajín pri ich umiestnení na trh v Slovenskej republike, vykonávajú orgány štátnej veterinárnej a potravinovej správy podľa osobitného predpisu.^{9abb})

(11) Náklady na kontrolu dodržiavania podmienok zápisu sa uhrádzajú podľa osobitného predpisu.^{9abd})

(12) Ministerstvo je orgánom verejného zdravotníctva označenia zaručených tradičných špecialít z poľnohospodárskych výrobkov a potravín a pre styk s Európskou komisiou a súčinným orgánom na ochranu označenia pôvodu alebo zemepisného označenia poľnohospodárskych výrobkov a potravín podľa osobitného predpisu.^{9abe})

(13) Ministerstvo poverí ním zriadenú organizáciu na odbornú spoluprácu, propagáciu a marketing poľnohospodárskych výrobkov a potravín s označením pôvodu, zemepisným označením a označením zaručených tradičných špecialít.

(14) Podrobnosti o propagácii a marketingu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ustanoví všeobecne záväzný právny predpis, ktorý vydá ministerstvo.

§ 9b Označovanie potravín a poľnohospodárskych produktov dobrovoľnými údajmi a ich používanie na účely propagácie a marketingu

(1) Potraviny a poľnohospodárske produkty možno označovať aj dobrovoľnými údajmi, ktoré sú v súlade s údajmi uvedenými v § 9 a s osobitným predpisom.^{9abea}) Podrobnosti o označovaní potravín a poľnohospodárskych produktov dobrovoľnými údajmi a o ich používaní na účely propagácie a marketingu ustanoví všeobecne záväzný právny predpis,

ktorý vydá ministerstvo.

(2) Požiadavky a podmienky na používanie označovania potravín a poľnohospodárskych produktov údajmi podľa odseku 1 a ich používanie na účely propagácie a marketingu sa vzťahujú len na potraviny a poľnohospodárske produkty vyrábané a umiestňované na trh v Slovenskej republike.

9aaa) Napríklad nariadenie (ES) č. 510/2006 v platnom znení, nariadenie (ES) č. 110/2008 v platnom znení, nariadenie (ES) č. 1234/2007 v platnom znení.

9aab) Nariadenie Rady (ES) č. 509/2006 z 20. marca 2006 o zaručených tradičných špecialitách poľnohospodárskych výrobkov a potravín (Ú. v. EÚ L 93, 31. 3. 2006).

9aac) Čl. 7 ods. 5 nariadenia Rady (ES) č. 509/2006 v platnom znení.

9aad) Čl. 9 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 509/2006 v platnom znení.

9aae) Čl. 9 ods. 5 nariadenia Rady (ES) č. 509/2006 v platnom znení.

9aaf) Čl. 15 nariadenia Rady (ES) č. 509/2006 v platnom znení, čl. 10 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 v platnom znení.

9aba) Čl. 14 nariadenia Rady (ES) č. 509/2006 v platnom znení, čl. 10 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 v platnom znení.

9abb) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 v platnom znení.

9abc) Nariadenie (ES) č. 110/2008 v platnom znení.

9abd) Čl. 15 nariadenia Rady (ES) č. 509/2006 v platnom znení, čl. 11 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 v platnom znení.

9abe) Zákon č. 469/2003 Z. z. o označeniach pôvodu výrobkov a zemepisných označeniach výrobkov a o zmene a doplnení niektorých zákonov.

9abea) Napríklad nariadenie (ES) č. 1924/2006.

§ 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, dezinfekcie 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.

6) § 17 zákona č. 455/1991 Zb. v znení neskorších predpisov.

§ 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.

§ 12 Predaj potravín

(1) Ten, kto predáva potraviny vrátane internetového predaja,

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 pekárskeho 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 umiestniť 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,

k) je povinný zabezpečiť, aby pri predaji a preprave potravín bol k dispozícii doklad o pôvode tovaru,

l) je povinný zabezpečiť pri ponuke na predaj a predaji potraviny uvádzané výživové tvrdenie a uvedenú výživovú hodnotu umiestniť na výveske na viditeľnom mieste v blízkosti vystavenej potraviny, ak už nie je uvedená na obale prevádzkovateľa potravinárskeho podniku potraviny,

m) je povinný uchovávať potraviny a suroviny pri teplotách deklarovaných prevádzkovateľom potravinárskeho podniku.

n) 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,

o) nesmie ich predávať na miestach, na ktorých je predaj zakázaný podľa osobitného predpisu, 9abf)

p) 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,

q) 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) Ten, kto ponúka na predaj alebo predáva potraviny zabalené mimo prevádzky prevádzkovateľa potravinárskeho podniku a bez prítomnosti spotrebiteľa, je povinný označiť potravinu týmito údajmi:

a) obchodným menom právnickej osoby a jej sídlom, ktorá potravinu zabalila,

b) názvom potraviny, pod ktorým sa umiestňuje na trh,

c) údajom o množstve výrobku (objeme plnenia, hmotnosti),

d) údajmi uvedenými v § 9 ods. 1 písm. d) alebo e) a písm. f) a m),

e) triedou kvality.

(3) Podmienky používania výživových a zdravotných tvrdení o potravinách ustanovuje osobitný predpis. 9abh)

9abf) Zákon č. 178/1998 Z. z. o podmienkach predaja výrobkov a poskytovania služieb na trhovách miestach a o zmene a doplnení zákona č. 455/1991 Zb. o živnostenskom podnikaní (živnostenský zákon) v znení neskorších predpisov.

9abg) § 2 ods. 17 zákona č. 223/2001 Z. z. o odpadoch a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov.

9abh) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 z 20. decembra 2006 o výživových a zdravotných tvrdeniach o potravinách (Ú. v. EÚ L 404, 30. 12. 2006) v platnom znení.

§ 12a

(1) Prevádzkovateľ, ktorý predáva potraviny konečnému spotrebiteľovi a ktorého obrat z predaja potravín konečnému spotrebiteľovi v predchádzajúcom kalendárnom roku dosiahol 10 000 000 eur a viac, je povinný

a) každoročne dvakrát, a to do 31. januára a 31. júla zaslať ministerstvu polročný výkaz o percentuálnom podiele obratu z predaja potravín konečnému spotrebiteľovi vyrobených v Slovenskej republike na celkovom obrate z predaja všetkých potravín spolu za predchádzajúci kalendárny polrok a tiež aj v členení podľa výrobných odborov potravinárskeho priemyslu (ďalej len "polročný výkaz"), ktorého vzor ministerstvo uverejní na svojom webovom sídle a vo vestníku ministerstva,

b) zverejniť polročný výkaz na svojom webovom sídle a čitateľne na viditeľnom mieste pri vstupe určenom pre konečného spotrebiteľa do každej svojej prevádzkarne určenej pre konečného spotrebiteľa, najmenej vo formáte A3; polročný výkaz musí byť zverejnený od 1. marca do 31. augusta príslušného roka a od 1. septembra príslušného roka do 28. februára nasledujúceho roka.

(2) Prevádzkovateľ zverejňuje polročný výkaz spolu len za vlastné prevádzkarne určené pre konečného spotrebiteľa.

(3) Ustanovenie odseku 1 sa nevzťahuje na prevádzkovateľov s vlastnými maloobchodnými

prevádzkarňami, ktorých hlavnou činnosťou je výroba potravín, na baliarne potravín, na výlučných dovozcoch potravín pre prevádzkovateľov podľa odseku 1 a na prevádzkovateľov prevádzok verejného stravovania.

(4) Ministerstvo každoročne do 31. augusta a do 28. februára na svojom webovom sídle zverejňuje zoznam prevádzkovateľov, v ktorom uvedie percentuálny podiel obratu z predaja potravín vyrobených v Slovenskej republike na celkovom obrate z predaja všetkých potravín spolu za jednotlivých prevádzkovateľov podľa ods 1

ORGANIZÁCIA ÚRADNEJ KONTROLY POTRAVÍN

§ 21

(1) Orgány štátnej správy 12b) vo veciach úradnej kontroly potravín podľa tohto zákona a osobitných predpisov 1e) sú:

- a) ministerstvo a ministerstvo zdravotníctva,
- b) orgány verejného zdravotníctva, /13/
- c) štátna veterinárna a potravinová správa, 8da)
- d) regionálne veterinárne a potravinové správy. /8da/

(2) Ministerstvo a ministerstvo zdravotníctva môžu v rámci svojej pôsobnosti podľa osobitného predpisu 14b) poveriť kontrolné orgány osobitnými úlohami súvisiacimi s úradnou kontrolou potravín. Ministerstvo o takom poverení informuje Európsku komisiu.

12b) Čl. 14 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 v platnom znení.

13) § 5 a 6 zákona č. 355/2007 Z. z. v znení neskorších predpisov.

14a) Čl. 44 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 v platnom znení.

14b) Čl. 5 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 v platnom znení.

15) Zákon Slovenskej národnej rady č. 70/1986 Zb. v znení neskorších predpisov.

16) Zákon č. 30/1968 Zb. v znení neskorších predpisov.

§ 21a

Kontrolu potravín v ozbrojených silách vykonáva Ministerstvo obrany Slovenskej republiky, v Policajnom zbore Ministerstvo vnútra Slovenskej republiky a v Zbore väzenskej a justičnej stráže Slovenskej republiky Generálne riaditeľstvo Zboru väzenskej a justičnej stráže.

§ 23

(1) Orgány štátnej veterinárnej a potravinovej správy uvedené v § 21 ods. 1 písm. c) a d) vykonávajú úradnú kontrolu potravín nad ich výrobou, v obchodnej sieti, pri manipulovaní s nimi a pri ich umiestňovaní na trh

- a) potravín živočíšneho pôvodu,
- b) potravín rastlinného pôvodu vrátane čerstvého ovocia, čerstvej zeleniny, zemiakov a ostatných poľnohospodárskych produktov v poľnohospodárskej prvovýrobe po zbere úrody, nápojov vrátane potravín s niektorými zložkami živočíšneho pôvodu, cukrárskych výrobkov, zmrzliny a vody v spotrebiteľskom balení,
- c) geneticky modifikovaných potravín,

- d) poľnohospodárskych produktov a potravín predávaných priamo konečnému spotrebiteľovi,
 - e) poľnohospodárskych produktov a potravín označených údajmi podľa § 9b.
- (2) Orgány štátnej správy v oblasti verejného zdravotníctva (ďalej len orgán verejného zdravotníctva) vykonávajú úradnú kontrolu potravín
- a) v prevádzkarniach verejného stravovania vrátane výroby cukrárskych výrobkov, zmrzliny a prípravy hotových pokrmov a jedál na predajných miestach,
 - b) vo vzťahu k epidemiologicky rizikovým činnostiam osôb vo výrobe, manipulácii a umiestňovaní na trh,
 - c) výživových doplnkov, materiálov prichádzajúcich do styku s potravinami, potravín určených na osobitné výživové účely, ako aj detskej výživy a dojčenskej výživy,
 - d) nových potravín,
 - e) z hľadiska používania zdrojov ionizujúceho žiarenia na ožarovanie potravín a kontroly dodržiavania zákazu pridávania rádioaktívnych látok do potravín,
 - f) v súvislosti s prídavnými látkami do potravín.

POKUTY

§ 28

- (1) Orgán úradnej kontroly potravín uloží právnickej osobe alebo fyzickej osobe podnikateľovi pokutu od 100 eur do 1 000 eur, ak v rozpore s týmto zákonom alebo osobitnými predpismi le)
- a) nezabezpečuje školenie zamestnancov vo veciach hygieny potravín, uplatňovania zásad analýzy nebezpečenstva a kritických kontrolných bodov (HACCP) a dodržiavania požiadaviek potravinového práva,
 - b) predáva nebalené pekárske výrobky v rozpore s § 12 ods. 1 písm. f).
- (2) Orgán úradnej kontroly potravín uloží právnickej osobe alebo fyzickej osobe podnikateľovi pokutu od 100 eur do 100 000 eur, ak v rozpore s týmto zákonom alebo osobitnými predpismi le)
- a) nezabezpečuje zdravotné prehliadky zamestnancov,
 - b) používa na výrobu potravín zložky, ktoré nespĺňajú kvalitatívne požiadavky,
 - c) vyrába alebo umiestňuje na trh potraviny, na ktorých výrobu boli použité nepovolené zložky alebo zakázané zložky okrem prídavných látok, aróm a technologických pomocných látok,
 - d) nevedie záznamy o dodávateľoch a odberateľoch v záujme vysledovateľnosti potravín,
 - e) nenahlási vopred príslušnému orgánu úradnej kontroly príchod zásielky, miesto jej určenia, krajinu pôvodu zásielky, druh zásielky a jej množstvo podľa § 7b,
 - f) vyrába, balí alebo umiestňuje na trh potraviny nesprávne označené alebo neoznačené,
 - g) umiestňuje na trh potraviny, ktorým sa pripisujú iné vlastnosti, ako potravina má,
 - h) vyrába alebo umiestňuje na trh potraviny klamlivo označené alebo ich ponúka na spotrebu klamlivým spôsobom,
 - i) umiestňuje na trh potraviny, ktoré sú balené do obalov alebo obalových materiálov, ktoré nespĺňajú požiadavky na materiály a predmety určené na styk s potravinami,
 - j) vyrába alebo umiestňuje na trh potraviny neschválené orgánom verejného zdravotníctva

podľa § 6 ods. 3 písm. a),

k) nezabezpečí registráciu prevádzkarne vrátane internetového predaja podľa § 6,

l) neoznačuje krájané potraviny alebo potraviny predávané na hmotnosť údajom o ich zložení a dátume spotreby na výveske na viditeľnom mieste v blízkosti vystavenej potraviny,

m) predáva potraviny na miestach, na ktorých je predaj zakázaný, 9abf)

n) umiestňuje na trh potraviny, pri ktorých bolo zistené prekročenie najvyššieho prípustného množstva prídavných látok, extrakčných činidiel, technologických pomocných látok, aróm a kontaminantov, maximálnych limitov zvyškov prípravkov na ochranu rastlín a zvyškov veterinárnych liečiv a analýzou rizika nebola potvrdená ich bezpečnosť,

o) porušuje zásady správnej výrobnjej praxe, povinnosti a požiadavky na hygienu výroby potravín, manipulovania s nimi a pri ich umiestňovaní na trh.

p) nespĺnila povinnosť uloženú v § 12a ods. 1 písm. b).

(3) Orgán úradnej kontroly potravín uloží právnickej osobe alebo fyzickej osobe podnikateľovi pokutu od 500 eur do 200 000 eur, ak v rozpore s týmto zákonom alebo osobitnými predpismi 1e)

a) používa technológie, ktoré nezodpovedajú hygienickým a zdravotným požiadavkám na výrobu potravín, na manipulovanie s nimi a na ich umiestňovanie na trh,

b) používa do potravín nepovolené alebo zakázané prídavné látky, arómy a technologické pomocné látky,

c) vyrába alebo umiestňuje na trh geneticky modifikované potraviny neoznačené podľa osobitných predpisov, 24a)

d) porušuje zákaz klamlivého označenia potravín alebo ich klamlivej reklamy,

e) používa označenie pôvodu alebo zemepisné označenie, alebo označenie zaručenej tradičnej špeciality.

(4) Orgán úradnej kontroly potravín uloží právnickej osobe alebo fyzickej osobe podnikateľovi pokutu od 1 000 eur do 500 000 eur, ak v rozpore s týmto zákonom alebo osobitnými predpismi 1e)

a) vyrába alebo umiestňuje na trh potraviny, ktoré nie sú bezpečné, sú zdraviu škodlivé a nevhodné na ľudskú spotrebu alebo sú skazené,

b) používa na výrobu potravín zložky po uplynutí dátumu spotreby alebo dátumu minimálnej trvanlivosti,

c) umiestňuje na trh potraviny neznámeho pôvodu alebo ich vyrába zo zložiek neznámeho pôvodu,

d) vyrába alebo umiestňuje na trh potraviny bez označenia ich alergénnych zložiek, ak ich obsahujú,

e) používa pri výrobe potravín vodu, ktorá nespĺňa požiadavky podľa osobitného predpisu, 1ab)

f) vyrába alebo umiestňuje na trh neschválené geneticky modifikované potraviny [§ 6 ods. 3 písm. e)],

g) sťažuje alebo marí výkon úradnej kontroly potravín tým, že zamestnancom orgánu úradnej kontroly bráni vykonávať činnosti uvedené v § 18 až 20 alebo v určenej lehote nevykoná nimi uložené opatrenia, alebo nedodržiava záväzné pokyny orgánov úradnej kontroly, nezabezpečí

stiahnutie potravín z obehu, ktoré nespĺňajú požiadavky podľa tohto zákona alebo osobitných predpisov, 1e) a nespolupracuje s orgánom úradnej kontroly potravín,

h) ohrozí alebo poškodí zdravie ľudí.

i) umiestňuje na trh potraviny po uplynutí dátumu spotreby alebo po uplynutí dátumu minimálnej trvanlivosti.

(5) Za nesplnenie povinnosti podľa § 26 ods. 3 orgán úradnej kontroly potravín uloží pokutu od 100 eur do 5 000 eur.

(6) Ak do jedného roka odo dňa nadobudnutia právoplatnosti rozhodnutia o uložení pokuty dôjde k opätovnému porušeniu povinností, za ktoré bola pokuta uložená podľa odsekov 1 až 3, orgán úradnej kontroly potravín uloží pokutu až do dvojnásobku výšky súm uvedených v odsekoch 1 až 3.

(7) Ak do jedného roka odo dňa nadobudnutia právoplatnosti rozhodnutia o uložení pokuty dôjde k opakovanému porušeniu povinností, za ktoré bola uložená pokuta podľa odseku 4, orgán úradnej kontroly potravín uloží pokutu až do dvojnásobku sadzby pokuty podľa odseku 4.

(8) Ak do jedného roka odo dňa nadobudnutia právoplatnosti rozhodnutia o uložení pokuty dôjde k opakovanému porušeniu povinností, za ktoré bola uložená pokuta podľa odseku 7, orgán úradnej kontroly potravín uloží pokutu od 1 000 000 eur do 5 000 000 eur.

(9) Orgán úradnej kontroly potravín pri určení výšky pokuty prihliada na závažnosť, trvanie, následky protiprávneho konania, minulosť prevádzkovateľa^{24b)} a na to, či ide o opakované protiprávne konanie.

(10) Konanie o uložení pokuty možno začať do jedného roka odo dňa, keď orgán úradnej kontroly potravín zistil porušenie povinnosti, najneskôr však do troch rokov odo dňa, keď došlo k porušeniu povinnosti.

(11) Výnos pokút je príjmom štátneho rozpočtu.

(12) Na konanie o uložení pokuty sa vzťahuje všeobecný predpis o správnom konaní.

(13) Orgán úradnej kontroly potravín môže popri uložených opatreniach podľa § 19 uložiť aj pokutu podľa odsekov 1 až 4.

(14) Ak sa prevádzkovateľ dopustí do jedného roka od uloženia opatrenia podľa § 19 nedodržania toho istého ustanovenia tohto zákona alebo osobitných predpisov 1e) alebo nesplní uložené opatrenia, orgán úradnej kontroly potravín mu uloží pokutu podľa odsekov 1 až 4.

(15) Ak bol prevádzkovateľ potravinárskeho podniku za konanie uvedené v odsekoch 1 až 4 postihnutý podľa iného predpisu, nemôže mu orgán úradnej kontroly potravín uložiť pokutu podľa tohto zákona.

(16) Ministerstvo uloží právnickej osobe alebo fyzickej osobe - podnikateľovi pokutu od 100 eur do 100 000 eur, ak nezaslala polročný výkaz podľa § 12a ods. 1 písm. a) alebo ak v polročnom výkaze neuviedla správnu, úplnú a pravdivú informáciu.

2) § 2 ods. 2 Obchodného zákonníka.

24a) Napríklad nariadenie Európskeho parlamentu a Rady č. 1829/2003 z 22. septembra 2003 o geneticky modifikovaných potravinách a krmovinách (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 13/zv. 32), nariadenie

*Európskeho parlamentu a Rady č. 1830/2003 z 22. septembra 2003 o výsledovateľnosti a označovaní geneticky modifikovaných potravín a krmovín vyrobených z geneticky modifikovaných organizmov a ktorým sa mení a dopĺňa smernica 2001/18/ES (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 13/zv. 32).
24b) Čl. 54 ods. 1 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady č. 882/2004 v platnom znení.
24c) § 168 a 169 zákona č. 300/2005 Z. z. Trestný zákon.*

§ 29

- (1) Priestupku podľa tohto zákona sa dopustí fyzická osoba, ktorá
- a) sťažuje alebo marí výkon úradnej kontroly potravín alebo v určenej lehote nevykoná uložené opatrenia,
 - b) nespĺňa podmienky zdravotnej spôsobilosti, porušuje zásady osobnej hygieny,
 - c) umiestňuje na trh potraviny, ktoré nie sú bezpečné, sú zdraviu škodlivé alebo nevhodné na ľudskú spotrebu,
 - d) porušuje povinnosti a požiadavky na hygienu výroby potravín, manipulovania s nimi a ich umiestňovania na trh.
- (2) Za priestupky podľa odseku 1 orgán úradnej kontroly potravín uloží pokutu do 4 000 eur. Ak sa fyzická osoba dopustí priestupku opakovane, možno jej uložiť pokutu do 8 000 eur.
- (3) V blokovom konaní možno uložiť za priestupok podľa odseku 1 pokutu do 2 000 eur.
- (4) Na konanie o priestupkoch sa vzťahujú ustanovenia osobitného predpisu.²⁶⁾
-

26) Zákon Slovenskej národnej rady č. 372/1990 Zb. o priestupkoch v znení neskorších predpisov.

Spoločné, prechodné a záverečné ustanovenia § 29a

Týmto zákonom sa preberajú právne záväzné akty Európskej únie uvedené v prílohe č. 2.

VÝNOS

Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky

z 12. apríla 2006 č. 28167/2007-OL,

ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky 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

Úvodné ustanovenia

§1

(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 ambulantsného predaja,¹⁾
- b) osobitné požiadavky na výrobu tradičných potravín a ich umiestnenie na trh a na priame dodávanie malého množstva potravín ako prvotných produktov ich výrobcami konečnému spotrebiteľovi alebo miestnym maloobchodným prevádzkarniam, ktoré priamo zásobujú konečného spotrebiteľa²⁾.

(2) Tento výnos sa nevzťahuje na požiadavky na hygienu potravín podľa osobitných predpisov³⁾.

Všeobecné požiadavky na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie prevádzkarní

§ 2

(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 umývárne 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 vpusťou a musia byť dostatočne odvetrávané.

§ 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, umývárne. 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.

(5)

§ 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. 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 skladovania⁴⁾.

Predajne potravín

§ 10

(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 odvázaný, 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,
- 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.
- k)

§ 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.

Tržnice a trhoviská

§ 12

(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 bezpečnosti potravín.

Stánkový predaj a iný ambulantný predaj potravín

§ 14

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.

§ 15

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

(2) Trvalé stánky a stánky 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 70 cm 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.

Výroba a umiestnenie na trh zaručených tradičných špecialít

§ 19

(1) Prevádzkarne na výrobu zaručených tradičných špecialít z poľnohospodárskych výrobkov a potravín (ďalej len „tradičné potraviny“), manipuláciu s nimi a ich umiestnenie na trh môžu byť

- 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 pitnej vody.

(3) Na skladovanie surovín a polovýrobkov sa musia zriadiť skladovacie priestory stavebne oddelené od výrobného priestoru.

(4)

§ 20

Na manipuláciu a očistu surovín sa musí vyhradiť osobitný priestor vybavený pracovnými plochami a zariadením na umývanie surovín s prívodom tečúcej teplej vody zahriatej najmenej na 45 °C a prívodom tečúcej pitnej vody, umiestnený mimo výrobného priestoru, aby bola oddelená čistá výroba od nečistej.

§ 21

Na expedíciu výrobkov sa musí zriadiť samostatná expedičná miestnosť, dostatočne priestranná, so samostatným vchodom, vybavená podľa potreby chladiacimi zariadeniami alebo mraziacimi zariadeniami, pracovnými stolmi, náradím, prívodom tečúcej teplej vody zahriatej najmenej na 45 °C a prívodom tečúcej pitnej vody a umývadlom na osobnú hygienu. Táto miestnosť musí nadväzovať na výrobu a sklad výrobkov.

§ 22

Na čistenie nástrojov a strojnotechnologického zariadenia sa musí zriadiť osobitný priestor;

obdobne je potrebné zriadiť osobitný priestor aj na čistenie nádob.

§ 23

Priame dodávanie malého množstva potravín

(1) Pri dodávaní malého množstva potravín ako prvotných produktov ich výrobcom musí byť zachovaná ich bezpečnosť, kvalita a výživová hodnota.

(2) Za malé množstvo potraviny ako prvotného produktu možno považovať množstvo, ktoré dodáva výrobca počas sezóny do jednej predajne potravín alebo viacerých predajní potravín, ak ide o

- a) zrná obilnín, napríklad pšenica, jačmeň, raž, ovos, tritikale a kukurica, množstvo do 200 kg,
- b) strukoviny, napríklad fazuľa, šošovica, suchý hrach, bôb, sója, cicer a hrachor, množstvo do 100 kg,
- c) zrná pohánky, ciroku, prosa a kultúrnych druhov laskavca, množstvo do 100 kg,
- d) olejninu, napríklad semená maku, slnečnice, tekvice a ľanu, množstvo do 100 kg,
- e) zemiaky, množstvo do 2000 kg,
- f) hlúbovú zeleninu, množstvo do 500 kg a ak ide o kapustu, množstvo do 2000 kg,
- g) plodovú zeleninu, množstvo do 200 kg,
- h) koreňovú zeleninu, množstvo do 50 kg,
- i) listovú zeleninu, množstvo do 20 kg,
- j) jadrové ovocie, množstvo do 1000 kg,
- k) kôstkové ovocie, množstvo do 500 kg,
- l) bobuľové ovocie, množstvo do 100 kg,
- m) orechy, množstvo do 100 kg,
- n) byliny vrátane bylín z liečivých rastlín, množstvo do 10 kg,
- o) čerstvé huby, množstvo do 20 kg.

(3) Výrobca malého množstva potravín vedie evidenciu o

- a) druhu a množstve vyrobeného malého množstva potravín,
- b) druhu a množstve dodávaného malého množstva potravín, mieste predajcu s uvedením

jeho presnej adresy

Potravinový kódex SR - Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 16.decembra 1997 č. 557/1998-100

ôSMA HLAVA

ZÁSADY SPRÁVNEJ VÝROBNEJ PRAXE

Prvý oddiel

Úvodné ustanovenia

§ 251

Predmet úpravy

V tejto hlave potravinového kódexu sa ustanovujú zásady správnej výrobnnej praxe, ako aj postup orgánov potravinového dozoru nad ich dodržiavaním, s cieľom zabezpečiť optimalizáciu výroby potravín, uspokojovanie výživových potrieb ľudského organizmu a minimalizáciu zdravotných rizík.

§ 252

Podľa ustanovení tejto hlavy potravinového kódexu postupuje výrobca potravín¹⁸⁾ a primerane aj osoby oprávnené na podnikanie, ktoré manipulujú s potravinami alebo uvádzajú potraviny do obehu¹⁹⁾.

§ 253

Vymedzenie pojmov

(1) Správna výrobná prax je súhrn opatrení na spôsob výroby z hľadiska jej optimalizácie a minimalizácie zdravotných rizík.

(2) Hygienický režim je súhrn hygienických opatrení vykonávaných v procesoch výroby, manipulácie a uvádzania potravín do obehu.

(3) Rozbor rizík a ovládanie kritických bodov je systém činností, ktorými sa zisťuje a zabezpečuje miera nebezpečenstva vzniku zdravotnej škodlivosti potravín a ktorými sa ustanovujú preventívne opatrenia na ich ovládanie pri výrobe, manipulácii alebo uvádzaní potravín do obehu (ďalej len "systém zabezpečenia kontroly hygieny potravín").

(4) Plán systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín je písomný dokument vyhotovený podľa zásad systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín, v ktorom sú uvedené opatrenia potrebné na zabezpečenie kontroly a ovládania konkrétneho technologického alebo pracovného postupu súvisiaceho s výrobou, manipuláciou alebo uvádzaním potravín do obehu.

(5) Riziko je pravdepodobnosť určitého nebezpečenstva vyplývajúceho zo situácie, ktorá môže spôsobiť nebezpečný stav, spôsobiť, že požívanie potraviny je škodlivé alebo rizikové zo zdravotného hľadiska. Riziko môže mať pôvod biologický, mikrobiologický, chemický alebo fyzikálny.

(6) Kritický kontrolný bod je priestor, miesto, krok alebo postup, ktorý možno kontrolovať a ovládať a v ktorom je rozhodujúcim spôsobom možné predchádzať, zabrániť a vylúčiť vznik hygienického rizika a ohrozenie zdravotnej neškodnosti.

(7) Kritický limit je taká hraničná hodnota, ktorá je rozhodujúca pre dodržiavanie alebo nedodržiavanie stanoveného režimu výroby podľa požiadaviek správnej výrobnéj praxe.

(8) Sledovanie je nepretržité alebo plánovité pozorovanie, alebo meranie ustanovených hodnôt informujúcich o dodržiavaní príslušných parametrov v kritických kontrolných bodoch.

(9) Nápravné opatrenie je činnosť, ktorá sa musí vykonať na odstránenie alebo zmiernenie zisteného rizika.

(10) Overovanie je vykonávanie skúšok, vyšetrení alebo previerok nad rámec sledovania, v záujme preverovania toho, či uplatňovaním plánu systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín sa zaručuje dosahovanie hygienickej bezchybnosti a zdravotnej neškodnosti potravín.

(11) Záznam je písomný zápis o skutočnostiach súvisiacich so zabezpečovaním hygieny a zdravotnej neškodnosti pri výrobe, manipulácii a uvádzaní potravín do obehu.

Druhý oddiel

§ 254

Dokumenty správnej výrobnéj praxe

(1) Pri vypracovaní dokumentov správnej výrobnéj praxe, ktorá sa vzťahuje na dodržiavanie hygieny, na všetky operácie súvisiace s výrobou, manipuláciou a uvádzaním potravín do

obehu sa musí vychádzať

- a. zo všeobecných a niektorých osobitných hygienických požiadaviek na výrobu potravín podľa prvej hlavy tejto časti potravinového kódexu,
- b. zo systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín.

(2) Správna výrobná prax vo výrobe potravín sa považuje za súčasť systému zabezpečovania kvality a kontroly kvality.

§ 255

Dokumentácia správnej výrobnéj praxe

(1) Na uplatňovanie zásad správnej výrobnéj praxe výrobcu potravín spracúva dokumentáciu, ktorou sa rozumejú príkazy, smernice a predpisy v záujme zabezpečenia kvalitného, správneho a bezporuchového stavu procesov vedúcich k výrobe kvalitných a zdravotne neškodných potravín.

(2) Dokumentácia správnej výrobnéj praxe obsahuje

- a. pracovný postup,
- b. technický a technologický predpis,
- c. výrobný postup,
- d. normy obsluhy strojov a zariadení a posudok k technologickému zariadeniu,
- e. hygienický režim a sanitačný program,
- f. metrologický program,
- g. projekt systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín,
- h. ďalšie príkazy, smernice a predpisy podľa rozhodnutia výrobcu potravín.

Tretí oddiel

Systém zabezpečenia kontroly hygieny potravín

§ 256

Zabezpečenie hygienického spôsobu výroby

Výrobca potravín

- a. zabezpečí, aby sa celý technologický proces od získavania zložiek potravín až po balenie, skladovanie, prepravu a uvádzanie potravín do obehu vykonával hygienicky vyhovujúcim spôsobom,
- b. identifikuje každé miesto v technologickom procese, ktoré by negatívne ovplyvňovalo zdravotnú neškodnosť a kvalitu a definuje technické a technologické parametre, ktoré je potrebné dodržiavať, aby nedochádzalo k hygienickým rizikám a zabezpečí, že primerané bezpečnostné postupy sa identifikujú; identifikáciu zavádza, vykonáva a eviduje podľa § 257 tejto hlavy potravinového kódexu,
- c. rozpracúva hygienický režim výroby na základe požiadaviek všeobecne záväzných právnych predpisov²⁰⁾,

- d. vypracuje na zabezpečenie hygienického režimu výroby sanitačný program podľa prílohy č. 1 k tejto hlave potravinového kódexu.

§ 257

Zásady systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín

Systémom zabezpečenia kontroly hygieny potravín sa zisťuje špecifické nebezpečenstvo vzniku zdravotnej škodlivosti potravín a stanovujú sa preventívne opatrenia na ich ovládanie. Systém zabezpečenia kontroly hygieny potravín je založený na týchto zásadách, podľa ktorých má výrobca potravín.

- a. vykonať analýzu nebezpečia a určenie možných rizík na všetkých stupňoch technologického procesu výroby potravín, od získavania zložiek potravín cez jednotlivé fázy technologických postupov, balenia, uskladňovania, distribúcie vrátane podávania pokrmov v zariadeniach spoločného stravovania a definovanie preventívnych opatrení na zamedzenie ich výskytu,
- b. určiť miesta, kroky alebo operácie technologického procesu ako kritické kontrolné body, ovládajúce a ochraňujúce vyrábanú potravinu alebo pokrm proti vzniku hygienických rizík, ktoré musia byť pod kontrolou,
- c. ustanoviť kritické limity, ktorých neprekročenie v každom kritickom kontrolnom bode zabezpečí ochranu vyrábanej potraviny alebo pokrmu proti rizikovým situáciám,
- d. určiť pozorovací a merací systém ovládacích a ochranných opatrení v kritických kontrolných bodoch, na ich sústavné skúmanie a sledovanie,
- e. určiť nápravné opatrenia zamerané na odstránenie pozorovaných odchýliek od kritických limitov v kritických kontrolných bodoch technologického procesu,
- f. určiť spôsob vedenia dokumentácie zistených údajov rizík a uskutočnených nápravných opatrení,
- g. určiť systém kontroly účinnosti zavedeného systému a postupy na skúmanie a laboratórnu kontrolu v kritických kontrolných bodoch a výrobkov na potvrdenie dodržiavania kontrolného a riadiaceho systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín.

§ 258

Postup pri zavádzaní systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín

Na uplatnenie systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín pri ich výrobe treba dodržiavať tento postup

- a. zostaviť skupinu odborníkov ovládajúcich problematiku hygieny a technológie výroby daného výrobku,
- b. popísať v pláne systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín podrobne každý vyrábaný výrobok a predpokladané cieľové skupiny jeho spotrebiteľov, vrátane údajov o zložení, o podmienkach pri manipulácii a uvádzaní do obehu s upozornením na osobitné rizikové zložky,
- c. zhotoviť grafické znázornenie technologického procesu, materiálového toku každého výrobku, pričom sa musí samostatne popísať každý jednotlivý krok technologickej

- operácie,
- d. porovnať grafické znázornenie vypracované podľa písmena c) skupinou odborníkov priamo v mieste procesu výroby,
 - e. zostaviť zoznam všetkých biologických, mikrobiologických, chemických a fyzikálnych rizík, ktorých výskyt možno predpokladať v jednotlivých krokoch výroby, manipulácie alebo uvádzania potravín do obehu, určiť potrebné preventívne opatrenia na ich ovládanie,
 - f. určiť kritické kontrolné body v technologickom procese výroby potravín alebo pokrmov, pri manipulácii s nimi alebo ich uvádzaní do obehu; ak sa identifikované riziko nedá odstrániť alebo aspoň zmierniť na únosnú mieru, musí sa výrobok alebo technologický proces pozmeniť tak, aby bolo príslušné riziko zodpovedajúcimi opatreniami pri predchádzajúcom alebo nasledovnom kroku odstrániteľné,
 - g. stanoviť kritické limity pre každý kritický kontrolný bod v technologickom procese; kritické limity sa najčastejšie určujú pre tepelné opracovanie a spracovanie ako termizácia, pasterizácia, sterilizácia, chladenie a mrazenie, vlhkosť vzduchu, a_w hodnotu (aktivita vody), pH hodnotu, Eh hodnotu (redoxpotenciál), chemickú konzerváciu, sanitáciu, a to najmä čistiace a dezinfekčné látky, ich koncentrácia, teploty roztoku a čas pôsobenia, filtráciu transportného vzduchu, senzorické vlastnosti, vzhľad, textúru a pod.,
 - h. určiť pravidlá sledovania kritických kontrolných bodov na týchto princípoch:
 1. považovať sledovanie kritických kontrolných bodov za rozhodujúcu činnosť pri zabezpečovaní neprekročenia kritických limitov príslušného technologického kroku,
 2. systematicky sledovať stanovené kritické limity pre včasné zabezpečenie nápravných opatrení, ktoré zabránia znehodnoteniu výrobku,
 3. hodnoty kritických limitov v kritických kontrolných bodoch musí odčítať a vyhodnotiť na to určený zodpovedný pracovník,
 4. zabezpečiť, ak nie je sledovanie nepretržité, takú početnosť sledovania, ktorá zaručí, že kritický kontrolný bod je pod kontrolou,
 5. výsledky všetkých sledovaní, uskutočňovaných po určitom čase alebo nepretržite, sa musia v pracovnom protokole o aplikácii systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín podľa prílohy č. 2 k tejto hlave potravinového kódexu systematicky zapisovať a overovať osobou uskutočňujúcou sledovanie a zodpovedným zamestnancom organizácie,
 - i. určiť nápravné opatrenia, to znamená pre každý kritický kontrolný bod technologického procesu sa musí v systéme zabezpečenia kontroly hygieny potravín určiť spôsob úpravy odchýliek od ustanovených kritických limitov; súčasne sa musí stanoviť, ako naložiť s chybnými výrobkami a odchýlku od ustanoveného limitu a príslušné nápravné opatrenie vrátane naloženia s chybnými výrobkami zdokumentovať zápisom v pracovnom protokole,
 - j. stanoviť spôsob vedenia protokolu a dokumentácie o aplikácii systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín; všetky vykonané úkony, zmeny, pozorovania a nápravné opatrenia sa musia systematicky zapisovať do pracovného protokolu podľa prílohy č. 2 k tejto hlave potravinového kódexu a zabezpečiť vedenie záznamov o realizácii plánu systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín podľa prílohy č. 3 k tejto hlave potravinového kódexu,
 - k. určiť účinný spôsob overovania výsledkov realizácie nápravných opatrení a správneho

fungovania systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín; taktiež sa musí stanoviť frekvencia overovania systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín na základe osobného sledovania správneho chodu technologického procesu a jeho hodnotenia vyšetrením systematicky alebo náhodne odoberaných vzoriek. V rámci overovacích činností sa vykonáva najmä

1. preverka plánu systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín a zápisov v príslušnom protokole,
 2. preverka zistených odchýliek od stanovených výrobných podmienok a naloženia s chybným výrobkom,
 3. preverka či sú jednotlivé kritické kontrolné body pod kontrolou,
 4. overovanie správnosti stanovených kritických limitov,
1. zabezpečiť prípravu a výchovu zamestnancov o zásadách, ako aj spôsobe postupu pri vypracúvaní plánu a realizácii systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín vo výrobe, manipulácii s nimi a ich uvádzaní do obehu.

Štvrtý oddiel

Kontrola

§ 259

Zabezpečenie kontroly výrobcami potravín

(1) Kontrolu plnenia úloh vyplývajúcich z dokumentu o systéme zabezpečenia kontroly hygieny potravín vypracovaného podľa § 257, ako aj z ďalších dokumentov správnej výrobných praxe, zabezpečujú určené pracovníci vnútorného kontrolného systému každej organizácie alebo pracovník poverený vedúcim organizácie.

(2) Výrobca potravín na kontrolu a skúšanie vypracuje a udržiava dokumentované postupy, aby sa overilo splnenie požiadaviek na výrobok podľa plánu systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín.

(3) Výrobca potravín zabezpečí

- a. vyradenie zložiek potravín z ďalšieho spracovania, ak prijatými ochrannými opatreniami v rámci kritických kontrolných bodov nemožno zabezpečiť odstránenie zistených hodnôt nad určené kritické limity,
- b. pozastavenie výroby potravín v prípade poruchy na technologickom zariadení na nevyhnutné časové obdobie potrebné na jej odstránenie,
- c. vydanie zákazu uvádzania potravín do obehu v prípade prekročenia najvyšších

pripustných množstiev cudzorodých látok podľa tretej hlavy tejto časti potravinového kódexu alebo mikrobiologických požiadaviek podľa štvrtej hlavy tejto časti potravinového kódexu.

§ 260

Kontrola, vykonávaná orgánmi potravinového dozoru podľa tejto hlavy potravinového kódexu, je zameraná na plnenie úloh súvisiacich s uplatňovaním zásad správnej výrobnéj praxe a na celkové zhodnotenie potenciálneho rizika pre bezchybnosť potravín spojeného s výrobou. Orgány potravinového dozoru osobitne kontrolujú kritické kontrolné body identifikované výrobcami potravín, vrátane zariadení spoločného stravovania a osobami oprávnenými na podnikanie, ktoré manipulujú s potravinami a uvádzajú ich do obehu, aby sa preverilo, či sa vykonáva potrebné sledovanie a overovanie systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín.

18) § 3 ods. 2 a § 5 ods. 2 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995 Z. z.

19) § 6 ods. 1 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995 Z. z.

21) §23 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995 Z. z.

526

VYHLÁŠKA

Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky

z 15. augusta 2007,

ktorou sa ustanovujú podrobnosti o požiadavkách na zotavovacie podujatia

§9

(1) Stravovanie detí podľa § 25 ods. 2 písm. g) zákona musí byť zabezpečené s prihliadnutím na ich vek, na zdravotný stav a na fyzickú záťaž, pričom podávaná strava musí byť zdravotne neškodná a výživovo hodnotná.

(2) Denná strava sa podáva podľa jedálneho lístka; musí pozostávať z raňajok, desiatej, obeda, olovrantu a večere. Interval medzi jednotlivými jedlami môže byť najviac tri hodiny. Pri činnostiach mimo priestorov zariadenia pre zotavovacie podujatie sa v prípade potreby môžu raňajky zlúčiť s desiatou a obed s olovrantom. Čas podávania hlavného jedla od ukončenia jeho prípravy môže byť najviac dve hodiny. Nápoje musia byť zabezpečené po celý deň; ak nie sú v spotrebiteľskom balení, môžu sa podávať iba z krytých nádob s výpustným kohútikom.

(3) Na zotavovacom podujatí sa nesmú používať na prípravu pokrmov potraviny, ktoré

a) neprechádzajú pri výrobe technologickým postupom, ktorý ničí alebo odstraňuje choroboplodné zárodoky,

b) prechádzajú technologickým postupom, ktorý nezaručuje úplné zničenie alebo odstránenie

choroboplodných zárodkov,

c) prechádzajú fázovými technologickými postupmi, ktoré choroboplodné zárodky najprv zničia, ale následne pri konečnom spracovaní nevylučujú riziko opakovanej kontaminácie choroboplodnými zárodkami.

(4) Potraviny, ktoré sa na zotavovacom podujatí nesmú používať, niektoré druhy potravín, ktoré sa môžu používať len pri dodržaní ustanovených technologických podmienok, a technologické podmienky na použitie niektorých druhov, sú uvedené v prílohe č. 3.

(5) Pri putovnom zotavovacom podujatí sa musí na raňajky podávať teplý nápoj a jedno z hlavných jedál musí byť teplé.

(6) Ak stravovanie detí nie je zabezpečené v zariadení spoločného stravovania podľa § 26 ods. 1 zákona, prípravu stravy môžu zabezpečovať osoby pracujúce na zotavovacom podujatí a deti za podmienok uvedených v odseku 7 spôsobom, ktorý zabezpečí zdravotnú neškodnosť podávaných pokrmov.

(7) Deti sa môžu podieľať na príprave stravy len pred jej tepelným spracovaním a pri pomocných prácach. V stanovom tábore sa môžu deti podieľať na celej príprave stravy a jej výdaji, len ak sú pod dozorom osoby pracujúcej na zotavovacom podujatí a ak sú dodržané zásady osobnej hygieny a prevádzkovej hygieny.

Príloha č. 3 k vyhláške č. 526/2007 Z. z.

POTRAVINY, KTORÉ SA NESMÚ POUŽÍVAŤ NA ZOTAVOVACOM PODUJATÍ, NIEKTORÉ DRUHY POTRAVÍN, KTORÉ SA MÔŽU POUŽÍVAŤ LEN PRI DODRŽANÍ USTANOVENÝCH TECHNOLOGICKÝCH PODMIENOK, A TECHNOLOGICKÉ PODMIENKY NA POUŽITIE NIEKTORÝCH DRUHOV POTRAVÍN

A. POTRAVINY, KTORÉ SA NEPOUŽÍVAJÚ NA ZOTAVOVACOM PODUJATÍ

1. mleté a sekané mäsa z distribučnej siete a výrobky z nich,
2. nedostatočne tepelne spracované mäsa,
3. jaternice, zabijačková kaša, tlačienka, krvné tučnice,
4. surové mäsa typu tatársky biftek,
5. nekonzervované rybie výrobky,
6. všetky výrobky s aspikom a rôsolom,
7. majonéza a všetky výrobky s majonézou,
8. tepelne nespracované vajcia a tepelne nedostatočne spracované vajcia,
9. mäkké cukrárske výrobky,
10. šľahačka a smotana bez tepelnej úpravy a výrobky z nich,
11. zmrzlina vrátane zmrzliny pripravovanej na mieste,
12. huby okrem húb získaných z distribučnej siete,
13. tvaroh domácej výroby,
14. pečeňový syr, pečeňovky, čajovky, maslovky a podobne,
15. bryndza,
16. vnútornosti okrem bravčovej, teľacej a hydinovej pečene,
17. tepelne neošetrené mlieko a výrobky z tepelne neošetreného mlieka.9)

B. VYBRANÉ DRUHY POTRAVÍN, KTORÉ SA POUŽÍVAJÚ LEN PRI DODRŽANÍ USTANOVENÝCH TECHNOLOGICKÝCH PODMIENOK, A TECHNOLOGICKÉ PODMIENKY NA POUŽITIE NIEKTORÝCH DRUHOV POTRAVÍN

1. nátierky

– sa musia spracúvať zásadne z čerstvých surovín a podávať najneskôr do dvoch hodín po spracovaní, pri zabezpečení chladenia od 0 do 4 °C najneskôr do troch hodín,

2. mlieko a mliečne výrobky typu smotanových krémov

– sa môžu podávať len do dátumu spotreby, resp. do dátumu minimálnej trvanlivosti,

3. mäkké salámy a údeniny

– sa môžu podávať len po tepelnom spracovaní a musia sa spotrebovať v deň nákupu,

4. suroviny a potraviny určené na ďalšiu prípravu

– sa nesmú predvárať deň vopred (vajíčka, zemiaky, ryža, cestoviny),

5. mleté mäso

– sa môže pripravovať len z čerstvého surového mäsa a musí byť tepelne spracované najneskôr do troch hodín,

6. instantné prípravky

– na ich prípravu sa môže používať iba pitná voda podľa § 17 zákona, spotrebiteľsky balená prírodná minerálna voda, spotrebiteľsky balená pramenitá voda alebo spotrebiteľsky balená pitná voda,¹⁰⁾

7. skladovanie potravín

– na putovnom zotavovacom podujatí a v stanovom tábore, kde nie je možné dodržať požiadavky na skladovanie potravín podľa pokynov výrobcu alebo podľa požiadaviek osobitného predpisu,¹¹⁾ musia byť takéto potraviny bezprostredne po zakúpení tepelne spracované alebo hneď vydané na konzumáciu.

527

VYHLÁŠKA

Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky

zo 16. augusta 2007

o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia pre deti a mládež

§8 Režim stravovania a pitný režim

(1) Režim stravovania v zariadení pre deti a mládež musí byť organizovaný tak, aby zodpovedal veku, zdravotnému stavu a fyzickej záťaži žiakov a detí predškolského veku. Podávaná strava musí byť zdravotne neškodná a výživovo hodnotná.¹³⁾

(2) Režim stravovania žiakov a detí predškolského veku v zariadení pre deti a mládež musí prevádzkovateľ organizovať tak, aby zabezpečil

a) pre deti v predškolskom zariadení¹⁾ a v prevádzkarni pre starostlivosť o deti predškolského veku²⁾ podávanie desiatej, obeda a olovrantu, ak nejde o deti uvedené v písmene b),

b) pre deti dochádzajúce do predškolského zariadenia¹⁾ a do prevádzkarne pre starostlivosť o deti predškolského veku²⁾ len na dopoludňajšie hodiny podávanie desiatej, a ak sú prítomné v predškolskom zariadení¹⁾ a v prevádzkarni pre starostlivosť o deti predškolského veku²⁾ aj v

čase obeda, podávanie aj obeda,

c) pre žiakov ubytovaných v školskom zariadení celodenné stravovanie, ¹⁴⁾ pričom raňajky musia obsahovať teplý nápoj a obed a večera musia byť teplé,

d) časový odstup medzi jednotlivými jedlami najviac tri hodiny,

e) pitný režim žiakov a detí počas celého pobytu v zariadení podávaním pitnej vody alebo výživovo hodnotných nápojov a pitie hygienicky vyhovujúcim spôsobom.

(3) V zariadení pre deti a mládež musí prevádzkovateľ zabezpečiť, aby

a) sortiment tovaru v bufetoch, automatoch a iných formách ambulantného predaja zriadeného v rámci zariadenia pre deti a mládež, ktorý je dostupný žiakom a deťom, bol výživovo hodnotný ¹³⁾ a neobsahoval najmä alkoholické nápoje, nápoje s obsahom kofeínu a chinínu a tabakové výrobky

b) do školského stravovacieho zariadenia ⁹⁾ sa žiakom a deťom individuálne nedonášala strava okrem žiakov a detí, pri ktorých podľa posúdenia lekára všeobecnej zdravotnej starostlivosti pre deti a dorast alebo lekára so špecializáciou v príslušnom špecializačnom odbore zdravotný stav žiaka alebo dieťaťa predškolského veku vyžaduje osobitné stravovanie.

(4) Podrobnosti o stravovaní žiakov a detí predškolského veku v škole v prírode ⁸⁾ ustanovuje osobitný predpis.¹⁵⁾

(5) Poskytovanie stravovacích služieb verejnosti v jedálni ⁹⁾ musí byť časovo alebo priestorovo oddelené od stravovania žiakov a detí. Rozsah stravovacích služieb musí byť v súlade s priestorovou kapacitou a vybavením jedálne ⁹⁾ a nesmie ohrozovať zdravotnú neškodnosť podávaných pokrmov a dodržiavanie zásad prevádzkovej a osobnej hygieny.

330

VYHLÁŠKA

Ministerstva školstva Slovenskej republiky

zo 14. augusta 2009

o zariadení školského stravovania

§5

(1) Ak stravovanie detí a žiakov nemožno zabezpečiť prostredníctvom zariadenia školského stravovania, môžu tieto služby poskytovať školské bufety na základe zmluvy uzatvorenej medzi zriaďovateľom školy alebo školského zariadenia a prevádzkovateľom školského bufetu.

(2) Školský bufet môže zabezpečovať aj plnenie celospoločenských programov podpory zdravia. ¹⁾

(3) Doplnkové jedlá v školských bufetoch sú najmä

a) ovocie a zelenina v čerstvom stave,

b) celozrnné a cereálne výrobky,

- c) mlieko a mliečne výrobky so zníženým obsahom tukov a
- d) nápoje a prírodné šťavy bez konzervačných prípravkov a so zníženým obsahom cukru

Príloha č. 1 k vyhláške č. 330/2009 Z. z.

ZÁSADY NA ZOSTAVOVANIE JEDÁLNYCH LÍSTKOV V ZARIADENÍ ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA

1. Časová štruktúra jedálnych lístkov počas piatich stravovacích dní v jednozmennej prevádzke jedálny lístok obsahuje

- a) dve hlavné mäsové jedlá,
- b) jedno hlavné jedlo so zníženou dávkou mäsa s nadstavením,
- c) dve hlavné jedlá múčne a zeleninové, ktoré sa podávajú najmä v pondelok.

2. Časová štruktúra jedálnych lístkov počas piatich stravovacích dní pri celodennom stravovaní jedálny lístok obsahuje

- a) štyri hlavné mäsové jedlá,
- b) dve až tri hlavné jedlá so zníženou dávkou mäsa s nadstavením,
- c) dve až tri odľahčovacie jedlá múčne a zeleninové, ktoré sa podávajú najmä v pondelok,
- d) druhá večera sa podáva podľa § 5 ods. 5 písm. b).

3. Obsahová štruktúra pokrmov

- a) hlavné jedlá z mäsa sa pripravujú z mäsa jatočných zvierat, hydiny a rýb s hmotnosťou pre jednotlivé vekové kategórie stravníkov podľa materiálno-spotrebných noriem a regionálnych receptúr,
- b) hlavné jedlá so zníženou dávkou mäsa sú zmesi mäsa s ryžou, mletými varenými sójovými bôbmi alebo sójovou drvinou (kociek), ovsených vločiek a zemiakov,
- c) hlavné jedlá zeleninové sa pripravujú s použitím zeleniny, strukovín, obilnín a ich kombinácií s použitím mlieka, mliečnych výrobkov a vajec,
- d) múčne hlavné jedlá sa pripravujú s použitím múky, vajec, mlieka, tvarohu, ovocia a iných vhodných prímiesí. K múčnym jedlám sa podávajú výdatné strukovinové a zeleninové polievky s obsahom mäsa alebo mlieka. Výber základných potravín pre prípravu hlavných jedál závisí od výšky finančného limitu na nákup potravín, ktorý uhrádza zákonný zástupca dieťaťa alebo žiaka.

4. Všeobecné zásady

- a) prívarky s využitím najmä strukovín sa do jedálneho lístka zaraďujú dvakrát za mesiac,
- b) strukoviny sa podávajú aj vo forme šalátov alebo ako ich súčasť,
- c) múčne prílohy (knedľa, halušky, cestoviny) sa podávajú jedenkrát do týždňa, pri celodennej prevádzke dva až trikrát počas piatich stravných dní a štyrikrát pri nepretržitej prevádzke,
- d) zemiaky sa podávajú dva až trikrát pri jednozmennej prevádzke, pri celodennej prevádzke počas piatich stravných dní štyrikrát a pri nepretržitej prevádzke šesťkrát,
- e) zelenina sa podáva denne, z toho vo forme šalátov pri jednozmennej prevádzke dvakrát a jedenkrát v podobe zeleninovej oblohy k hlavnému jedlu. Pri celodennej a nepretržitej prevádzke sa zelenina podáva sedemkrát, z toho štyrikrát ako zeleninový šalát a trikrát v podobe zeleninovej oblohy k jedlu. Uprednostňuje sa podávanie čerstvej zeleniny s prídavkami cibule, pažítky, petržlenovej vňate, jogurtu a najmä citrónovej šťavy s pridaním olivového oleja bez tepelnej úpravy,
- f) časť múčnej prílohy sa nahrádza dusenou zeleninou podľa druhu pokrmu,
- g) hlavné jedlá z rýb sa podávajú pri jednozmennej prevádzke jedenkrát v týždni a pri

- celodennej prevádzke počas piatich stravných dní dvakrát v týždni (obed a večera),
- h) obilniny – krúčky, ovsené vločky, pohánka, sója, proso, kukurica sa uprednostňujú pred ryžou a podávajú sa jedenkrát v týždni pri jednozmennej prevádzke,
 - i) strukoviny sa podávajú jeden až dvakrát pri jednozmennej a celodennej prevádzke v podobe polievok, prívarkov a šalátov,
 - j) múčniky sa pripravujú z ovocia, tvarohu a mlieka a podávajú sa najviac jeden až dvakrát v týždni pri jednozmennej a celodennej prevádzke k hlavnému jedlu,
 - k) nápoj v podobe pitnej vody, minerálnej vody, mlieka, nesladených ovocných a tmavých čajov sa podáva ku každému hlavnému a doplnkovému jedlu,
 - l) chlieb z celozrnnnej múky alebo tmavé druhy chleba sa podávajú ako súčasť doplnkových jedál,
 - m) do jedálnych lístkov sa zaraďuje mäso čerstvé: hydinové, hovädzie, bravčové, jahňacie a ryby. Údené mäso, a výrobky z údených mias sa do jedálnych lístkov pre deti v materských školách nezaraďujú, pre žiakov v základných školách a stredných školách najviac jedenkrát za mesiac,
 - n) doplnkové jedlá obsahujú potravinu okrem mlieka, ktorá je zdrojom bielkovín,
 - o) čerstvá zelenina sa podáva každodenne podľa sezónnosti (mladá cibuľka, pažítka, kaleráb, reďkovka, zelená paprika, mrkva, cesnak a iné druhy zeleniny),
 - p) jedlá sa pripravujú na oleji,
 - q) ako prídavok do hotových pokrmov (polievok a prívarkov) na zvýšenie ich biologickej hodnoty sa používa čerstvé maslo,
 - r) do polievok sa používajú závary, najmä tvrdý strúhaný syr, závary z droždia a fortifikujú sa zelenou petržlenovou vňaťou,
 - s) hlavné a doplnkové jedlá, zeleninové šaláty, kompóty, polievky sa dopĺňajú vitamínom C v prirodzenej forme,
 - t) ovocie sa zaraďuje denne do jedálneho lístka podľa finančného limitu na nákup potravín,
 - u) pri výrobe jedál sa striedajú technologické postupy, najmä varenie, dusenie, zapekanie, a striedajú sa jedlá syté a ľahko stráviteľné s rôznorodosťou chutí a podľa sezónnosti.
5. Z hľadiska výživového a epidemiologického rizika sa v zariadeniach školského stravovania nepoužívajú
- a) mleté a sekané mäso vrátane mletých rýb z distribučnej siete,
 - b) nedostatočne tepelne spracované mäso,
 - c) zabíjačková kaša, tlačienka,
 - d) surové mäso typu biftek,
 - e) všetky výrobky s aspikom a rôsolom,
 - f) tepelne nespracované vajcia a tepelne nedostatočne spracované vajcia,
 - g) huby okrem húb získaných z distribučnej siete,
 - h) pečevný syr, pečevovky, čajovky, maslovky a podobne,
 - i) vnútornosti okrem bravčovej, teľacej, hydinovej pečene a srdca,
 - j) nadmerne slané ryby a rybie výrobky,
 - k) tepelne neošetrené mlieko a výrobky z tepelne neošetreného mlieka.
6. Všeobecné požiadavky na manipuláciu s potravinami
- a) nátierky, ktoré sú súčasťou doplnkových jedál, sa spracúvajú z čerstvých surovín a podávajú sa najneskôr do dvoch hodín po ich spracovaní. Pri zabezpečení chladenia doplnkového jedla od 0° do 4° C sa podávajú najneskôr do troch hodín,
 - b) mlieko a mliečne výrobky typu smotanových krémov možno podávať len do dátumu minimálnej trvanlivosti,
 - c) mäkké salámy a údeniny sa spotrebujú v deň nákupu, ich spotreba sa odporúča výrazne

obmedzovať,

d) na vyprážanie sa používajú tuky určené na vyprážanie,

e) suroviny (vajíčka, zemiaky, cestoviny, ryža) určené na ďalšiu prípravu sa spracúvajú v deň spotreby,

f) mleté mäso sa pripravuje zo surového, čerstvého mäsa a tepelne sa spracúva najneskôr do troch hodín,

g) pri príprave nátierok sa používa aj rastlinné maslo,

h) vyprážané jedlá sa nepripravujú pre deti v materských školách,

i) priemyselne vyrobené majonézy sa nezaraďujú do jedálnych lístkov pre deti mladšie ako 14 rokov.

Zásady na zostavovanie jedálnych lístkov možno prispôbiť miestnym podmienkam, krajovým zvyklostiam v stravovaní, požiadavkám cirkevného kalendára, ako aj možnostiam výšky finančných limitov na nákup potravín.