

<p style="text-align: center;">PREHĽAD LITERATÚRY NA SKÚŠKY ODBORNEJ SPÔSOBILOSTI na výkon epidemiologicky závažných činností pri výrobe, manipulácii a uvádzaní do obehu potravín a pokrmov</p>

❖ **Zákon č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, najmä:**

- § 3 *Orgány verejného zdravotníctva - ods. 1*
- § 12 *Opatrenia na predchádzanie ochoreniam - ods. 1, 2, 3*
- § 15 *Komisie na preskúšanie odbornej spôsobilosti a osvedčenia o odbornej spôsobilosti – ods. 2, 3*
- § 16 *Odborná spôsobilosť a vydávanie osvedčení o odbornej spôsobilosti – ods. 1, 3, 8, 11, 13, 29, 30,31, 32, 33, 34, 35*
- § 17 *Pitná voda - ods. 1, 2*
- § 26 *Zariadenia spoločného stravovania*
- § 51 *Povinnosti fyzických osôb*
- § 52 *Povinnosti fyzických osôb – podnikateľov a právnických osôb*
- § 54,55 *Štátny zdravotný dozor*
- § 56 *Priestupky*

§ 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, výstavby a regionálneho rozvoja Slovenskej republiky,
 - g) Slovenská informačná služba.

§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 alebo obmedzenie používania pitnej vody, ktorá nie je zdravotne bezpečná,
- j) zákaz kúpania vo vode, ktorá nespĺňa požiadavky na kvalitu vody vo vode určenej na kúpanie,
- k) zákaz kúpania vo vode, ktorá nespĺňa požiadavky na kvalitu vody v prírodnom kúpalisku a na kvalitu vody v umelom kúpalisku,
- l) zabezpečenie dostatočného množstva zdravotne bezpečnej pitnej vody,
- m) opatrenia zakazujúce alebo obmedzujúce hromadné podujatia,
- n) zákaz činnosti alebo prevádzky,
- o) zákaz používania zdraviu škodlivých potravín, pokrmov a nápojov,
- p) zvýšenie rozsahu monitorovania alebo početnosti monitorovania ukazovateľov kvality pitnej vody alebo doplnenie monitorovania ukazovateľov kvality pitnej vody.

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

- a) zabezpečenie dostatočného množstva zdravotne bezpečnej 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 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 alebo obmedzenie používania pitnej vody, ktorá nie je zdravotne bezpečná,
- g) zákaz používania vody, ktorá nespĺňa medzné hodnoty ukazovateľov kvality vody na kúpanie,
- h) zákaz kúpania vo vode, ktorá nespĺňa požiadavky na kvalitu vody v prírodnom kúpalisku a na kvalitu vody v umelom kúpalisku,
- i) zákaz alebo obmedzenie hromadného podujatia,

- j) uloženie nápravných opatrení s cieľom dosiahnuť súlad kozmetického výrobku s osobitným predpisom, príkaz na stiahnutie kozmetického výrobku z trhu a príkaz na prevzatie kozmetického výrobku späť od spotrebiteľa v lehote primeranej závažnosti rizika pre verejné zdravie,
- k) zvýšenie rozsahu monitorovania alebo početnosti monitorovania ukazovateľov kvality pitnej vody alebo doplnenie monitorovania ukazovateľov kvality pitnej vody.

§ 15

Komisie na preskúšanie odbornej spôsobilosti a osvedčenia o odbornej spôsobilosti

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

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

(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 toxickými látkami a zmesami, 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⁾
- c) odborná spôsobilosť sa môže preukázať aj dokladom z iného členského štátu, ktorý slúži na rovnaký účel alebo je z neho zrejmé, že skutočnosť je preukázaná.

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

(8) 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 vzdelania ²¹⁾ alebo dokladom o uznaní dokladu o vzdelaní podľa osobitných predpisov.²²⁾

- (13) 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.
- (32) 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, osvedčenie o odbornej spôsobilosti obsahuje tieto osobné údaje odborne spôsobilej osoby: meno, priezvisko, titul, adresu trvalého pobytu, dátum a miesto narodenia.
- (33) Odborne spôsobilá osoba sa zapisuje do registra odborne spôsobilých osôb. Register odborne spôsobilých osôb je verejne prístupný na webovom sídle príslušného orgánu verejného zdravotníctva a obsahuje meno, priezvisko, titul, adresu trvalého pobytu odborne spôsobilej osoby a druh činnosti, na ktorú sa osvedčenie vydáva.
- (34) Osvedčenie o odbornej spôsobilosti sa udeľuje na dobu neurčitú.
- (35) Príslušný orgán verejného zdravotníctva odobere osvedčenie o odbornej spôsobilosti, ak
- a) dodatočne zistí, že žiadosť o overenie odbornej spôsobilosti alebo jej príloha obsahovala nepravdivé údaje,
 - b) držiteľ osvedčenia o odbornej spôsobilosti závažným spôsobom alebo opakovane porušuje povinnosti ustanovené týmto zákonom a inými všeobecne záväznými právnymi predpismi upravujúcimi ochranu verejného zdravia,
 - c) držiteľ osvedčenia o odbornej spôsobilosti na vykonávanie činností podľa § 15 ods. 3 písm. a) a b) neabsolvoval aktualizáciu odbornú prípravu podľa odseku 29 alebo nepredložil doklad o absolvovaní aktualizácie odbornej prípravy podľa odseku 30.
- (36) Osoba, ktorej príslušný orgán verejného zdravotníctva odobral osvedčenie o odbornej spôsobilosti, môže opätovne požiadať o vydanie osvedčenia o odbornej spôsobilosti najskôr po uplynutí
- a) šiestich mesiacov odo dňa odobratia osvedčenia o odbornej spôsobilosti podľa odseku 35 písm. a) a c),
 - b) jedného roka odo dňa odobratia osvedčenia o odbornej spôsobilosti podľa odseku 35 písm. b).
- (37) Osvedčenie o odbornej spôsobilosti zaniká smrťou držiteľa osvedčenia o odbornej spôsobilosti alebo jeho vyhlásením za mŕtveho.

§ 17

Pitná voda

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

- a) neobsahuje žiadne mikroorganizmy, parazity ani látky, ktoré v určitých množstvách alebo koncentráciách predstavujú riziko ohrozenia zdravia ľudí akútnym, chronickým alebo neskorým pôsobením, a ktorej vlastnosti vnímateľné zmyslami nezabraňujú jej požívaniu alebo používaniu, a
- b) splňa limity ukazovateľov kvality pitnej vody podľa všeobecne záväzného právneho predpisu vydaného podľa § 62 písm. aa).

§ 26

Zariadenia spoločného stravovania

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

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

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

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

- a) zabezpečiť, aby do výrobných a skladovacích priestorov nevstupovali neoprávnené osoby, a zamedziť vedeniu a vpúšťaniu zvierat do priestorov zariadenia spoločného stravovania okrem priestorov určených na konzumáciu stravy, do ktorých môžu vstupovať osoby so zdravotným postihnutím v sprievode psa so špeciálnym výcvikom,
- b) zabezpečiť pri výrobe pokrmov ich zdravotnú neškodnosť a zachovanie ich výživovej a zmyslovej hodnoty a vylúčenie nežiaducich vplyvov z technologického postupu prípravy pokrmov,
- c) postupovať pri výrobe pokrmov a nápojov podľa zásad správnej výrobnéj 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, polovýrobných, polotovarov, hotových pokrmov a nápojov,
- f) zabezpečovať ochranu hotových pokrmov a nápojov pred ich znehodnotením,

- g) zabezpečovať plynulú dodávku pitnej vody a teplej vody do zariadenia spoločného stravovania,
- h) zabezpečovať kontrolu ukazovateľov kvality pitnej vody podľa osobitného predpisu, ²⁴⁾ ak je zariadenie zásobované z vlastného vodného zdroja,
- i) zabezpečovať výživovú hodnotu hotových pokrmov a nápojov podľa odporúčaných výživových dávok, ak ďalej nie je ustanovené inak,
- j) zabezpečiť pred výdajom stravy odber vzoriek pripravených hotových pokrmov, ich uchovanie a o odobratých vzorkách viesť dokumentáciu, ak ďalej nie je ustanovené inak, k) kontrolovať dodržiavanie osobnej hygieny zamestnancov,
- l) zabezpečovať a kontrolovať čistotu zariadenia a prevádzkových priestorov,
- m) vypracovať prevádzkový poriadok a predložiť ho regionálnemu úradu verejného zdravotníctva na schválenie, ako aj návrh na jeho zmenu.

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

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

§ 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 ohrozeniach verejného zdravia podľa § 48 ods. 4 písm. a) až d), f) až i) a n) 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,
- e) dodržiavať požiadavky na zdravotnú nezávadnosť požívateľov pri výrobe hotových pokrmov a pri manipulácii s hotovými pokrmami v zariadeniach spoločného stravovania.

(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 bacionosičstve 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 n) a ods. 3 až 5 a opatrenia pri ohrozeniach verejného zdravia podľa § 48 ods. 4 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⁾; kvalitatívne a kvantitatívne zisťovanie musí vykonať fyzická osoba s odbornou spôsobilosťou podľa § 16 ods. 1,
- d) zabezpečiť hodnotenie zdravotných rizík zo životného prostredia alebo hodnotenie vplyvov na verejné zdravie, ak sa pri posudzovaní podľa § 5 ods. 4 písm. f) a § 6 ods. 3 písm. c) preukáže, že navrhovaná činnosť môže mať významný vplyv na verejné zdravie a príslušný orgán verejného zdravotníctva vyžiada predloženie hodnotenia,
- e) vypracovať prevádzkový poriadok, ak to ustanovuje tento zákon alebo osobitné predpisy³⁴⁾, 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 podľa § 30a a § 30d s 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 lekárskech 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 účel⁶⁵⁾ a kontrolovať účinnosť a efektívnosť vykonanej činnosti, l) zabezpečiť pre zamestnancov
 1. pitnú vodu,
 2. vybavenie pracovísk zariadeniami na osobnú hygienu s prihliadnutím na charakter práce,
- 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) poskytovať osobám vykonávajúcim štátny zdravotný dozor súčinnosť pri výkone ich oprávnení podľa § 55 ods. 1 a zdržať sa konania, ktoré by mohlo mariť výkon štátneho zdravotného dozoru,

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

q) predkladať úradu verejného zdravotníctva oznámenie o zložení a označovaní výživových doplnkov alebo nových potravín na umiestnenie na trh najneskôr v deň jeho umiestnenia na trh.

(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 toxickými látkami a zmesami alebo s toxickými látkami a zmesami, nesmú

a) predávať a vydávať fyzickým osobám veľmi toxické látky a zmesi,

b) predávať a vydávať toxické látky a zmesi osobám mladším ako 18 rokov,

c) predávať, skladovať a manipulovať s toxickými látkami a zmesami v predajniach potravín a hračiek alebo na miestach, kde sa potraviny a hračky predávajú, skladujú, alebo sa s nimi manipuluje.

(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 sa má použiť, 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 zdravotníckymi 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,
 - h) poskytovať príslušnému orgánu verejného zdravotníctva na účel výkonu štátneho zdravotného dozoru, kontroly hodnotenia zdravotných rizík pri práci a prešetrovania pracovných podmienok a spôsobu práce fyzickej osoby pri podozrení na chorobu z povolania, ako aj ich evidencie v registri rizikových prác osobné údaje v rozsahu
 1. meno a priezvisko,
 2. dátum narodenia,
 3. adresa bydliska,
 4. obchodné meno, právna forma, sídlo a identifikačné číslo právnickej osoby alebo obchodné meno, miesto podnikania a identifikačné číslo fyzickej osoby – podnikateľa, ktorá je jej zamestnávateľom,
 5. názov pracoviska, profesia a pracovné zaradenie,
 6. diagnóza podľa Medzinárodnej štatistickej klasifikácie chorôb a príbuzných zdravotných problémov.
- (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 ohrozenie verejného zdravia podľa § 48 ods. 1 písm. b),
 - 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 objektívú 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 inšpekcie práce.³⁾

§ 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, video dokumentácie a zvukových záznamov,
- e) požadovať informácie, údaje, vysvetlenia, podklady, nazeráť do príslušných dokladov,
- f) ukladať na mieste výkonu štátneho zdravotného dozoru opatrenia na odstránenie zistených nedostatkov,
- g) kontrolovať plnenie opatrení uložených podľa § 12 a odseku 2.

(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 pitnej vody, ktorá nie je zdravotne bezpečná (§ 17 ods. 2),
- e) zákaz kúpania vo vode, ktorá nespĺňa požiadavky na kvalitu vody v prírodnom kúpalisku a na kvalitu vody v umelom kúpalisku,
- 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,
- j) dočasný zákaz sprístupnenia kozmetického výrobku na ~~trhu~~^{13ad)} po dobu potrebnú na vykonanie odborného posúdenia alebo preverenia dôvodného podozrenia, že kozmetický výrobok predstavuje riziko pre verejné zdravie,
- k) zákaz alebo iné obmedzenie sprístupnenia kozmetického výrobku na trhu, ako je uvedené v písmene j), príkaz na stiahnutie kozmetického výrobku z ~~trhu~~^{14a)} alebo príkaz na prevzatie kozmetického výrobku späť^{14b)} od spotrebiteľa, ak
1. je potrebné okamžite zasiahnuť, pretože kozmetický výrobok predstavuje vážne riziko pre verejné zdravie,

2. zodpovedná osoba neprijala v určenej lehote vhodné opatrenia podľa § 12 ods. 3 písm. j) alebo
3. kozmetický výrobok bol ohlásený zo systému RAPEX,^{66a)}
 - l) dočasné obmedzenie sprístupnenia kozmetického výrobku na trhu, dočasné stiahnutie kozmetického výrobku z trhu alebo dočasné prevzatie kozmetického výrobku späť od spotrebiteľa, ak je kozmetický výrobok v súlade s osobitným predpisom,^{47b)} ale preukázateľne predstavuje alebo môže predstavovať vážne riziko pre 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 ohrozeniach verejného zdravia podľa § 48 ods. 4 písm. a) až d), f) až i) a n),
 - g) nespôlpracuje 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 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, m) ohrozí alebo poruší zdravotnú nezávadnosť potravín a hotových pokrmov v zariadeniach spoločného stravovania, n) ako vlastník bytovej budovy alebo nebytovej budovy, ktorý nie je fyzickou osobou podnikateľom alebo právnickou osobou, poruší niektorú z povinností podľa § 17d.

(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 prejednanie sa vzťahuje osobitný predpis.⁶⁷⁾

3) Zákon č. 125/2006 Z. z. o inšpekcii práce a o zmene a doplnení zákona č. 82/2005 Z. z. o nelegálnej práci a nelegálnom zamestnávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov.

9) Zákon Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov.

11) §7 ods. 5 zákona č. 67/2010 Z. z. o podmienkach uvedenia chemických látok a chemických zmesí na trh a o zmene a doplnení niektorých zákonov (chemický zákon).

13ad) Čl. 2 ods. 1 písm. h) nariadenia (ES) č. 1223/2009 v platnom znení.

14a) Čl. 2 ods. 1 písm. q) nariadenia (ES) č.1223/2009 v platnom znení.

14b) Čl. 2 ods. 1 písm. r) nariadenia (ES) č.1223/2009 v platnom znení.

21) Zákon č. 455/1991 Zb. o živnostenskom podnikaní (živnostenský zákon) v znení neskorších predpisov.

22) § 11 až 19 zákona č. 293/2007 Z. z. o uznávaní odborných kvalifikácií v znení neskorších predpisov.

24) 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 v znení nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 496/2010 Z. z.

32) § 52 ods. 1 zákona č. 305/2005 Z. z.

33) § 47 ods. 3 písm. b) prvý bod a písm. c) druhý bod a § 63 ods. 4 zákona č. 305/2005 Z. z.

34) Napríklad nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 355/2006 Z. z. o ochrane zamestnancov pred rizikami súvisiacimi s expozíciou chemickým faktorom pri práci v znení nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 300/2007 Z. z.

34a) Zákon č. 73/1998 Z. z. o štátnej službe príslušníkov Policajného zboru, Slovenskej informačnej služby, Zboru väzenskej a justičnej stráže Slovenskej republiky a Železničnej polície v znení neskorších predpisov.

Zákon č. 315/2001 Z. z. o Hasičskom a záchrannom zbore v znení neskorších predpisov.

Zákon č. 346/2005 Z. z. o štátnej službe profesionálnych vojakov ozbrojených síl Slovenskej republiky a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov.

Zákon č. 200/1998 Z. z. o štátnej službe colníkov a o zmene a doplnení niektorých ďalších zákonov v znení neskorších predpisov.

34b) § 58 a 58a Zákonníka práce v znení neskorších predpisov.

35) Napríklad zákon č. 473/2005 Z. z. o poskytovaní služieb v oblasti súkromnej bezpečnosti a o zmene a doplnení niektorých zákonov (zákon o súkromnej bezpečnosti) v znení neskorších predpisov, zákon č. 8/2009 Z. z. o cestnej premávke a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, zákon č. 513/2009 Z. z. v znení neskorších predpisov, zákon č. 514/2009 Z. z. o doprave na dráhach v znení neskorších predpisov.

35a) § 12 ods. 2 písm. i) zákona č. 124/2006 Z. z.

36) § 18 až 25 zákona č. 576/2004 Z. z. o zdravotnej starostlivosti, službách súvisiacich s poskytovaním zdravotnej starostlivosti a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov.

37) § 16 ods. 1 písm. a) zákona č. 576/2004 Z. z. o zdravotnej starostlivosti, službách súvisiacich s poskytovaním zdravotnej starostlivosti a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov.

37a) § 12 zákona č. 576/2004 Z. z. v znení neskorších predpisov. 65) Zákon č. 217/2003 Z. z. o podmienkach uvedenia biocídnych výrobkov na trh a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov.

47b) Čl. 5 nariadenia (ES) č. 1223/2009 v platnom znení.

65) Zákon č. 217/2003 Z. z. o podmienkach uvedenia biocídnych výrobkov na trh a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov.

66) § 26 ods. 1 zákona č. 215/2004 Z. z. o ochrane utajovaných skutočností a o zmene a doplnení niektorých zákonov.

66a) § 6 ods. 5 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 404/2007 Z. z.

❖ Vyhláška Ministerstva zdravotníctva SR č. 533/2007 Z. z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania

§ 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) Cez 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 najmenej 45 °C a dostatočný prívod studenej pitnej vody z verejného vodovodu alebo vlastného zdroja. Priestory, v ktorých sa manipuluje s potravinami, musia byť vybavené umývadlami s tečúcou studenou pitnou vodou a teplou vodou s teplotou najmenej 45 °C z verejného vodovodu alebo vlastného zdroja.

(3) Zariadenie spoločného stravovania musí mať primeraný počet šatní pre zamestnancov oddelených pre ženy a mužov a oddelených aj od prevádzkových miestností a skladov. Šatne musia umožniť oddelené uloženie pracovného odevu a civilného odevu.

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

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

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

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

§ 7

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

§ 8

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

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

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

(4) Stavebné úpravy, technické úpravy a nátery v zariadení spoločného stravovania sa musia zabezpečiť 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 výrobnjej 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 pripravovniach alebo na určených pracovných miestach v rozmrazovači alebo v chladničke pri teplote najviac 4 °C; ich rozmrazovanie vo vode alebo pri kuchynskej teplote je neprípustné,

c) sa nesmú zmrazovať potraviny **okrem chladeného a vákuovo baleného mäsa, rýb a iných morských živočíchov,^{4a)} očistenej a nakrájanej zeleniny**, polotovary a hotové pokrmy dodané do zariadenia spoločného stravovania v nezmrazenom stave,

d) možno schladzovať alebo zmrazovať hotové pokrmy vyrobené v zariadení spoločného stravovania podľa osobitných požiadaviek,⁵⁾

e) možno hotové pokrmy studenej kuchyne pripravovať len z potravín vychladených na teplotu najviac 5 °C okrem pekárenských výrobkov; teplota pripravovaných pokrmov môže byť najviac 10 °C,

f) možno na prípravu pokrmov používať čerstvé vajcia hrabavej hydiny, pasterizované sušené vajecné hmoty a mrazené vajecné hmoty len po ich dôkladnom tepelnom spracovaní **okrem pokrmov z tepelne nespracovaného mäsa, rýb a iných morských živočíchov a pokrmov z čiastočne tepelne nespracovaného mäsa, rýb a iných morských živočíchov, ktoré môžu obsahovať tepelne nespracované slepačie vajcia triedy A, ktoré pochádzajú zo schválených chovov a spĺňajú požiadavky podľa osobitných predpisov,⁷⁾ ak sa slepačie vajcia po rozbití**

ihneď použijú na prípravu pokrmu z tepelne nespracovaného mäsa a pri rozbíjaní vajec sa postupuje podľa zásad správnej výrobných praxe,⁴⁾

- g) musia byť zmrazené vaječné hmoty tepelne spracované v deň ich rozmrazenia; ich opätovné zmrazovanie je neprípustné,
- h) možno na smaženie rozpracovaných pokrmov používať len tuky určené na tepelnú prípravu a na kontinuálne smaženie len tuky určené na tento účel; tuky na kontinuálne smaženie sa používajú najdlhšie 24 hodín; pri smažení pokrmov prevádzková teplota tuku je najviac 180 °C, ak nie je výrobcom určená inak,
- i) možno podávať len pokrmy z tepelne spracovaného mäsa.
- j) možno na zmrazovanie používať len hlboko zmrazovacie zariadenie osobitne určené na tento účel; teplota v jadre výrobku pri zmrazení je najmenej – 18 °C alebo nižšia,
- k) možno podávať pokrmy z tepelne nespracovaného mäsa, rýb a iných morských živočíchov a pokrmy z čiastočne tepelne nespracovaného mäsa, rýb a iných morských živočíchov len v prevádzkach verejného stravovania.

(3) Na zabezpečenie podmienok počas tepelného spracovania pokrmov

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

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

- a) možno na prípravu pokrmov používať také mikrovlnné rúry, ktoré majú reguláciu vnútornej teploty; pri ich používaní sa musí dodržiavať návod výrobcu,
- b) musia sa používať vhodné pracovné pomôcky a vylúčiť priamy styk rúk zamestnancov s pokrmami a nápojmi, najmä v konečnej fáze ich technologického spracovania a pri obsluhu,
- c) sa musí manipulovať s kuchynským riadom, náradím, so stolovým riadom a s ostatným kuchynským zariadením tak, aby sa zabránilo znečisťovaniu pracovných plôch, potravín, polotovarov a pokrmov,
- d) možno používať len čistý kuchynský riad, náradie, stolový riad a ostatné kuchynské zariadenie zhotovené zo zdravotne neškodného materiálu a so súvislým a s nepoškodeným

povrchom; kuchynský riad, náradie, stolový riad a ostatné kuchynské zariadenie z hliníka bez povrchovej úpravy sa nesmú používať,

e) sa musí zabezpečiť dostatočné množstvo oddelených pracovných plôch so zreteľom na druh suroviny a spôsob jej spracovania a ich viditeľné označenie; zámena týchto pracovných plôch pri ich používaní je neprípustná,

f) sa musia pred strojovým aj ručným umývaním kuchynského riadu, náradia, stolového riadu a ostatného kuchynského zariadenia mechanicky odstrániť zvyšky pokrmov,

g) sa musí kuchynský riad, náradie a stolový riad umyť vo vode s teplotou najmenej 45 °C s prídavkom umývacích prostriedkov a opláchnuť pod tečúcou vodou s teplotou najmenej 50 °C pri ručnom umývaní a s teplotou 80 °C pri strojovom umývaní; umytý kuchynský riad, náradie a stolový riad sa uložia do zariadenia na odkvapkanie riadu, neutierajú sa,

h) možno vystavovať pokrmy len v zariadeniach určených na tento účel, ktoré zabezpečia ich ochranu pred kontamináciou,

i) možno prepravovať hotové pokrmy v uzavretých čistých nádobách zhotovených na tento účel a v hygienicky vyhovujúcich vozidlách.

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

(6) Pokrmy z tepelne nespracovaného mäsa

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

(7) Teplota v jadre výrobku pri príprave pokrmu z čiastočne tepelne nespracovaného mäsa, rýb a iných morských živočíchov môže byť menej ako 70 °C podľa zásad správnej výrobných praxe⁴⁾

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

§ 10

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

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

§ 11

- (1) Vzorky hotových pokrmov sa musia odoberať do čistých, vyvarených sklenených nádob s uzáverom. Na odber vzoriek hotových pokrmov sa používajú lyžice, naberačky a ďalšie pomôcky vyhradené výlučne na odber vzoriek, ktoré sú umyté a vyvarené pri teplote 100 °C počas 15 minút.
- (2) Všetky súčasti hotového pokrmu sa musia uchovávať osobitne v samostatnej nádobe. Ak je príloha hotového pokrmu alebo iná súčasť hotového pokrmu súčasťou viacerých pokrmov, možno uchovávať len jednu vzorku.
- (3) Ak hotové pokrmy z rovnakých surovín pripravuje niekoľko pracovných skupín, musia sa uchovávať vzorky každej pracovnej skupiny.
- (4) Odobratá vzorka musí mať hmotnosť najmenej 50 g, ak nejde o kusový tovar.
- (5) Vzorky hotových pokrmov 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.

1) § 26 ods. 2 zákona č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov.

2) Nariadenie (ES) č. 852/2004 Európskeho parlamentu a Rady z 29. apríla 2004 o hygiene výroby (Ú. v. EÚ L 139, 30. 4. 2004).

- 3) § 8 ods. 2 zákona č. 142/2000 Z. z. o metrológii a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení zákona č. 431/2004 Z. z.
- 4) Čl. 5 nariadenia (ES) č. 852/2004.
§ 251 až 258a 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 neskorších predpisov.
- 5) § 108 až 116 výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 20. mája 1996 č. 981/1996-100
- 6) Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 20. mája 1996 č. 981/1996-100 v znení neskorších predpisov.
- 7) Nariadenie Európskeho Parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 zo 17. decembra 2013, ktorým sa vytvára spoločná organizácia trhov s poľnohospodárskymi výrobkami a ktorým sa zrušujú nariadenia Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (EHS) č. 1037/2001 a (EHS) č. 1234/2007 (Ú. v. EÚ; Ú. v. L 347/671, 20. 12. 2013) v platnom znení. Nariadenie komisie (ES) č. 589/2008 z 23. júna 2008, ktorým sa ustanovujú podrobné pravidlá vykonávania nariadenia Rady (ES) č. 1234/2007 o obchodných normách pre vajcia (Ú. v. EÚ; Ú. v. L 163/6, 24. 6. 2008) v platnom znení.
- 8) § 6 ods. 1 a § 21 ods. 1 písm. b) zákona č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov.
- 9) Čl. 14 nariadenia (ES) č. 178/2002 z 28. januára 2002 Európskeho parlamentu a Rady, ktorým sa ustanovujú všeobecné zásady a požiadavky potravinového práva, zriaďuje Európsky úrad pre bezpečnosť potravín a stanovujú sa postupy v záležitostiach bezpečnosti potravín (Ú. v. EÚ; Ú. v. L 031, 1. 2. 2002) v platnom znení.

Príloha č. 1

Počet podávaných hlavných jedál denne	Hrubá prípravovňa zeleniny	Hrubá prípravovňa mäsa	Hrubá prípravovňa rýb	Prípravovňa na rozbíjanie vajec	Čistá prípravovňa zeleniny	Čistá prípravovňa mäsa	Studená kuchyňa	Prípravovňa múčnych pokrmov	Prípravovňa cukrárskych výrobkov	Umyváreň kuchynského riadu	Umyváreň tanierov, príborov a pohárov	Umyváreň prepravných nádob
do 300	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
do 1 000	S	S	S	S	P	P	S	P	S	P	S	S
nad 1 000	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 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	- 18 °C	
Polotovary				
Nespotrebovaný obsah konzerv po otvorení (napr. ovocie, zelenina, pretlaky, huby, ryby v oleji, losos)	24 h	0 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	0 h	O otvorení obalu potraviny sa vedie evidencia s uvedením dátumu a hodiny; tieto údaje sa vyznačia aj na obale potraviny.
Mäso plnené, mleté	3 h	0 h	0 h	
Mäso chladené krájané, mäso vákuovo balené po otvorení spotrebiteľského obalu	24 h	0 h	*14 dní	O otvorení obalu vákuovo baleného mäsa sa vedie evidencia s uvedením dátumu a hodiny otvorenia, tieto údaje sa vyznačia aj na obale potraviny. * Platí pre mäso chladené krájané. Po rozmrazení sa nesmie znovu zmrazovať.
Naložené mäso (napr. zverina), ražniči, mäso na grilovanie	48 h	0 h	0 h	
Obalované mäso, hydina, ryby, syry, zelenina, huby	3 h	0 h	0 h	
Mäso, hydina po rozmrazení	24 h	0 h	0 h	Nesmie sa znovu zmrazovať.
Ryby a iné morské živočíchy, hotové pokrmy typu „sushi“ po rozmrazení4a)	24 h	0 h	*14 dní	*Ryby a iné morské živočíchy dodané nezmrazené. Určené na podávanie. Nesmú sa znovu zmrazovať.
Očistená, nakrájaná zelenina	12 h	3 h	10 dní	Nakrájané.
Cukrárske cesto	24 h	12 h	0 h	
Cesto na palacinky, lievance a na obalovanie	12 h	0 h	0 h	
Knedle plnené (ovocné a mäsové)	12 h	0 h	0 h	
Rozpracované pokrmy				
Zelenina očistená, umytá, krájaná, určená na šaláty, ozdoba	3 h	0 h	0 h	
Varené cestoviny, ryža, zemiaky, strukoviny, vajcia na ďalšie spracovanie	12 h	0 h	0 h	Ak boli pripravené ako príloha k pokrmu.
Krémy, peny, nátierky, dresing (vlastná výroba)	24 h	0 h	0 h	

Rozpracované cukrárske výrobky				
Plnené korpusy poliate polevou, agarom a pod.	24 h	0 h	0 h	
Krémy, polevy, náplne	24 h	0 h	0 h	
Hotové pokrmy				
Mäso pečené, varené, dusené v celku, vysmážené	24 h	0 h	0 h	
Šaláty - zeleninové, strukovinové, cestovinové, ovocné, rybacie	12 h	6 h	0 h	
Studená kuchyňa (kusové chlebíčky, bagety, chleby)	12 h	3 h	0 h	
Studená kuchyňa (obložené misy, mäsové a podobné nárezy, krájané a strúhané syry, obalené syry pred tepelným spracovaním)	24 h	12 h	0 h	
Ochutené, plnené, v agare, nakladané (syry, údeniny a pod.)	48 h	12 h	0 h	
Cukrárske výrobky				
Zdobené, plnené krémami a šľahačkou	24 h	12 h	0 h	
Múčniky a dezerty tepelne upravené, v celku	48 h	24 h	0 h	

❖ Vyhláška Ministerstva zdravotníctva SR č. 527/2007 Z. z. 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
- pre deti v predškolskom zariadení ¹⁾ a v prevádzkarni pre starostlivosť o deti predškolského veku ²⁾ podávanie desiatej, obeda a olovrantu, ak nejde o deti uvedené v písmene b),
 - pre deti dochádzajúce do predškolského zariadenia ¹⁾ a do prevádzkarne pre starostlivosť o deti predškolského veku ²⁾ len na dopoludňajšie hodiny podávanie desiatej, a ak sú prítomné v predškolskom zariadení ¹⁾ a v prevádzkarni pre starostlivosť o deti predškolského veku ²⁾ aj v čase obeda, podávanie aj obeda,
 - pre žiakov ubytovaných v školskom zariadení celodenné stravovanie, ¹⁴⁾ pričom raňajky musia obsahovať teplý nápoj a obed a večera musia byť teplé,
 - časový odstup medzi jednotlivými jedlami najviac tri hodiny,
 - 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.

1) § 5 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 279/1993 Z. z. o školských zariadeniach v znení neskorších predpisov

2) § 24 ods. 1 zákona č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov

8) § 8 ods. 1 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 279/1993 Z. z.

9) § 31 ods. 2 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 279/1993 Z. z.

13) § 24 ods. 5 písm. b) zákona č. 355/2007 Z. z.

14) § 42 ods. 1 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 279/1993 Z. z.

15) Vyhláška Ministerstva zdravotníctva SR č. 526/2007 Z. z., ktorou sa ustanovujú podrobnosti o požiadavkách na zotavovacie podujatia

❖ Vyhláška Ministerstva zdravotníctva SR č. 526/2007 Z. z., 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 zárodky,
- 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 nevyklučujú 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 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, zabíjačková 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 hydínovej pečene,
17. tepelne neošetrené mlieko a výrobky z tepelne neošetreného mlieka.⁹⁾

B. VYBRANÉ DRUHY POTRAVÍN, KTORÉ SA POUŽÍVAJÚ LEN PRI DODRŽANÍ

STANOVENÝCH 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 poživatiny 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.

⁹⁾ Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 2265/2004-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca mlieko a výrobky z mlieka.

¹⁰⁾ Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 608/9/2004-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca prírodnú minerálnu vodu, pramenitú vodu a balenú pitnú vodu.

¹¹⁾ Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 981/1996-100, ktorým sa vydáva prvá hlava druhej časti Potravinového kódexu Slovenskej republiky o všeobecných hygienických požiadavkách na výrobu potravín, na manipuláciu s nimi a na ich uvádzanie do obehu a niektoré osobitné hygienické požiadavky v znení neskorších predpisov.

❖ Vyhláška Ministerstva zdravotníctva SR č. 585/2008 Z. z., ktorou sa ustanovujú podrobnosti o prevencii a kontrole prenosných ochorení

□ § 22 Epidemiologicky závažná činnosť

§ 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 ošetrení 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.

13) § 12 zákona č. 576/2004. Z. z. o zdravotnej starostlivosti, službách súvisiacich s poskytovaním zdravotnej starostlivosti a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov.

Príloha č. 6

Zoznam vzdelávacích inštitúcií, ktorých diplom alebo vysvedčenie preukazuje odbornú spôsobilosť na vykonávanie epidemiologicky závažných činností (podľa ich charakteru) § 1

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 SR,
16. stredná veterinárna škola.

❖ Zákon č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov

PRVÁ ČASŤ

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 s výnimkou úradných kontrol podľa osobitného predpisu.^{1a)}

(4)

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

§ 2

Vymedzenie pojmov

Na účely tohto zákona sa rozumie

a)

potravinou neznámeho pôvodu potravina, pri ktorej nemožno dokladom preukázať prevádzkovateľa potravinárskeho podniku alebo pri dovezenej potravine krajinu pôvodu a prevádzkovateľa potravinárskeho podniku,

b)

kvalitou súhrn určených vlastností a znakov výrobku, ktoré mu dávajú schopnosť uspokojovať konkrétne potreby spotrebiteľa,

c)

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,

d)

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, jednotlivo 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,

e)

predajom na diaľku predaj potravín vrátane výživových doplnkov prostredníctvom prostriedkov komunikácie na diaľku.^{10d)}

§ 3

(1)

Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky (ďalej len "ministerstvo") upraví všeobecne záväzným právnym predpisom požiadavky na

a)

potraviny živočíšneho pôvodu,

b)

potraviny rastlinného pôvodu vrátane čerstvého ovocia, čerstvej zeleniny, zemiakov a ostatných poľnohospodárskych produktov, zmiešané potraviny vrátane nápojov okrem spotrebiteľsky balených minerálnych vôd a pramenitých vôd,

c)

geneticky modifikované potraviny,

d)

označovanie potravín,

e)

poľnohospodárske produkty a potraviny predávané priamo konečnému spotrebiteľovi,

f)

označovanie poľnohospodárskych produktov určených na priamu ľudskú spotrebu a potravín označených dobrovoľnými údajmi a ich používanie na účely propagácie a marketingu,

g)

zásady odberu vzoriek a metódy ich skúšania,

h)

označovanie hotových pokrmov a jedál obsahujúcich mäso údajom o krajine pôvodu^{10e)} mäsa.

(2)

Ministerstvo zdravotníctva Slovenskej republiky (ďalej len "ministerstvo zdravotníctva") upraví všeobecne záväzným právnym predpisom

a)

hygienické požiadavky na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie potravinárskych prevádzkarní,

b)

mikrobiologické požiadavky na potraviny a na obaly určené na ich balenie, ktoré neupravujú osobitné predpisy,¹¹⁾

c)

požiadavky na materiály a predmety určené na styk s potravinami,

d)

požiadavky na potraviny a potravinové prísady ošetrené ionizujúcim žiarením,

e)

požiadavky na

1. počiatočnú dojčenskú výživu,^{1g)}
2. následnú dojčenskú výživu,^{1h)}
3. potraviny spracované na báze obilnín,^{1j)}
4. detské potraviny,^{1j)}
5. potraviny na osobitné lekárske účely,^{1k)}
6. potraviny ako celková náhrada stravy na účely regulácie hmotnosti,^{1j)}
7. výživové doplnky,

f) požiadavky na kontaminanty v potravinách,

g) požiadavky na rezíduá prípravkov na ochranu rastlín,

h) požiadavky na extrakčné rozpúšťadlá,

i) požiadavky na osobitné prísady do potravín,

j) požiadavky na prírodnú minerálnu vodu, pramenitú vodu a balenú pitnú vodu,

k) požiadavky na používanie aromatických látok v potravinách pre dojčatá a malé deti,

l) požiadavky na pridávanie vitamínov a minerálnych látok do potravín a obmedzenie používania niektorých iných látok pri výrobe potravín.

(3)

Požiadavky na bezpečnosť potravín a ich kvalitu, hygienu, požiadavky na zloženie potravín, zložky, ako aj technologické postupy používané pri ich výrobe a požiadavky na balenie jednotlivých potravín, ich skupín alebo všetkých potravín, rozsah a spôsob ich označovania, ich skladovanie, prepravu a inú manipuláciu s nimi, ich umiestňovanie na trh, ako aj zásady na odber vzoriek a metódy ich skúšania a postupy ustanovené všeobecne záväznými právnymi predpismi vydanými podľa odsekov 1 a 2 je povinný dodržiavať každý, kto potraviny vyrába, manipuluje s nimi a umiestňuje ich na trh.

(4)

Ministerstvo všeobecne záväzným právnym predpisom určí zoznam poľnohospodárskych a potravinárskych komodít (ďalej len „komodita“) a kritickú hodnotu ich skladových zásob, ktoré sú nevyhnutné na zabezpečenie potravinovej bezpečnosti štátu a vzory oznámení podľa [§ 24](#).

DRUHÁ ČASŤ

Potraviny

§ 4

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

(1)

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

(2)

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov sú ďalej povinní

a)

zabezpečiť pri vyrábaných potravinách pravidelnú kontrolu nad dodržiavaním požiadaviek na bezpečnosť a kvalitu (vlastná kontrola) ustanovených osobitnými predpismi^{1e)} a viesť o tom záznamy,

b)

viesť záznamy o vykonanej dezinfekcii, dezinfekcii a deratizácii,

c)

zabezpečiť, aby zamestnanci, ktorí prichádzajú priamo alebo nepriamo do styku s potravinami, boli poučení a vyškolení o hygiene potravín podľa osobitného predpisu^{2a)} v rozsahu primeranom pracovným činnostiam, ktoré vykonávajú.

(3)

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

a)

mať v miere zodpovedajúcej ich pracovnému zaradeniu znalosti o výrobe potravín, manipulácii s nimi a ich umiestnení na trh a o predpisoch na zabezpečenie bezpečnosti a kvality,

b)

dodržiavať zásady osobnej hygieny a hygienické požiadavky na výrobu potravín, manipuláciu s nimi a ich umiestnenie na trh,

c)

zaobchádzať s potravinami tak, aby sa neporušovala ich bezpečnosť a kvalita,

d)

absolvovať vstupnú lekársku prehliadku a ďalšie lekárske prehliadky podľa osobitných predpisov.³⁾

§ 5

Výroba potravín

(1)

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

(2)

Prevádzkovateľ zodpovedá za bezpečnosť a kvalitu vyrábaných potravín.

(3)

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

(4)

Používať potraviny, ktorým uplynul dátum minimálnej trvanlivosti, ako zložky pri výrobe potravín alebo pokrmov je zakázané okrem pokrmov pripravovaných osobou vykonávajúcou činnosť s verejnoprospešným účelom v oblasti poskytovania sociálnej pomoci, humanitárnej starostlivosti alebo sociálnych služieb podľa osobitných predpisov⁴⁾ (ďalej len „charitatívna organizácia“).

§ 6

Registrácia prevádzkarní a podmienky umiestňovania potravín na trh

(1)

Každý prevádzkovateľ vrátane prevádzkovateľa predaja na diaľku, okrem prevádzkovateľov uvedených v osobitnom predpise,⁵⁾ oznámi podľa osobitného predpisu⁷⁾ príslušnému orgánu úradnej kontroly potravín [**§ 21 ods. 1 písm. b) a d)**] každú prevádzkareň podliehajúcu jeho kontrole, ktorá vykonáva činnosť na akomkoľvek stupni výroby, spracovania a distribúcie potravín na účely registrácie. Prevádzkovateľ vrátane prevádzkovateľa predaja na diaľku, okrem prevádzkovateľov uvedených v osobitnom predpise,⁶⁾ oznámi príslušnému orgánu úradnej kontroly potravín akúkoľvek významnú zmenu činnosti prevádzkarne alebo jej uzatvorenie.

(2)

Orgány úradnej kontroly potravín uvedené v **§ 21 ods. 1 písm. b) a c)** vedú aktuálne zoznamy registrovaných prevádzkarní podľa odseku 1 a schválených prevádzkarní produkujúcich kľičky podľa **§ 23 ods. 15**. Žiadosť o schválenie prevádzkarne produkujúcej kľičky podáva žiadateľ podľa vzoru žiadosti, ktorý je uvedený v **prílohe č. 2**, v listinnej podobe alebo v elektronickej podobe podpísanej zaručeným elektronickým podpisom žiadateľa. Orgán úradnej kontroly potravín uvedený v **§ 21 ods. 1 písm. d)** zverejní vzor žiadosti na svojom webovom sídle.

(3)

Prevádzkovateľ, ktorý umiestňuje potraviny na trh, môže umiestňovať na trh^{8a)}

a)

nové potraviny,^{8aa)} ktoré sú povolené Európskou komisiou a zaradené do úniijného zoznamu povolených nových potravín alebo ktoré sa používajú ako zložka do potravín alebo ako zložka na potravinách v súlade s podmienkami použitia a požiadavkami na ich označovanie podľa osobitných predpisov,^{8ab)}

b)

počiatočnú dojčenskú výživu, následnú dojčenskú výživu, potraviny spracované na báze obilnín, detské potraviny, potraviny na osobitné lekárske účely a potraviny ako celková náhrada stravy na účely regulácie hmotnosti, ak spĺňajú podmienky podľa osobitného predpisu,^{8ac)}

c)

minerálne vody dovážané z tretích krajín so súhlasom podľa osobitného predpisu,^{8ad)}

d)

potraviny s výživovým tvrdením a zdravotným tvrdením podľa osobitného predpisu,^{8c)}

e)

geneticky modifikované potraviny len so súhlasom a za podmienok ustanovených ministerstvom a schválených Európskou komisiou,

f)

klíčky^{8ca}) len po schválení príslušným orgánom úradnej kontroly potravín^{8cb}) uvedenom v **§ 21 ods. 1 písm. b) a d)**,

g)

výživové doplnky, ak spĺňajú požiadavky podľa tohto zákona a osobitných predpisov.^{8cc})

(4)

Každý, kto uvádza na trh potraviny alebo výživové doplnky prostredníctvom predaja na diaľku, je povinný

a)

ponúkať iba potraviny alebo výživové doplnky, ktoré spĺňajú požiadavky podľa tohto zákona a osobitných predpisov,^{1e})

b)

byť registrovaný pri potravinách regionálnou veterinárnou a potravinovou správou a pri výživových prípravkoch organizáciou poverenou^{8b}) ministerstvom zdravotníctva,

c)

dodržiavať hygienu uvádzania na trh,

d)

na svojom webovom sídle zverejniť:

1.

obchodné meno a miesto podnikania, ak ide o fyzickú osobu – podnikateľa alebo obchodné meno a sídlo, ak ide o právnickú osobu, telefonický kontakt, e-mailový kontakt, identifikačné číslo organizácie,

2.

názov potraviny alebo výživového doplnku,

3.

cenu potraviny alebo výživového doplnku,

4.

dodacie podmienky a náklady na dodanie,

5.

platobné podmienky,

6.

obchodné podmienky.

(5)

Na trh je zakázané umiestňovať potraviny

a)

iné ako bezpečné,^{8d})

b)

klamlivo označené alebo ponúkané na spotrebu klamlivým spôsobom,

c)

neznámeho pôvodu,

d)

po uplynutí dátumu spotreby,^{8daa})

e)

po uplynutí dátumu minimálnej trvanlivosti okrem

1.

bezodplatného prevodu podľa odseku 7,

2.

predaja podľa odseku 12.

(6)

Klamlivým spôsobom ponúkania potravín na spotrebu je ústna alebo písomná informácia o potravinách oznamovaná predávajúcim spotrebiteľovi, ktorá je nepravdivá, zavádzajúca alebo skresľujúca.

(7)

Potraviny po uplynutí dátumu minimálnej trvanlivosti, len ak sú bezpečné, môže prevádzkovateľ bezodplatne previesť charitatívnej organizácii, pričom od nej nemôže za tieto potraviny požadovať akékoľvek priame alebo nepriame plnenie. Charitatívna organizácia môže nakladať s potravinami po uplynutí dátumu minimálnej trvanlivosti až po jej registrácii podľa odseku 1, pričom je povinná pred začatím činnosti podľa odseku 9 písm. c) požiadať príslušný regionálny úrad verejného zdravotníctva o vykonanie úradnej kontroly každej výdajne charitatívnej organizácie podľa osobitného predpisu.^{8dad}

(8)

Výdajňa charitatívnej organizácie nesmie byť umiestnená v priestoroch a na plochách, ktoré

a)

prevádzkovateľ vlastní,

b)

prevádzkovateľovi slúžia na účely výkonu jeho činnosti,

c)

prevádzkovateľ užíva alebo

d)

sú spojené s priestormi alebo plochami podľa písmen a) až c).

(9)

Charitatívna organizácia je povinná plniť požiadavky na skladovanie a prepravu potravín podľa **§ 10 a 11** a potraviny podľa odseku 7

a)

musí skladovať oddelene od potravín, ktorých dátum minimálnej trvanlivosti neuplynul, a označiť údajom, že ide o potraviny po uplynutí dátumu minimálnej trvanlivosti,

b)

nesmie prebaľovať, meniť, odstraňovať alebo zakrývať údaje uvedené prevádzkovateľom na spotrebiteľskom obale a

c)

môže len bezodplatne a bezodkladne poskytnúť konečnému spotrebiteľovi, pričom od neho nemôže za tieto potraviny požadovať akékoľvek priame alebo nepriame plnenie.

(10)

Za bezpečnosť potravín po uplynutí dátumu minimálnej trvanlivosti zodpovedá prevádzkovateľ, ktorý tieto potraviny bezodplatne prevádza podľa odseku 7, do ich odovzdania charitatívnej organizácii.

(11)

Za bezpečnosť potravín po uplynutí dátumu minimálnej trvanlivosti zodpovedá charitatívna organizácia od prevzatia týchto potravín od prevádzkovateľa, ktorý tieto potraviny bezodplatne prevádza podľa odseku 7, do ich bezodplatného poskytnutia konečnému spotrebiteľovi podľa odseku 9 písm. c).

(12)

Prevádzkovateľ môže potraviny, ktorým uplynul dátum minimálnej trvanlivosti, predávať

a)

len ak sú bezpečné,^{8d)}

b)

len vo svojich vlastných prevádzkach,

c)

len konečnému spotrebiteľovi,

d)

len ak sú zreteľne oddelene umiestnené od ostatných potravín, pričom miesto predaja musí byť zreteľne označené týmito údajmi:

1.

informácia, že ide o potraviny, ktorým uplynul dátum minimálnej trvanlivosti,

2.

upozornenie na skutočnosť, že chuťové alebo výživové parametre môžu byť zmenené,

3.

informácia o poslednom znížení predajnej ceny,

e)

najviac po dobu 45 dní od uplynutia dátumu minimálnej trvanlivosti.

(13)

Prevádzkovateľ s predajnou plochou väčšou ako 400 m² je povinný najneskôr 48 hodín pred predajom potravín, ktorým uplynul dátum minimálnej trvanlivosti podľa odseku 12, ponúknuť tieto potraviny najmenej jednej charitatívnej organizácii podľa odseku 7; ponuka sa považuje za vykonanú, ak prevádzkovateľ charitatívnej organizácii bezodplatne prevádza potraviny na základe zmluvy, ktorá upravuje spôsob a čas ponuky. Prevádzkovateľ môže potraviny, ktorým uplynul dátum minimálnej trvanlivosti, predávať podľa odseku 12, ak charitatívna organizácia do 48 hodín od ponuky neprejaví záujem o tieto potraviny alebo ich odmietne; táto podmienka sa nevzťahuje na ponuku vykonanú na základe zmluvy podľa prvej vety.

(14)

Prevádzkovateľ môže počas doby predaja podľa odseku 12 písm. e) opäť ponúknuť potraviny po dátume minimálnej trvanlivosti charitatívnym organizáciám.

(15)

Za bezpečnosť potravín po uplynutí dátumu minimálnej trvanlivosti zodpovedá prevádzkovateľ, ktorý tieto potraviny predáva podľa odseku 12.

(16)

Je zakázané predávať potraviny po uplynutí dátumu minimálnej trvanlivosti

a)

podľa odseku 3 písm. a), b) a e),

b)

d ďalším prevádzkovateľom okrem predaja podľa odseku 12 písm. b),

c)

formou predaja na diaľku,

d)

konzumné vajcia akéhokoľvek vtáčieho druhu a mäsové konzervy,

e)

s poškodeným alebo deformovaným obalom.

(17)

Potraviny, ktorým uplynul dátum minimálnej trvanlivosti a doba predaja podľa odseku 12 písm. e), je zakázané bezodplatne previesť podľa odseku 7.

§ 6b

System rýchleho varovania a analýza rizika

(1)

Štátna veterinárna a potravinová správa Slovenskej republiky (ďalej len „štátna veterinárna a potravinová správa“^{8da}) je kontaktným miestom podľa osobitného predpisu.^{8e} Kontaktné miesto spolupracuje s orgánmi úradnej kontroly potravín a Ústredným kontrolným a skúšobným ústavom poľnohospodárskym.

(2)

Ministerstvo a ministerstvo zdravotníctva môžu poveriť fyzickú osobu alebo právnickú osobu prípravou vedeckých stanovísk a poskytovaním vedeckého poradenstva a vedeckej a technickej podpory na vyhodnocovanie rizík z potravín. Poverená osoba spolupracuje s orgánmi úradnej kontroly potravín.

(3)

Právnická osoba alebo fyzická osoba – podnikateľ vykonávajúca analýzu potravín určených na umiestňovanie na trh, ktorá zistí, že potravina je zdraviu škodlivá, je povinná bezodkladne túto skutočnosť oznámiť štátnej veterinárnej a potravinovej správe.^{8ea}

§ 7a

(1)

Požiadavky ustanovené týmto zákonom sa neuplatnia na potraviny, ktoré boli vyrobené alebo umiestnené na trh v súlade s právom niektorého členského štátu Európskej únie alebo Európskeho združenia voľného obchodu, ktorý je súčasne zmluvnou stranou Dohody o Európskom hospodárskom priestore (ďalej len „členský štát“).

(2)

Obmedzenia voľného pohybu potravín^{8ba} môže ustanoviť vláda Slovenskej republiky nariadením.

§ 7b

(1)

Prevádzkovateľ, ktorý dováža potraviny z tretích krajín, je povinný podať informáciu príslušnej regionálnej veterinárnej a potravinovej správe do elektronického systému štátnej veterinárnej a potravinovej správy o dovoze týchto potravín najneskôr jeden pracovný deň pred ich dovozom.

(2)

Prevádzkovateľ, ktorý v mieste určenia prijíma dodávku produktov živočíšneho pôvodu, nespracovaného ovocia alebo nespracovanej zeleniny z iného členského štátu, je povinný podať informáciu príslušnej regionálnej veterinárnej a potravinovej správe do elektronického systému štátnej veterinárnej a potravinovej správy o dodávke týchto potravín najneskôr 24 hodín po ich prijatí.

(3)

Informácia o dovoze podľa odseku 1 alebo informácia o dodávke podľa odseku 2 musí obsahovať údaje o

a)

mieste určenia dovozu potraviny alebo dodávky potraviny,

b)

krajine pôvodu zásielky,^{8f)}

c)

druhu dovezenej potraviny alebo dodanej potraviny,

d)

množstve každého druhu dovezenej potraviny alebo dodanej potraviny,

e)

druhu obalu alebo baliaceho materiálu, v ktorom sa dovezená potravina alebo dodaná potravina nachádza alebo je zabalená,

f)

označení identifikujúcom dovezenú potravinu alebo dodanú potravinu.

§ 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 podľa osobitného predpisu.^{8g)}

§ 9

Označovanie potravín

(1)

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

(2)

Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku, ktorý používa aj inú formu na vyjadrenie alebo prezentáciu označenia výživovej hodnoty potravín, ako je uvedená v osobitnom predpise,^{9a)} oznámi túto formu ministerstvu.

(3)

Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku je povinný monitorovať inú formu označenia podľa odseku 2 a správu o tom zaslať ministerstvu.

(4)

Výrobca malých množstiev potravín, ktorý svoje výrobky predáva priamo konečnému spotrebiteľovi alebo ich dodáva do maloobchodnej prevádzkarne na území Slovenskej republiky, nie je povinný svoje výrobky označovať údajom o výživovej hodnote ani tento údaj uvádzať v sprievodných dokladoch.^{9aaa)} Výrobcom malých množstiev potravín je výrobca podľa osobitných predpisov^{9aab)} alebo výrobca, ktorý zamestnáva najviac 15 osôb, ktoré vykonávajú výrobu potravín v pracovnom pomere, v obdobnom pracovnom vzťahu alebo v inom pracovnoprávnom vzťahu a ktorého ročný obrat nepresahuje 700 000 eur.

(5)

Zariadenie spoločného stravovania^{9abc)} je pri hotovom pokrme alebo jedle z mäsa povinné zabezpečiť pre spotrebiteľa v písomnej forme na dobre viditeľnom mieste údaj

o krajine pôvodu mäsa. Údaj o krajine pôvodu mäsa podľa prvej vety je zariadenie spoločného stravovania povinné získať od subjektu, od ktorého mäso kúpi, a v rovnakom rozsahu tento údaj poskytnúť spotrebiteľovi. Povinnosť podľa tohto odseku sa vzťahuje na bravčové mäso, hovädzie mäso, mäso z oviec, kôz a hydiny. Povinnosť podľa tohto odseku nevzniká pri polotovaroch. Podrobnosti o označovaní hotových pokrmov a jedál obsahujúcich mäso údajom o krajine pôvodu mäsa ustanoví všeobecne záväzný právny predpis, ktorý vydá ministerstvo.

§ 10

Skladovanie potravín

Ten, kto skladuje potraviny a zložky na ich výrobu, je povinný dodržiavať ustanovenia osobitného predpisu²⁰⁾ 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.

§ 11

Preprava potravín

Ten, kto prepravuje potraviny a zložky na ich výrobu, je povinný dodržiavať ustanovenia osobitného predpisu²⁰⁾ a

- a) zabezpečiť prepravu potravín a zložiek na ich výrobu v spôsobilých a vhodne vybavených dopravných a paletizačných prostriedkoch takým spôsobom, aby sa zachovala ich bezpečnosť a kvalita,
- b) dbať na čistotu dopravných a paletizačných prostriedkov a vykonávať ich dezinfekciu,
- c) používať pri preprave len také dopravné a paletizačné prostriedky, ktorých steny a ostatné časti, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, sú z nekorodujúceho materiálu

a ani inak negatívne neovplyvňujú bezpečnosť alebo kvalitu potravín a sú hladké, ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné,

d)

zabezpečiť účinnú ochranu prepravovaných potravín pred hlodavcami, vtákmi, hmyzom, prachom a iným znečistením a prepravovať ich za takých podmienok, aby sa v priebehu prepravy nezvýšila alebo neznížila ich teplota, ktorá by mohla negatívne ovplyvniť bezpečnosť a kvalitu potravín,

e)

zabezpečiť oddelenú prepravu nezlučiteľných druhov výrobkov vzájomne ovplyvňujúcich ich bezpečnosť a kvalitu.

§ 12

Predaj potravín

(1)

Ten, kto predáva potraviny vrátane predaja na diaľku,

a)

zodpovedá za bezpečnosť a kvalitu predávaných potravín,

b)

je povinný zabezpečiť hygienu predaja podľa osobitného predpisu,²⁰⁾ 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 alebo dátumu minimálnej trvanlivosti okrem predaja podľa [§ 6 ods. 12](#),

i)

je povinný počiatočnú dojčenskú výživu, následnú dojčenskú výživu, potraviny spracované na báze obilnín, detské potraviny, potraviny na osobitné lekárske účely, potraviny ako celková náhrada stravy na účely regulácie hmotnosti, výživové doplnky, nové potraviny a geneticky modifikované potraviny umiestňovať na trh len balené,

j)

je povinný vzhľadom na povahu potraviny primerane skrátiť dátum minimálnej trvanlivosti alebo dátum spotreby uvedenej na obale potraviny, ak bola rozbalená na účel predaja jednotlivých častí, a ustanoviť podmienky ich ďalšieho uchovania tak, aby nedošlo k zhoršeniu kvality a bezpečnosti potraviny,

k)

je povinný zabezpečiť, aby pri predaji a preprave potravín vrátane potravín podľa [§ 3 ods. 2 písm. e\)](#), výživových doplnkov a materiálov a predmetov určených na styk s potravinami bol k dispozícii doklad o pôvode tovaru,

l)

je povinný uchovávať potraviny a suroviny pri teplotách deklarovaných prevádzkovateľom potravinárskeho podniku,

m)

je povinný krájané potraviny alebo potraviny predávané na hmotnosť označovať údajom o ich zložení a dátume spotreby na výveske na viditeľnom mieste v blízkosti vystavenej potraviny; táto povinnosť sa nevzťahuje na balené potraviny vo výrobe, čerstvé ovocie a zeleninu,

n)

nesmie ich predávať na miestach, na ktorých je predaj zakázaný podľa osobitného predpisu, [9abf\)](#)

o)

je povinný potraviny, ktorých trvanlivosť je viac ako 4 dni a doba zostávajúca do ich dátumu spotreby je kratšia ako 24 hodín, umiestniť oddelene a/alebo takýto výrobok označiť informáciou pre spotrebiteľa o blížiacom sa ukončení doby spotreby,

p)

je povinný potraviny nevhodné na spotrebu ľuďmi alebo nebezpečné a predmety určené na styk s potravinami, ktoré ohrozujú zdravotnú bezpečnosť potravín, zneškodniť v zariadení podľa osobitného predpisu [9abg\)](#) na vlastné náklady,

q)

je pri listinnej propagácii a marketingu poľnohospodárskych výrobkov a potravín prostredníctvom letáku, reklamného časopisu alebo inej obdobnej formy komunikácie (ďalej len „propagačný leták“) povinný uviesť na ktorejkoľvek strane propagačného letáku informáciu o percentuálnom podiele poľnohospodárskych výrobkov a potravín označených podľa [§ 9b](#) alebo potravín vyrobených v Slovenskej republike uvedených v propagačnom letáku slovami „Tento propagačný leták obsahuje ... %-ný podiel potravín vyrobených na Slovensku.“ písmom, ktorého stredná výška je najmenej 8 mm, tak, aby bola zabezpečená jednoznačná čitateľnosť informácie bez jej narušenia iným textom, obrázkom alebo iným rušivým prvkom; percentuálny podiel sa vypočíta ako matematický podiel počtu poľnohospodárskych výrobkov a potravín označených podľa [§ 9b](#) alebo potravín vyrobených v Slovenskej republike a celkového počtu poľnohospodárskych výrobkov a potravín v propagačnom letáku, vyjadrený v percentách,

r)

môže pri predaji v prevádzkarni poľnohospodárske výrobky a potraviny označené podľa [§ 9b](#) alebo potraviny vyrobené v Slovenskej republike v mieste ponuky označiť viditeľne na cenovke alebo v tesnej blízkosti cenovky jasne viditeľným symbolom, ktorý nezameniteľne oznamuje konečnému spotrebiteľovi, že ide o takú potravinu,

s)

nesmie vykonávať propagáciu a marketing potravín predávaných po uplynutí dátumu minimálnej trvanlivosti podľa **§ 6 ods. 12.**

(2)

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

(3)

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

§ 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)

nesplňa 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,

e)

umiestni na trh potraviny nesprávne označené, neoznačené, klamlivo označené alebo ich ponúka na spotrebu klamlivým spôsobom.

(2)

Za priestupky podľa odseku 1 orgán úradnej kontroly potravín uloží pokutu do 2 000 eur. Ak sa fyzická osoba dopustí priestupku opakovane, možno jej uložiť pokutu do 4 000 eur.

(3)

V blokovom konaní možno uložiť za priestupok podľa odseku 1 pokutu do 500 eur.

(4)

Na konanie o priestupkoch sa vzťahujú ustanovenia osobitného predpisu.²⁶⁾

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; Ú. v. ES L 31, 1. 2. 2002) v platnom znení.

1a)

Čl. 1 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2017/625.

1aa)

Napríklad zákon č. 455/1991 Zb. o živnostenskom podnikaní (živnostenský zákon) v znení neskorších predpisov, zákon č. 39/2007 Z. z. o veterinárnej starostlivosti v znení neskorších predpisov, zákon č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, zákon č. 157/2018 Z. z. o metrológii a o zmene a doplnení niektorých zákonov.

1aaa)

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

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, Ú. v. EÚ L 268, 18. 10. 2003) 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, Ú. v. EÚ L 139, 30. 4. 2004) 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 Komisie (ES) č. 1881/2006 z 19. decembra 2006, ktorým sa ustanovujú maximálne hodnoty obsahu niektorých kontaminantov v potravinách (Ú. v. EÚ L 364, 20. 12. 2006) v platnom znení, nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 z 15. januára 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, nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom, ktorým sa menia a dopĺňajú nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a ktorým sa zrušuje smernica Komisie 87/250/EHS, smernica Rady 90/496/EHS, smernica Komisie 1999/10/ES, smernica Európskeho parlamentu a Rady 2000/13/ES, smernice Komisie 2002/67/ES a 2008/5/ES a nariadenie Komisie (ES) č. 608/2004 (Ú. v. EÚ L 304, 22. 11. 2011) v platnom znení, nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny (Ú. v. EÚ L 343, 14. 12. 2012), čl. 73 až 91 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 zo 17. decembra 2013, ktorým sa vytvára spoločná organizácia trhov s poľnohospodárskymi výrobkami a ktorým sa zrušujú nariadenia Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007 (Ú. v. EÚ L 347, 20. 12. 2013) v platnom znení, nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2017/625 z 15. marca 2017 o úradných kontrolách a iných úradných činnostiach vykonávaných na zabezpečenie uplatňovania potravinového a krmivového práva a pravidiel pre zdravie zvierat a dobré životné podmienky zvierat, pre zdravie rastlín a pre prípravky na ochranu rastlín, o zmene nariadení Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 999/2001, (ES) č. 396/2005, (ES) č. 1069/2009, (ES) č. 1107/2009, (EÚ) č. 1151/2012, (EÚ) č. 652/2014, (EÚ) 2016/429 a (EÚ) 2016/2031, nariadení Rady (ES) č. 1/2005 a (ES) č. 1099/2009 a smerníc Rady 98/58/ES, 1999/74/ES, 2007/43/ES, 2008/119/ES a 2008/120/ES a o zrušení nariadení Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 a (ES) č. 882/2004, smerníc Rady 89/608/EHS, 89/662/EHS, 90/425/EHS, 91/496/EHS, 96/23/ES, 96/93/ES a 97/78/ES a rozhodnutia Rady 92/438/EHS (nariadenie o úradných kontrolách) (Ú. v. EÚ L 95, 7. 4. 2017).

1ad)

Čl. 2 ods. 2 písm. u) nariadenia (EÚ) č. 1169/2011 v platnom znení. § 2 ods. 1 zákona č. 102/2014 Z. z. o ochrane spotrebiteľa pri predaji tovaru alebo poskytovaní služieb na základe zmluvy uzavretej na diaľku alebo zmluvy uzavretej mimo prevádzkových priestorov predávajúceho a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení zákona č. 173/2015 Z. z.

1ae)

Čl. 9 ods. 1 písm. i) a čl. 44 ods. 1 písm. b) nariadenia (EÚ) č. 1169/2011 v platnom znení. Čl. 60 a 61 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 952/2013 z 9. októbra 2013, ktorým sa ustanovuje Colný kódex Únie (Ú. v. EÚ L 269, 10. 10. 2013) v platnom znení. Čl. 5 až 7 vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) č. 1337/2013 z 13. decembra 2013, ktorým sa stanovujú pravidlá pre uplatňovanie nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011, pokiaľ ide o uvedenie krajiny pôvodu alebo miesta pôvodu pre čerstvé, chladené a mrazené mäso zo sviň, oviec, kôz a hydiny (Ú. v. EÚ L 335, 14. 12. 2013).

1e)

Napríklad nariadenie (ES) č. 178/2002 v platnom znení, nariadenie (ES) č. 852/2004 v platnom znení, nariadenie (EÚ) č. 1308/2013 v platnom znení, nariadenie (EÚ) 2017/625.

1f)

Například 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.

1g)

Čl. 2 ods. 2 písm. c) nariadenia (EÚ) č. 609/2013 v platnom znení.

1h)

Čl. 2 ods. 2 písm. d) nariadenia (EÚ) č. 609/2013 v platnom znení.

1i)

Čl. 2 ods. 2 písm. e) nariadenia (EÚ) č. 609/2013 v platnom znení.

1j)

Čl. 2 ods. 2 písm. f) nariadenia (EÚ) č. 609/2013 v platnom znení.

1k)

Čl. 2 ods. 2 písm. g) nariadenia (EÚ) č. 609/2013 v platnom znení.

1l)

Čl. 2 ods. 2 písm. h) nariadenia (EÚ) č. 609/2013 v platnom znení.

2a)

Nariadenie (ES) č. 852/2004 v platnom znení.

3)

[§ 51 ods. 1 písm. d\)](#) zákona č. [355/2007 Z. z.](#) v znení neskorších predpisov. [§ 22 ods. 2](#) vyhlášky Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. [585/2008 Z. z.](#), ktorou sa ustanovujú podrobnosti o prevencii a kontrole prenosných ochorení v znení vyhlášky Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. [544/2011 Z. z.](#)

4)

Například zákon č. [83/1990 Zb.](#) o združovaní občanov v znení neskorších predpisov, zákon Národnej rady Slovenskej republiky č. [147/1997 Z. z.](#) o neinvestičných fondoch a o doplnení zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. [207/1996 Z. z.](#) v znení neskorších predpisov, zákon Národnej rady Slovenskej republiky č. [213/1997 Z. z.](#) o neziskových organizáciách poskytujúcich všeobecne prospešné služby v znení neskorších predpisov a zákon č. [34/2002 Z. z.](#) o nadáciách a o zmene [Občianskeho zákonníka](#) v znení neskorších predpisov v znení neskorších predpisov.

6)

[§ 39 zákona č. 39/2007 Z. z.](#)

7)

Čl. 6 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. [852/2004](#) v platnom znení.

8a)

Čl. 3 ods. 8 nariadenia (ES) č. [178/2002](#) v platnom znení.

8aa)

Čl. 3 ods. 2 písm. a) a c) nariadenia (EÚ) 2015/2283.

8ab)

Nariadenie

(EÚ)

2015/2283.

Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) 2017/2470 z 20. decembra 2017, ktorým sa zriaďuje únijský zoznam nových potravín v súlade s nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2015/2283 o nových potravinách (Ú. v. EÚ L 351, 30. 12. 2017) v platnom znení.

8ac)

Nariadenie (EÚ) č. 609/2013 v platnom znení.

8ad)

[§ 5 ods. 1](#) a [§ 6 ods. 8](#) zákona č. [538/2005 Z. z.](#) o prírodných liečivých vodách, prírodných liečivých kúpeľoch, kúpeľných miestach a prírodných minerálnych vodách a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov.

8b)

Zákon č. [355/2007 Z. z.](#) v znení neskorších predpisov.

8ba)

Čl. 36 Zmluvy o fungovaní Európskej únie.

8c)

Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 o výživových a zdravotných tvrdeniach o potravinách (Ú. v. L 409, 30. 12. 2006).

8ca)

Čl. 2 písm. a) vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) č. 208/2013 z 11. marca 2013 o požiadavkách na vysledovateľnosť klíčkov a semien určených na výrobu klíčkov (Ú. v. EÚ L 68, 12. 3. 2013).

8cb)

Čl. 2 a príloha nariadenia Komisie (EÚ) č. 210/2013 z 11. marca 2013 o schválení prevádzkarní produkujúcich klíčky podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 (Ú. v. EÚ L 68, 12. 3. 2013).

Čl. 2 ods. 1 písm. d), čl. 6 a príloha I nariadenia (ES) č. 852/2004.

8cc)

Napríklad nariadenie (ES) č. 178/2002 v platnom znení, nariadenie (ES) č. 852/2004 v platnom znení.

8d)

Čl. 14 nariadenia (ES) č. 178/2002 v platnom znení.

8da)

§ 6 zákona č. 39/2007 Z. z. v znení neskorších predpisov.

8daa)

Čl. 24 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom, ktorým sa menia a dopĺňajú nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a ktorým sa zrušuje smernica Komisie 87/250/EHS, smernica Rady 90/496/EHS, smernica Komisie 1999/10/ES, smernica Európskeho parlamentu a Rady 2000/13/ES, smernice Komisie 2002/67/ES a 2008/5/ES a nariadenie Komisie (ES) č. 608/2004 (Ú. v. EÚ L 304, 22. 11. 2011) v platnom znení.

8dad)

§ 52 ods. 1 písm. b) zákona č. 355/2007 Z. z. v znení neskorších predpisov.

Čl. 4 ods. 2 a kapitola I prílohy II nariadenia (ES) č. 852/2004 v platnom znení.

8dae)

Napríklad nariadenie (ES) č. 110/2008 v platnom znení, nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 v platnom znení, zákon č. 469/2003 Z. z. v znení neskorších predpisov.

8daf)

Zákon č. 189/2009 Z. z. o ekologickej poľnohospodárskej výrobe v znení zákona č. 177/2018 Z. z.

8e)

Čl. 2 ods. 2 nariadenia Komisie (EÚ) č. 16/2011 z 10. januára 2011, ktorým sa stanovujú vykonávacie opatrenia pre systém rýchleho varovania pre potraviny a krmivá (Ú. v. EÚ L 64, 11. 3. 2011).

8ea)

Čl. 9 ods. 1 písm. e) a čl. 32 písm. b) nariadenia (EÚ) 2017/625.

8f)

Čl. 3 ods. 37 nariadenia (EÚ) 2017/625.

8g)

Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 z 27. októbra 2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami a o zrušení smerníc 80/590/EHS a 89/109/EHS (Ú. v. EÚ L 338, 13. 11. 2004) v platnom znení.

9)

Nariadenie (EÚ) č. 1169/2011.

9a)

Čl. 29 až 34 nariadenia (EÚ) č. 1169/2011.

9aa)

Napríklad § 20f až 20j Občianskeho zákonníka.

9aaa)

Napríklad nariadenie (ES) č. 110/2008 v platnom znení, nariadenie (EÚ) č. 1151/2012.

9aaaa)

Čl. 16 ods. 3 a príloha V bod 19 nariadenia (EÚ) č. 1169/2011 v platnom znení.

9aaab)

Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 359/2011 Z. z., ktorým sa ustanovujú požiadavky na niektoré potravinárske prevádzkarne a na malé množstvá. Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 360/2011 Z. z., ktorým sa ustanovujú hygienické požiadavky na priamy predaj a dodávanie malého množstva prvotných produktov rastlinného a živočíšneho pôvodu a dodávanie mlieka a mliečnych výrobkov konečnému spotrebiteľovi a iným maloobchodným prevádzkarňam v znení nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 100/2016 Z. z.

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. 49 ods. 3 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

9aae)

Čl. 49 ods. 3 a 4 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

9aaf)

Čl. 22 nariadenia (ES) 110/2008 v platnom znení.

Čl. 37 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

9aag)

§ 2 písm. d) a § 5 ods. 5 zákona č. 505/2009 Z. z. o akreditácii orgánov posudzovania zhody a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení zákona č. 307/2013 Z. z.

9ab)

Napríklad STN EN ISO/IEC 17065 Posudzovanie zhody. Požiadavky na orgány vykonávajúce certifikáciu výrobkov, procesov a služieb (01 5256).

9aba)

Čl. 4, 5, 17, 18, 27 až 29 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

9abb)

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

9abc)

Nariadenie (EÚ) 2017/625.

9abca)

§ 26 ods. 1 zákona č. 355/2007 Z. z.

9abd)

Čl. 22 nariadenia (ES) č. 110/2008 v platnom znení.

Čl. 37 nariadenia (EÚ) 1151/2012.

9abe)

Zákon č. 469/2003 Z. z. o označeniach pôvodu výrobkov a zemepisných označeniach výrobkov a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov.

9abea)

Napríklad nariadenie (ES) č. 1924/2006.

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 v znení neskorších predpisov.

9abg)

§ 5 ods. 3 zákona č. 79/2015 Z. z. o odpadoch a o zmene a doplnení niektorých zákonov.

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.

9ad)

Príloha II kapitola 8 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 v platnom znení.

9b)

§ 19 a § 52 až 54 zákona č. 157/2018 Z. z.

9ba)

Zákon č. 39/2007 Z. z.

9bb)

Zákon č. 271/2005 Z. z. o výrobe, uvádzaní na trh a používaní krmív (krmivársky zákon) v znení zákona č. 177/2018 Z. z.

9bc)

Čl. 11 až 14 nariadenia (EÚ) 2017/625.

9bd)

Kapitola V nariadenia (EÚ) 2017/625.

10a)

Čl. 2 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2017/625.

10b)

Čl. 137 a 138 nariadenia (EÚ) 2017/625.

10c)

Čl. 7 nariadenia (ES) č. 178/2002 v platnom znení.

11)

§ 58 ods. 2 písm. a) zákona č. 455/1991 Zb. v znení zákona č. 136/2010 Z. z.

11a)

Čl. 34 až 36 nariadenia (EÚ) 2017/625.

11b)

Čl. 34 ods. 5 nariadenia (EÚ) 2017/625.

11c)

Čl. 79 ods. 2 písm. c) nariadenia (EÚ) 2017/625.

12)

§ 51 Obchodného zákonníka.

12a)

Čl. 138 nariadenia (EÚ) 2017/625.

12aa)

Čl. 138 ods. 2 písm. g) nariadenia (EÚ) 2017/625.

12ab)

Čl. 138 ods. 2 písm. h) a j) nariadenia (EÚ) 2017/625.

12aba)

Čl. 138 nariadenia (EÚ) 2017/625 v platnom znení.

12abb)

Napríklad zákon č. 483/2001 Z. z. o bankách a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, zákon č. 215/2004 Z. z. o ochrane utajovaných skutočností a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, zákon č. 351/2011 Z. z. o elektronických komunikáciách v znení neskorších predpisov.

12abc)

Zákon č. 211/2000 Z. z. o slobodnom prístupe k informáciám a o zmene a doplnení niektorých zákonov (zákon o slobode informácií) v znení neskorších predpisov.

12ac)

§ 15 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 18/1996 Z. z. o cenách v znení neskorších predpisov.

12b)

Čl. 4 nariadenia (EÚ) 2017/625.

13)

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

14a)

Čl. 113 nariadenia (EÚ) 2017/625.

14b)

Čl. 28 a 29 nariadenia (EÚ) 2017/625.

14c)

Čl. 109 až 111 nariadenia (EÚ) 2017/625.

14d)

Čl. 115 nariadenia (EÚ) 2017/625.

14e)

Čl. 7 a 8 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 v platnom znení.

17a)

Čl. 103 nariadenia (EÚ) 2017/625.

17aa)

Čl. 14 nariadenia (EÚ) 2017/625.

17b)

Príloha I k nariadeniu (ES) č. 852/2004 v platnom znení.

17c)

Čl. 3 ods. 38, čl. 59, 60 a 61 ods. 2 nariadenia (EÚ) 2017/625.

17ca)

Čl. 64 nariadenia (EÚ) 2017/625.

17cb)

Čl. 62 a 63 nariadenia (EÚ) 2017/625.

17d)

Čl. 79 až 81 nariadenia (EÚ) 2017/625.

17da)

Napríklad čl. 82 nariadenia (EÚ) 2017/625, nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 493/2008 Z. z., ktorým sa ustanovuje výpočet výdavkov orgánov úradnej kontroly potravín a orgánov štátnej správy vo veterinárnej oblasti v znení nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 79/2010 Z. z.

17e)

Čl. 6 nariadenia (EÚ) 2017/625.

17f)

Čl. 61 ods. 2 nariadenia (EÚ) 2017/625.

17fa)

§ 7 ods. 1 zákona č. 178/1998 Z. z. v znení neskorších predpisov.

17g)

Čl. 5 ods. 4 a príloha II k nariadeniu (EÚ) 2017/625.

17h)

§ 8 ods. 1 zákona č. 39/2007 Z. z. v znení neskorších predpisov.

18)

Čl. 87 až 89 nariadenia (EÚ) 2017/625.

19)

§ 3 ods. 1 a § 3b zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 42/1994 Z. z. o civilnej ochrane obyvateľstva v znení neskorších predpisov.

19a)

Čl. 4 a 5 ústavného zákona č. 227/2002 Z. z. o bezpečnosti štátu v čase vojny, vojnového stavu, výnimočného stavu a núdzového stavu v znení neskorších predpisov.

20)

Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 765/2008 z 9. júla 2008, ktorým sa stanovujú požiadavky akreditácie a dohľadu nad trhom v súvislosti s uvádzaním výrobkov na trh a ktorým sa zrušuje nariadenie (EHS) č. 339/93 (Ú. v. EÚ L 218, 13. 8. 2008).

21a)

Čl. 37 nariadenia (EÚ) 2017/625.

21b)

Čl. 100 a 101 nariadenia (EÚ) 2017/625.

21c)

Čl. 101 nariadenia (EÚ) 2017/625.

22)

§ 10 ods. 1 zákona č. 128/2002 Z. z. o štátnej kontrole vnútorného trhu vo veciach ochrany spotrebiteľa a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení zákona č. 56/2018 Z. z.

23)

§ 19 ods. 1 písm. c) a § 22 zákona č. 250/2007 Z. z. o ochrane spotrebiteľa a o zmene zákona Slovenskej národnej rady č. 372/1990 Zb. o priestupkoch v znení neskorších predpisov v znení neskorších predpisov.

23a)

§ 2 ods. 1 písm. a) a § 2 ods. 2 zákona č. 178/1998 Z. z. v znení neskorších predpisov.

23ab)

§ 2 ods. 1 písm. e) zákona č. 178/1998 Z. z. v znení neskorších predpisov.

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. 138 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2017/625.

25)

Čl. 1 ods. 4 písm. a) nariadenia (EÚ) 2017/625 v platnom znení.

25a)

Čl. 139 ods. 2 nariadenia (EÚ) 2017/625 v platnom znení.

26)

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

27)

Čl. 2 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1025/2012 z 25. októbra 2012 o európskej normalizácii, ktorým sa menia a dopĺňajú smernice Rady 89/686/EHS a 93/15/EHS a smernice Európskeho parlamentu a Rady 94/9/ES, 94/25/ES, 95/16/ES, 97/23/ES, 98/34/ES, 2004/22/ES, 2007/23/ES, 2009/23/ES a 2009/105/ES a ktorým sa zrušuje rozhodnutie Rady 87/95/EHS a rozhodnutie Európskeho parlamentu a Rady č. 1673/2006/ES (Ú. v. EÚ L 316, 14. 11. 2012) v platnom znení.

27aa)

Zákon č. 355/2007 Z. z. v znení neskorších predpisov.

Zákon č. 39/2007 Z. z. v znení neskorších predpisov.

27aaa)

§ 5 písm. n) zákona č. 18/2018 Z. z. o ochrane osobných údajov a o zmene a doplnení niektorých zákonov.

❖ Potravinový kódex SR - Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 28 167/2007-OL z 12. apríla 2006:

□ Hlava upravujúca všeobecné požiadavky na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie potravinárskych prevádzkarní a niektoré osobitné požiadavky na výrobu a predaj tradičných potravín a na priame dodávanie malého množstva potravín

Úvodné ustanovenia §1

- (1) Tento výnos sa vzťahuje na
- všeobecné požiadavky na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie potravinárskych prevádzkarní vrátane skladov potravín, predajní potravín, tržníc a trhovísk, stánkov a iných zariadení ambulantom predaja,¹⁾
 - osobitné požiadavky na výrobu tradičných potravín a ich umiestnenie na trh a na priame dodávanie malého množstva potravín ako prvotných produktov ich výrobcom konečnému spotrebiteľovi alebo miestnym maloobchodným prevádzkarniam, ktoré priamo zásobujú konečného 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.

¹⁾ Čl. 13 ods. 4 písm. b) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín (Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004).

²⁾ Čl. 1 ods. 2 písm. c), čl. 3 a čl. 13 ods. 4 písm. a) bod i nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín (Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004).

³⁾ Nariadenie Európskeho Parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín (Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004).

Nariadenie Komisie (ES) č. 2074/2005 z 5.decembra 2005, ktorým sa ustanovujú vykonávacie opatrenia pre určité produkty podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 a na organizáciu úradných kontrol podľa nariadení Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 a (ES) č. 882/2004, ktorým sa stanovuje výnimka z nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 a ktorým sa menia a dopĺňajú nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004 (Ú. v. EÚ L 338, 22.12.2005).

Nariadenie Komisie (ES) č.2076/2005 z 5.decembra 2005, ktorým sa ustanovujú prechodné opatrenia na implementáciu nariadení Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, (ES) č. 854/2004 a (ES) č. 882/2004 a ktorým sa menia a dopĺňajú nariadenia (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004 (Ú. v. EÚ L 338, 22.12.2005).

(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.

§ 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	65% až 70 %	druhu	potraviny
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 skladovania¹⁾.

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,

¹⁾ § 8 ods. 2 zákona č. 142/2000 Z. z. o metrológii a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení zákona č. 431/2004 Z. z.

- 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.

§ 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 polovýrobov sa musí zriadiť osobitný priestor s prívodom tečúcej pitnej vody.

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

§ 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 priestraná, 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 výrobnú 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 výrobcami 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) zrno obilnín, napríklad pšenica, jačmeň, raž, ovos, tritikale a kukurica, množstvo do 200 kg,
 - b) strukoviny, napríklad fazuľa, šošovica, suchý hrach, bôb, sója, cícer a hrachor, množstvo do 100 kg,
 - c) zrno pohánky, ciroku, prosa a kultúrnych druhov láskavca, 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,
 - c) mieste predajcu s uvedením jeho presnej adresy.

❖ Potravinový kódex SR - Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 981/1996-100 z 20. mája 1996 najmä:

- *Prvá časť, Prvá hlava, § 1 - § 9 Vymedzenie základných pojmov*
- *Druhá časť, Prvá hlava, § 83 - § 116 Všeobecné hygienické požiadavky na výrobu potravín, na manipuláciu s nimi a na ich uvádzanie do obehu a niektoré osobitné hygienické požiadavky*

**PRVÁ ČASŤ VYMEDZENIE ZÁKLADNÝCH POJMOV A SPÔSOB
SKÚŠANIA POTRAVÍN, TABAKOVÝCH VÝROBKOV A
KOZMETICKÝCH PROSTRIEDKOV PRVÁ HLAVA VYMEDZENIE
ZÁKLADNÝCH POJMOV**

§ 1 Úvodné ustanovenia

- (1) Táto hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky (ďalej len "potravinový kódex") vymedzuje základné pojmy, ktoré súvisia s výrobou potravín, s ich manipuláciou a uvádzaním do obehu.
- (2) Výroba a uvádzanie potravín do obehu slúži na zabezpečovanie zdrojov výživy ľudí. **§ 2 Požívanie a výživa**
- (1) Požívanie je jedenie, pitie, žuvanie, ako aj fajčenie a šnupanie.
- (2) Výživa je komplex procesov, ktorými ľudský organizmus prijíma a zužitkúva látky nevyhnutné na úhradu nepretržitého energetického výdaja, na stavbu a obnovu tkanív a na zabezpečovanie jeho fyziologických funkcií.

- (3) Jedenie je priame perorálne prijímanie polotuhých a tuhých zložiek potravy.
- (4) Pitie je priame perorálne prijímanie tekutých zložiek potravy, najmä nápojov.
- (5) Žuvanie je mechanické rozmelňovanie potravy alebo tabaku v ústnej dutine.
- (6) Fajčenie je požívanie tabakového dymu spojeného s dýchaním.
- (7) Šnupanie je požívanie upraveného tabaku na povrchu nosnej sliznice.
- (8) Výživové potreby sú potreby ľudského organizmu z hľadiska jeho výživy.
- (9) Biologické výživové potreby sú potreby ľudí z hľadiska ich biologickej existencie. Sú to energetická, látková, hygienická a zmyslová potreba, pričom
 - a) energetická potreba je množstvo viazanej energie, ktoré je potrebné dodať ľudskému organizmu v potrave,
 - b) látková spotreba je množstvo živín, ktoré treba dodať ľudskému organizmu v potrave,
 - c) hygienické potreby vyjadrujú potrebu hygienickej bezchybnosti zdravotnej neškodnosti výživových zdrojov,
 - d) výživové zdroje sú všetky potraviny určené na výživu ľudí; sú rastlinného alebo živočíšneho pôvodu,
 - e) zmyslové potreby vyjadrujú vzťah ľudí k určitej skupine vlastností výživových zdrojov, ale je ich chuť, vôňa, farba, konzistencia apod.
- (10) Socioekonomické výživové potreby sú potreby, v ktorých sa prejavuje vzťah ľudí k takým vlastnostiam výživových zdrojov, ako je ich obľúbenosť, údržnosť, stupeň finalizácie, úprava, balenie a podobne.

§ 3 Potraviny a strava

- (1) Potraviny sú látky určené na to, aby ich ľudia požívali v nezmenenom, upravenom alebo spracovanom stave na výživové účely; sú hlavnou skupinou požívatín.
- (2) Potraviny, pochutiny a nápoje, okrem liekov, sú požívatiny, ktoré slúžia priamo alebo nepriamo, v prirodzenom stave alebo vo vhodnej úprave na výživu ľudí.
- (3) Pochutiny sú potraviny obsahujúce látky, ktoré pôsobia na sústavu nervovú, sekretorickú a aj na oblasť duševnú. Medzi typické pochutiny patria káva, čaj, kakao, korenie, aromatizujúce a chuťové látky a prípravky a aj vysokoalkoholické nápoje.
- (4) Nápoje sú kvapalné požívatiny obsahujúce viac ako 80% vody a schopné uspokojovať fyziologickú potrebu vody; členia sa spravidla na nealkoholické a alkoholické. Medzi nápoje nepatria mlieko.
- (5) Voda sa považuje za potravinu, ak sa používa ako jej zložka pri výrobe alebo ošetrovaní potravín, alebo ak sa uvádza do obehu v spotrebiteľskom balení.

§ 4

- (1) Strava je zostava jedál a pokrmov na zabezpečovanie výživy ľudí.
- (2) Diétna strava je zostava jedál a pokrmov na zabezpečovanie výživy chorých ľudí a ľudí s osobitými výživovými potrebami.
- (3) Jedlo je zostava pokrmov požívaných v určitom čase.
- (4) Pokrm je upravená potravina na bezprostredné požívanie.

§ 5

- (1) Potraviny sú zdrojom základných živín.
- (2) Živiny sú látky prijímané stravou, zabezpečujúce vývoj a udržiavanie rovnovážneho stavu a vývoja všetkých štruktúr a funkcií organizmu; členia sa na základné živiny, minerálne látky a vitamíny. Patrí medzi ne aj voda a vzduch.

- (3) Základné živiny sú živiny dôležité pre výstavbu telesnej hmoty a energetický metabolizmus organizmu. Patria medzi ne bielkoviny (proteíny), tuky (lipidy), a cukry (sacharidy).
- (4) Proteíny sú zložité organické zlúčeniny uhlíka, kyslíka, vodíka, dusíka, niektoré aj síry, fosforu a železa. Základnou stavebnou zložkou proteínov sú aminokyseliny.
- (5) Lipidy sú organické zlúčeniny uhlíka, kyslíka a vodíka, alebo aj fosforu a dusíka. Patria medzi ne predovšetkým tuky a oleje, ktoré sú esterami vyšších mastných kyselín a glycerolu (triacylglyceroly), obsahujúce cukornú zložku, ďalej fosfolipidy, obsahujúce viazanú kyselinu fosforečnú a steroly, obsahujúce v lipidoch živočíšneho pôvodu cholesterol, ako aj niektoré ďalšie sprievodné látky.
- (6) Sacharidy sú organické zlúčeniny uhlíka, kyslíka a vodíka, zahrňujúce jednoduché cukry, a to monosacharidy a disacharidy, ako aj oligosacharidy tvorené viacej ako dvoma monosacharidmi. Patria sem aj vysokomolekulové polysacharidy, ako sú škrob, glykogén a komplex nestráviteľných polysacharidov, tvoriaci podstatu požívatinovej vlákniny.
- (7) Minerálne látky sú živiny, vyskytujúce sa v potravinách v rôznych chemických zlúčeninách a udávané spravidla ako chemické biogénne prvky. Podľa ich množstva v potravinách sa členia na makroelementy a mikroelementy (stopové prvky).
- (8) Vitamíny sú živiny, vyskytujúce sa v potravinách ako životne dôležité organické zlúčeniny, pôsobiace katalyticky pri vnútornej premene látok. Členia sa na rozpustné v tukoch alebo rozpustné vo vode.

§ 6

- (1) Stráviteľnosť je množstvo živín vyjadrené v percentách, ktoré sa uvoľní v procese trávenia natoľko, že sa môže vstrebať do vnútorného prostredia ľudského organizmu.
- (2) Využitelnosť je množstvo živín vyjadrené v percentách, ktoré sa vstrebe zo stravy do vnútorného prostredia a využije v organizme.
- (3) Výživové vlastnosti potravín sú také vlastnosti potravín, ktorými sú potraviny schopné uspokojovať výživové potreby ľudí a ktoré podmieňujú ich úžitkovú hodnotu. Výživové vlastnosti potravín sa členia na hlavné a vedľajšie.
- (4) Hlavné výživové vlastnosti potravín sú také vlastnosti potravín, ktorými sú potraviny schopné uspokojovať biologické výživové potreby; zahrňujú obsah energie, obsah živín a obsah hygienicky a senzorycky účinných činiteľov, pričom
 - a) obsah energie je množstvo energie v potravinách viazané v ich proteínoch, lipidoch, sacharidoch a niektorých ďalších látkach, najmä organických kyselinách a alkoholoch. Energia viazaná v potravinách sa vyjadruje spaľovacím teplom v kilojouloch alebo v kilokalóriach,
 - b) obsah živín je množstvo jednotlivých živín, vyskytujúcich sa v hmotnostnej jednotke potraviny,
 - c) obsah hygienicky nežiadúcich činiteľov je množstvo látok v hmotnostnej jednotke potraviny, ktoré svojimi chemickými a biologickými účinkami sú nežiaduce z hľadiska výživy ľudí,
 - d) obsah senzorycky účinných látok je množstvo látok, vyvolávajúcich chuť, vôňu, vzhľad a látok podmieňujúcich farbu a konzistenciu potraviny.
- (5) Vedľajšie výživové vlastnosti potravín sú také vlastnosti potravín, ktorými sú potraviny schopné uspokojovať vedľajšie, t.j. socioekonomické výživové potreby. Medzi vedľajšie vlastnosti patrí najmä obľúbenosť, údržnosť, stupeň finalizácie, úprava a balenie.

§ 7 Technológia

- (1) Surovina je základná látka, ktorá sa spracúva na polovýrobok alebo výrobok.

- (2) Výroba je získavanie výrobkov priemyselným alebo živnostenským spôsobom.
- (3) Polovýrobok je výrobok určený na ďalšie spracovanie alebo manipuláciu vo výrobe.
- (4) Výrobok je výsledok spracúvania surovín alebo polovýrobkov určitým technologickým postupom a určený na priamu spotrebu alebo na spotrebu po ďalšej úprave.
- (5) Polotovár je výrobok uvádzaný do obehu v takom stave, aby si jeho konečná úprava vyžadovala čo najkratší čas a čo najmenšiu prácnosť.
- (6) Zložka (ingredient) je každá látka, ktorá sa používa na výrobu výrobkov a zostáva v nich.
- (7) Prísada je látka používaná na výrobu výrobkov v malom množstve na zlepšenie vlastností výrobku.
- (8) Prídavná látka je taká zložka potraviny, ktorá sa spravidla nepoužíva samostatne ako potravinová ani ako potravinová prísada a ktorá sa zámerné pridáva do potravín bez ohľadu na jej výživovú hodnotu z technologických dôvodov pri výrobe, spracúvaní, príprave, ošetrovaní, balení, preprave alebo skladovaní, čím sa sama alebo jej vedľajšie produkty stávajú, alebo sa môžu stať súčasťou potraviny, alebo inak ovplyvňujú jej vlastnosti. Za prídavnú látku sa nepovažujú látky pridávané do potraviny na úpravu výživovej hodnoty, ako sú minerálne látky, stopové prvky, vitamíny a iné.
- (9) Technologická pomocná látka je látka, ktorá sa pridáva do potraviny vo výrobnom procese z dôvodov technologických, prepravných alebo skladovacích úmyselne, avšak nie preto, aby sa stala súčasťou potraviny. Ak technologická pomocná látka zanechá v potravine zvyšky, tieto zvyšky nesmú spôsobovať zdravotné riziko pre ľudí alebo mať negatívny vplyv na potravinu.
- (10) Receptúra (materiálová norma) je kvalitatívny a kvantitatívny súpis zložiek výrobkov, a to surovín, prísad, prídavných látok a technologických pomocných látok na výrobu výrobku.
- (11) Technologický proces je opis postupu výroby výrobku.
- (12) Správna výrobná prax je súhrn opatrení na spôsob výroby z hľadiska jej optimalizácie a minimalizácie zdravotných rizík.

§ 8 Hygiena výroby, manipulácie a obehu

- (1) Hygiena výroby, manipulácie a obehu je súhrn opatrení na vytváranie a udržiavanie ustanovených podmienok na ochranu a podporu zdravia.
- (2) Sanitácia je činnosť, ktorou sa vytvárajú a zabezpečujú bezchybné hygienické podmienky prostredia.
- (3) Kontaminácia je nežiadúce znečistenie surovín, prostredia, zariadení a výrobkov.
- (4) Dekontaminácia je odstránenie nežiaduceho znečistenia surovín, prostredia, zariadení a výrobkov.
- (5) Čistenie je odstraňovanie nečistôt a iných nežiadúcich látok zo surovín, prostredia, zariadení a výrobkov, pričom
 - a) suché čistenie je čistenie vykonávané mechanicky alebo aeromechanicky,
 - b) mokré čistenie je čistenie vykonávané hydromechanicky.
- (6) Dezinfekcia je ničenie choroboplodných mikroorganizmov.
- (7) Dezinsekcia je ničenie článkonožcov (hmyz, roztoče) prenášajúcich choroboplodné zárodky; vykonáva sa mechanicky, termicky a najmä chemicky.
- (8) Deratizácia je ničenie epidemiologicky závažných hlodavcov, ako sú potkany a myši, ako aj iné živočíchy, prenášajúce choroboplodné zárodky.
- (9) Sterilizácia je zničenie alebo odstránenie všetkých druhov mikroorganizmov na predmetoch a materiáloch za použitia vysokých teplôt horúcim vzduchom, vodnou parou pod tlakom alebo filtráciou vzduchu, alebo kvapalín.
- (10) Hygienický režim je súhrn hygienických opatrení vykonávaných v procesoch výroby, manipulácie a obehu výrobkov.

- (11) Hygienicky bezchybné potraviny sú potraviny a zložky potravín, ktoré sa získavajú a vyrábajú, s ktorými sa manipuluje a ktoré sa uvádzajú do obehu podľa ustanovených požiadaviek na výrobu, manipuláciu a obchodovanie potravín; z hľadiska ich biologických, chemických a fyzikálnych vlastností, ako aj ich kvality, zloženia a výživovej hodnoty sú vhodné na výživu ľudí.
- (12) Zdravotne neškodné potraviny sú potraviny, ktoré možno v odporúčaných množstvách prijímať denne po celý život bez nepriaznivého vplyvu na zdravie ľudí.
- (13) Zdraví škodlivé potraviny sú potraviny, ktorých zmyslové vlastnosti, chemické zloženie, obsah jedovatých a škodlivých látok, stav mikrobiálnej kontaminácie, skazenosť alebo neznámy pôvod predstavujú možnosť rizika pre zdravie ľudí.
- (14) Cudzorodé látky v potravinách sú prídavné látky, technologické pomocné látky a kontaminanty, ktoré nie sú pre určitý druh potraviny charakteristické a nie sú jej prirodzenou zložkou.
- (15) Kontaminanty sú látky, ktoré sa nepridali do potravín ako prídavné alebo pomocné látky, ale ktoré sú prítomné v potravinách ako dôsledok ich výroby vrátane výroby surovín rastlinného a živočíšneho pôvodu počas spracúvania, prípravy, ošetrovania, balenia, prepravy alebo skladovania, ako aj z prostredia, čím sa samy ale ich vedľajšie produkty stali súčasťou potraviny; za kontaminanty sa považujú aj zdravie škodlivé látky, ktoré vznikli činnosťou mikrobov vrátane biotechnológie; za kontaminanty sa nepovažujú cudzie látky, ktoré nie sú prirodzenou súčasťou potravín a možno ich pri laboratórnom skúšaní oddeliť a určiť, živí alebo mŕtvi živočíšni škodcovia a mikróby a parazity.
- (16) Toxické látky v potravinách sú zdravie škodlivé chemické zlúčeniny ako ich prirodzené škodliviny a jedy, ako produkty sekundárneho metabolizmu mikroorganizmov, najmä ako toxíny a cudzorodé látky.
- (17) Toxíny sú jedovaté látky produkované toxinogénnymi mikroorganizmami.
- (18) Mykotoxíny sú látky, ktoré vznikajú ako produkty látkovej premeny toxinogénnych kmeňov mikroskopických húb (plesní), a ktoré majú toxické účinky na ľudí.
- (19) Jedy sú látky, ktoré pôsobia na organizmus ľudí škodlivo spravidla už v malých množstvách; podľa povahy môžu byť anorganického alebo organického pôvodu.
- (20) Alimentárne ochorenia ľudí je ochorenie infekčnej alebo toxickkej povahy spôsobené požívaním zdravie škodlivých potravín alebo vody.
- (21) Skazené potraviny sú potraviny, ktorých zmyslové vlastnosti a vnútorné zloženie sa poškodili alebo zhoršili vplyvom fyzikálnych, chemických, biochemických a biologických faktorov vzájomným pôsobením zložiek potravín, alebo ktoré v dôsledku toho vzbudzujú odpor.
- (22) Kazenie potravín je nežiadúca zmena potravín, vyvolaná autolýzou, oxidáciou, pôsobením vlhkosti, tepla a svetla, ako aj mikroorganizmami, najmä baktériami, kvasinkami a plesňami, pričom
 - a) hnitie je nežiadúci rozklad organických látok obsahujúcich dusík, vyvolávaný najmä mikroorganizmami, ako je najmä rozklad bielkovín,
 - b) žltnutie je nežiadúci rozklad tukov lipolytickými enzýmami mikroorganizmov, oxidáciou a inými zmenami,
 - c) nežiadúce kysnutie je rozklad sacharidov, pri ktorom vznikajú nežiadúce látky, najmä organické kyseliny,
 - d) nežiaduce plesnivenie je porastanie a prerastanie potravín, ako aj prostredia, lokalizovanými alebo súvislými kolóniami rôznych plesní a môže spôsobovať aj potuchnutie potravín.

§ 9 Hodnota a kvalita výrobkov

- (1) Hodnota potraviny je hodnota, ktorou sa vyjadruje stupeň použiteľnosti potraviny na uspokojovanie výživových potrieb ľudí.
- (2) Kvalita je celkový súhrn záväzne určených vlastností a znakov výrobku, ktoré mu dávajú schopnosť uspokojovať konkrétne potreby spotrebiteľa.
- (3) Energetická hodnota (využiteľná energia) je množstvo energie uvoľnenej z potraviny pri látkovej premene v ľudskom organizme.
- (4) Nutričná hodnota potraviny je hodnota potraviny s ohľadom na jej obsah živín, ich využitelnosť a látkové výživové potreby organizmu.
- (5) Hygienická hodnota výrobku je miera hygienickej bezchybnosti, zdravotnej neškodnosti a prospešnosti výrobku.
- (6) Zmyslová (senzorická) hodnota výrobku je súhrn vlastností a znakov, ktorými je výrobok schopný uspokojovať zmyslové výživové potreby alebo požiadavky ľudí; hodnotí sa znakmi, ako sú vzhľad, vôňa, chuť, konzistencia alebo ich chutnosť, pričom
 - a) vzhľad výrobku je súbor všetkých zrakovo vnímateľných zmyslových vnemov výrobku, ku ktorým patrí tvar, povrch, lesk, farba, čírosť, zákal, opalescencia apod.,
 - b) vôňa výrobku je súbor čuchovo vnímateľných zmyslových vnemov, spôsobovaných dráždením receptorov čuchového orgánu, chuť výrobku je súbor všetkých chuťovo vnímateľných zmyslových vnemov, spôsobovaných dráždením chuťových receptov ústnej dutiny,
 - c) konzistencia (textúra) výrobku je súbor vlastností výrobku, vnímateľných zrakom, hmatom, dotykcom pri žuvaní, alebo aj sluchom, ako je tvrdosť, pružnosť, plasticosť, chrumkavosť, šŕavnatosť, jemnosť, vláknitosť, natierateľnosť alebo lepivosť, tekutosť alebo stupeň viskozity výrobku,
 - d) chutnosť výrobku je komplexný zmyslový vnem vyvolaný výrobkom v ústach pri jeho požívaní.
- (7) Výživová hodnota potraviny (energetická a biologická hodnota) je veličina charakterizujúca podiel potraviny na uspokojovaní výživových potrieb ľudského organizmu.
- (8) Biologická hodnota potraviny je obsah živín, výživových faktorov a ich vzájomný pomer v potravine, ktoré zabezpečujú uchovanie a rozvíjanie všetkých fyziologických funkcií v ľudskom organizme.
- (9) Biologická hodnota bielkovín je podiel bielkovín v potravine, ktorý ľudský organizmus využije na tvorbu vlastných bielkovín.
- (10) Socioekonomická hodnota potraviny je mierou uspokojovania socioekonomických výživových potrieb ľudí.
- (11) Úžitková hodnota potraviny je súbor všetkých jej úžitkových vlastností, ktorými je schopná uspokojovať celý komplex výživových potrieb ľudí; mierou úžitkovej hodnoty potraviny je jej kvalita.
- (12) Biopotraviny sú potraviny vyrobené len zo surovín pochádzajúcich z ekologickej poľnohospodárskej výroby, ktorou sa na účely tohto potravinového kódexu rozumie taká výroba rastlín, v ktorej sa používajú osobitné oševné postupy, zelené hnojenie, hnojenie organickými hnojivami, mechanické a biologické metódy na ochranu rastlín, ako aj chov zvierat, pre ktoré sa používajú výlučne krmivá pochádzajúce z ekologickej rastlinnej výroby a ktorým sa súčasne venuje osobitná veterinárna starostlivosť.
- (13) Falšované potraviny sú potraviny, ktorých vzhľad, chuť, zloženie alebo iné znaky sa zmenila tak, že sa znížila ich hodnota, a ktoré sa spotrebiteľovi ponúkajú ako plnohodnotné pod zvyčajným názvom alebo iným klamlivým spôsobom.

(14) Obmedzenie požívateľné potraviny sú potraviny, ktoré nezodpovedajú určenému použitiu, ale neohrozujú zdravie ľudí a možno ich pri dodržaní určených podmienok použiť na výživu ľudí.

DRUHÁ ČASŤ VŠEOBECNÉ POŽIADAVKY

PRVÁ HLAVA

VŠEOBECNÉ HYGIENICKÉ POŽIADAVKY NA VÝROBU POTRAVÍN, NA MANIPULÁCIU S NIMI A NA ICH UVÁDZANIE DO OBEHU A NIEKTORÉ OSOBITNÉ HYGIENICKÉ POŽIADAVKY

Jedenásty oddiel Hygiena výroby a predaja zmrzliny § 83

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

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

§ 84

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

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

§ 85

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

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

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

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

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

§ 86

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

§ 87

Pri výrobe zmrzliny studenou cestou i teplou cestou sa nesmú

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

§ 88

- (1) Zmrzlina vyrobená teplou cestou môže byť plnená aj do zásobníkov. Zásobníky so zmrzlinou musia byť počas predaja skladované pri teplote pod -8 °C.
- (2) Predaj hlboko zmrazenej zmrzliny musí byť ukončený do 48 hodín po otvorení zásobníka.
- (3) Samovoľné rozmrazovanie a pomiešanie rôznych druhov zmrzliny a ich spoločné zmrazovanie je zakázané.
- (4) Prepravovať možno len zmrzlinu vyrábanú teplou cestou v zmrazenom stave pri teplote pod -8 °C.

§ 89

- (1) Výrobné zariadenie na zmrzlinu, nádoby a náčinie sa musia udržiavať sústavne v čistote.
- (2) Nádoby na varenie a pasterizáciu zmrzlinovej zmesi sa musia ihneď po vyprázdnení mechanicky očistiť, umyť teplou vodou zahriatou najmenej na 60 °C s prísadou povolených detergentných prípravkov a opláchnuť prúdom teplej vody zahriatej najmenej na 60 °C.
- (3) Výrobník zmrzliny sa musí pred čistením odmraziť. Vždy po skončení prevádzky sa musí rozobrať, mechanicky očistiť, opláchnuť teplou vodou zahriatou najmenej na 45 °C s prísadou detergentného prípravku a potom opláchnuť studenou pitnou vodou, vydezinfikovať povoleným prípravkom a opäť opláchnuť studenou pitnou vodou. Očistené časti výrobníkov sa nechajú osušiť na bezprašnom mieste bez utierania.
- (4) Umiestnenie výrobníkov zmrzliny na voľných priestranstvách, na chodníkoch, pred predajňami apod. je zakázané.

§ 90

- (1) Porcovacie náradie na zmrzlinu sa počas predaja nesmie uchovávať alebo omáčať v nádobke so stojatou vodou.
- (2) Papierové, plastové, obľátkové a iné nádobky určené na porcovanie zmrzliny musia byť uložené tak, aby boli chránené pred znečistením. Ich opakované používanie je zakázané.
- (3) Predaj nebalenej zmrzliny z podnosov, pojazdných vozíkov, košov, áut, nechránených pultov apod. je zakázaný.

§ 91

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

- a) oboznámiť zamestnancov s technologickými a hygienickými zásadami pri výrobe zmrzliny,
- b) zabezpečiť z každého druhu zmrzliny odobratie vzorky o hmotnosti najmenej 50 g do sterilnej nádoby, na ktorej musí byť označený druh zmrzliny, dátum a hodina výroby

- zmrzliny. Vzorky sa musia skladovať pri teplote -12 až -18 °C počas 48 hodín; o vzorkách je potrebné viesť písomnú evidenciu,
- c) zabezpečiť viditeľné umiestnenie vývesiek alebo iných požadovaných upozornení.

§ 92

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

§ 93

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

Dvanásť oddiel Hygiena výroby a predaja lahôdkarských výrobkov § 94 **Všeobecné ustanovenia**

- (1) Lahôdkarské výrobky sú potravinárske výrobky rôzneho zloženia, určené na rýchlu spotrebu a pozostávajúce zo surovín rastlinného aj živočíšneho pôvodu. Sú to najmä mäsové špeciality, rybacie výrobky, výrobky studenej kuchyne, majonézové šaláty, zeleninové šaláty, obložené pekárske výrobky a cukrárenské výrobky.
- (2) Lahôdkarské výrobky sa musia vyrábať podľa technologických postupov schválených orgánov na ochranu zdravia.

Osobitné požiadavky na priestorové vybavenie a členenie prevádzkárni

§ 95

- (1) Prevádzkarne na výrobu, manipuláciu a uvádzanie lahôdkarských výrobkov do obehu môžu byť ako
- a) samostatné výrobné objekty,
 - b) osobitné výrobné priestory v objektoch potravinárskej výroby,
 - c) osobitné výrobné priestory v predajniach potravín.
- (2) Na preberanie surovín a polovýrobkov sa musí zriadiť osobitný priestor s prívodom tečúcej teplej vody zahriatej najmenej na 50 °C a studenej pitnej vody, ktorý priamo nadväzuje na sklad obalov.
- (3) Na skladovanie surovín a polovýrobkov sa musia zriadiť skladovacie priestory ako súčasť výrobného priestoru. Na ich členenie a podmienky skladovania sa vzťahujú všeobecné hygienické požiadavky uvedené v tejto hlave potravinového kódexu.
- (4) Vajcia sa musia skladovať v chladných skladoch alebo v chladničkách.

§ 96

- (1) Na manipuláciu a očistu surovín sa musí vyhradiť osobitný priestor s prívodom tečúcej vody zahriatej najmenej na 50 °C a studenej pitnej vody so zariadením na umývanie surovín s pracovnými plochami, umiestnený mimo výrobného priestoru tak, aby bola oddelená čistá výroba od nečistej.
- (2) Na tepelné opracovanie surovín a na ich následné čistenie sa musí zriadiť stavebne oddelený priestor s potrebným vybavením.

§ 97

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

§ 98

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

§ 99

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

Výroba lahôdkarských výrobkov § 100

- (1) Suroviny, polovýrobky a ostatné zložky na výrobu lahôdkarských výrobkov musia byť zdravotne neškodné a zodpovedať ustanoveniam príslušných hláv potravinového kódexu.
- (2) Výroba lahôdkarských výrobkov musí byť plynulá a vzájomne na seba nadväzujúca tak, aby nedochádzalo k znečisťovaniu výrobkov.

§ 101

- (1) Všetky uvarené suroviny na prípravu lahôdkarských výrobkov sa musia do 4 hodín po ich uvarení vychladiť na +10 °C a spracovať najneskôr do 24 hodín.
- (2) Spracúvanie surovín na výrobu lahôdkarských výrobkov po ich tepelnom opracovaní sa musí vykonávať pracovným náradím tak, aby bola vylúčená ich druhotná mikrobiálna kontaminácia.
- (3) Spracúvanie surovín za studena musí byť oddelené od tepelného spracúvania surovín a od konečnej úpravy výrobkov.
- (4) Na výrobu lahôdkarských výrobkov sa môžu používať len tepelne opracované slepačie vajcia a vajecné hmoty; kačacie alebo iné vajcia sa nesmú používať vôbec.

§ 102

- (1) Teplota všetkých surovín na miešanie šalátov vrátane majonézy nesmie byť vyššia ako 5 °C.
- (2) Šaláty skladované a podávané za studena musia mať pH < 4,5. Ak v niektorých druhoch šalátoch šalátov pH > 4,5, musia sa takéto šaláty predaj v deň, v ktorom boli vyrobené. (3) Šaláty s majonézou sa musia bezprostredne po dohotovení vychladiť na teplotu najviac +5 °C, ostatné šaláty na teplotu najviac +10 °C; všetky šaláty sa musia uchovávať v chladiacom zariadení, z ktorého sa vydávajú alebo expedujú.
- (4) Majonézový šalát sa musí pred expedíciou nechať uležať, aby sa dosiahlo vyrovnanie pH medzi majonézou a časticami mäsa a zeleniny.
- (5) Na výrobu majonéz, mäsových a zeleninových šalátov s majonézou a obdobných výrobkov možno používať len pasterizovanú vajecnú hmotu.
- (6) Ostatné potraviny porciované a zabalené v obchodnej sieti sa považujú za lahôdkarské výrobky; možno ich predávať, ak ide o rýchlo sa kaziace potraviny len do 24 hodín od ich

porciovania a zabalenia, a ak ide o trvanlivé potraviny len do 48 hodín od ich porciovania a zabalenia.

§ 103

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

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

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

§ 104 Lahôdkarské

výrobky sa nesmú prepracovávať.

§ 105

Odber vzoriek

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

§ 106 Predaj lahôdkarských výrobkov

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

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

§ 107

Lahôdkarské výrobky sa musia spotrebovať ak ide o

- a) šaláty obsahujúce majonézu a zemiaky a výrobky s takýmito šalátmi do 24 hodín od ukončenia ich výroby,
- b) ostatné šaláty, v ktorých sa nepoužíva majonéza a zemiaky do 48 hodín od ukončenia ich výroby,
- c) priemyselne vyrobené spotrebiteľsky balené šaláty a ostatné lahôdkarské výrobky v lehotách ich najneskoršej spotreby.

Trinásty oddiel Hygiena výroby, skladovania a prepravy mrazených a chladených pokrmov

§ 108 Všeobecné ustanovenie

Hygienické požiadavky na výrobu, skladovanie a prepravu mrazených a chladených pokrmov sa týkajú pokrmov vyrábaných v centrálnych a priemyselných prevádzkarňach, v prevádzkarňach špecializovaných na výrobu týchto pokrmov na spoločné stravovanie alebo v zariadeniach spoločného stravovania. Pri tejto výrobe sa používajú osobitne upravené technológie a ošetrovanie pokrmov nízkymi teplotami, aby sa predĺžila ich trvanlivosť a aby sa zachovala ich zdravotná neškodnosť, výživová hodnota a kvalita.

§ 109

- (1) Mrazené pokrmy sú pokrmy, ktoré sú vyrobené podľa požiadaviek uvedených v tomto oddieli a ktoré sa ihneď po vyrobení a uzatvorení do ich obalu musia zmraziť na teplotu $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ v jadre pokrmu.
- (2) Chladené pokrmy sú pokrmy, ktoré sú vyrobené podľa požiadaviek uvedených v tomto oddieli a ktoré sa ihneď po vyrobení a uzatvorení ich obalu musia schladiť na teplotu $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$ v jadre pokrmu a dochladiť na teplotu $+2\text{ }^{\circ}\text{C}$.

§ 110

- (1) Na výrobu mrazených a chladených pokrmov sa musia zabezpečiť tieto pracoviská a priestory:
 - a) stavebne oddelené pracovisko na porciovanie, balenie a uzatváranie pokrmov určených na zmrazenia a schladenie vybavené linkou na plnenie a uzatváranie obalov,
 - b) príručný sklad náradia,
 - c) príručný sklad na obalový materiál, ako sú fólie, misky a podobne,
 - d) priestor na zmrazovacie alebo schladzovacie zariadenie,
 - e) priestor na balenie zmrazených alebo chladených pokrmov do väčších obalov na skladovanie a prepravu,
 - f) mraziarenský sklad na uskladnenie mrazených pokrmov pred expedíciou a ak ide o výrobu chladených pokrmov, chladiarenský priestor na ich uskladnenie pred expedíciou,
 - g) prichladzovaný alebo chladený priestor na expedíciu,
 - h) oddelená umyváreň a sklad návratných prepraviek na mrazené alebo chladené pokrmy,
 - ch) oddelenú umyváreň vnútorných prepraviek, foriem na zmrazovanie a iného náradia,
 - i) mraznička alebo chladnička na uchovávanie vzoriek.
- (2) Počet a technologické vybavenie pracovísk a priestorov podľa odseku 1 musí byť riešené tak, aby výroba, skladovanie a expedícia na seba nadväzovali a aby sa vylúčilo ovplyvnenie čistej výroby výrobou nečistou.

§ 111

- (1) Na výrobu mrazených a chladených pokrmov sa môžu používať len bezchybné čerstvé suroviny. Možno používať aj mrazené a sterilizované druhy zeleniny a ovocia a ako súčasť mäsitých pokrmov aj údeniny. Nesmie sa však používať krv jatočných zvierat.
- (2) Na výrobu mrazených alebo chladených pokrmov možno používať z vnútorností jatočných zvierat len pečeň a obličky, z rýb len sladkovodné ryby čerstvo zabité na spracovateľskom mieste a chladenú alebo mrazenú hydinu.

§ 112

- (1) Príprava a tepelné opracúvanie pokrmov určených na zmrazenie alebo schladenie sa musí robiť oddelene od prípravy a tepelného spracúvanie pokrmov, ktoré nie sú určené na ošetrovanie nízkymi teplotami, a to buď vo vyhradených priestoroch a technických zariadeniach, alebo v tých istých priestoroch v časovo oddelených intervaloch.
- (2) Pri tepelnom opracúvaní surovín alebo polovýrobov na výrobu mrazených alebo chladených pokrmov sa musí dodržať najmenej 20 minút varu, ak ide o tekuté pokrmy, a ak ide o ostatné pokrmy teplota $+80\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($\pm 5\text{ }^{\circ}\text{C}$) v jadre počas 20 minút pred ukončením ich tepelného opracovania.
- (3) Mleté mäso sa musí spracúvať ihneď po zomletí; teplota pri opracúvaní drobných výrobkov musí byť v jadre počas 20 minút najmenej $+70\text{ }^{\circ}\text{C}$ a ak ide o ostatné výrobky $+80\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($\pm 5\text{ }^{\circ}\text{C}$).
- (4) V posledných 20 minútach tepelnej úpravy sa nesmú pridávať do pokrmov nijaké zložky, okrem vývaru alebo horúcej pitnej vody.

(5) Tepelne spracované pokrmy pripravené na mrazenie a chladenie sa nesmú chemicky konzervovať.

§ 113

(1) Pri plnení a uzatváraní obalov nesmie byť čas od dokončenia tepelnej úpravy pokrmov do začiatku zmrazovacieho alebo schladzovacieho procesu dlhší ako 60 minút a teplota pokrmov nesmie počas plnenia obalov klesnúť pod + 65 °C.

(2) Na zmrazovanie a schladzovanie pokrmov možno pripraviť len také množstvo pokrmov, ktoré možno zmraziť alebo schladiť naraz.

(3) Pri zmrazovaní a schladzovaní pokrmov sa musí čo najrýchlejšie znížiť teplotné rozmedzie medzi + 60 °C a + 10 °C.

(4) Zmrazovanie pokrmov sa musí ihneď po kompletizácii uskutočniť tak, aby počas 90 až 150 minút dosiahla teplota + 18 °C v jadre pokrmu.

(5) Pri schladzovaní pokrmov sa musí dosiahnuť teplota + 10 °C v jadre pokrmu najneskôr do 90 minút od začiatku chladenia, potom sa musí pokrm ihneď dochladiť na teplotu + 2 °C.

§ 114

(1) Pokrmy v zmrazovacom alebo schladzovacom zariadení sa musia ukladať po jednej vrstve s ponechaním takého priestoru medzi jednotlivými vrstvami, aby bolo zabezpečené dostatočné prúdenie zmrazovacieho alebo schladzovacieho média a plynulý postup zmrazovania alebo schladzovania súčasne v celom priestore.

(2) Zmrazovacie a schladzovacie média nesmú ohroziť ani zmrazené ani schladené pokrmy mikrobiálnou alebo chemickou kontamináciou.

§ 115

(1) Zmrazovacie a schladzovacie zariadenia musia byť vybavené registračnými teplomeri.

(2) Počas skladovania mrazených alebo chladených hotových pokrmov sa musí v mraziacom priestore udržiavať teplota najviac - 18 °C a v chladiacom priestore teplota najviac + 2 °C s prípustným kolísaním ± 1 °C.

(3) Pri prechodnom miernom zvýšení teploty v mraziacom zariadení, trvajúcim viac ako 4 hodiny alebo v chladiacom zariadení trvajúcim viac ako 1 hodinu, napríklad v dôsledku poruchy alebo výpadu dodávky elektrického prúdu, sa môžu mrazené alebo chladené pokrmy takto skladované použiť na ľudskú spotrebu len so súhlasom orgánu na ochranu zdravia.

(4) Rozmrazené pokrmy sa nesmú znova zmrazovať a schladené pokrmy po oteplení znovu schladzovať.

§ 116

(1) Rozmrazovanie a ohrev mrazených alebo chladených pokrmov sa uskutočňuje bezprostredne pred ich spotrebou. Rozmrazovanie sa musí vykonať podľa druhu pokrmov a obalu do 60 minút a potom sa musia pokrmy ohriať na teplotu + 80 °C v jadre s výdržou najmenej 10 minút, okrem mikrovlnného ohrevu. Ohriaty pokrm možno vydávať pri jedno porciovom balení do 15 minút po ohreve a pri viac porciovom balení do 60 minút po ohreve.

(2) Ak ide o chladené pokrmy, ohrev možno začať najneskôr do 30 minút po vyskladnení z chladiarne. Ohrev pokrmov sa musí vykonať na teplotu + 80 °C v jadre najneskôr do 10 minút. Čas výdaja nesmie prekročiť 15 minút od dokončenia ohrevu jedno porciového balenia a 60 minút od dokončenia ohrevu viac porciového balenia.

(3) Počas výdaja ohriatych mrazených a chladených pokrmov nesmie klesnúť teplota pokrmu pod + 65 °C.

- (4) Na ohrev nemožno používať mrazené alebo chladené pokrmy z narušených alebo znečistených spotrebiteľských obalov.
- (5) Zmrazenie alebo schladenie už ohriateho pokrmu je zakázané.

-
- 1) Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 981/1996-100 z 20.5.1996, ktorým sa vydáva prvá časť a prvá, druhá a tretia hlava druhej časti Potravinového kódexu Slovenskej republiky v znení výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 557/1998-100 v znení neskorších predpisov (oznámenie č. 284/1998-100).
- 2) § 23 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov. 3) Vyhláška Ministerstva zdravotníctva Slovenskej socialistickej republiky č. 103/1984 Zb. o opatreniach proti prenosným chorobám (zrušená Vyhláškou Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 79/97 Z. z.) 4) Nariadenie vlády Slovenskej socialistickej republiky č. 206/1988 Zb. o jedoch a niektorých iných látkach škodlivých zdraviu v znení neskorších predpisov.
- 5) Zákon č. 50/1976 Zb. o územnom plánovaní a stavebnom poriadku v znení neskorších predpisov.
- 6) Úprava Ministerstva zdravotníctva Slovenskej socialistickej republiky č. Z-1629-1978-B/3-06 o hygienických požiadavkách na pracovné prostredie zo dňa 14. 2. 1978, ktorá bola uverejnená pod č. 7/1978 Vestníka MZd.
- SSR.
- 7) Zákon č. 138/1973 Zb. o vodách v znení neskorších predpisov.
- 8) Výnos hlavného hygienika Slovenskej socialistickej republiky z 23. júla 1987 č. Z-472/87-B/2-08 o hygienických požiadavkách na zriaďovanie a prevádzku zariadení spoločného stravovania, registrovaný v čiastke 27/1988 Zb.
- 9) Oznamenie Federálneho ministerstva zahraničných vecí č. 403/1991 Zb. o dojednaní Dohovoru o hygiene v obchode a kanceláriách.
- 10) Zákon č. 634/1992 Zb. o ochrane spotrebiteľa.
- 11) § 21 písm. e) zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 272/1994 Z. z.
- 11a) § 19 písm. n) a § 27 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 272/1994 Z. z.
- 12) § 19 ods. 2 a 3 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995 Z. z.
- 13) Zákon Národnej rady Slovenskej republiky č. 272/1994 Z. z. o ochrane zdravia ľudí.

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

□ Druhá časť, Ôsma hlava, § 251 - § 259 - zásady správnej výrobnnej praxe

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 (verifikácia)** 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 výrobnjej praxe

- (1) Na uplatňovanie zásad správnej výrobnjej praxe výrobca 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 výrobnjej 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. previerka plánu systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín a zápisov v príslušnom protokole,
 2. previerka zistených odchýliek od stanovených výrobných podmienok a naloženia s chybným výrobkom,
 3. previerka 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.

§258a

- (1) Podnikatelia môžu uplatňovať aj príručky správnej hygienickej praxe vypracované potravinárskym priemyslom v spolupráci so zainteresovanými štátnymi orgánmi, spotrebiteľskými združeniami a ďalšími zainteresovanými stranami, ktorých záujmy sú dotknuté, a kde je to možné aj v súlade s medzinárodne odporúčaným kódexom praxe, s odporúčanými normami Codex Alimentarius a všeobecnými zásadami pre hygienu potravín.
- (2) Orgány potravinového dozoru^{20a)} posúdia príručky podľa odseku 1, či sú v súlade s touto hlavou.
- (3) Príručky podľa odseku 1 po posúdení orgánom potravinového dozoru zašle ministerstvo alebo ministerstvo zdravotníctva Európskej komisii.

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 výrobnjej praxe, zabezpečujú určení pracovníci vnútorného kontrolného systému každej organizácie alebo pracovník poverený vedúcim organizácie.
- (2) Výrobca potravín na kontrolu a skúšanie vypracuje a udržuje 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 prípustných množstiev cudzorodých látok podľa tretej hlavy tejto časti potravinového kódexu alebo mikrobiologických požiadaviek podľa štvrtej hlavy tejto časti potravinového kódexu.

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.

20) Napríklad zákon Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995 Z. z. o potravinách, zákon č. 87/1987

Zb. o veterinárnej starostlivosti (nahradený zákonom č. 337/98 Z. z.) v znení neskorších predpisov.

20a) § 23 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995 Z. z. v znení neskorších predpisov.

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

Príloha č.1 Vzor na spracovanie sanitačného programu

Sanitačný program je neoddeliteľnou súčasťou správnej výrobnjej praxe. Predstavuje koncepčný dokument zabezpečovania realizácie sanitačných požiadaviek na hygienu výroby potravín v celom procese výroby.

Podstata a súčasti sanitačného programu

1. Podstatou sanitačného programu sú zásady personálnych, materiálnych, technických a organizačných postupov komplexne zabezpečujúcich hygienické podmienky na výrobu potravín. Obsahujú plány a postupy na zvyšovanie hygienickej úrovne výroby, vytváranie a dodržiavanie podmienok na výrobu zdravotne neškodných, biologicky a nutrične vysokohodnotných potravín.
2. Súčasťou sanitačného programu sú najmä
 - a. plán rozmiestnenia budov a zariadení,
 - b. plán rozmiestnenia strojních a technologických zariadení,
 - c. grafické znázornenie technologických postupov a materiálnych tokov,
 - d. plán manipulácie s odpadmi,
 - e. časový a vecný harmonogram realizovania sanitačných postupov pre každý úsek, výrobné zariadenia a priestor,

- f. plán asanácie a dekontaminácie,
- g. programy školenia zamestnancov,
- h. operatívne plány nápravných a ozdravovacích opatrení.

Rozsah pôsobenia

Sanitačný program pokrýva všetky štádiá výroby výrobku od príjmu suroviny, jej uskladnenia, úpravy cez technológiu spracovania, balenia, skladovania až po expedíciu hotového výrobku.

Spracovanie sanitačných programov

Základným predpokladom spracovania programu je dôkladná analýza zdrojov biologického, mikrobiologického, mechanického a chemického znečistenia a určenia miest, kde k takejto kontaminácii dochádza, podľa zásad systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín.

Obsah sanitačného programu Vypracovaný

sanitačný program obsahuje:

1. Organizačné, materiálové, personálne, technické a ekonomické zabezpečenie udržiavania dokonalej sanitácie všetkých strojných a technologických zariadení, priestorov a objektov organizácie.
2. Členenie priestorov, výrobných a nevýrobných miestností, resp. objektov na oblasti z hľadiska realizácie sanitácie. Treba brať do úvahy špecifitu jednotlivých lokalít, hygienickú závažnosť a charakter pracovných postupov, technologickú náväznosť a kľúčové miesta z hľadiska potreby sanitácie.
3. Organizačnú štruktúru, organizáciu práce a povinnosti pracovníkov poverených výkonom sanitačných prác ako aj pracovníkov zodpovedných za riadenie týchto prác.
4. Metodiku sanitácie a systém sanitačných postupov, ktoré musia zohľadňovať nielen možnosť použitia dostupných mechanizmov, sanitačných prostriedkov, ale v prvom rade ich potrebu a nutnosť, ktorá vyplýva z charakteru výroby, priestorového členenia, strojného a technologického zariadenia, vlastností znečisťujúcich prvkov a z vlastností materiálov, z ktorých sú objekty, zariadenia a obalový materiál vyrobené a vonkajšieho prostredia prevádzkarne.

Pri zostavovaní a realizácii sanitačných postupov sa vychádza zo základných etáp, ktorými sú najmä

- a. analýza a definícia problému, ktorý sa má riešiť, špecifikácia kritérií na zhodnotenie vhodnosti navrhovaného postupu a úrovne dosiahnutých výsledkov. Pri analýze sa vychádza zo systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín. Tým sa vymedzia objekty sanitácie, procesy a činnosti, ktorých sa metodika sanitácie, zahŕňajúca najúčinnšie postupy čistenia, dezinfekcie a deratizácie bude dotýkať. Zostavenie mimoriadne náročných alebo dosiaľ nepoužívaných sanitačných postupov je najlepšie zabezpečovať v spolupráci so špecializovanými pracoviskami, zameranými na metodiku sanitačných systémov,
- b. vyznačenie dôležitých doplnkových požiadaviek (ochrana pred koróziou, teplota, bezpečnosť),
- c. prvky systému, ktoré sú predmetom sanitácie

1. druh a množstvo nečistôt, odpadových látok alebo mikroorganizmov, ktoré sa v procese majú odstrániť alebo usmrtiť,
 2. druh materiálu objektu a jeho okolia, na ktorý volené prostriedky budú pôsobiť,
 3. vlastnosti a účinnosť chemických, fyzikálnych a mechanických prostriedkov, ktoré sú na daný účel k dispozícii,
 - d. charakteristika nečistôt, materiálov a ich povrchov (poškodený alebo studený, všeobecné faktory, ktoré sťažujú alebo uľahčujú sanitačné práce) a požiadavky vyplývajúce z dodržiavania bezpečnosti práce ako obmedzujúcich faktorov procesu,
 - e. voľba spôsobu odstraňovania nečistôt (mechanický, chemický, ručný, automatizovaný),
 - f. voľba vhodného detergenčného prostriedku,
 - g. určenie spôsobu a systémov oplachovania,
 - h. voľba dezinfekčného, deratizačného prostriedku,
 - i. overenie účinnosti a spoľahlivosti postupu.
5. Vecný a časový harmonogram pre každý úsek, zariadenie, linku s určením zodpovednej osoby musí obsahovať najmä
- a. predmet sanitácie,
 - b. prostriedok sanitácie,
 - c. čas pôsobenia a koncentráciu použitého prostriedku,
 - d. spôsob aplikácie,
 - e. spôsob odstránenia zvyškov použitých sanitačných prostriedkov (počet oplachov, teplota, tlak, para, voda, vzduch, resp. kombinácia), pričom hodnoty v prípadoch uvedených pod písmenami c) až e) sú limitované minimálnou prípustnou koncentráciou účinnej látky vo výrobku.
 - f. zariadenie a spôsob realizácie sanitačného postupu (ručne, mechanicky, čistenie systémom CIP, čistenie po demontáži COP, centrálnym čistiacim systémom CCS a pod.).
6. Prehľad o detergenčných a dezinfekčných prostriedkoch, fyzikálne, chemické a biologické charakteristiky, spôsob ich uskladnenia, intervaly sledovania účinnosti, najmä dezinfekčných prostriedkov, spôsoby ich obmeny v používaní, aby nedochádzalo k nežiadúcej rezistencii a prehľad laboratórnych metód sledovania účinnosti dezinfekčných prostriedkov.
7. Prostriedky a spôsoby vylepšovania a zvyšovania úrovne sanitácie výroby, pracovného prostredia vo vnútri a v bezprostrednom okolí organizácie. Metódy laboratórnej kontroly detekcie znečistenia a spôsoby ich vyhodnotenia.
8. Opatrenia proti prenosným chorobám a zásady pre dodržiavanie osobnej hygieny pracovníkov organizácie.
9. Systém výchovy a vzdelávania pracovníkov v oblasti sanitácie a hygieny.
10. Systém účinnej kontroly kompletného sanitačného systému, priebežných a každodenných kontrol plnenia úloh na úseku sanitácie a hygieny.

Dokumentácia

1. Všetky postupy, harmonogramy, spôsoby zabezpečenia sanitácie a dosiahnuté výsledky musia byť písomne dokumentované.
2. Výsledky kontrol musia byť dokumentované zápisom s návrhom termínovaných nápravných opatrení a overené podpisom overujúceho a príslušného zodpovedného pracovníka.

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.

Prameňom alimentárnych nákaz môže byť človek (chorý, rekonvalescent, bacilonosič), zvieratá, ale aj vonkajšie prostredie, v ktorom pôvodca žije. Človek môže byť zdrojom nákazy už na konci inkubačného času, počas ochorenia i v rekonvalescencii.

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

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

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, schladzte 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. Nerozmrazujte 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.

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 skrátaní 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. nariadiť 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.

Najčastejšie ochorenia z potravín bakteriálneho pôvodu:

1. Salmonelóza

Najčastejším príznakom ochorenia je prudký zápal črevného systému, prejavujúci sa bolesťami brucha, hnačkami, vracaním, teplotou až 39 °C. U detí sa môže objaviť obzvlášť ťažká forma, ktorá môže za niekoľko hodín spôsobiť smrť následkom straty tekutín, zlyhania srdca a poškodenia nadobličiek. Atypicky môže salmonelóza prebehnúť u starých ľudí, kde býva aj vyššia úmrtnosť na toto ochorenie.

Inkubačný čas je 1 – 3 dni a jeho dĺžka je ovplyvnená množstvom požitých baktérií – salmonel. K vzniku epidémií dochádza najčastejšie po konzumácii jedál a výrobkov z nedostatočne tepelne opracovaných potravín živočíšneho pôvodu (vajcia, mäso, mlieko). Zvlášť riziková je hydina, obsahujúca salmonely v mäse a vnútornostiach. Pri salmonelových zápaloch vaječníkov kačíc a hrabavej hydiny dochádza ku kontaminácii vajec. Z praktických dôvodov každé surové vajce a surové mäso hydiny aj cicavcov možno považovať za kontaminované salmonelami a pri manipulácii s nimi treba zaobchádzať ako s kontaminovanými.

Nákaza sa prenáša aj sekundárne kontaminovanými potravinami, v ktorých sa salmonely pomnožili počas prepravy, predaja alebo prípravy.

Salmonely sú značne odolné vplyvom vonkajšieho prostredia. Vo vlhkom prostredí vydržia dni až týždne, v zmrazenom stave aj mesiace. Varom sa salmonely spoľahlivo ničia.

Prevenia:

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

Opatrenia pri výskyte nákazy:

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

2. Stafylokoková enterotoxikóza

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 klobásky, paštéty, po domácky vyrobené mäsové a zeleninové konzervy, ryby. Množenie baktérie a tvorba toxínu sa zvyčajne prejavujú bombážou konzervy. Príznaky ochorenia sú bolesť hlavy, vracanie, pocit smädu, dvojité videnie, ťažkosti pri hovorení a hltaní a obrna dýchacích svalov.

7. Klostrídiová enterotoxikóza

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

8. Brušný týfus

Pôvodcom ochorenia je *Salmonella typhi*. Prameňom nákazy je chorý človek, rekonvalescent alebo bacilonosič. Prenos sa uskutočňuje priamym stykom s nakazeným človekom alebo

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

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

❖ Systém HACCP

HACCP - **H**azard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oints znamená analýzu nebezpečenstiev a metódu kritických kontrolných bodov /**H** – **H**azard – nebezpečenstvo, **A** – **A**nalysis – analýza, **CCP** – **C**ritical **C**ontrol **P**oints – kritické kontrolné body/.

Systém HACCP vyvinula na požiadavku Amerického úradu pre kozmonautiku, NASA, výskumná spoločnosť Pillsbury Co. Začiatkom roku 1959. NASA okrem iného požadovala, aby v potravinách, ktoré bude ľudská posádka kozmickej lode konzumovať, bola zaručená neprítomnosť choroboplodných mikroorganizmov a biologických toxínov. Dr. Howard Bauman, ktorý riadil tento výskum, o tom povedal: „Veľmi skoro sme zistili, že použitie metód klasickej kontroly kvality nás nedoviedie k cieľu. Ak by sme na dôkaz požívateľnosti výrobkov mali použiť rozsiahle deštrukčné skúšanie vzoriek surovín a hotových výrobkov, nezostalo by pre kozmonautov prakticky nič. Na základe dôkladného prieskumu metód kontroly kvality sme dospeli k záveru, že musíme zaviesť kontrolu nad celým procesom výroby a manipulácie, nad použitými surovinami, nad prostredím výroby a nad ľuďmi, ktorí procesy vykonávajú.“

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

Článok 5 nariadenia (ES) č. 853/2004 Európskeho parlamentu a Rady o hygiene potravín vyžaduje od prevádzkovateľov potravinárskych podnikov, aby určili, zaviedli a zachovávali trvalý postup založený na zásadách Analýzy nebezpečenstva a kritických kontrolných bodoch (HACCP). Systémy HACCP sa vo všeobecnosti považujú za užitočný nástroj pre prevádzkovateľov potravinárskych podnikov na kontrolu nebezpečenstiev, ktoré sa môžu vyskytnúť v potravinách.

Potravinový kódex SR zavádza pojem HACCP ako "Správnu výrobnú prax" (Druhá časť, Ôsma hlava, § 251 - § 259 Zásady správnej výrobnéj praxe). Ustanovuje povinnosť pre všetkých prevádzkovateľov zariadení, v ktorých dochádza k vykonávaniu epidemiologicky závažnej činnosti pri výrobe, manipulácii a uvádzaní do obehu potravín a pokrmov mať vypracované a zavedené zásady správnej výrobnéj praxe, ktorých súčasťou je HACCP ako systém riadenia kvality.

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

Nebezpečenstvá rozlišujeme nasledovne:

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

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

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

HACCP pozostáva z nasledujúcich siedmich zásad:

1. ANALÝZA NEBEZPEČENSTIEV - identifikovanie všetkých nebezpečenstiev, ktorým sa musí zabrániť, ktoré sa musia vylúčiť alebo znížiť na prijateľnú úroveň.

Musí byť vykonaná analýza nebezpečenstiev s cieľom identifikovať pre plán HACCP, ktoré nebezpečenstvá sú takej povahy, že ich odstránenie alebo zníženie na prijateľnú úroveň je pre výrobu jednotlivých bezpečných potravín podstatné.

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

Kritický kontrolný bod je postup alebo operácia v procese výroby, distribúcie a predaja potravín, v ktorom je najvyššie riziko porušenia zdravotnej nezávadnosti potraviny a ktorý možno kontrolovať a ovládať a v ktorom je rozhodujúcim spôsobom možné predchádzať, zabrániť a vylúčiť vznik hygienického rizika a ohrozenie zdravotnej neškodnosti potravín.

Pre každý kritický bod, ktorý je pravidelne monitorovaný, sú určené charakteristické parametre a hodnoty ich kritických limitov (príkladom CCP pri skladovaní mrazených potravín je teplota v mraziacom boxe).

Zámerom HACCP je zamerať kontrolu na kritické kontrolné body. HACCP sa musí uplatňovať na každú konkrétnu operáciu samostatne.

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

Kritické limity zodpovedajú extrémnym hodnotám prijateľným vzhľadom na bezpečnosť produktu. Oddeľujú prijateľnosť od neprijateľnosti. Sú stanovené pre merateľné ukazovatele,

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

4. POSTUPY MONITOROVANIA V KRITICKÝCH KONTROLNÝCH BODOCH - určenie a zavedenie účinných postupov monitorovania kritických kontrolných bodov.

Podstatnou časťou HACCP je program meraní vykonávaný v každom kritickom kontrolnom bode na zabezpečenie zhody so špecifikovanými kritickými limitmi, resp. zistenie straty kontroly v kritických kontrolných bodoch s cieľom poskytnúť včas informácie na vykonanie nápravných opatrení.

Keď výsledky monitorovania ukazujú trend smerom ku strate kontroly v CCP, musí sa vykonať prispôsobenie procesu.

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

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

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

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

Overovanie musí zahŕňať:

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

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

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

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

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

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

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

Príkladmi dokumentácie sú:

- analýza nebezpečenstiev
- určenie CCP
- určenie kritického limitu
- úpravy systému HACCP

Príkladmi záznamov sú:

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

Školenia

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

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

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

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

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

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

Takéto podniky môžu taktiež vykonávať jednoduché operácie prípravy potravín (ako je krájanie potravín), ktoré sa dajú bezpečne vykonávať pri správnom uplatňovaní nevyhnutných požiadaviek hygieny potravín.

Je však jasné, že tam, kde si to vyžaduje bezpečnosť potravín, musí byť zabezpečené, aby sa vykonávalo potrebné monitorovanie a overovanie (a podľa možnosti vedenie záznamov), napr. tam, kde sa musí zachovávať chladiarenský reťazec. V takomto prípade je nevyhnutné monitorovanie teplôt a tam, kde je to potrebné, kontrolovanie správneho fungovania chladiaceho zariadenia.

Použitá literatúra:

- *Klein, A.:* Hygienické zásady pre prácu v potravinárstve, Ústav zdravotnej výchovy, Bratislava, 1988, 63 s.
- *Sládek, J.:* Hygiena potravinárskej činnosti – praktická pomôcka pre pracovníkov vykonávajúcich potravinársku činnosť, Ústav zdravotnej výchovy, Bratislava, 1993, 51 s.
- *Baláž, V., Ondrejka, J., Rovný, I.:* Rukoväť pre podnikateľov v potravinárstve, Kaštieľ Mojmírovce, 1998, 141 s.

- *Baláž, V., Rovný, I.:* Hygiena – Základné informácie pre pracovníkov v potravinárstve na získanie osvedčenia o odbornej spôsobilosti na epidemiologicky závažnú činnosť, Štátny zdravotný ústav SR, Bratislava, 2001, 129 s.
- *Európska Komisia - Generálne riaditeľstvo pre ochranu zdravia a spotrebiteľa:* Usmerňujúci dokument o zavádzaní postupov založených na zásadách HACCP a o uľahčení zavádzania zásad HACCP v určitých potravinárskych podnikoch, Brusel, 16.11.2005
- *Kerekréty, J.:* HACCP nástroj na zabezpečenie zdravotnej neškodnosti potravín, Potravinokonzult, Bratislava, 2000, 216 s.