

Študijný materiál na skúšky odbornej spôsobilosti
na výkon epidemiologickej závažných činnosti pri výrobe, manipulácii a uvádzaní
do obehu potravín a pokrmov
(vybrané časti jednotlivých zákonov a predpisov)

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

§ 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, vrátane zákazu požívania potravín, pokrmov a nápojov,
- j) zákaz používania vody, ktorá nespĺňa medzné hodnoty ukazovateľov kvality vody na kúpanie,
- k) zabezpečenie dostatočného množstva zdravotne bezpečnej pitnej vody,

- l) opatrenia zakazujúce alebo obmedzujúce hromadné podujatia,
- m) zákaz činnosti alebo prevádzky.

§ 15

Komisie na preskúšanie odbornej spôsobilosti a osvedčenia o odbornej spôsobilosti

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

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

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

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

§ 16

Odborná spôsobilosť a vydávanie osvedčení o odbornej spôsobilosti

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

- a) osvedčením o odbornej spôsobilosti alebo
- b) dokladom o absolvovaní príslušného odborného vzdelania²¹⁾ alebo dokladom o uznaní dokladu o vzdelaní podľa osobitných predpisov.²²⁾
- c) odborná spôsobilosť sa môže preukázať aj dokladom z iného členského štátu, ktorý slúži na rovnaký účel alebo je z neho zrejmé, že skutočnosť je preukázaná.

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

(11) Na vykonávanie činností uvedených v § 15 ods. 2 sa požaduje úspešne vykonaná skúška pred komisiou na preskúšanie odbornej spôsobilosti; to neplatí, ak sa fyzická osoba preukáže dokladom o absolvovaní príslušného odborného vzdelania²¹⁾ alebo dokladom o uznaní dokladu o vzdelaní podľa osobitných predpisov.²²⁾

(16) Žiadosť o overenie odbornej spôsobilosti obsahuje

- a) meno, priezvisko, titul, bydlisko a dátum a miesto narodenia, ak je žiadateľom fyzická osoba; ak je žiadateľom fyzická osoba-podnikateľ, aj obchodné meno, miesto podnikania a identifikačné číslo, ak bolo pridelené,
- b) uvedenie činnosti, na ktorú žiada osvedčenie o odbornej spôsobilosti.

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

(31) Osvedčenie o odbornej spôsobilosti sa udeľuje na dobu neurčitú.

(32) Príslušný orgán verejného zdravotníctva môže osvedčenie o odbornej spôsobilosti odňať, ak

- a) dodatočne zistí, že žiadosť o overenie odbornej spôsobilosti alebo jej príloha obsahovala nepravdivé údaje,

b) držiteľ osvedčenia o odbornej spôsobilosti závažným spôsobom alebo opakovane porušuje povinnosti ustanovené týmto zákonom a inými všeobecne záväznými právnymi predpismi upravujúcimi ochranu verejného zdravia.

(33) Osvedčenie o odbornej spôsobilosti zaniká smrťou držiteľa osvedčenia o odbornej spôsobilosti alebo jeho vyhlásením za mŕtveho.

(34) Odborná spôsobilosť sa uzná osobám, ktoré získali potrebnú kvalifikáciu v inom členskom štáte alebo v inom štáte, ktorý je zmluvnou stranou Dohody o Európskom hospodárskom priestore.

§ 17 Pitná voda

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

(2) Pitná voda je zdravotne bezpečná, ak

- a) neobsahuje žiadne mikroorganizmy, parazity ani látky, ktoré v určitých množstvách alebo koncentráciách predstavujú riziko ohrozenia zdravia ľudí akútnym, chronickým alebo neskorým pôsobením, a ktorej vlastnosti vnímateľné zmyslami nezabraňujú jej požívaniu alebo používaniu, a
- b) spĺňa limity ukazovateľov kvality pitnej vody.²⁴⁾

§ 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 zrakovo postihnuté osoby aj v sprievode vodiaceho psa,
- b) zabezpečiť pri výrobe pokrmov ich zdravotnú neškodnosť a zachovanie ich výživovej a zmyslovej hodnoty a vylúčenie nežiaducich vplyvov z technologického postupu prípravy pokrmov,
- c) postupovať pri výrobe pokrmov a nápojov podľa zásad správnej výrobných praxe,⁹⁾ dodržiavať pracovné postupy, miesta alebo operácie technologických procesov, ktoré sú kritické pri zabezpečovaní zdravotnej neškodnosti pokrmov a nápojov, a dodržiavať požiadavky na výrobu, prípravu a podávanie pokrmov a nápojov,
- d) zabezpečovať sústavnú kontrolu pri preberaní surovín a viesť o vykonanej kontrole evidenciu počas piatich rokov,
- e) zabezpečovať a kontrolovať podmienky dodržania zdravotnej neškodnosti uskladňovaných surovín, polotovarov, hotových pokrmov a nápojov,
- f) zabezpečovať ochranu hotových pokrmov a nápojov pred ich znehodnotením,
- g) zabezpečovať plynulú dodávku pitnej vody a teplej vody do zariadenia spoločného stravovania,
- h) zabezpečovať kontrolu ukazovateľov kvality pitnej vody podľa osobitného predpisu,²⁴⁾ ak je zariadenie zásobované z vlastného vodného zdroja,
- i) zabezpečovať výživovú hodnotu hotových pokrmov a nápojov podľa odporúčaných výživových dávok, ak ďalej nie je ustanovené inak,

- j) zabezpečiť pred výdajom stravy odber vzoriek pripravených hotových pokrmov, ich uchovanie a o odobratých vzorkách viesť dokumentáciu, ak ďalej nie je ustanovené inak,
- k) kontrolovať dodržiavanie osobnej hygieny zamestnancov,
- l) zabezpečovať a kontrolovať čistotu zariadenia a prevádzkových priestorov,
- m) vypracovať prevádzkový poriadok a predložiť ho regionálnemu úradu verejného zdravotníctva na schválenie, ako aj návrh na jeho zmenu.

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

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

§ 51 Povinnosti fyzických osôb

(1) Fyzické osoby sú povinné

- a) plniť opatrenia na predchádzanie ochoreniam podľa § 12 ods. 2 písm. a), d) až h) a opatrenia pri 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.

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

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

§ 52 Povinnosti fyzických osôb-podnikateľov a právnických osôb

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

- a) plniť opatrenia na predchádzanie ochoreniam podľa § 12 ods. 2 písm. a) až c), e) a g) až m) a ods. 3 až 5 a opatrenia pri 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⁾
- d) zabezpečiť hodnotenie zdravotných rizík zo životného prostredia alebo hodnotenie dopadov 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) hodnotiť zdravotné riziká vyplývajúce z expozície faktorom pracovných podmienok podľa osobitných predpisov³⁴⁾ a vypracovať posudok o riziku, ak to ustanovujú osobitné predpisy,³⁴⁾
- f) vypracovať prevádzkový poriadok, ak to ustanovuje tento zákon, a predložiť ho príslušnému orgánu verejného zdravotníctva na schválenie, ako aj návrh na jeho zmenu,
- g) dodržiavať pracovné a technologické postupy, schválený prevádzkový poriadok a správnu výrobnú prax,
- h) zabezpečiť primeraný zdravotný dohľad pre zamestnancov s ohľadom na špecifické riziká vrátane rešpektovania

- špecifických požiadaviek vyplývajúcich z rodových príslušností tak, aby muži a ženy mali rovnakú možnosť výkonu práce,
- i) 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,
 - j) zabezpečiť na pracoviskách podmienky v súlade s ergonomickými, fyziologickými a psychologickými požiadavkami práce,
 - k) zabezpečiť na zamedzenie vzniku, šíreniu a na obmedzenie výskytu prenosných ochorení dezinfekciu a reguláciu živočíšnych škodcov,
 - l) 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,
 - m) zabezpečiť s prihliadnutím na charakter práce vybavenie pracovísk zariadeniami na osobnú hygienu,
 - n) 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,
 - o) oznamovať písomne regionálnemu úradu verejného zdravotníctva organizovanie hromadných podujatí spojených s poskytovaním stravovania alebo občerstvenia,
 - p) hlásiť regionálnemu úradu verejného zdravotníctva profesijné otravy a ochorenia podmienené prácou,
 - q) 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,
 - r) plniť alebo strpieť uložené opatrenia na odstránenie zistených nedostatkov podľa § 55 ods. 2.

§ 54

- (1) Štátny zdravotný dozor je dozor nad dodržiavaním ustanovení tohto zákona, všeobecne záväzných právnych predpisov vydaných na jeho vykonanie a iných všeobecne záväzných právnych predpisov upravujúcich ochranu verejného zdravia.
- (2) Štátny zdravotný dozor podľa odseku 1 vykonávajú zamestnanci úradu verejného zdravotníctva, zamestnanci regionálnych úradov verejného zdravotníctva a v rozsahu pôsobnosti orgánov verejného zdravotníctva podľa § 3 ods. 1 písm. d) až g) zamestnanci alebo príslušníci týchto orgánov (ďalej len "osoba vykonávajúca štátny zdravotný dozor"), ktorí sa pri výkone štátneho zdravotného dozoru preukazujú služobným preukazom.
- (3) Štátny zdravotný dozor v objektoch vyžadujúcich fyzickú bezpečnosť a objektovú bezpečnosť môžu vykonávať osoby vykonávajúce štátny zdravotný dozor vždy až po udelení súhlasu štatutárnym orgánom správcu objektu a ak sa preukážu aj platným osvedčením⁶⁶⁾ na oboznamovanie sa s utajovanými skutočnosťami stupňa utajenia najmenej dôverné.
- (4) Orgány verejného zdravotníctva pri výkone štátneho zdravotného dozoru nad zdravými pracovnými podmienkami koordinujú svoju činnosť s orgánmi štátnej správy v oblasti 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, videodokumentácie a zvukových záznamov,
 - e) požadovať informácie, údaje, vysvetlenia, podklady, nazerať do príslušných dokladov,
 - f) ukladať na mieste výkonu štátneho zdravotného dozoru opatrenia na odstránenie zistených nedostatkov.

§ 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, lekársky 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) nespolupracuje s úradom verejného zdravotníctva alebo regionálnym úradom verejného zdravotníctva pri plnení nariadených opatrení na predchádzanie ochoreniam,
- h) poruší oznamovaciu povinnosť alebo povinnosť poskytnúť informácie podľa § 51 ods. 1 písm. c),
- i) sa nepodrobí v súvislosti s predchádzaním prenosným ochoreniam lekárske vyšetreniam alebo diagnostickým skúškam, ktoré nie sú spojené s nebezpečenstvom pre zdravie, preventívnemu podávaniu protilátok alebo iných prípravkov, liečeniu prenosných ochorení, izolácii alebo karanténnym opatreniam,
- j) neinformuje o svojom akútnom prenosnom ochorení alebo o svojom bacilonosičstve pri prijatí do zariadenia, v ktorom sa vykonávajú epidemiologicky závažné činnosti, do zariadenia sociálnych služieb alebo do zariadenia sociálnoprávnej ochrany detí a sociálnej kurately,
- k) nezabezpečí ako zástupca dieťaťa plnenie niektorej z povinností podľa § 51 ods. 1 a 2,
- l) vykonáva činnosť, na ktorú je potrebné podľa ustanovení tohto zákona osvedčenie o odbornej spôsobilosti, bez takéhoto osvedčenia.

(2) Za priestupok podľa odseku 1 možno uložiť pokutu do 1 659 eur a v blokovom konaní do 99 eur. Za nepodrobenie sa povinnému očkovaniu možno uložiť pokutu v súhrnnej výške 331 eur.

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

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

(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.

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

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

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

§ 7

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

§ 8

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

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

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

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

§ 9

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

(2) Na zabezpečenie zdravotnej neškodnosti vyrábaných pokrmov a nápojov

a) možno uchovávať len polotovary, rozpracované pokrmy a hotové pokrmy, ktoré sú uvedené v prílohe č. 2; čas a teplota ich uchovávania sú uvedené v prílohe č. 2,

b) možno zmrazené potraviny, polotovary a hotové pokrmy rozmrazovať v prípravovniach alebo na určených pracovných miestach v rozmrazovači alebo v chladničke pri teplote najviac 4 °C; ich rozmrazovanie vo vode alebo pri kuchynskej teplote je neprípustné,

c) sa nesmú zmrazovať potraviny, polotovary a hotové pokrmy dodané do zariadenia spoločného stravovania v nezmrazenom stave,

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

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

f) možno na prípravu pokrmov používať čerstvé vajcia hrabavej hydiny, pasterizované sušené vaječné hmoty a mrazené vaječné hmoty len po ich dôkladnom tepelnom spracovaní,

g) musia byť zmrazené vaječné hmoty tepelne spracované v deň ich rozmrazenia; ich opätovné zmrazovanie je neprípustné,

h) možno na smaženie rozpracovaných pokrmov používať len tuky určené na tepelnú prípravu a na kontinuálne smaženie len tuky určené na tento účel; tuky na kontinuálne smaženie sa používajú najdlhšie 24 hodín; pri smažení pokrmov prevádzková teplota tuku je najviac 180 °C, ak nie je výrobcom určená inak,

i) možno podávať len pokrmy z tepelne spracovaného mäsa.

(3) Na zabezpečenie podmienok počas tepelného spracovania pokrmov

a) možno potraviny tepelne spracúvať len nevyhnutný čas, ktorý je postačujúci na usmrtenie mikroorganizmov,

b) sa nesmú do pokrmov počas posledných 20 minút ich tepelnej úpravy pridávať prísady, ktoré by mohli zapríčiniť ich mikrobiálnu kontamináciu; ak tepelné spracovanie pokrmu trvá menej ako 20 minút, možno do pokrmov pridávať len prísady, ktoré boli osobitne tepelne spracované, alebo pridávať prísady len pred začatím takeého tepelného spracovania,

c) musí sa zabezpečiť, aby teplota pri tepelnom opracovaní všetkých častí mäsa bola najmenej 70 °C dosiahnutá v jadre výrobku, pričom technologický proces nemá neprimerane zmeniť textúru a farbu mäsa,

d) musí byť ochladenie pečeného, duseného a vareného neporciovaného mäsa, knedle a ryže dosiahnuté do 90 minút od prípravy; pred podávaním musia byť ohrievané tak, aby teplota v strede pokrmu dosiahla najmenej 70 °C,

e) sa musia vaječné pokrmy dôkladne tepelne spracovať z oboch strán,

f) sa musia hotové pokrmy podávať bezprostredne po ich tepelnom dohotovení, najneskôr však tri hodiny po ukončení ich technologického spracovania; počas tohto času teplota hutných pokrmov nesmie klesnúť pod 60 °C a tekutých pokrmov pod 65 °C,

g) sa nesmú nevychladnuté pokrmy dávať do chladiarne; chladiareň nesmie byť preplnená pokrmami,

h) sa musí zabezpečiť, aby teplota hotových pokrmov neklesla počas ich prepravy až do času výdaja pod 65°C.

- (4) Na vylúčenie nežiaducich vplyvov z technologického postupu pri príprave a podávaní pokrmov a nápojov
- možno na prípravu pokrmov používať také mikrovlnné rúry, ktoré majú reguláciu vnútornej teploty; pri ich používaní sa musí dodržiavať návod výrobcu,
 - 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,
 - 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,
 - 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,
 - 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,
 - sa musia pred strojovým aj ručným umývaním kuchynského riadu, náradia, stolového riadu a ostatného kuchynského zariadenia mechanicky odstrániť zvyšky pokrmov,
 - 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,
 - možno vystavovať pokrmy len v zariadeniach určených na tento účel, ktoré zabezpečia ich ochranu pred kontamináciou,
 - možno prepravovať hotové pokrmy v uzavretých čistých nádobách zhotovených na tento účel a v hygienicky vyhovujúcich vozidlách.

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

§ 10

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

- 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.
- 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.
- Ak hotové pokrmy z rovnakých surovín pripravuje niekoľko pracovných skupín, musia sa uchovávať vzorky každej pracovnej skupiny.
- Odobratá vzorka musí mať hmotnosť najmenej 50 g, ak nejde o kusový tovar.
- Vzorky hotových pokrmov odoberaných v teplom stave musia byť uzavreté, urýchlene schladené a počas 48 hodín od skončenia výdaja uchovávané v chladničke pri teplote 2 °C až 6 °C. Po uplynutí 48 hodín musia byť vzorky odstránené neškodným spôsobom; nesmú sa použiť na spotrebu.
- 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 zovňajšku,
- 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.

POŽIADAVKY NA ČLENENIE PREVÁDZOK V ZARIADENÍ SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA

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

PODMIENKY UCHOVÁVANIA POLOTOVAROV, ROZPRACOVANÝCH POKRMOV A
HOTOVÝCH POKRMOV

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

**PODMIENKY UCHOVÁVANIA POLOTOVAROV,
ROZPRACOVANÝCH POKRMOV A HOTOVÝCH POKRMOV**

Polotovary, rozpracované pokrmy a hotové pokrmy	Teplota a čas uchovávania		Poznámka
	0 - 4 °C	5 - 8 °C	
Polotovary			
Nespotrebovaný obsah konzerv po otvorení (napr. ovocie, zelenina, pretlaky, huby, ryby v oleji, losos)	24 h	0 h	Neskladovať v plechu, preložiť do uzavierateľného obalu zo skla, z nerezu alebo plastu. Paštéty a mäsové konzervy sa po otvorení nesmú uchovávať. Čas uchovávania sa nevzťahuje na kaviár. O otvorení konzervy sa vedie evidencia s uvedením dátumu a hodiny; tieto údaje sa vyznačia aj na obale potraviny.
Nespotrebovaný obsah po otvorení originálneho obalu majonéz, studených omáčok, dresingov	48 h	0 h	O otvorení obalu potraviny sa vedie evidencia s uvedením dátumu a hodiny; tieto údaje sa vyznačia aj na obale potraviny.
Mäso krájané, plnené, mleté	3 h	0 h	
Naložené mäso (napr. zverina), ražniči, mäso na grilovanie	24 h	0 h	
Obaľované mäso, hydina, ryby, syry, zelenina, huby	3 h	0 h	
Očistená, nakrájaná zelenina	6 h	3 h	
Cukrárske cesto	24 h	12 h	
Knedle plnené (ovocné a mäsové)	3 h	0 h	
Rozpracované pokrmy			
Zelenina očistená, umytá, krájaná, určená na šaláty, ozdoba	3 h	0 h	
Varené cestoviny, ryža, zemiaky, strukoviny, vajcia na ďalšie spracovanie	12 h	0 h	Ak boli pripravené ako príloha k pokrmu.
Krémy, peny, pomazánky, dresing (vlastná výroba)	12 h	0 h	
Rozpracované cukrárske výrobky			
Plnené korpusy poliate polevou, agarom a pod.	24 h	0 h	
Krémy, polevy, náplne	24 h	0 h	
Hotové pokrmy			
Mäso pečené, varené, dusené vcelku, vysmážané	24 h	0 h	
Šaláty - zeleninové, strukovinové, cestovinové, ovocné, rybacie	12 h	0 h	
Studená kuchyňa (kusové chlebičky, bagety, chleby, misky)	6 h	3 h	
Ochutené, plnené, v agare, nakladané (syry, údeniny a pod.)	24 h	1 h	
Cukrárske výrobky			
Zdobené, plnené krémami a šľahačkou	24 h	12 h	

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

§ 17
Epidemiologické vyšetovanie
a opatrenia v ohnisku nákazy

(1) Epidemiologické vyšetovanie sa musí vykonávať u každej osoby a na všetkých miestach, kde možno v súvislosti s prenosným ochorením alebo s podozrením na prenosné ochorenie zistiť dôležité okolnosti na vymedzenie ohniska nákazy, posúdenie príčin a spôsobov šírenia prenosného ochorenia a na vykonanie potrebných opatrení na predchádzanie vzniku a šíreniu prenosného ochorenia.

(2) K opatreniam v ohnisku nákazy na základe rozhodnutia regionálneho úradu patrí najmä očkovanie osôb, ktoré sú v priamom kontakte s chorou osobou, karanténne opatrenia alebo izolácia; ak sa osoba očkuje na základe rozhodnutia regionálneho úradu, doklad o tomto rozhodnutí sa založí do jej zdravotnej dokumentácie¹⁴⁾ a lekár zaznamená do nej údaje podľa § 13 ods. 3.

§ 18
Karanténne opatrenia

(1) Osobe podozrivej z nákazy možno nariadiť zvýšený zdravotný dozor, lekársky dohľad alebo karanténu; tieto opatrenia zahŕňajú súbor organizačných opatrení, ktoré obmedzujú kontakt osoby podozrivej z nákazy s okolím a určujú sledovanie a vyšetovanie jej zdravotného stavu.

(2) Pri zvýšenom zdravotnom dozore sa osobe podozrivej z nákazy nariadi

- a) vyšetovanie a sledovanie jej zdravotného stavu,
- b) dočasný zákaz výkonu epidemiologicky závažných činností,
- c) zákaz činností, pri vykonávaní ktorých by sa mohlo prenosné ochorenie šíriť,
- d) úprava pracovných podmienok na pracovisku.

(3) Pri lekárskom dohľade sa nariadi pravidelná kontrola zdravotného stavu osoby podozrivej z nákazy; termíny a druh vyšetrení určuje regionálny úrad a lekár.¹³⁾

(4) **Pri karanténe** sa osobe podozrivej z nákazy nariadi izolácia, jej vyšetovanie a pozorovanie v rámci lekárskeho dohľadu v zdravotníckom zariadení, v domácom prostredí alebo v inom jej prirodzenom sociálnom prostredí.

§ 19
Izolácia

(1) Osoba chorá na prenosné ochorenie, osoba podozrivá z prenosného ochorenia, osoba ktorá vylučuje niektoré chorobopodné mikroorganizmy alebo osoba podozrivá z nákazy, sa počas jej infekčnosti oddelí od ostatných osôb s cieľom zabrániť, aby sa vnímavé osoby nakazili prenosným ochorením.

(2) Osobe chorej na prenosné ochorenie, osobe podozrivej z prenosného ochorenia alebo osobe podozrivej z nákazy nariaďuje izoláciu regionálny úrad.

(3) Izoláciu možno v závislosti od klinickej a epidemiologickej závažnosti prípadu vykonávať v domácom prostredí, na infekčnom oddelení ústavného zariadenia alebo vo vyhradených izbách ústavného zariadenia, v zariadení sociálnych služieb alebo v inom zariadení, ktoré spĺňa požiadavky na izoláciu osoby s prenosným ochorením.

(4) Izolácia chorej osoby sa nevykoná na infekčnom oddelení ústavného zariadenia, ak chorá osoba má okrem prenosného ochorenia aj iné závažné ochorenie, ktoré si vyžaduje liečbu na inom oddelení ústavného zariadenia alebo na ktorého liečenie sú lepšie predpoklady na inom oddelení ústavného zariadenia ako na infekčnom

oddelení.

§ 20

Opatrenia na zabezpečenie starostlivosti o osoby vylučujúce choroboplodné mikroorganizmy

(2) Osoba vylučujúca choroboplodné mikroorganizmy nesmie vykonávať činnosti, ktoré by ohrozovali zdravie iných osôb a musí

- a) sa podrobiť lekárskej dohľadu, potrebným laboratórnym vyšetreniam a ďalším epidemiologickým opatreniam,
- b) dodržiavať poučenie lekára o ochrane iných osôb pred šírením prenosného ochorenia, ktorého je nosičom,
- c) informovať lekára pred vyšetrovacím alebo liečebným výkonom, pri prijatí do ústavného zariadenia alebo do zariadenia kúpeľnej starostlivosti o skutočnosti, že je nosičom prenosného ochorenia,
- d) informovať o skutočnosti, že je nosičom prenosného ochorenia pri prijatí do zariadenia sociálnych služieb,
- e) oznámiť lekárovi¹³⁾ údaje o zamestnaní a zmenu v týchto údajoch.

§ 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 lekárskej ošetrovaní je osoba, ktorá vykonáva epidemiologicky závažnú činnosť, povinná upozorniť lekára na druh vykonávanej epidemiologicky závažnej činnosti. Tieto skutočnosti zaznačí lekár do jej zdravotnej dokumentácie.

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

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

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

**ZOZNAM
VZDELÁVACÍCH INŠTITÚCIÍ, KTORÝCH DIPLOM ALEBO VYSVEDČENIE
PREUKAZUJE ODBORNÚ SPÔSOBILOS NA VYKONÁVANIE
EPIDEMIOLOGICKY ZÁVAŽNÝCH ČINNOSTÍ**

1. lekárska fakulta,
2. farmaceutická fakulta,
3. fakulta verejného zdravotníctva, fakulta ošetrovateľstva a sociálnej práce,
4. prírodovedecká fakulta v odbore biológia a chémia,
5. veterinárna fakulta,
6. fakulta chemickej a potravinárskej technológie,
7. stavebná fakulta v odbore vodné hospodárstvo a vodné stavby,
8. fakulta so zameraním na prácu v potravinárstve,
9. stredná zdravotnícka škola,
10. stredná hotelová škola,
11. stredná škola alebo odborné učilište zamerané na prácu v potravinárstve a na prácu vo farmaceutickej výrobe,
12. stredná priemyselná škola stavebná v študijnom odbore vodohospodárske stavby,
13. stredné odborné učilište vodohospodárske,
14. stredná škola alebo odborné učilište v odboroch starostlivosti o ľudské telo,
15. vzdelávacie zariadenie uskutočňujúce rekvalifikačný akreditovaný kurz v odbore kuchár, čašník a v odboroch starostlivosti o ľudské telo, ktorému akreditáciu vydalo Ministerstvo školstva Slovenskej republiky,
16. stredná veterinárna škola.

❖ Alimentárne nákazy a otravy z požívatín

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

Základy sanitácie v potravinárstve:

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

Príklady čistiacich prostriedkov:

detergenty používané na umývanie riadu - Jar, Pur

pracie prostriedky - Colon, Persil, Ariel

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

Hlavné zásady pre zabezpečenie účinnej dezinfekcie:

- mechanická očista pracovných plôch
- voľba vhodného dezinfekčného prípravku
- nepoužívať prípravky po expirácii
- skladovať prípravky v podmienkach doporučených výrobcom na obale
- nepripravovať riedené roztoky do zásoby
- nariediť roztoky v požadovanej koncentrácii podľa pokynov výrobcu na obale
- dodržať dobu pôsobenia
- dôkladný oplach tečúcou vodou

Príklady dezinfekčných prostriedkov: s obsahom chlóru - Savo, Chloramín B, 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 (roztोče a iné).

Deratizácia je ničenie hlodavcov.

Najčastejšie ochorenia z požívateľín 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. Kampylobakterióza

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 kampylobakteriózy je rovnaká ako prevencia salmonelóz.

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 podmienenými 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 požívatin.

Ochorenia z požívatin vírusového pôvodu:

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.

1. Ďalšie alimentárne ochorenia vyvolané vírusmi:

enterovírusy (ECHO vírusy, vírusy skupiny Coxsackie), rotavírusy, adenovírusy, Norwalk - vírusy, astrovírusy.

Ochorenia z požívatín 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 požívatín:

1. Mykotoxikózy

Mykotoxíny sú toxické produkty plesní. Požívatiny napadnuté plesňami produkujúcimi mykotoxíny nemusia byť vzhľadovo zmenené. Mykotoxíny sa z potravín nedajú odstrániť, sú termorezistentné - odolné voči teplotám varu. 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

§ 1 Účel a rozsah zákona

(1) Tento zákon ustanovuje

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

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

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

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

§ 2 Vymedzenie pojmov

Na účely tohto zákona sa rozumie

a) **potravinou** látka alebo výrobok, ktoré sú spracované, čiastočne spracované alebo nespracované a sú určené na ľudskú spotrebu alebo pri ktorých sa odôvodnene predpokladá, že budú požití ľuďmi, vrátane nápojov, žuvačiek, všetkých látok vrátane pitnej vody, ¹⁾ ktoré sú zámerné pridávané do potravín počas ich výroby, prípravy alebo úpravy, prídavných látok určených na predaj spotrebiteľom a potravín na osobitné výživové účely vrátane dietetických potravín na osobitné medicínske účely ustanovené osobitným predpisom, ^{1b)}

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

c) **potravinou na osobitné výživové účely** potravina, ktorá je pre svoje špeciálne zloženie alebo spôsob výroby jednoznačne rozoznateľná od potraviny na bežnú spotrebu, vhodná na uvádzané výživové účely a takto umiestňovaná na trh a spĺňa osobitné výživové požiadavky:

1. určitých kategórií ľudí, ktorých tráviace procesy alebo metabolizmus sú porušené,
2. určitých kategórií ľudí, ktorí sú v špeciálnych fyziologických podmienkach a ktorí sú preto schopní získať zvláštny úžitok z kontrolovaného požívania určitých zložiek potravín,
3. zdravých dojčiat a malých detí,

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

e) manipulovaním s potravinou váženie, meranie, plnenie, balenie, označovanie, tlačenie, ohrievanie, skladovanie, uchovávanie, doprava, ako aj vykonávanie ďalších činností, ktoré nemožno považovať za výrobu, umiestnenie na trh alebo požívanie,

f) potravinovým doplnkom výživová látka s významným biologickým účinkom, ako sú vitamíny, minerálne látky, aminokyseliny, špecifické mastné kyseliny a iné, ktoré sú zámerné pridávané do potraviny v procese výroby,

g) výživovým doplnkom potravina na doplnenie prirodzenej stravy, ktorá je koncentrovanými zdrojmi živín, ako sú vitamíny a minerálne látky alebo iných látok s výživovým alebo fyziologickým účinkom, jednotlivito alebo v kombinácii; umiestňuje sa na trh v dávkovanej forme, ako sú kapsuly, pastilky, tablety, piluly a ostatné podobné formy, vrecúška s práškom, ampulky s tekutinami, fľašky s dávkovačom kvapiek a ostatné podobné formy tekutín a práškov navrhnuté tak, aby ich bolo možné brať v odmeraných malých jednotkových množstvách,

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

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

svoje vlastnosti,

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

§ 4

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

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

(2) Prevádzkovatelia potravinárskeho podniku sú ďalej povinní

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

b) viesť záznamy o vykonanej dezinfekcii, dezinfekcii a deratizácii,

1. potravín,

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

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

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

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

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

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

d) absolvovať vstupnú lekársku prehliadku a ďalšie lekárske prehliadky podľa všeobecne záväzného právneho predpisu.3)

§ 5

Výroba potravín

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

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

(3) Používať zdroje ionizujúceho žiarenia na ožarovanie potravín možno len na základe povolenia Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky. Umiestňovať na trh potraviny náhodne ožiarené alebo obsahujúce rádionuklidy z havarijných oblastí je zakázané. Pridávať rádioaktívne látky pri výrobe potravín je zakázané.

§ 6

Registrácia prevádzkarní a podmienky umiestňovania potravín na trh

(1) Každý prevádzkovateľ vrátane prevádzkovateľa internetového predaja, okrem prevádzkovateľov uvedených v osobitnom predpise, 6) 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, spracúvania a distribúcie potravín na účely registrácie. Prevádzkovateľ vrátane prevádzkovateľa internetového predaja, 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 [§ 21 ods. 1 písm. b) a c)] vedú aktuálne zoznamy registrovaných prevádzkarní podľa odseku 1.

(3) Prevádzkovateľ, ktorý umiestňuje potraviny na trh, môže umiestňovať na trh8a)

a) nové potraviny1b) a výživové doplnky so súhlasom podľa osobitného predpisu, 8b)

- b) potraviny na počiatočnú výživu dojčiat, dietetické potraviny na osobitné medicínske účely, ostatné potraviny na osobitné výživové účely so súhlasom podľa osobitného predpisu, 8bb)
- c) minerálne vody a pramenité vody dovážané z tretích krajín so súhlasom podľa osobitného predpisu, 8bb)
- 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.

(4) Každý, kto uvádza na trh potraviny alebo výživové doplnky prostredníctvom internetového predaja, 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 poverenou8b) 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) Do obehu je zakázané uvádzať potraviny

- a) iné ako bezpečné, 8d)
- b) klamlivo označené alebo ponúkané na spotrebu klamlivým spôsobom,
- c) neznámeho pôvodu,
- d) po uplynutom dátume spotreby alebo dátume minimálnej trvanlivosti.

(6) Klamlivým spôsobom ponúkajú potravín na spotrebu je ústna alebo písomná informácia o potravině oznamovaná predávajúcim spotrebiteľovi, ktorá je nepravdivá, zavádzajúca alebo skresľujúca.

§ 7

Dovoz potravín a vývoz potravín

(1) Dovážané potraviny z tretích krajín musia spĺňať požiadavky ustanovené týmto zákonom a osobitnými predpismi. 1e)

(2) Vyvážané potraviny alebo reexportované potraviny musia spĺňať požiadavky tohto zákona a osobitných predpisov, 1e) ak predpisy v štáte dovozu neustanovujú iné požiadavky.

(3) Prijemca zásielky, produktov živočíšneho pôvodu, nespracovanej zeleniny a ovocia v mieste určenia je povinný elektronicky najneskôr 24 hodín vopred nahlásiť príslušnej regionálnej veterinárnej a potravinovej správe príchod zásielky živočíšneho pôvodu, nespracovanej zeleniny a ovocia, miesto jej určenia, krajinu pôvodu zásielky, druh zásielky a jej množstvo

§ 8

Balenie potravín

(1) Ten, kto balí potraviny v súvislosti s ich výrobou, manipuláciou s nimi alebo ich umiestnením na trh, je povinný používať len také obaly a obalové materiály, ktoré pri obvyklom alebo predpísanom spôsobe

manipulovania s potravinami nepriaznivo neovplyvňujú ich bezpečnosť a kvalitu, chránia ich pred nežiaducimi vonkajšími vplyvmi a vylúčia zámenu potraviny za iný výrobok.

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

§ 9

Označovanie potravín a klamlivá reklama

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

- a) názvom, pod ktorým sa potravina predáva,
- b) obchodným menom a adresou prevádzkovateľa potravinárskeho podniku, baliarne, distribútora alebo dovozcu so sídlom v rámci spoločenstva,
- c) o množstve; pri pevných potravinách nachádzajúcich sa v náleve musí byť okrem celkovej hmotnosti uvedená i hmotnosť pevnej potraviny,
- d) dátumom spotreby, ak ide o druhy potravín podliehajúcich rýchlej skaze z mikrobiologického hľadiska,
- e) dátumom minimálnej trvanlivosti,
- f) o osobitnom spôsobe skladovania; ak ide o potraviny, pri ktorých by po otvorení obalu spotrebiteľom došlo k rýchlemu poškodeniu kvality alebo bezpečnosti, uvedú sa konkrétne podmienky na uchovanie po otvorení obalu u spotrebiteľa, prípadne lehota spotreby potraviny,
- g) návodom na použitie v prípade, ak by jeho neuvedenie mohlo spôsobiť nesprávne použitie alebo prípravu potraviny,
- h) o určení potraviny na osobitné výživové účely alebo osobitné použitie,
- i) zoznamom jednotlivých zložiek,
- j) o množstve určitých zložiek alebo kategórií zložiek,
- k) o ošetrení potraviny alebo jej zložiek ožiareními,
- l) o výživovej hodnote pri potravinách, na obaloch ktorých je uvedené výživové tvrdenie,
- m) o možnosti nepriaznivého vplyvu na zdravie ľudí,
- n) o skutočnom množstve etanolu vyjadrenom v percentách objemu, ak ide o nápoje s množstvom etanolu viac ako 1, 2 percenta objemu,
- o) o pôvode alebo mieste pôvodu v prípade, ak by neuvedenie tejto informácie mohlo viesť spotrebiteľa do omylu.

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

- a) uvádza spotrebiteľa do omylu, a to najmä
 1. z hľadiska vlastností potraviny, najmä pokiaľ ide o charakter, identitu, vlastnosti, zloženie, množstvo, trvanlivosť, pôvod alebo miesto pôvodu, spôsob výroby alebo spracovania,
 2. prisudzovaním takých vlastností alebo účinkov potraviny, ktoré jej neprislúchajú,
 3. naznačením, že potravina má osobitné vlastnosti, pričom tieto vlastnosti majú v skutočnosti všetky podobné potraviny,
- b) pripisuje potravine preventívne, liečebné alebo hojivé vlastnosti alebo na takéto vlastnosti odkazuje s výnimkou prírodných liečivých vôd a dietetických potravín na osobitné medicínske účely a tieto vlastnosti nemá.

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

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

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

§ 10

Skladovanie potravín

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

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

§ 11 Preprava potravín

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

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

§ 12 Predaj potravín

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

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

uvedená na obale prevádzkovateľa potravinárskeho podniku potraviny,

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

e) triedou kvality.

§ 21

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

a) ministerstvo a ministerstvo zdravotníctva,

b) orgány verejného zdravotníctva, /13/

c) Štátna veterinárna a potravinová správa Slovenskej republiky (ďalej len "štátna veterinárna a potravinová správa"), /14/

d) regionálne veterinárne a potravinové správy. /14/

§ 23

(5) Orgány úradnej kontroly potravín v rámci svojej pôsobnosti ukladajú opatrenia a pokuty a prerokúvajú priestupky, ktoré zistia pri výkone úradnej kontroly.

§ 29

(1) Priestupku podľa tohto zákona sa dopustí fyzická osoba, ktorá

a) sťažuje alebo marí výkon úradnej kontroly potravín alebo v určenej lehote nevykoná uložené opatrenia,

b) nespĺňa podmienky zdravotnej spôsobilosti, porušuje zásady osobnej hygieny,

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

d) porušuje povinnosti a požiadavky na hygienu výroby potravín, manipulovania s nimi a ich umiestňovania na trh,

e) predáva potraviny na miestach, na ktorých je predaj zakázaný podľa osobitného predpisu. 9abf)

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

❖ Potravinový kódex SR - Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 28 167/2007-QL 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

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

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

Všeobecné požiadavky na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie prevádzkarní

§ 2

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

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

§ 3

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

§ 4

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

(2) Sklady na odpad musia byť vybavené prívodom tečúcej teplej vody zahriatej najmenej na 45 °C a prívodom tečúcej studenej pitnej vody, kanalizačnou vpustňou 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, umyvárne. V prevádzkarni s počtom zamestnancov viac ako 10 v jednej zmene sa musí zriadiť denná miestnosť; v prevádzkarni s menším počtom zamestnancov sa na tento účel musí priestorovo vhodne upraviť šatňa.

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

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

§ 7

- (1) Záchody musia byť sedadlové, splachovacie, osobitne pre ženy a osobitne pre mužov a udržiavané vo vyhovujúcom technickom stave a v čistote. Záchody musia byť pre zamestnancov ľahko dostupné.
- (2) Záchody musia byť pri šatniach pre zamestnancov prevádzkarne aj pri priestoroch, v ktorých sú sprchy a umývadlá. V prevádzkarni, v ktorej pracuje najviac päť zamestnancov v jednej zmene, môže byť jeden záchod spoločný pre mužov a ženy. V prevádzkarni, v ktorej pracuje viac ako 50 žien, musia byť kabíny na osobnú hygienu žien.
- (3) Počet sedadiel záchodov sa určí podľa počtu zamestnancov takto:
- 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,
 - 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:
- 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,
 - priestory skladov, kde sa potraviny bezprostredne skladujú, musia byť upravené tak, aby nimi neprechádzalo nechránené teplovodné potrubie ani odpadové potrubie,
 - v skladoch možno používať len také mechanizačné prostriedky, ktoré neznečisťujú vnútorné prostredie skladov.
- (4) Podľa ustanovených mikroklimatických požiadaviek na skladovanie potravín musia mať sklady takúto teplotu v °C a relatívnu vlhkosť vzduchu v percentách:
- | | | |
|---|--|-------------|
| a) suchý sklad | teplota podľa druhu potraviny | 65% až 70 % |
| b) chladný sklad | 8 °C až 10 °C | 80% až 90 % |
| c) chladený sklad | 2 °C až 6 °C | 80% až 95 % |
| d) mraziarenský sklad | - 12 °C až -18 °C, | |
| e) sklad na hlbokozmrazené potraviny | -18 °C a menej °C | |
| f) ostatné sklady podľa druhu potravín, | pre ktoré sú požiadavky ustanovené osobitne. | |
- (5) Sklady potravín musia byť vybavené meracími zariadeniami a podľa potreby aj regulačnými a registračnými zariadeniami, ktoré umožňujú dodržiavanie a kontrolu určených podmienok skladovania

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.

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.
- (3) 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.
- (4) Osobitné priestory musia byť vytvorené na
- a) skladovanie návratných a nenávratných obalov,
 - b) skladovanie poškodených, pozastavených alebo reklamovaných potravín a iných výrobkov,
 - c) prípravu, opracovanie alebo spracovanie potravín v predajni, napríklad na porciovanie, balenie alebo inú úpravu tak, aby nedochádzalo k ich vzájomnému nepriaznivému ovplyvňovaniu alebo nepriaznivému ovplyvňovaniu priestoru prípravy,
 - d) výrobu, úpravu a podávanie hotových pokrmov, polotovarov a teplých nápojov a na umývanie riadu, ak potravinárske predajne poskytujú v súvislosti s predajom aj stravovacie služby,
 - e) skladovanie obalových materiálov,
 - f) odpad, ak nie je denne odvázaný, pričom odpad zo živočíšnych produktov a chladených alebo mrazených potravín musí byť chladený,
 - g) umývanie a čistenie náradia, náčinia, pomocného inventára, košíkov a vozíkov; osobitné priestory musia byť vybavené prívodom tečúcej teplej vody zahriatej najmenej na 45 °C, prívodom tečúcej studenej pitnej vody a odpadom splaškových vôd,
 - h) ukladanie čistiacich prostriedkov podľa potreby vybavené výlevkou s prívodom tečúcej teplej vody zahriatej najmenej na 45 °C a s prívodom studenej pitnej vody,
 - i) vykonávanie administratívnych prác,
 - j) výcvik učňov, ak sa v predajni vykonáva.

§ 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, znečistenia ovzdušia a pôdy, ako sú zariadenia na spaľovanie odpadov, skládky odpadov, hnojiská, sklady zberných surovín, asanačné zariadenia, stajne, výkrmne hospodárskych zvierat a záchody.

§ 16

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

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.

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

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

§ 17

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.

(1) 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



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

PRVÁ ČASŤ
VYMEDZENIE ZÁKLADNÝCH POJMOV A SPÔSOB SKÚŠANIA POTRAVÍN

PRVÁ HLAVA VYMEDZENIE ZÁKLADNÝCH POJMOV

§ 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 kvapalnú 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) Jedlo je zostava pokrmov požívaných v určitom čase.
- (2) 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.

§ 7

Technológia

- (1) 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 obeh 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 alebo 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 toxínogénnymi mikroorganizmami.
- (18) **Mykotoxíny** sú látky, ktoré vznikajú ako produkty látkovej premeny toxínogénnych 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 toxikkej 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.

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 prevádzkárňach, ktoré sú na tento účel osobitne vybavené. Priemyselne vyrobenú spotrebiteľsky balenú zmrzlinu možno predávať aj z mraziacich pultov, ktoré sú napojené na zariadenie spoločného stravovania alebo predaj nu 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. 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 nádoby 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.

Dvanásty oddiel
Hygiena výroby a predaja lahôdkárskych výrobkov

§ 94
Všeobecné ustanovenia

- (1) Lahôdkárske výrobky sú potravinárske výrobky rôzneho zloženia, určené na rýchlú 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) Lahôdkárske výrobky sa musia vyrábať podľa technologických postupov schválených orgánov na ochranu zdravia.

Osobitné požiadavky na priestorové vybavenie a členenie prevádzkárni

§ 95

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

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

§ 96

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

§ 97

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

§ 98

Na expedíciu lahôdkárskych 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 lahôdkárskych výrobkov.

§ 99

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

Výroba lahôdkárskych výrobkov

§ 100

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

§ 101

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

- (2) Spracúvanie surovín na výrobu lahôdkárskych výrobkov po ich tepelnom opracovaní sa musí vykonávať pracovným nariadením tak, aby bola vylúčená ich druhotná mikrobiálna kontaminácia.
- (3) Spracúvanie surovín za studena musí byť oddelené od tepelného spracúvania surovín a od konečnej úpravy výrobkov.
- (4) Na výrobu lahôdkárskych výrobkov sa môžu používať len tepelne opracované slepačie vajcia a vaječné hmoty; kačacie alebo iné vajcia sa nesmú používať vôbec.

§ 102

- (1) Teplota všetkých surovín na miešanie šalátov vrátane majonézy nesmie byť vyššia ako 5 °C.
- (2) Šaláty skladované a podávané za studena musia mať pH < 4,5. Ak v niektorých druhoch šalátoch šalátov pH > 4,5, musia sa takéto šaláty predaj v deň, v ktorom boli vyrobené.
- (3) Šaláty s majonézou sa musia bezprostredne po dohotovení vychladiť na teplotu najviac +5 °C, ostatné šaláty na teplotu najviac +10 °C; všetky šaláty sa musia uchovávať v chladiacom zariadení, z ktorého sa vydávajú alebo expedujú.
- (4) Majonézový šalát sa musí pred expedíciou nechať uležať, aby sa dosiahlo vyrovnanie pH medzi majonézou a časticami mäsa a zeleniny.
- (5) Na výrobu majonéz, mäsových a zeleninových šalátov s majonézou a obdobných výrobkov možno používať len pasterizovanú vaječnú hmotu.
- (6) Ostatné potraviny porciované a zabalené v obchodnej sieti sa považujú za lahôdkárske výrobky; možno ich predávať, ak ide o rýchlo sa kaziace potraviny len do 24 hodín od ich porciovania a zabalenia, a ak ide o trvanlivé potraviny len do 48 hodín od ich porciovania a zabalenia.

§ 103

- (1) Do cukrárenských výrobkov, ako sú pudinky, krémy, tvarohové torty a obdobné výrobky, sa môžu slepačie vajcia a vaječné hmoty pridávať, len ak boli bezprostredne pred pridaním 15 minút tepelne opracované pri teplote +72 °C.
- (2) Tukové, maslové a pudingové a žitkové krémy a ostatné náplne sa môžu skladovať po ich vyrobení najdlhšie 24 hodín pri teplote najviac +5 °C; zmiešavať ich s novo vyrobenými náplňami je zakázané.
- (3) Náplne zo šľahačky a šľahačkové krémy sa nesmú skladovať a musia sa spracovať ihneď po ich vyrobení.

§ 104

Lahôdkárske výrobky sa nesmú prepracovávať.

§ 105 Odber vzoriek

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

§ 106

Predaj lahôdkárskych výrobkov

- (1) Lahôdkárske výrobky sa musia skladovať v chladiacich zariadeniach a predávať z chladiacich pultov alebo vitrín, v ktorých teplota musí byť počas uchovávania a predaja najviac + 10 °C.
- (2) Na manipuláciu s lahôdkárskymi výrobkami sa musia používať vhodné manipulačné pomôcky, ako sú kliešte, lopatky a vidličky.

§ 107

Lahôdkárske výrobky sa musia spotrebovať ak ide o

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

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 prevádzkárňach, v prevádzkárňach 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

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 °C v jadre pokrmu.

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 $+10\text{ °C}$ v jadre pokrmu a dochladiť na teplotu $+2\text{ °C}$.

§ 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 mrazených 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 umyváren a sklad návratných prepraviek na mrazené alebo chladené pokrmy, ch) oddelenú umyváren vnútorných prepraviek, foriem na zmrazovanie a iného náradia,
- i) mrazička 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 pečen a obličky, z rýb len sladkovodné ryby čerstvo zabitú 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 polovýrokov 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 $+80\text{ °C}$ ($\pm 5\text{ °C}$) 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 $+70\text{ °C}$ a ak ide o ostatné výrobky $+80\text{ °C}$ ($\pm 5\text{ °C}$).

(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 $+65\text{ °C}$.

(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 teplomerami.
- (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.

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 výrobnnej 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 výrobnnej praxe

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

zo všeobecných a niektorých osobitných hygienických požiadaviek na výrobu potravín podľa prvej hlavy tejto časti potravinového kódexu,

zo systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín.

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

§ 255

Dokumentácia správnej výrobnéj praxe

(1) Na uplatňovanie zásad správnej výrobnéj praxe 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)

- (2) Dokumentácia správnej výrobnéj praxe obsahuje
- pracovný postup,
 - technický a technologický predpis,
 - výrobný postup,
 - normy obsluhy strojov a zariadení a posudok k technologickému zariadeniu,
 - hygienický režim a sanitačný program,
 - metrologický program,
 - projekt systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín,
 - 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.

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 udržiava dokumentované postupy, aby sa overilo splnenie požiadaviek na výrobok podľa plánu systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín.

(3) Výrobca potravín zabezpečí

- a. vyradenie zložiek potravín z ďalšieho spracovania, ak prijatými ochrannými opatreniami v rámci kritických kontrolných bodov nemožno zabezpečiť odstránenie zistených hodnôt nad určené kritické limity,
- b. pozastavenie výroby potravín v prípade poruchy na technologickom zariadení na nevyhnutné časové obdobie potrebné na jej odstránenie,
- c. vydanie zákazu uvádzania potravín do obehu v prípade prekročenia najvyšších prípustných množstiev cudzorodých látok podľa tretej hlavy tejto časti potravinového kódexu alebo mikrobiologických požiadaviek podľa štvrtej hlavy tejto časti potravinového kódexu.

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

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

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

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 najúčinnnejšie postupy čistenia, dezinfekcie a deratizácie bude týkať. Zostavenie mimoriadne náročných alebo dosiaľ nepoužívaných sanitačných postupov je najlepšie zabezpečovať v spolupráci so špecializovanými pracoviskami, zameranými na metodiku sanitačných systémov,

vyznačenie dôležitých doplnkových požiadaviek (ochrana pred koróziou, teplota, bezpečnosť),

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.).
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

System HACCP

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

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

Článok 5 nariadenia (ES) č. 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 epidemiologickej 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.

Systémy HACCP je systémom kontroly nebezpečenstiev, ktoré sa môžu vyskytnúť v potravinách. HACCP identifikuje konkrétne nebezpečenstvá a opatrenia na ich kontrolu s cieľom zabezpečiť bezpečnosť potravín. HACCP je nástroj na posudzovanie nebezpečenstiev a zavedenie systémov kontroly, ktoré sa zameriavajú skôr na prevenciu, ako na spoliehanie sa hlavne na skúšanie konečného výrobku. Jeho cieľom je udržať kontamináciu potravín mikroorganizmami, chemickými látkami alebo fyzikálnymi kontaminantmi (ako sú sklené čistočky) 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. Oddelujú 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 medziproductov alebo konečných productov, preskúmanie skutočných podmienok počas skladovania, distribúcie a predaja a skutočného používania výrobku. Frekvencia overovania musí byť dostatočná tak, aby potvrdila, či HACCP pracuje efektívne.

Overovanie musí zahŕňať:

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

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

Systém HACCP je potrebné preverovať periodicky a vždy v prípade zmeny, aby sa zabezpečilo, že je (alebo bude) ešte stále platný. 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 previerka viesť k zmene a doplneniu stanovených postupov. Zmeny musia byť v plnom rozsahu zapracované do dokumentácie a systému vedenia záznamov, aby sa zabezpečilo, že budú dostupné presné a aktuálne informácie.

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

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

sprístupnia príslušnému orgánu a odberateľským prevádzkovateľom potravinárskych podnikov príslušné informácie obsiahnuté v týchto záznamoch.

Príkladmi dokumentácie sú:

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

Príkladmi záznamov sú:

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

Školenia

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

Príručky správnej praxe pre hygienu potravín a pre uplatňovanie zásad HACCP

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

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

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 spracovania 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 výrobných 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 možností 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.

❖ Zákon č. 377/2004 Z. z. o ochrane nefajčiarov v znení neskorších zmien a doplnkov

§ 7 Zákaz fajčenia

(1) Zakazuje sa fajčiť

- a) na verejných letiskách, 2a) v dráhových vozidlách vnútroštátnej verejnej osobnej dopravy na železničných dráhach, električkových, trolejbusových, lanových a špeciálnych dráhach, v priestoroch železničných staníc a zastávok, v prostriedkoch autobusovej vnútroštátnej hromadnej osobnej dopravy, v čakárňach a v prístreškoch na zastávkach vnútroštátnej pravidelnej osobnej dopravy, na krytých nástupištiach a v uzavretých verejných priestoroch súvisiacich s touto dopravou určených pre cestujúcich, na otvorených nástupištiach do vzdialenosti štyri metre od vymedzenej plochy nástupíšť,
- b) v areáloch zdravotníckych zariadení okrem fajčiarní alebo fajčiarskeho priestoru, ktorý je vyhradený na psychiatrických oddeleniach,
- c) v základných školách, v stredných školách a v školských zariadeniach, v predškolských zariadeniach a v priestoroch detských ihrísk,
- d) vo vysokých školách a v študentských domovoch,
- e) v zariadeniach sociálnych služieb okrem fajčiarní vyhradených pre zamestnancov,
- f) v kultúrnych zariadeniach a v uzavretých športových zariadeniach,
- g) v úradných budovách, v uzavretých verejne prístupných priestoroch všetkých typov predajní, v divadlách, v kinách, na výstaviskách, v múzeách a galériách,
- h) v zariadeniach spoločného stravovania, okrem zariadení, ktoré majú pre nefajčiarov vyhradených minimálne 50 % z plochy, ktorá je stavebne oddelená od časti pre fajčiarov, pričom priestor pre nefajčiarov musí byť umiestnený pri vstupe do zariadenia,
- i) v zariadeniach starostlivosti o ľudské telo, 2b)
- j) v priestoroch, v ktorých sú mladiství vo väzbe alebo v ktorých vykonávajú trest odňatia slobody.

(2) Zákaz fajčenia na pracoviskách ustanovuje osobitný predpis.³⁾

(3) Obec môže všeobecne záväzným nariadením obmedziť alebo zakázať fajčenie aj na iných verejne prístupných miestach.

§ 8 Povinnosti fyzických osôb-podnikateľov a právnických osôb

(1) Fyzická osoba-podnikateľ a právnická osoba sú povinné

- a) utvárať podmienky na zabezpečenie ochrany nefajčiarov pred škodlivým vplyvom tabakového dymu a dymu z výrobkov, ktoré sú určené na fajčenie a neobsahujú tabak,
- b) zabezpečovať dodržiavanie zákazov a obmedzení podľa tohto zákona.

(2) Každý, kto predáva tabakové výrobky a výrobky, ktoré sú určené na fajčenie a neobsahujú tabak, je povinný upozorniť verejnosť na zákaz podľa § 6 ods. 2 oznamom umiestneným na viditeľnom mieste.

(3) Fyzická osoba-podnikateľ a právnická osoba, ktoré prevádzkujú zariadenia, v ktorých je zakázané fajčenie, sú povinní upozorniť verejnosť na zákaz fajčenia bezpečnostným a zdravotným označením^{3a)}, ktorý musí byť umiestnený na viditeľnom mieste.

(4) V priestoroch, kde je podľa § 7 zákaz fajčenia, musí byť na viditeľnom mieste umiestnený oznam s informáciou, kde a na ktorých kontrolných orgánoch, ktoré sú podľa § 9 povinné vykonávať kontrolu dodržiavania tohto zákona, je možné podať oznámenie o porušovaní tohto zákona.

§ 3 Práva spotrebiteľa

- (1) Každý spotrebiteľ má právo na výrobky a služby v bežnej kvalite, uplatnenie reklamácie, náhradu škody, vzdelávanie, informácie, ochranu svojho zdravia, bezpečnosti a ekonomických záujmov a na podávanie podnetov a sťažností orgánom dozoru a kontroly⁸) (ďalej len "orgán dozoru") a obci pri porušení zákonom priznaných práv spotrebiteľa.
- (2) Právo spotrebiteľa na informácie sa zabezpečuje povinnosťou orgánu verejnej moci zverejniť právoplatné rozhodnutia vo veciach týkajúcich sa ustanovení tohto zákona, ako aj ďalších osobitných predpisov upravujúcich práva spotrebiteľov. Ak spotrebiteľ uplatní právo na sprístupnenie právoplatného rozhodnutia nahliadnutím do rozhodnutia v sídle orgánu verejnej moci, ktorý rozhodnutie vydal, má právo robiť si z rozhodnutia výpisy a odpisy. Spotrebiteľ má aj právo požiadať orgán verejnej moci o vyhotovenie kópie rozhodnutia. Skutočné náklady spojené s vyhotovením kópie znáša spotrebiteľ.
- (3) Každý spotrebiteľ má právo na ochranu pred neprijateľnými podmienkami v spotrebiteľských zmluvách⁹).
- (4) Každý spotrebiteľ má právo združovať sa spolu s inými spotrebiteľmi v združeniach a prostredníctvom týchto združení v súlade so zákonom chrániť a presadzovať oprávnené záujmy spotrebiteľov, ako aj uplatňovať práva zo zodpovednosti voči osobám, ktoré spôsobili škodu na právach spotrebiteľov.
- (5) Proti porušeniu práv a povinností ustanovených zákonom s cieľom ochrany spotrebiteľa môže sa spotrebiteľ proti porušiteľovi na súde domáhať ochrany svojho práva. Združenie sa môže na súde proti porušiteľovi domáhať, aby sa porušiteľ zdržal protiprávneho konania a aby odstránil protiprávny stav. Osoba, ktorá na súde úspešne uplatní porušenie práva alebo povinnosti ustanovenej týmto zákonom a osobitnými predpismi, má právo na primerané finančné zadost'učinenie od toho, koho porušenie práva alebo povinnosti ustanovenej týmto zákonom a osobitnými predpismi je spôsobilé privodiť ujmu spotrebiteľovi.
- (6) Každý spotrebiteľ má právo na zvýšenú ochranu svojich ekonomických záujmov v procese zavedenia meny euro v Slovenskej republike. Spotrebiteľ má právo najmä na informácie o cenách zároveň v slovenskej mene a tiež v eurách podľa osobitných predpisov^{9a}) a na výrobky a služby za ceny, ktoré nie sú zvýšené z dôvodu nákladov a výdavkov súvisiacich so zavedením meny euro.

§ 4 Povinnosti predávajúceho

- (1) Predávajúci je povinný
- a) predávať výrobky v správnej hmotnosti, miere alebo v správnom množstve a umožniť spotrebiteľovi prekontrolovať si správnosť týchto údajov,
 - b) predávať výrobky a poskytovať služby v bežnej kvalite; ak kvalita nie je predpísaná, môže predávajúci predávať výrobky v nižšej ako bežnej kvalite, len ak spotrebiteľ upozorní na všetky rozdiely,
 - c) predávať výrobky a poskytovať služby za dohodnuté ceny,¹⁰
 - d) správne účtovať ceny pri predaji výrobkov alebo pri poskytovaní služieb,
 - e) zabezpečovať hygienické podmienky pri predaji výrobkov a poskytovaní služieb,
 - f) dodržiavať pri predaji výrobkov a poskytovaní služieb podmienky skladovania výrobkov určené výrobcom alebo osobitným predpisom¹¹) tak, aby nedošlo k ich znehodnoteniu,
 - g) predviesť spotrebiteľovi výrobok, ak to povaha výrobku umožňuje,
 - h) zabezpečiť predaj výrobkov a poskytovanie služieb spôsobom, ktorý umožňuje ich riadne a bezpečné použitie,
 - i) poskytnúť potrebnú súčinnosť Európskemu spotrebiteľskému centru pri riešení sporu medzi spotrebiteľom a predávajúcim pri vybavovaní cezhraničnej reklamácie.
- (2) Predávajúci nesmie spotrebiteľovi
- a) ukladať povinnosť bez právneho dôvodu,
 - b) upierať práva podľa § 3.

(3) Predávajúci je povinný vo vzťahu k spotrebiteľovi dodržiavať zásadu rovnakého zaobchádzania v poskytovaní výrobkov a služieb ustanovenú osobitným predpisom.11a) Predávajúci nesmie odmietnuť predat' spotrebiteľovi výrobok, ktorý má vystavený alebo inak pripravený na predaj, alebo odmietnuť poskytnutie služby, ktorá je v jeho prevádzkových možnostiach. Nesmie viazať predaj výrobku alebo poskytnutie služby (ďalej len "viazanie predaja") na predaj iného výrobku alebo na poskytnutie inej služby. To neplatí, ak spotrebiteľ nespĺňa podmienky na kúpu podľa osobitných predpisov.12) Za viazanie predaja sa nepovažuje, ak

a) predávajúci predáva tieto výrobky alebo poskytuje tieto služby aj samostatne,

b) viazanie predaja je podmienené technickou nemožnosťou samostatného predaja výrobkov alebo poskytovania služieb.

(4) Skutočnosti podľa odseku 3 písm. a) a b) je predávajúci povinný preukázať na výzvu orgánu dozoru.

(5) Ak na riadne užívanie výrobku alebo služby je potrebné užívanie iného výrobku alebo inej služby a tieto výrobky alebo služby nadobudol spotrebiteľ spoločne u toho istého predávajúceho a spotrebiteľovi vznikne právo na odstúpenie od zmluvy o kúpe jedného z týchto výrobkov alebo služieb podľa Občianskeho zákonníka alebo podľa tohto zákona, vzniká mu aj právo na odstúpenie od zmluvy o kúpe druhého výrobku alebo služby, ktorých riadne užívanie je tým znemožnené.

(6) Ak sa zmluva medzi predávajúcim a spotrebiteľom uzatvára písomne a obsahuje ustanovenia, s ktorými mal spotrebiteľ možnosť oboznámiť sa pred podpisom zmluvy, ale nemohol ovplyvniť ich obsah, predávajúci je povinný zmluvné podmienky formulovať zrozumiteľne. V pochybnostiach platí výklad priaznivejší pre spotrebiteľa, ibaže súlad týchto podmienok so zákonom je predmetom kontroly orgánu dozoru.

(7) Predávajúci je povinný rezervované výrobky po celý čas rezervácie osobitne označiť s uvedením času, dokedy sú rezervované; platí to aj o zaplatených výrobkoch, ktoré sa nachádzajú v prevádzkarni do času ich prevzatia spotrebiteľom alebo dodania spotrebiteľovi.

(8) Predávajúci nesmie konať v rozpore s dobrými mravmi. Konaním v rozpore s dobrými mravmi sa na účely tohto zákona rozumie najmä konanie, ktoré je v rozpore so vžitými tradíciami a ktoré vykazuje zjavné znaky diskriminácie alebo vybočenia z pravidiel morálky uznávanej pri predaji výrobku a poskytovaní služby, alebo môže privodiť ujmu spotrebiteľovi pri nedodržaní dobromyseľnosti, čestnosti, zvyklosti a praxe, využíva najmä omyl, lešť, vyhrážku, výraznú nerovnosť zmluvných strán a porušovanie zmluvnej slobody.

(9) Povinnosť podľa odseku 1 písm. b) a zákaz podľa odseku 2 písm. b) sa primerane vzťahujú aj na výrobcu, dovozcu a dodávateľa.

(10) Ak napriek upozorneniu združenia predávajúci porušuje povinnosť uloženú súdom alebo osobitným predpisom12a) zdržať sa používania neprijateľnej zmluvnej podmienky, 12b) považuje sa také konanie za osobitne závažné porušenie povinnosti predávajúceho.12c)