

**ŠTUDIJNÝ MATERIÁL NA SKÚŠKY ODBORNEJ SPÔSOBILOSTI
na výkon epidemiologicky závažných činností pri výrobe, manipulácii
a uvádzaní do obehu potravín a pokrmov.**

Aktualizované august/2023

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

§ 15

Komisie na preskúšanie odbornej spôsobilosti a osvedčenia o odbornej spôsobilosti

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

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

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

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

§ 16

Odborná spôsobilosť a vydávanie osvedčení o odbornej spôsobilosti

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

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

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

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

- a) dodatočne zistí, že žiadosť o overenie odbornej spôsobilosti alebo jej príloha obsahovala nepravdivé údaje,*
- b) držiteľ osvedčenia o odbornej spôsobilosti závažným spôsobom alebo opakovane porušuje povinnosti ustanovené týmto zákonom a inými všeobecne záväznými právnymi predpismi,*
- c) držiteľ osvedčenia o odbornej spôsobilosti na vykonávanie činností podľa § 15 ods. 3 písm. a) a b) neabsolvoval aktualizáciu odbornú prípravu podľa odseku 26 alebo nepredložil doklad o absolvovaní aktualizácie odbornej prípravy podľa odseku 27.*

(33) Osoba, ktorej príslušný orgán verejného zdravotníctva odobral osvedčenie o odbornej spôsobilosti, môže opätovne požiadať o vydanie osvedčenia o odbornej spôsobilosti najskôr po uplynutí

- a) šiestich mesiacov odo dňa odobratia osvedčenia o odbornej spôsobilosti podľa odseku 32 písm. a) a c),*
- b) jedného roka odo dňa odobratia osvedčenia o odbornej spôsobilosti podľa odseku 32 písm. b).*

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

(35) Príslušný orgán verejného zdravotníctva uzná odbornú spôsobilosť osobám, ktoré získali potrebnú kvalifikáciu v inom štáte, ktorý je zmluvnou stranou Dohody o Európskom hospodárskom priestore alebo vo Švajčiarskej konfederácii, a vydá im osvedčenie o odbornej spôsobilosti podľa odseku 29.

(36) Počas krízovej situácie sa nevydávajú osvedčenia o odbornej spôsobilosti na činnosti uvedené v § 15, ak príslušný orgán verejného zdravotníctva neurčí inak.

(37) Ak príslušný orgán verejného zdravotníctva neurčí inak, v čase krízovej situácie sa osvedčenie o odbornej spôsobilosti na prácu s veľmi toxickými látkami a zmesami a s toxickými látkami a zmesami podľa § 15 ods. 3 písm. a) a na prácu s dezinfekčnými prípravkami na profesionálne použitie a na prácu s prípravkami na reguláciu živočíšnych škodcov na profesionálne použitie podľa § 15 ods. 3 písm. b) nahrádza

- a) dokladmi o vzdelaní a odbornej praxi podľa odseku 9 písm. a) a odseku 10 písm. a),*
- b) dokladom o odbornej príprave podľa odseku 9 písm. b), odseku 10 písm. b) a odseku 20, vykonanej podľa aktuálnej epidemiologickej situácie dištančnou formou alebo prezenčnou formou, od vzdelávacej inštitúcie, ktorá uskutočňuje akreditovaný vzdelávací program.*

(38) V čase krízovej situácie neplynie lehota na absolvovanie aktualizácie odbornej prípravy podľa odseku 26 pre osobu, ktorá je držiteľom osvedčenia o odbornej spôsobilosti.

(39) Doklady podľa odseku 37 je potrebné doplniť osvedčením o odbornej spôsobilosti podľa odseku 1 najneskôr do 90 dní od skončenia krízovej situácie.

§ 17

Pitná voda

(1) Pitná voda je voda určená na ľudskú spotrebu v jej pôvodnom stave alebo po úprave, ktorá sa používa na pitie, varenie, prípravu potravín alebo na iné domáce účely, vo verejných priestoroch alebo súkromných priestoroch, bez ohľadu na jej pôvod a na to, či bola dodaná z rozvodnej siete, cisterny alebo je balená do spotrebiteľského balenia a voda používaná v potravinárskych podnikoch pri výrobe, manipulácii a umiestnení potravín na trh.^{24a)}

(6) Pitná voda je zdravotne bezpečná, ak

- a) *neobsahuje žiadne mikroorganizmy, parazity a 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,*
- b) *spĺňa najvyššie medzné hodnoty ukazovateľov kvality pitnej vody podľa odseku 4 písm. a) a b),*
- c) *sú prijaté opatrenia na zabezpečenie jej zdravotnej bezpečnosti a ochrany ľudského zdravia, ktoré vychádzajú zo zásady predbežnej opatrnosti.*

§ 26

Zariadenia spoločného stravovania

(1) Zariadenia spoločného stravovania sú zariadenia, ktoré poskytujú stravovacie služby spojené s výrobou, prípravou alebo 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 jedálňach so samoobsluhou a v podobných prevádzkach verejného stravovania, cukrárnach, stánkoch a v iných prevádzkach s ambulantom predajom potravín, pokrmov alebo nápojov a na zotavovacích alebo 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 podľa všeobecne záväzného právneho predpisu vydaného podľa § 26 ods. 1 písm. l) tak, aby bola zabezpečená

- a) *ochrana potravín, pokrmov, nápojov, materiálov a predmetov prichádzajúcich do kontaktu s potravinami, pokrmami alebo nápojmi proti kontaminácii medzi pracovnými operáciami a počas pracovných operácií s potravinami, pokrmami alebo nápojmi, technologickými zariadeniami, prívodom vzduchu alebo pohybom zamestnancov a so zdrojmi vonkajšej kontaminácie; výrobný proces zariadenia spoločného stravovania musí byť plynulý a jednosmerný,*
- b) *dezinfekcie a regulácia živočíšnych škodcov a upratovanie.*

(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 vodeniu a vpúšťaniu zvierat do priestorov zariadení spoločného stravovania okrem priestoru určených na konzumáciu stravy, do ktorých môžu vstupovať osoby so zdravotným postihnutím v sprievode psa so špeciálnym výcvikom,
- b) zabezpečiť pri výrobe pokrmov ich zdravotnú neškodnosť a zachovanie ich výživovej a zmyslovej hodnoty a vylúčenie nežiaducich vplyvov z technologického postupu prípravy pokrmov,
- c) postupovať pri výrobe pokrmov a nápojov podľa zásad správnej výrobných praxe,⁹⁾ dodržiavať pracovné postupy, miesta alebo operácie technologických procesov, ktoré sú kritické pri zabezpečovaní zdravotnej neškodnosti pokrmov a nápojov, a dodržiavať požiadavky na výrobu, prípravu a podávanie pokrmov a nápojov,
- d) zabezpečovať sústavnú kontrolu pri preberaní surovín a viesť o vykonanej kontrole evidenciu počas dvoch rokov,
- e) zabezpečovať a kontrolovať podmienky dodržiavania zdravotnej neškodnosti uskladňovaných surovín, polovýrobov, polotovarov, hotových pokrmov a nápojov,
- f) zabezpečovať ochranu hotových pokrmov a nápojov pred ich znehodnotením,
- g) zabezpečovať plynulú dodávku pitnej vody a teplej vody s teplotou najmenej 45°C,
- h) zabezpečovať kontrolu ukazovateľov kvality pitnej vody podľa všeobecne záväzného právneho predpisu vydaného podľa § 62 ods. 1 písm. w)
- 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.

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

(6) Obmedzenie vstupu zvierat podľa odseku 4 písm. a) sa nevzťahuje na zariadenia verejného stravovania a umožňuje sa vstup spoločenských zvierat,^{33aa)} ak vstup osoby so spoločenským zvierat'om do priestorov určených na konzumáciu stravy povolí prevádzkovateľ zariadenia verejného stravovania. Prevádzkovateľ zariadenia verejného stravovania je povinný zabezpečiť označenie o povolení vstupu so spoločenským zvierat'om na viditeľnom mieste pri vstupe do priestorov prevádzky, ktoré sú určené na konzumáciu stravy a prijať hygienické opatrenia na ochranu hotových pokrmov a nápojov.

(7) 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.

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

§ 1

Účel a rozsah zákona

(1) Tento zákon ustanovuje

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

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

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

(4) Ustanovenia osobitných predpisov ^{1aa)} týkajúce sa výroby potravín, manipulácie s nimi a ich umiestnenie na trh, podmienok výroby a zásobovania pitnou vodou 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 požitú ľuďmi, vrátane nápojov, žuvačiek, všetkých látok vrátane pitnej vody,¹⁾ ktoré sú zámerne pridávané do potravín počas ich výroby, prípravy alebo úpravy, prídavných látok určených na predaj spotrebiteľom; potravinou sa rozumie aj potravina podľa osobitných predpisov,^{1aca)}
- b) potravinou neznámeho pôvodu potravina, pri ktorej nemožno dokladom preukázať prevádzkovateľa potravinárskeho podniku alebo pri dovezenej potravine krajinu pôvodu a prevádzkovateľa potravinárskeho podniku,
- c) kvalitou súhrn určených vlastností a znakov výrobku, ktoré mu dávajú schopnosť uspokojovať konkrétne potreby spotrebiteľa,
- d) 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,
- e) výživovým doplnkom potravina na doplnenie prirodzenej stravy, ktorá je koncentrovanými zdrojmi živín, ako sú vitamíny a minerálne látky alebo iných látok s výživovým alebo fyziologickým účinkom, jednotlivo alebo v kombinácii; umiestňuje sa na trh v dávkovanej forme, ako sú kapsuly, pastilky, tablety, piluly a ostatné podobné formy, vrecúška s práškom, ampulky s tekutinami, fľašky s dávkovačom kvapiek a

- ostatné podobné formy tekutín a práškov navrhnuté tak, aby ich bolo možné brať v odmeraných malých jednotkových množstvách,*
- f) *predajom na diaľku predaj potravín vrátane výživových doplnkov prostredníctvom prostriedkov komunikácie na diaľku.^{1ad)}*

§ 3

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

- a) *potraviny živočíšneho pôvodu,*
- b) *potraviny rastlinného pôvodu vrátane čerstvého ovocia, čerstvej zeleniny, zemiakov a ostatných poľnohospodárskych produktov, zmiešané potraviny vrátane nápojov okrem spotrebiteľsky balených minerálnych vôd a pramenitých vôd,*
- c) *geneticky modifikované potraviny,*
- d) *označovanie potravín,*
- e) *poľnohospodárske produkty a potraviny predávané priamo konečnému spotrebiteľovi,*
- f) *označovanie poľnohospodárskych produktov určených na priamu ľudskú spotrebu a potravín označených dobrovoľnými údajmi a ich používanie na účely propagácie a marketingu,*
- g) *zásady odberu vzoriek a metódy ich skúšania,*
- h) *označovanie hotových pokrmov a jedál obsahujúcich mäso údajom o krajine pôvodu^{1ae)} mäsa.*

(2) Ministerstvo zdravotníctva Slovenskej republiky (ďalej len „ministerstvo zdravotníctva“) upraví všeobecne záväzným právnym predpisom

- a) *hygienické požiadavky na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie potravinárskych prevádzkarní,*
- b) *požiadavky na epidemiologicky rizikové činnosti výroby potravín,*
- c) *požiadavky na nové potraviny,^{1b)}*
- d) *mikrobiologické požiadavky na potraviny a na obaly určené na ich balenie, ktoré neupravujú osobitné predpisy,^{1f)}*
- e) *požiadavky na materiály a predmety určené na styk s potravinami,*
- f) *požiadavky na potraviny a potravinové prísady ošetrené ionizujúcim žiarením,*
- g) *požiadavky na*
 1. *počiatočnú dojčenskú výživu,^{1g)}*
 2. *následnú dojčenskú výživu,^{1h)}*
 3. *potraviny spracované na báze obilnín,¹ⁱ⁾*
 4. *detské potraviny,^{1j)}*
 5. *potraviny na osobitné lekárske účely,^{1k)}*
 6. *potraviny ako celková náhrada stravy na účely regulácie hmotnosti,^{1l)}*
 7. *výživové doplnky,*
- h) *požiadavky na kontaminanty v potravinách,*
- i) *požiadavky na rezíduá prípravkov na ochranu rastlín,*
- j) *požiadavky na extrakčné rozpúšťadlá,*
- k) *požiadavky na osobitné prísady do potravín,*
- l) *požiadavky na prírodnú minerálnu vodu, pramenitú vodu a balenú pitnú vodu,*
- m) *požiadavky na používanie aromatických látok v potravinách pre dojčatá a malé deti,*
- n) *požiadavky na pridávanie vitamínov a minerálnych látok do potravín a obmedzenie používania niektorých iných látok pri výrobe potravín.*

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

§ 4

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

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

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

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

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

§ 5

Výroba potravín

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

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

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

§ 6

Registrácia prevádzkarní a podmienky umiestňovania potravín na trh

(1) Každý prevádzkovateľ vrátane prevádzkovateľa predaja na diaľku, 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, spracovania a distribúcie potravín na účely registrácie. Prevádzkovateľ vrátane prevádzkovateľa predaja na diaľku, okrem prevádzkovateľov uvedených v osobitnom predpise,⁶⁾ oznámi príslušnému orgánu úradnej kontroly potravín akúkoľvek významnú zmenu činnosti prevádzkarne alebo jej uzatvorenie.

(2) Orgány úradnej kontroly potravín uvedené v § 21 ods. 1 písm. b) a c) vedú aktuálne zoznamy registrovaných prevádzkarní podľa odseku 1 a schválených prevádzkarní produkujúcich kľičky podľa § 23 ods. 13. Žiadosť o schválenie prevádzkarne produkujúcej kľičky podáva žiadateľ podľa vzoru žiadosti, ktorý je uvedený v prílohe č. 2, v listinnej podobe alebo v elektronickej podobe podpísanej zaručeným elektronickým podpisom žiadateľa. Orgán úradnej kontroly potravín uvedený v § 21 ods. 1 písm. d) zverejní vzor žiadosti na svojom webovom sídle.

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

- a) nové potraviny,^{8aa)} ktoré sú povolené Európskou komisiou a zaradené do únijskeho zoznamu povolených nových potravín alebo ktoré sa používajú ako zložka do potravín alebo ako zložka na potravinách v súlade s podmienkami použitia a požiadavkami na ich označovanie podľa osobitných predpisov,^{8ab)}
- b) počiatočnú dojčenskú výživu, následnú dojčenskú výživu, potraviny spracované na báze obilnín, detské potraviny, potraviny na osobitné lekárske účely a potraviny ako celková náhrada stravy na účely regulácie hmotnosti, ak spĺňajú podmienky podľa osobitného predpisu,^{8ac)}
- c) minerálne vody dovážané z tretích krajín so súhlasom podľa osobitného predpisu,^{8ad)}
- d) potraviny s výživovým tvrdením a zdravotným tvrdením podľa osobitného predpisu,^{8c)}
- e) geneticky modifikované potraviny len so súhlasom a za podmienok ustanovených ministerstvom a schválených Európskou komisiou,
- f) kľičky^{8ca)} len po schválení príslušným orgánom úradnej kontroly potravín^{8cb)} uvedenom v § 21 ods. 1 písm. b) a d),
- g) výživové doplnky, ak spĺňajú požiadavky podľa tohto zákona a osobitných predpisov.^{8cc)}

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

- a) ponúkať iba potraviny alebo výživové doplnky, ktoré spĺňajú požiadavky podľa tohto zákona a osobitných predpisov,^{1e)}
- b) byť registrovaný pri potravinách regionálnou veterinárnou a potravinovou správou a pri výživových prípravkoch organizáciou poverenou^{8b)} ministerstvom zdravotníctva,
- c) dodržiavať hygienu uvádzania na trh,
- d) na svojom webovom sídle zverejniť: 1. obchodné meno a miesto podnikania, ak ide o fyzickú osobu – podnikateľa alebo obchodné meno a sídlo, ak ide o právnickú osobu, telefonický kontakt, e-mailový kontakt, identifikačné číslo organizácie, 2. názov potraviny alebo výživového doplnku, 3. cenu potraviny alebo výživového doplnku, 4.

dodacie podmienky a náklady na dodanie, 5. platobné podmienky, 6. obchodné podmienky.

(5) Na trh je zakázané umiestňovať potraviny

- a) *iné ako bezpečné,^{8d)}*
- b) *klamlivo označené alebo ponúkané na spotrebu klamlivým spôsobom,*
- c) *neznámeho pôvodu,*
- d) *po uplynutí dátume spotreby^{8daa)} alebo dátume minimálnej trvanlivosti^{8dab)} okrem bezodplatného prevodu podľa odseku 7.*

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

(7) Potraviny po uplynutí dátumu minimálnej trvanlivosti, len ak sú bezpečné, môže prevádzkovateľ bezodplatne previesť osobe vykonávajúcej činnosť s verejnoprospešným účelom v oblasti poskytovania sociálnej pomoci, humanitárnej starostlivosti alebo sociálnych služieb podľa osobitných predpisov^{8dac)} (ďalej len „charitatívna organizácia“), pričom od nej nemôže za tieto potraviny požadovať akékoľvek priame alebo nepriame plnenie. Charitatívna organizácia môže nakladať s potravinami po uplynutí dátumu minimálnej trvanlivosti až po jej registrácii podľa odseku 1, pričom je povinná pred začatím činnosti podľa odseku 9 písm. c) požiadať príslušný regionálny úrad verejného zdravotníctva o vykonanie úradnej kontroly každej výdajne charitatívnej organizácie podľa osobitného predpisu.^{8dad)}

(8) Výdajňa charitatívnej organizácie nesmie byť umiestnená v priestoroch a na plochách, ktoré a) prevádzkovateľ vlastní, b) prevádzkovateľovi slúžia na účely výkonu jeho činnosti, c) prevádzkovateľ užíva alebo d) sú spojené s priestormi alebo plochami podľa písmen a) až c).

(9) Charitatívna organizácia je povinná plniť požiadavky na skladovanie a prepravu potravín podľa § 10 a 11 a potraviny podľa odseku 7 a) musí skladovať oddelene od potravín, ktorých dátum minimálnej trvanlivosti neuplynul, a označiť údajom, že ide o potraviny po uplynutí dátumu minimálnej trvanlivosti, b) nesmie prebaľovať, meniť, odstraňovať alebo zakrývať údaje uvedené prevádzkovateľom na spotrebiteľskom obale a c) môže len bezodplatne a bezodkladne poskytnúť konečnému spotrebiteľovi, pričom od neho nemôže za tieto potraviny požadovať akékoľvek priame alebo nepriame plnenie.

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

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

§ 6a

Register potravín pre potravinový semafor na účely poskytnutia informácií a podpory predaja vyrábaných potravín

(1) Zriaďuje sa register potravín pre potravinový semafor. Potravinový semafor je jednoduchý, všeobecne zrozumiteľný a transparentný systém registrácie potravín, ktorý zohľadňuje požiadavky spotrebiteľov. Register potravín pre potravinový semafor je informačný systém, ktorý obsahuje informácie o potravinách a prevádzkovateľovi, registrácia je dobrovoľná. Registrujúcim orgánom, správcom a prevádzkovateľom registra potravín je ministerstvo, ktoré zverejní tento register na svojom webovom sídle. Podrobnosti o registrácii, odmietnutí registrácie, rozsahu údajov, spôsobe ich využitia a sprístupnení údajov konečnému spotrebiteľovi ustanoví všeobecne záväzný právny predpis, ktorý vydá ministerstvo.

(2) Do registra potravín sa zapisujú údaje o a) cieľovej skupine spotrebiteľov, b) stupni a spôsobe spracovania potraviny, c) zložení potraviny, d) kvalite a politike kvality,^{8dae} e) produkčnom systéme ^{8daf} a pôvode potraviny, f) certifikačnom systéme a požiadavkách na bezpečnosť pri výrobe potraviny.

(3) Prevádzkovateľ môže potravinu registrovať v registri potravín pre potravinový semafor za účelom poskytnutia informácií pre konečného spotrebiteľa o nadštandardných vlastnostiach potraviny, podpory jej predaja a zvýšenia potravinovej sebestačnosti. Podrobnosti o kritériách a spôsobe hodnotenia a prezentácii potraviny ustanoví všeobecne záväzný právny predpis, ktorý vydá ministerstvo.

§ 6b

Systém rýchleho varovania a analýza rizika

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

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

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

§ 7

Dovoz potravín a vývoz potravín

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

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

§ 7a

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

(2) Obmedzenia voľného pohybu potravín 8ba) môže ustanoviť vláda Slovenskej republiky nariadením.

§ 7b

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

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

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

- a) *mieste určenia dovozu potraviny alebo dodávky potraviny,*
- b) *krajine pôvodu zásielky,^{8f)}*
- c) *druhu dovezenej potraviny alebo dodanej potraviny,*
- d) *množstve každého druhu dovezenej potraviny alebo dodanej potraviny,*
- e) *druhu obalu alebo baliaceho materiálu, v ktorom sa dovezená potravina alebo dodaná potravina nachádza alebo je zabalená,*
- f) *označení identifikujúcom dovezenú potravinu alebo dodanú potravinu.*

§ 8

Balenie potravín

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

(2) Na balenie potravín možno používať len také obaly a obalové materiály, ktoré zodpovedajú požiadavkám na predmety a materiály prichádzajúce do priameho styku s potravinami podľa osobitného predpisu.^{8g)}

§ 9

Označovanie potravín

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

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

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

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

(5) Zariadenie spoločného stravovania^{9abca)} je pri hotovom pokrme alebo jedle z mäsa povinné zabezpečiť pre spotrebiteľa v písomnej forme na dobre viditeľnom mieste údaj o krajine pôvodu mäsa. Údaj o krajine pôvodu mäsa podľa prvej vety je zariadenie spoločného stravovania povinné získať od subjektu, od ktorého mäso kúpi, a v rovnakom rozsahu tento údaj poskytnúť spotrebiteľovi. Povinnosť podľa tohto odseku sa vzťahuje na bravčové mäso, hovädzie mäso, mäso z oviec, kôz a hydiny. Povinnosť podľa tohto odseku nevzniká pri polotovarochoch. Podrobnosti o označovaní hotových pokrmov a jedál obsahujúcich mäso údajom o krajine pôvodu mäsa ustanoví všeobecne záväzný právny predpis, ktorý vydá ministerstvo.

§ 9a

Označenie pôvodu, zemepisné označenie a označenie zaručených tradičných špecialít

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

(2) Pred podaním žiadosti o ochranu označenia pôvodu alebo zemepisného označenia musí byť špecifikácia poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny a špecifikácia liehovín uchádzajúcich sa o zápis zemepisného označenia a zavedených zemepisných označení liehovín^{9abc)} odborne posúdená a odsúhlasená ministerstvom.

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

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

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

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

(7) Kontrolu vykonávanú na overovanie dodržiavania špecifikácie poľnohospodárskych produktov a potravín s chráneným označením pôvodu, chráneným zemepisným označením, označením zaručenej tradičnej špeciality alebo liehovín so zemepisným označením pred ich umiestnením na trh podľa osobitných predpisov^{9aaf)} vykonáva orgán alebo organizácia poverená ministerstvom podľa § 22 ods. 4. Spôsobilosť na výkon tejto činnosti musí byť preukázaná osvedčením o akreditácii^{9aag)} na certifikáciu výrobkov.^{9ab)} Orgán alebo organizácia poverená ministerstvom o výsledku tejto kontroly písomne informuje ministerstvo.

(8) Ministerstvo vykonáva inšpekciu v orgáne alebo organizácii, ktoré poverilo kontrolou vykonávanou na overovanie dodržiavania špecifikácie poľnohospodárskych produktov a potravín s chráneným označením pôvodu, chráneným zemepisným označením, označením zaručenej tradičnej špeciality alebo liehovín so zemepisným označením.

(9) Úradnú kontrolu poľnohospodárskych produktov a potravín s chráneným označením pôvodu, chráneným zemepisným označením, označením zaručenej tradičnej špeciality, označením nepovinnými výrazmi kvality podľa osobitného predpisu^{9aba)} alebo liehovín so zemepisným označením podľa osobitného predpisu^{9abb)} vykonávajú orgány štátnej veterinárnej a potravinovej správy podľa osobitného predpisu.^{9abc)} Ak ide o zariadenia spoločného stravovania,^{9abca)} úradnú kontrolu podľa predchádzajúcej vety vykonávajú orgány štátnej správy v oblasti verejného zdravotníctva (ďalej len „orgán verejného zdravotníctva“).

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

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

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

§ 9b

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

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

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

§ 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 neznižila ich teplota, ktorá by mohla negatívne ovplyvniť bezpečnosť a kvalitu potravín,
- e) zabezpečiť oddelenú prepravu nezlučiteľných druhov výrobkov vzájomne ovplyvňujúcich ich bezpečnosť a kvalitu.

§ 12

Predaj potravín

- (1)** Ten, kto predáva potraviny vrátane predaja na diaľku,
- a) zodpovedá za bezpečnosť a kvalitu predávaných potravín,
 - b) je povinný zabezpečiť hygienu predaja podľa osobitného predpisu ^{2a)}, najmä vykonávať sústavné upratovanie, čistenie všetkého zariadenia používaného pri predaji, dezinfekciu, a v prípade potreby vykonanie dezinfekcie a deratizácie podľa všeobecne záväzných právnych predpisov,
 - c) je povinný zabezpečiť označenie, oddelené umiestnenie a predaj potravín na iný než pôvodný účel a takýto predaj zreteľne vyznačiť,
 - d) je povinný nebalené potraviny, ak to ich povaha vyžaduje, zabaliť do funkčne vhodného a zdravotne neškodného obalového materiálu a pri manipulácii s nimi používať čisté pomôcky a náradie,
 - e) nesmie meniť, odstraňovať a zakrývať údaje uvedené prevádzkovateľom potravinárskeho podniku na spotrebiteľskom balení,
 - f) je povinný zabezpečiť hygienický predaj nebalených pekárskeho výrobkov prostredníctvom technických prostriedkov a technických zariadení,
 - g) nesmie spoločne predávať nezlučiteľné druhy výrobkov vzájomne ovplyvňujúce bezpečnosť a kvalitu potravín,
 - h) nesmie predávať potraviny po uplynutí dátumu spotreby a dátumu minimálnej trvanlivosti,
 - i) je povinný počiatočnú dojčenskú výživu, následnú dojčenskú výživu, potraviny spracované na báze obilnín, detské potraviny, potraviny na osobitné lekárske účely, potraviny ako celková náhrada stravy na účely regulácie hmotnosti, výživové doplnky, nové potraviny a geneticky modifikované potraviny umiestňovať na trh len balené,
 - j) je povinný vzhľadom na povahu potraviny primerane skrátiť dátum minimálnej trvanlivosti alebo dátum spotreby uvedenej na obale potraviny, ak bola rozbalená na účel predaja jednotlivých častí, a ustanoviť podmienky ich ďalšieho uchovania tak, aby nedošlo k zhoršeniu kvality a bezpečnosti potraviny,
 - k) je povinný zabezpečiť, aby pri predaji a preprave potravín vrátane potravín podľa § 3 ods. 2 písm. g), výživových doplnkov a materiálov a predmetov určených na styk s potravinami bol k dispozícii doklad o pôvode tovaru,
 - l) je povinný uchovávať potraviny a suroviny pri teplotách deklarovaných prevádzkovateľom potravinárskeho podniku,
 - m) je povinný krájané potraviny alebo potraviny predávané na hmotnosť označovať údajom o ich zložení a dátume spotreby na výveske na viditeľnom mieste v blízkosti

vystavenej potraviny; táto povinnosť sa nevzťahuje na balené potraviny vo výrobe, čerstvé ovocie a zeleninu,

- n) n) nesmie ich predávať na miestach, na ktorých je predaj zakázaný podľa osobitného predpisu,^{9abf)}
- o) o) je povinný potraviny, ktorých trvanlivosť je viac ako 4 dni a doba zostávajúca do ich dátumu spotreby je kratšia ako 24 hodín, umiestniť oddelene a/alebo takýto výrobok označiť informáciou pre spotrebiteľa o blížiacom sa ukončení doby spotreby,
- p) p) je povinný potraviny nevhodné na spotrebu ľuďmi alebo nebezpečné a predmety určené na styk s potravinami, ktoré ohrozujú zdravotnú bezpečnosť potravín, zneškodniť v zariadení podľa osobitného predpisu 9abg) na vlastné náklady,
- q) je pri listinnej alebo elektronickej propagácii a marketingu poľnohospodárskych výrobkov a potravín prostredníctvom letáku, reklamného časopisu alebo inej obdobnej formy komunikácie povinný zabezpečiť, aby najmenej polovicu poľnohospodárskych výrobkov a potravín z celkového množstva poľnohospodárskych výrobkov a potravín určených na účel propagácie a marketingu uvedených v každom letáku, reklamnom časopise alebo inej obdobnej forme komunikácie tvorili poľnohospodárske výrobky a potraviny označené podľa § 9b alebo potraviny vyrobené v Slovenskej republike.

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

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

❖ Potravinový kódex SR - Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 28167/2007-OL z 12. apríla 2006.

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

§ 1

Úvodné ustanovenia

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

§ 2

Všeobecné požiadavky na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie prevádzkarní

- (1) Vonkajšie priestory prevádzkarne a manipulačné priestory nesmú byť prašné, nesmie v nich byť nekrytý zvod odpadových vôd, nezakryté hnojisko, smetisko, žumpy a iné zdroje znečisťovania.
- (2) Manipulačné priestory a priestranstvo patriace k prevádzkarni sa musia udržiavať v čistote. V blízkosti prevádzkarní nesmú byť maštale a chlievy so zvieratami, ak to nie je nutné v súvislosti s vlastnou prevádzkou.

§ 3

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

§ 4

- (1) Stanovište na nádoby na odpad musí mať pevný povrch vždy čistý a chránený pred nepriaznivými vplyvmi.
- (2) Sklady na odpad musia byť vybavené prívodom tečúcej teplej vody zahriatej najmenej na 45 °C a prívodom tečúcej studenej pitnej vody, kanalizačnou vpust'ou a musia byť dostatočne odvetrávané.

§ 5

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

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

§ 6

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

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

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

§ 7

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

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

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

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

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

§ 8

(1) Prevádzkovateľ je povinný starať sa o ničenie hlodavcov, hmyzu a iných škodcov, vyskytujúcich sa v objektoch a na pozemkoch, na ktorých sú prevádzkarne umiestnené. Jedovaté nástrahy nesmú byť umiestnené vo výrobných priestoroch a tiež tam, kde sa

manipuluje s potravinami alebo surovinami na výrobu potravín. Pri ničení škodcov sa nesmú používať prostriedky, ktoré pôsobia nepriaznivo na zdravotnú bezpečnosť a kvalitu potravín, alebo obsahujú živé choroboplodné zárodky.

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

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

§ 9

Sklady potravín

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

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

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

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

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

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

(5) Sklady potravín musia byť vybavené meracími zariadeniami a podľa potreby aj regulačnými a registračnými zariadeniami, ktoré umožňujú dodržiavanie a kontrolu určených podmienok skladovania⁴⁾.

§ 10

Predajne potravín

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

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

(3) Dispozičné a stavebné riešenie predajní musí

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

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

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

(5) Osobitné priestory musia byť vytvorené na

- a) skladovanie návratných a nenávratných obalov,
- b) skladovanie poškodených, pozastavených alebo reklamovaných potravín a iných výrobkov,
- c) prípravu, opracovanie alebo spracovanie potravín v predajni, napríklad na porciovanie, balenie alebo inú úpravu tak, aby nedochádzalo k ich vzájomnému nepriaznivému ovplyvňovaniu alebo nepriaznivému ovplyvňovaniu priestoru prípravy,
- d) výrobu, úpravu a podávanie hotových pokrmov, polotovarov a teplých nápojov a na umývanie riadu, ak potravinárske predajne poskytujú v súvislosti s predajom aj stravovacie služby,
- e) skladovanie obalových materiálov,
- f) odpad, ak nie je denne 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.

§ 12

Tržnice a trhoviská

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

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

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

§ 13

Tržnice a trhoviská musia byť vybavené

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

§ 14

Stánkový predaj a iný ambulantný predaj potravín

Stánkový predaj a iný ambulantný predaj potravín sa vykonáva

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

§ 15

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

(2) Trvalé stánky a stánky na krátkodobý predaj potravín musia byť umiestnené na bezprašných miestach, vo vzdialenosti najmenej 100 m od zdrojov, ktoré by mohli

nepriaznivo ovplyvňovať predaj potravín, najmä od miest, ktoré by mohli byť zdrojom nákazlivých ochorení, znečisťovania ovzdušia a pôdy, ako sú zariadenia na spaľovanie odpadov, skládky odpadov, hnojiská, sklady zberných surovín, asanačné zariadenia, stajne, výkrmne hospodárskych zvierat a záchody.

§ 16

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

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

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

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

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

§ 17

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

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

§ 18

(1) Stánky na krátkodobý predaj potravín musia byť vybavené jednoduchými zariadeniami s tečúcou pitnou vodou na umývanie rúk a osobitne zariadeniami s tečúcou pitnou vodou na umývanie pracovného náradia, čistiacimi prostriedkami, mydlom, jednorazovými utierkami, papierom, nádobou na odpadky a podobne. Ak sa v takomto stánku pripravujú pokrmy, musia

byť vybavené aj umývadlom na umývanie rúk a drezom s prívodom tečúcej teplej vody zahriatej najmenej na 45 °C a prívodom tečúcej pitnej vody.

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

§ 19

Výroba a umiestnenie na trh zaručených tradičných špecialít

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

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

(2) Na preberanie surovín a polovýrobkov sa musí zriadiť osobitný priestor s prívodom tečúcej pitnej vody.

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

§ 20

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

§ 21

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

§ 22

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

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

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

**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 kvapalné požívatiny obsahujúce viac ako 80% vody a schopné uspokojovať fyziologickú potrebu vody; členia sa spravidla na nealkoholické a alkoholické. Medzi nápoje nepatria mlieko.
- (5) Voda sa považuje za potravinu, ak sa používa ako jej zložka pri výrobe alebo ošetrovaní potravín, alebo ak sa uvádza do obehu v spotrebiteľskom balení.

§ 4

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

§ 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 ale ich vedľajšie produkty stali súčasťou potraviny; za kontaminanty sa považujú aj zdravíu škodlivé látky, ktoré vznikli činnosťou mikróbov 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 zdravíu škodlivé chemické zlúčeniny ako ich prirodzené škodliviny a jedy, ako produkty sekundárneho metabolizmu mikroorganizmov, najmä ako toxíny a cudzorodé látky.
- (17) Toxíny sú jedovaté látky produkované toxinogénnymi mikroorganizmami.
- (18) Mykotoxíny sú látky, ktoré vznikajú ako produkty látkovej premeny toxinogénnych kmeňov mikroskopických húb (plesní), a ktoré majú toxické účinky na ľudí.
- (19) Jedy sú látky, ktoré pôsobia na organizmus ľudí škodlivo spravidla už v malých množstvách; podľa povahy môžu byť anorganického alebo organického pôvodu.
- (20) Alimentárne ochorenia ľudí je ochorenie infekčnej alebo toxickéj povahy spôsobené požívaním zdravíu 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.*

DRUHÁ ČASŤ VŠEOBECNÉ POŽIADAVKY

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

Jedenásty oddiel Hygiena výroby a predaja zmrzliny

§ 83

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

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

§ 84

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

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

§ 85

- (1) Na výrobu zmrzlinovej zmesi možno používať len kvalitné a zdravotne neškodné suroviny podľa ustanovení príslušnej hlavy potravinového kódexu.
- (2) Na výrobu zmrzliny studenou cestou možno používať len priemyselne vyrábané zmrzlinové zmesi určené na tento účel a zmiešané s pitnou vodou. Ďalšie zložky pridávané do zmrzlinovej zmesi musia byť vopred tepelne opracované pri teplote 90 °C počas najmenej 10 minút alebo pri teplote 70 °C počas najmenej 15 minút. Po vychladnutí na teplotu 10 °C dosiahnutú do 90 minút musia byť tieto zložky pridané do tekutej zmrzlinovej zmesi.
- (3) Zmrzlinová zmes na výrobu zmrzliny studenou cestou sa zmrazuje bezprostredne po zmiešaní zložiek zmrzliny na teplotu -8 až -12 °C, najneskoršie však do 60 minút. Pred zmrazením sa zmes uchováva pri teplote do +4 °C. Nesmie sa prevážať, hlboko zmrazovať a baliť do spotrebiteľských obalov.
- (4) Pri výrobe zmrzliny teplou cestou sa musia všetky suroviny a prísady s výnimkou ovocnej zložky a aromatických látok bezprostredne po zmiešaní, najviac však do 60 minút tepelne opracovať. Teplota nesmie počas 10 minút klesnúť pod 90 °C alebo počas 15 minút pod 70 °C.
- (5) Zmrzlinová zmes na výrobu zmrzliny teplou cestou musí byť najneskôr do 90 minút po ukončení tepelného opracovania schladená na teplotu +4 °C. Pri tejto teplote sa môže zmes skladovať najviac 48 hodín a potom sa musí ihneď zmraziť na teplotu -8 až -12 °C.

§ 86

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

§ 87

Pri výrobe zmrzliny studenou cestou i teplou cestou sa nesmú

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

§ 88

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

§ 89

- (1) Výrobné zariadenie na zmrzlinu, nádoby a náčinie sa musia udržiavať sústavne v čistote.
- (2) Nádoby na varenie a pasterizáciu zmrzlinovej zmesi sa musia ihneď po vyprázdnení mechanicky očistiť, umyť teplou vodou zahriatou najmenej na 60 °C s prísadou povolených detergentných prípravkov a opláchnuť prúdom teplej vody zahriatej najmenej na 60 °C.

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

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

§ 90

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

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

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

§ 91

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

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

§ 92

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

§ 93

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

Dvanásť oddiel **Hygiena výroby a predaja lahôdkarských výrobkov**

§ 94

Všeobecné ustanovenia

(1) Lahôdkarské výrobky sú potravinárske výrobky rôzneho zloženia, určené na rýchlu spotrebu a pozostávajúce zo surovín rastlinného aj živočíšneho pôvodu. Sú to najmä mäsové

špeciality, rybacie výrobky, výrobky studenej kuchyne, majonézové šaláty, zeleninové šaláty, obložené pekárske výrobky a cukrárenské výrobky.

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

Osobitné požiadavky na priestorové vybavenie a členenie prevádzkarní

§ 95

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

a) samostatné výrobné objekty,

b) osobitné výrobné priestory v objektoch potravinárskej výroby,

c) osobitné výrobné priestory v predajniach potravín.

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

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

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

§ 96

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

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

§ 97

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

§ 98

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

§ 99

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

Výroba lahôdkarských výrobkov

§ 100

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

§ 101

- (1) Všetky uvarené suroviny na prípravu lahôdkarských výrobkov sa musia do 4 hodín po ich uvarení vychladiť na +10 °C a spracovať najneskôr do 24 hodín.
- (2) Spracúvanie surovín na výrobu lahôdkarských výrobkov po ich tepelnom opracovaní sa musí vykonávať pracovným 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 lahôdkarských 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 lahôdkarské výrobky; možno ich predávať, ak ide o rýchlo sa kaziace potraviny len do 24 hodín od ich porciovania a zabalenia, a ak ide o trvanlivé potraviny len do 48 hodín od ich porciovania a zabalenia.

§ 103

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

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

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

§ 104

Lahôdkarské výrobky sa nesmú prepracovávať.

§ 105

Odber vzoriek

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

§ 106

Predaj lahôdkarských výrobkov

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

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

§ 107

Lahôdkarské výrobky sa musia spotrebovať ak ide o

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

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

**ÔSMA HLAVA
ZÁSADY SPRÁVNEJ VÝROBNEJ PRAXE**

**Prvý oddiel
Úvodné ustanovenia**

§ 253

Vymedzenie pojmov

- (1)** Správna výrobná prax je súhrn opatrení na spôsob výroby z hľadiska jej optimalizácie a minimalizácie zdravotných rizík.
- (2)** Hygienický režim je súhrn hygienických opatrení vykonávaných v procesoch výroby, manipulácie a uvádzania potravín do obehu.
- (3)** Rozbor rizík a ovládanie kritických bodov je systém činností, ktorými sa zisťuje a zabezpečuje miera nebezpečenstva vzniku zdravotnej škodlivosti potravín a ktorými sa ustanovujú preventívne opatrenia na ich ovládanie pri výrobe, manipulácii alebo uvádzaní potravín do obehu (ďalej len "systém zabezpečenia kontroly hygieny potravín).
- (4)** Plán systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín je písomný dokument vyhotovený podľa zásad systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín, v ktorom sú uvedené opatrenia potrebné na zabezpečenie kontroly a ovládania konkrétneho technologického alebo pracovného postupu súvisiaceho s výrobou, manipuláciou alebo uvádzaním potravín do obehu.
- (5)** Riziko je pravdepodobnosť určitého nebezpečenstva vyplývajúceho zo situácie, ktorá môže spôsobiť nebezpečný stav, spôsobiť, že požívanie potraviny je škodlivé alebo rizikové zo zdravotného hľadiska. Riziko môže mať pôvod biologický, mikrobiologický, chemický alebo fyzikálny.
- (6)** Kritický kontrolný bod je priestor, miesto, krok alebo postup, ktorý možno kontrolovať a ovládať a v ktorom je rozhodujúcim spôsobom možné predchádzať, zabrániť a vylúčiť vznik hygienického rizika a ohrozenie zdravotnej neškodnosti.
- (7)** Kritický limit je taká hraničná hodnota, ktorá je rozhodujúca pre dodržiavanie alebo nedodržiavanie stanoveného režimu výroby podľa požiadaviek správnej výrobnéj praxe.
- (8)** Sledovanie je nepretržité alebo plánovité pozorovanie, alebo meranie ustanovených hodnôt informujúcich o dodržiavaní príslušných parametrov v kritických kontrolných bodoch.
- (9)** Nápravné opatrenie je činnosť, ktorá sa musí vykonať na odstránenie alebo zmiernenie zisteného rizika.
- (10)** Overovanie (verifikácia) je vykonávanie skúšok, vyšetrení alebo previerok nad rámec sledovania, v záujme preverovania toho, či uplatňovaním plánu systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín sa zaručuje dosahovanie hygienickej bezchybnosti a zdravotnej neškodnosti potravín.
- (11)** Záznam je písomný zápis o skutočnostiach súvisiacich so zabezpečovaním hygieny a zdravotnej neškodnosti pri výrobe, manipulácii a uvádzaní potravín do obehu.

❖ **Zákon č. 377/2004 Z. z. o ochrane nefajčiarov, v znení neskorších predpisov**

§ 7

Zákaz fajčenia

(1) Zakazuje sa fajčiť

- a) *na verejných letiskách, 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,*
- 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) Obec môže všeobecne záväzným nariadením obmedziť alebo zakázať fajčenie aj na iných verejne prístupných miestach.

**❖ VYHLÁŠKA Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky
č. 533/2007 Z. z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia
spoločného stravovania**

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

§ 1

Touto vyhláškou sa ustanovujú podrobnosti o

- a) hygienických požiadavkách na stavebno-technické riešenie, priestorové usporiadanie, vybavenie, vnútorné členenie a na prevádzku zariadení spoločného stravovania,¹⁾ v súlade so zásadami HACCP,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.

(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,
- c) chladený, ktorým je sklad s teplotou 2 °C až 6 °C,
- d) mraziarenský, ktorým je sklad s teplotou -18 °C a nižšou.

(3) Sklad musí byť vybavený meradlom na kontrolu teploty a vlhkosti, ak si to vyžaduje druh potraviny podľa skladovacích podmienok určených výrobcom alebo ustanovených osobitným predpisom tak, že sú dodržané zásady analýzy nebezpečenstva a kritických kontrolných bodov (HACCP).²⁾ Počet a druh meradiel, ktoré sú potrebné na kontrolu teploty a vlhkosti, ako aj frekvenciu overovania teploty určí prevádzkovateľ na základe analýzy rizika v súlade so zásadami HACCP.

(4) Sklad podľa odseku 2 písm. c) a d) možno podľa kapacity zariadenia spoločného stravovania nahradiť chladničkou a mrazičkou. Teplota v sklade, chladničke a mrazičke musí byť monitorovaná a overovaná tak, že sú dodržané zásady HACCP. Overovanie teploty musí byť vykonávané povinne kalibrovaným meradlom.³⁾

(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 bezpečnosti a použitie mechanizačných prostriedkov pri preprave potravín. Polotovary, rozpracované pokrmy a hotové pokrmy v nádobách nemožno skladovať priamo na podlahe.

§ 4

(1) O vykonávanej dezinfekcii a ničení živočíšnych škodcov sa musí v zariadení spoločného stravovania viesť evidencia.

(2) Každý drez alebo podobné zariadenie určené na umývanie surovín a potravín musí mať dostatočný prívod teplej vody s teplotou najmenej 45 °C a dostatočný prívod studenej pitnej vody z verejného vodovodu alebo vlastného zdroja a musí byť udržiavané v čistote.

(3) Čez skladové priestory a prevádzkové priestory zariadenia spoločného stravovania nesmie prechádzať nechránené kanalizačné potrubie a teplovodné potrubie.

§ 5

(1) 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 bezpečnosti hotových pokrmov.

(2) 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.

(3) Príjem použitého stolového riadu musí byť stavebne oddelený alebo prevádzkovo oddelený od výdaja stravy.

§ 6

(1) Zariadenie spoločného stravovania s výnimkou zariadenia s rýchlym občerstvením musí mať vytvorené podmienky na umývanie rúk stravníkov a zabezpečené priestory na odkladanie odevu.

(2) V zariadení spoločného stravovania musí byť zabezpečený dostatočný prívod teplej vody s teplotou najmenej 45 °C a dostatočný prívod studenej pitnej vody z verejného vodovodu alebo

vlastného zdroja. Priestory, v ktorých sa manipuluje s potravinami, musia byť vybavené umývadlami s tečúcou studenou pitnou vodou a teplou vodou s teplotou najmenej 45 °C z verejného vodovodu alebo vlastného zdroja.

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

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

(5) Pre stravníkov musia byť vyčlenené samostatné záchody oddelené pre mužov a ženy a udržiavané v použiteľnom stave a v čistote. Ak ide o prevádzku verejného stravovania s počtom miest na sedenie najviac 22, môže byť jeden záchod pre stravníkov spoločný pre mužov a ženy.

(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.

§ 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. Sklad organického odpadu musí byť chladený, ak odpad nie je denne odvážaný. Sklad organického odpadu možno podľa kapacity zariadenia spoločného stravovania nahradiť iným vhodným zariadením na uskladnenie organického odpadu, ktoré musí byť umiestnené mimo priestorov, kde sa manipuluje s potravinami a pokrmami.

§ 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) Udržiavacie práce^{3a)} v zariadení spoločného stravovania sa vykonávajú bezodkladne po ich porušení alebo znečistení; maľovanie vo výrobnom priestore a skladovacích priestoroch v zariadeniach spoločného stravovania v školách a v školských zariadeniach sa vykoná najmenej jedenkrát ročne.

§ 9

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

(2) Na zabezpečenie zdravotnej bezpečnosti 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 hotové pokrmy, polotovary a potraviny dodané do zariadenia spoločného stravovania v nezmrazenom stave, okrem chladeného a vákuovo baleného mäsa, rýb a iných morských živočíchov,^{4a)} očistenej, celej alebo nakrájanej zeleniny, očisteného celého alebo nakrájaného ovocia,
- d) možno schladzovať alebo zmrazovať hotové pokrmy vyrobené v zariadení spoločného stravovania podľa osobitných požiadaviek,⁵⁾
- e) možno hotové pokrmy studenej kuchyne pripravovať len z potravín vychladených na teplotu najviac 5 °C okrem pekárenských výrobkov; teplota pripravovaných pokrmov môže byť najviac 10 °C,
- f) možno na prípravu pokrmov používať čerstvé vajcia hrabavej hydiny, pasterizované sušené vaječné hmoty a mrazené vaječné hmoty len po ich dôkladnom tepelnom spracovaní, okrem pokrmov z tepelne nespracovaného mäsa, rýb a iných morských živočíchov a pokrmov z čiastočne tepelne nespracovaného mäsa, rýb a iných morských živočíchov, ktoré môžu obsahovať tepelne nespracované slepačie vajcia triedy A, ktoré pochádzajú zo schválených chovov a spĺňajú požiadavky podľa osobitných predpisov,⁷⁾ ak sa slepačie vajcia po rozbití ihneď použijú na prípravu pokrmu z tepelne nespracovaného mäsa a pri rozbíjaní vajec sa postupuje podľa zásad správnej výrobnjej praxe,⁴⁾
- g) musia byť zmrazené vaječné hmoty tepelne spracované v deň ich rozmrazenia; ich opätovné zmrazovanie je neprípustné,
- h) možno na smaženie rozpracovaných pokrmov používať len tuky určené na tepelnú prípravu a na kontinuálne smaženie len tuky určené na tento účel; tuky na kontinuálne smaženie sa používajú najdlhšie 24 hodín; pri smažení pokrmov prevádzková teplota tuku je najviac 180 °C, ak nie je výrobcom určená inak,
- i) možno podávať len pokrmy z tepelne spracovaného mäsa,
- j) možno na zmrazovanie používať len hlboko zmrazovacie zariadenie osobitne určené na tento účel; teplota v jadre výrobku pri zmrazení je najmenej – 18 °C alebo nižšia,
- k) možno podávať pokrmy z tepelne nespracovaného mäsa, rýb a iných morských živočíchov a pokrmy z čiastočne tepelne nespracovaného mäsa, rýb a iných morských živočíchov len v prevádzkach verejného stravovania.

(3) Na zabezpečenie podmienok počas tepelného spracovania pokrmov

- a) možno potraviny tepelne spracúvať len nevyhnutný čas, ktorý je postačujúci na usmrtenie mikroorganizmov,
- b) sa nesmú do pokrmov počas posledných 20 minút ich tepelnej úpravy pridávať prísady, ktoré by mohli zapríčiniť ich mikrobiálnu kontamináciu; ak tepelné spracovanie pokrmu trvá menej ako 20 minút, možno do pokrmov pridávať len prísady, ktoré boli osobitne tepelne spracované, alebo pridávať prísady len pred začatím 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 neporciovaneého 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 štyri hodiny po ukončení ich technologického spracovania; počas tohto času teplota hutných pokrmov nesmie klesnúť pod 60 °C a tekutých pokrmov pod 65 °C,
- g) sa nesmú nevychladnuté pokrmy dávať do chladiarne; chladiareň nesmie byť preplnená pokrmami,
- h) sa musí zabezpečiť, aby teplota hotových pokrmov neklesla počas ich prepravy až do času výdaja pod 65 °C.

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

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

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

(6) Pokrmy z tepelne nespracovaného mäsa

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

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

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

§ 10

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

(2) Zostava jedál podávaných v zariadeniach spoločného stravovania okrem prevádzok verejného stravovania môže obsahovať raňajky, desiatu, obed, olovrant, večeru, prípadne druhú večeru.

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

§ 11

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

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

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

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

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

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

§ 12

Zamestnanci

- a) vstupujú na pracovisko len v čistom a vo vhodnom pracovnom odevu a dodržiavajú ďalšie zásady osobnej čistoty, čistoty pracovného prostredia a pracovných pomôcok,
- b) dôkladne si umývajú a podľa potreby dezinfikujú ruky pred vstupom na pracovisko a pred začatím činnosti, ihneď po ich znečistení, pri prechode z jedného druhu práce na druhý, po fajčení, po úprave šatstva a osobitne po použití záchodu,
- c) neopúšťajú pracovisko v pracovnom odevu,
- d) používajú pri príprave a pri výdaji pokrmov a nápojov pokrývku hlavy tak, aby mali úplne zakryté vlasy; muži s bradou alebo fúzmi používajú pokrývku úst,
- e) používajú pri príprave a pri výdaji stravy pre dojčatá ochranný odev, ochranné rukavice a pokrývku úst,
- f) majú možnosť výmeny pracovného odevu v prípade jeho znečistenia počas práce,
- g) nevykonávajú počas práce toaletné úpravy 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.

§ 12a

Požiadavky na prepravu pokrmov a nápojov ustanovuje osobitný predpis.¹⁰⁾

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

POŽIADAVKY NA ČLENENIE PREVÁDZOK V ZARIADENÍ SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA

Počet podávaných hlavných jedál denne	Hrubá príprava vňa zeleniny	Hrubá príprava vňa mäsa	Hrubá prípravovňa rýb	Príprava vňa na rozbijanie vajec	Čistá príprava vňa zeleniny	Čistá prípravovňa mäsa	Studená kuchyňa	Príprava vňa múčnych pokrmov	Príprava vňa cukrárskech výrobkov	Umyváreň kuchynského riadu	Umyváreň príborov a pohárov	Umyváreň prepravných nádob
do 300	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
do 1 000	S	S	S	S	P	P	S	P	S	P	S	S
nad 1 000	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S

Poznámky:

S – stavebne oddelený priestor,

P – prevádzkovo oddelený priestor.

Prevádzky sa zriaďujú podľa rozsahu výroby a sortimentu jedál.

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

Podmienky uchovávaní polotovarov, rozpracovaných pokrmov a hotových pokrmov

Polotovary, rozpracované pokrm a hotové pokrm	Teplota a čas uchovávaní			Poznámka
	0 – 4°C	5 – 8°C	-18°C	
Polotovary				
Nespotrebovaný obsah konzerv po otvorení (napríklad ovocie, zelenina, pretlaky, huby, ryby v oleji, losos)	24 h	0 h	0 h	Neskladovať v plechu, preložiť do uzavierateľného obalu zo skla, nerezú alebo plastu. Paštéty a mäsové konzervy sa po otvorení nesmú uchovávať. Čas uchovávaní sa nevzťahuje na kaviár. Dátum a hodina otvorenia konzervy sa vyznačia na obale potraviny.
Nespotrebovaný obsah po otvorení originálneho obalu majonéz, studených omáčok, dresingov	48 h	0 h	0 h	Dátum a hodina otvorenia obalu potraviny sa vyznačia na obale potraviny.
Mäso plnené, mleté	3 h	0 h	0 h	
Mäso chladené, mäso vákuovo balené po otvorení spotrebiteľského obalu	24 h	0 h	14 dní	Dátum a hodina otvorenia obalu vákuovo baleného mäsa alebo dátum a hodina zamrzenia sa vyznačia na obale potraviny. Po rozmrození sa nesmie znovu zmrazovať.
Obalované mäso, hydina, ryby, zelenina, huby	3 h	0 h	0 h	
Mäso, hydina po rozmrození	24 h	0 h	0 h	Nesmie sa znovu zmrazovať.
Ryby a iné morské živočíchy, hotové pokrm typu „sushi“ po rozmrození ^{4a)}	24 h	0 h	14 dní*	*Ryby a iné morské živočíchy dodané nezmrzené. Určené na podávanie. Dátum a hodina zamrzenia sa vyznačia na obale potraviny. Po rozmrození sa nesmú znovu zmrazovať.
Obalené syry pred tepelným spracovaním	24 h	12 h	0 h	
Očistená, celá alebo nakrájaná zelenina	12 h	3 h	10 dní	Dátum a hodina zamrzenia sa vyznačia na obale potraviny. Po rozmrození sa nesmie znovu zmrazovať.
Očistené, celé alebo nakrájané ovocie	8 h	3 h	10 dní	Dátum a hodina zamrzenia sa vyznačia na obale potraviny. Po rozmrození sa nesmie znovu zmrazovať.
Cukrárske cesto	24 h	12 h	0 h	
Cesto na palacinky, lievance a na obalovanie	12 h	0 h	0 h	
Knedle plnené (ovocné a mäsové)	12 h	0 h	0 h	
Rozpracované pokrm				
Zelenina očistená, umytá, krájaná, určená na šaláty, ozdoba	3 h	0 h	0 h	
Varené cestoviny, ryža, zemiaky, strukoviny, vajcia na ďalšie spracovanie	12 h	0 h	0 h	Ak sú pripravené ako príloha pokrmu.
Krémy, peny, nátierky, dresing (vlastná výroba)	24 h	0 h	0 h	
Rozpracované cukrárske výrobky				
Plnené korpusy poliate polevou, agarom a podobne	24 h	0 h	0 h	
Krémy, polevy, náplne	24 h	0 h	0 h	
Hotové pokrm				
Mäso pečené, varené, dusené	24 h	0 h	0 h	

v celku, vysmážené				
Šaláty – zeleninové, strukovinové, cestovinové, ovocné, rybacie	12 h	6 h	0 h	
Studená kuchyňa (kusové chlebičky, bagety, chleby)	12 h	3 h	0 h	
Ochutené, plnené, v agare, nakladané (syry, údeniny a podobne)	48 h	12 h	0 h	

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

§ 22

Epidemiologicky závažná činnosť

- (1) Epidemiologicky závažnú činnosť môže vykonávať len osoba odborne spôsobilá a osoba zdravotne spôsobilá.
- (2) Zdravotnú spôsobilosť preukazuje osoba potvrdením o zdravotnej spôsobilosti, ktoré jej na základe lekárskej prehliadky vydá lekár. Potvrdenie o zdravotnej spôsobilosti obsahuje meno a priezvisko osoby, dátum narodenia, trvalé bydlisko, dátum vydania a povinnosti osoby. Lekár súčasne osobu poučí o jej právach a povinnostiach a o tom, že ho pri ochorení musí vyhľadať.
- (3) Pri každom lekárskom ošetrení je osoba, ktorá vykonáva epidemiologicky závažnú činnosť, povinná upozorniť lekára na druh vykonávanej epidemiologicky závažnej činnosti. Tieto skutočnosti zaznačí lekár do jej zdravotnej dokumentácie.
- (4) Odborná spôsobilosť sa preukazuje podľa charakteru epidemiologicky závažných činností diplomom, vysvedčením vzdelávacích inštitúcií, ktoré sú uvedené v prílohe č. 6, alebo osvedčením o odbornej spôsobilosti vykonávať epidemiologicky závažnú činnosť.
- (5) Ak bude osoba krátkodobo vykonávať epidemiologicky závažnú činnosť na zotavovacích podujatiach pre deti alebo v iných sezónnych aktivitách, vyznačí lekár do zdravotného preukazu jeho platnosť najdlhšie na tri mesiace od jeho vydania; táto osoba odbornú spôsobilosť nepreukazuje.
- (6) Ak epidemiologicky závažnú činnosť vykonáva žiak v rámci prípravy na povolanie, preukazuje len zdravotnú spôsobilosť podľa odseku 2.

Príloha č. 6

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

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

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

PRÍLOHA II

KAPITOLA I

Všeobecné požiadavky na potravinárske priestory

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

KAPITOLA II

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

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

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

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

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

KAPITOLA III

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

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

2. Najmä tam, kde je to potrebné

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

KAPITOLA IV

Preprava

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

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

3. Ak sa dopravné prostriedky a/alebo kontajnery používajú na prepravu čohokoľvek iného okrem potravín alebo na prepravu odlišných potravín v rovnakom čase, musí byť, kde je to potrebné, účinné oddelenie výrobkov.

4. Voľne ložené prepravované potraviny v tekutej, granulovanej alebo práškovej forme sa musia prepravovať v nádržiach a/alebo kontajneroch/cisternách vyhradených na prepravu potravín. Tieto kontajnery musia byť viditeľným a nezmazateľným spôsobom zreteľne označené v jednom alebo viacerých jazykoch spoločenstva, aby bolo vidieť, že sa požívajú na prepravu potravín, alebo musia byť označené „len pre potraviny“.

5. Ak boli dopravné prostriedky a/alebo kontajnery použité na prepravu čohokoľvek iného okrem potravín alebo na prepravu odlišných potravín, musí byť medzi nakládkami účinné čistenie, aby sa zabránilo riziku kontaminácie.
6. Potraviny musia byť v dopravných prostriedkoch a/alebo kontajneroch umiestnené a chránené tak, aby sa minimalizovalo riziko kontaminácie.
7. Tam, kde je to potrebné, musia byť dopravné prostriedky a/alebo kontajnery schopné uchovávať potraviny pri vhodných teplotách a musia umožňovať monitorovanie týchto teplôt.

KAPITOLA V

Požiadavky na zariadenia

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

KAPITOLA VI

Potravinársky odpad

1. Potravinársky odpad, nejedlé vedľajšie produkty a iný odpad sa musí čo najrýchlejšie odstraňovať z miestností, v ktorých sa nachádzajú potraviny tak, aby sa zabránilo jeho hromadeniu.
2. Potravinársky odpad, nejedlé vedľajšie produkty a iný odpad sa ukladá do uzatvárateľných kontajnerov, pokiaľ prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nemôže príslušnému orgánu preukázať, že sú vhodné iné typy používaných kontajnerov alebo systémov odstraňovania odpadu. Tieto kontajnery musia mať vhodnú konštrukciu, byť udržiavané v náležitom stave, byť ľahko čistiteľné a podľa potreby, dezinfikovateľné.
3. Musí sa primerane zabezpečiť skladovanie a likvidácia potravinárskeho odpadu, nepožiteľných vedľajších produktov a iného odpadu. Sklady odpadu musia byť skonštruované a vedené takým spôsobom, aby bolo možné udržiavať ich v čistote a tam, kde je to potrebné, bez zvierat a škodcov.
4. Všetok odpad sa musí odstraňovať hygienickým a pre životné prostredie priaznivým spôsobom v súlade s právnymi predpismi spoločenstva uplatniteľnými v tomto zmysle a nesmie predstavovať priamy alebo nepriamy zdroj kontaminácie.

KAPITOLA VII

Zásobovanie vodou

1. a) Musí byť zabezpečené dostatočné zásobovanie pitnou vodou, ktorá sa použije vždy, keď je potrebné zabezpečiť, aby sa potraviny nekontaminovali; b) Pri celých produktoch rybolovu sa smie použiť čistá voda. Čistá morská voda sa smie použiť pri živých lastúrnikoch, ostnatokožcoch, plášťovcoch a morských ulitníkoch; čistá voda sa smie použiť tiež na vonkajšie oplachovanie. Ak sa používa takáto voda, musia byť k dispozícii primerané zariadenia na jej dodávku.
2. Ak sa používa nepitná (úžitková) voda, napríklad na protipožiarne účely, výrobu pary, chladenie a iné podobné účely, musí cirkulovať v samostatnom náležite označenom systéme. Nepitná (úžitková) voda nesmie byť napojená alebo nesmie byť umožnený jej spätný tok do systémov pitnej vody.
3. Recyklovaná voda používaná pri spracovaní alebo ako zložka nesmie predstavovať riziko kontaminácie. Musí mať rovnakú kvalitu ako pitná voda, pokiaľ príslušný orgán nie je presvedčený, že kvalita vody nemôže ovplyvniť hygienickú neškodnosť potraviny v jej konečnej forme.
4. Lad, ktorý prichádza do styku s potravinami, alebo ktorý môže kontaminovať potraviny musí byť vyrobený z pitnej vody alebo, ak sa používa na chladenie celých produktov rybolovu, z čistej vody. Musí byť vyrobený, musí sa manipulovať s ním a musí sa skladovať v podmienkach, ktoré ho chránia pred kontamináciou.
5. Para používaná v priamom styku s potravinami nesmie obsahovať žiadnu látku, ktorá predstavuje riziko pre zdravie alebo by mohla kontaminovať potraviny.
6. Ak sa potraviny tepelne ošetrujú v hermeticky uzavretých obaloch, musí sa zabezpečiť, aby voda používaná na chladenie obalov po tepelnom ošetrovaní nebola zdrojom kontaminácie pre potraviny.

KAPITOLA VIII

Osobná hygiena

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

KAPITOLA IX

Ustanovenia uplatniteľné na potraviny

1. Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nesmie prijať suroviny alebo zložky okrem živých zvierat alebo prijať akýkoľvek iný materiál používaný pri spracovaní výrobkov, ak je o nich známe alebo, ak možno odôvodnene očakávať, že sú kontaminované parazitmi, patogénnymi mikroorganizmami alebo toxickými, rozkladnými alebo cudzími látkami do takej miery, že aj potom, keď prevádzkovateľ potravinárskeho podniku hygienicky uplatní bežné postupy triedenia a/alebo prípravy alebo spracovania, boli by konečné výrobky nevhodné na ľudskú spotrebu.
2. Suroviny a všetky zložky skladované v potravinárskom podniku sa musia uchovávať vo vhodných podmienkach navrhnutých a určených na to, aby zabráňovali ich škodlivému kazeniu sa a chránili ich pred kontamináciou.
3. Potraviny sa musia na všetkých stupňoch výroby, spracovania a distribúcie chrániť pred akoukoľvek kontamináciou, ktorá by mohla spôsobiť, že potraviny budú nevhodné na ľudskú spotrebu, škodlivé pre zdravie alebo kontaminované takým spôsobom, že by bolo bezdôvodné očakávať, že by sa mohli v takom stave konzumovať.
4. Musia sa zaviesť primerané postupy na kontrolu škodcov. Tiež sa musia zaviesť primerané postupy na zabránenie prístupu domácich zvierat do miest, kde sa potraviny pripravujú, manipuluje sa s nimi alebo, kde sa skladujú (alebo, ak to v osobitných prípadoch príslušný orgán povolí, na zabránenie tomu, aby mal takýto prístup za následok kontamináciu).
5. Suroviny, zložky, medzi produkty a hotové výrobky, ktoré môžu podporovať množenie sa patogénnych mikroorganizmov alebo tvorbu toxínov, sa nesmú uchovávať pri teplotách, ktoré by mohli mať za následok riziko pre zdravie. Chladiarenský reťazec sa nesmie prerušovať. Na prispôbenie sa praktickým podmienkam počas prípravy, prepravy, skladovania, vystavovania a podávania potravín sa však povoľuje obmedzený čas mimo regulovanej teploty, ak to nebude mať za následok riziko pre zdravie. Potravinárske podniky, ktoré vyrábajú spracované potraviny, manipulujú s nimi a balia ich, musia mať vhodné dostatočne veľké miestnosti na skladovanie surovín oddelené od spracovaného materiálu a dostatočne oddelené chladiarenské skladovanie.
6. Ak sa majú potraviny uchovávať alebo podávať pri chladiarenských teplotách, musia sa po tepelnom spracovaní, alebo ak sa nepoužíva žiadny tepelný proces, po konečnej príprave tak rýchlo, ako je to možné, vychladiť na teplotu, ktorá nemá za následok riziko pre zdravie.
7. Rozmrazovanie potravín sa musí uskutočňovať tak, aby sa minimalizovalo riziko rastu patogénnych mikroorganizmov alebo tvorby toxínov v potravinách. Počas rozmrazovania sa potraviny nesmú vystavovať teplotám, ktoré môžu mať za následok riziko pre zdravie. Ak môže odtekajúca tekutina z rozmrazovacieho procesu predstavovať riziko pre zdravie, musí sa zodpovedajúcim spôsobom odvádzať. Po rozmrazení sa s potravinami musí zaobchádzať takým spôsobom, aby sa minimalizovalo riziko rastu patogénnych mikroorganizmov alebo tvorby toxínov.
8. Nebezpečné a/alebo nepoživateľné látky vrátane krmiva pre zvieratá musia byť náležitý označené a skladované v samostatných a bezpečných kontajneroch.

KAPITOLA X

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

1. Materiál používaný na balenie do priameho obalu a do druhého obalu nesmie byť zdrojom kontaminácie.
2. Materiály na balenie do priameho obalu sa musia skladovať tak, aby neboli vystavené riziku kontaminácie.
3. Činnosti pri balení do priameho obalu a do druhého obalu sa musia vykonávať tak, aby sa zabránilo kontaminácii výrobkov. Tam, kde je to vhodné a najmä v prípade plechoviek a sklenených nádob, musí byť zabezpečená neporušenosť obalu a jeho čistota.
4. Materiál na balenie do priameho obalu a na balenie do druhého obalu, ktorý sa opätovne používa pre potraviny, musí byť ľahko čistiteľný a tam, kde je to potrebné, dezinfikovateľný.

KAPITOLA XI

Tepelné ošetrenie

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

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

KAPITOLA XII

Školenie

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť

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

❖ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom

KAPITOLA IV

Článok 9

Zoznam povinných údajov

1. V súlade s článkami 10 až 35 a okrem výnimiek obsiahnutých v tejto kapitole je povinné uvádzať tieto údaje:

- a) *názov potraviny;*
- b) *zoznam zložiek;*
- c) *akúkoľvek zložku alebo technologickú pomocnú látku uvedenú v prílohe II alebo akúkoľvek zložku alebo technologickú pomocnú látku odvodenú z látky alebo výrobku uvedeného v prílohe II, ktorá spôsobuje alergie alebo neznášanlivosť a ktorá sa používa pri výrobe alebo príprave potraviny, pričom sa nachádza aj v konečnom výrobku, aj keď v pozmenenom stave;*
- d) *množstvo určitých zložiek alebo kategórií zložiek;*
- e) *netto množstvo potraviny;*
- f) *dátum minimálnej trvanlivosti alebo dátum spotreby;*
- g) *všetky osobitné podmienky skladovania a/alebo podmienky použitia;*
- h) *meno alebo obchodné meno a adresu prevádzkovateľa potravinárskeho podniku uvedeného v článku 8 ods. 1;*
- i) *krajinu pôvodu alebo miesto pôvodu, ak sú ustanovené v článku 26;*
- j) *návod na použitie, ak by bez poskytnutia takéhoto návodu bolo ťažké potravinu správne použiť;*
- k) *ak ide o nápoje obsahujúce viac ako 1,2 objemového percenta alkoholu, skutočný obsah alkoholu v objemových percentách;*
- l) *označenie výživovej hodnoty.*

2. Údaje uvedené v odseku 1 sa uvedú slovami a číslami. Bez toho, aby bol dotknutý článok 35, môžu byť navyše vyjadrené prostredníctvom piktogramov alebo symbolov.

3. Ak Komisia prijme delegované a vykonávacie akty uvedené v tomto článku, údaje uvedené v odseku 1 môžu byť prípadne vyjadrené prostredníctvom piktogramov alebo symbolov namiesto slov alebo čísel. S cieľom zabezpečiť, aby spotrebiteľia mohli využívať ďalšie spôsoby vyjadrenia povinných informácií o potravinách, než sú slová a čísla, a za predpokladu, že sa zaisťujú rovnaká úroveň informovania ako pomocou slov a čísel, môže Komisia s prihliadnutím na dôkazy o jednotnom chápaní spotrebiteľmi stanoviť prostredníctvom delegovaných aktov v súlade s článkom 51 kritériá, na základe ktorých možno vyjadriť jeden alebo viacero údajov uvedených v odseku 1 prostredníctvom piktogramov alebo symbolov namiesto slov alebo čísel.

4. Na účely zabezpečenia jednotného vykonávania odseku 3 tohto článku môže Komisia prijať vykonávacie akty týkajúce sa spôsobov uplatňovania kritérií vymedzených v súlade s odsekom 3 s cieľom vyjadriť jeden alebo viac údajov prostredníctvom piktogramov a symbolov namiesto slov a čísel. Uvedené vykonávacie akty sa prijímajú v súlade s postupom preskúmania uvedeným v článku 48 ods. 2.

PRÍLOHA II

LÁTKY ALEBO VÝROBKY SPÔSOBUJÚCE ALERGIE ALEBO NEZNÁŠANLIVOSŤ

1. Obilniny obsahujúce glutén (lepok), konkrétne pšenica obyčajná, raž, jačmeň, ovos, pšenica špalda, cirok alebo ich hybridné odrody, a výrobky z nich okrem:
 - a) *glukózových sirupov na báze pšenice vrátane dextrózy (1);*
 - b) *maltodextrínov na báze pšenice (1);*
 - c) *glukózových sirupov na báze raže;*
 - d) *obilnín použitých pri výrobe alkoholických destilátov vrátane etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu.*
2. Kôrovce a výrobky z kôrovcov.
3. Vajcia a výrobky z vajec.
4. Ryby a výrobky z rýb okrem:
 - a) rybacej želatíny používanej ako nosič vitamínov alebo karoténových prípravkov;
 - b) rybacej želatíny alebo rybacieho gleja používaných ako prostriedky na čírenie piva a vína.
5. Arašidy a výrobky z arašidov.
6. Sójové bôby a výrobky zo sójových bôbov okrem:
 - a) *úplne rafinovaného sójového oleja a tuku (1);*
 - b) *zmesí prírodných tokoferolov (E 306), prírodného D-alfa tokoferolu, prírodného D-alfa-tokoferolacetátu, prírodného D-alfa-tokoferolsukcinátu sójového pôvodu;*
 - c) *rastlinných olejov vyrobených z fytosterolov a esterov fytosterolov zo sójových bôbov;*
 - d) *rastlinného stanolesteru vyrobeného z rastlinných olejových sterolov zo sójových bôbov.*
7. Mlieko a mliečne výrobky (vrátane laktózy) okrem:
 - a) *srvátky použitej na výrobu alkoholických destilátov vrátane etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu;*
 - b) *laktitolu.*
8. Orechy, konkrétne mandle (*Amygdalus communis L.*), lieskové oriešky (*Corylus avellana*), vlašské orechy (*Juglans regia*), kešu oriešky (*Anacardium occidentale*), pekanové orechy [*Carya illinoensis (Wangenh.) Koch*], brazílske orechy (*Bertholletia excelsa*), pistácie oriešky (*Pistacia vera*), makadamové orechy a queenslandské orechy (*Macadamia ternifolia*) a výrobky z nich okrem orechov používaných na výrobu alkoholických destilátov vrátane etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu.
9. Zeler a výrobky zo zeleru.
10. Horčica a výrobky z horčice.
11. Sezamové semeno a výrobky zo sezamových semien.
12. Oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l z hľadiska celkového obsahu SO₂, ktoré sa majú počítať pri výrobkoch určených na priamu konzumáciu alebo po obnovení podľa pokynov výrobcov.
13. Vlčí bôb a výrobky z vlčieho bôbu.
14. Mäkkýše a výrobky z mäkkýšov

Alimentárne nákazy a otravy z potravín

Alimentárne nákazy a otravy z požívatín možno charakterizovať ako nákazy a otravy, pri ktorých vstupnou bránou pôvodcu nákazy je tráviace ústrojenstvo. Pôvodca nákazy je vylučovaný stolicou, prípadne močom.

Pôvodcov alimentárnych nákaz predstavuje celá škála mikroorganizmov (baktérie, vírusy, prvoky, plesne, parazitujúce červy). Niektoré mikroorganizmy nevyvolávajú ochorenie priamo, ale produkujú za vhodných podmienok (teplota) toxín, ktorý spôsobuje ochorenie. K alimentárnym nákazám sa ešte pridružujú otravy požívatinami nebakteriálneho (chemického) pôvodu, keď sa toxická látka dostala do požívatiny alebo zvonka, alebo sa v nej vyskytuje prirodzene.

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

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

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

Najdôležitejšiu úlohu pri prenose nákaz majú požívatiny živočíšneho pôvodu. Ich kontaminácia môže nastať primárne – ak potravina pochádza z chorého alebo nakazeného zvierat'a. 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 choroboplodných mikroorganizmov do organizmu po prejavenie sa prvých klinických príznakov ochorenia.

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

- 1. Pri nákupoch vyberajte len vzhľadovo nenarušené potraviny, ktoré boli vyrobené bezpečnými postupmi, ako je napríklad pasterizované mlieko, nepoužívajte potraviny, ktorým uplynula doba trvanlivosti.*
- 2. Zabezpečte dokonalé prevarenie potravín pri tepelnom opracovaní.*
- 3. Skonzumujte stravu čo najrýchlejšie po uvarení, pred podávaním udržiajte pokrmy pri teplotách nad 60°C, nenechávajte uvarené potraviny pri izbovej teplote.*
- 4. Rozpracované a hotové pokrmy, ktoré je možné schladzovať a uchovávať, schlad'ite v čo najkratšom čase, uchovávajte ich v chlade nie príliš dlhú dobu a v prípade ďalšieho použitia ich dôkladne ohrejte.*
- 5. Zachovajte chladiaci alebo mraziaci reťazec počas celej doby prepravy a skladovania chladených a mrazených potravín. Nerozmrazujte potraviny pri izbovej teplote, ale v chlade.*

6. *Zabráňte styku medzi surovými a uvarenými potravinami a pokrmami, na manipuláciu so surovým a uvareným používajte oddelené pracovné pomôcky a pracovné plochy.*
7. *Pred začiatkom práce s požívatinami a počas prípravy jedál, obzvlášť pri prechode z jednej činnosti na druhú si umývajte ruky, rovnako po použití toalety.*
8. *Udržujte všetko kuchynské náradie, zariadenia a pracovné plochy v úplnej čistote.*
9. *Ochraňujte požívatiny pred hmyzom, hlodavcami a zvieratami.*
10. *Pri príprave pokrmov používajte len pitnú vodu.*

- Surové potraviny, predovšetkým mäso a aj jeho šťava môžu obsahovať nebezpečné mikroorganizmy, ktoré sa môžu prenášať na ostatné potraviny počas prípravy jedál a skladovania.
- Správne varenie zabíja takmer všetky nebezpečné mikroorganizmy. Varenie potravín pri teplote 70°C môže pomôcť zaistiť ich bezpečnosť pre konzumáciu.
- Mikroorganizmy sa môžu množiť veľmi rýchlo, ak sa potraviny skladujú pri izbovej teplote. Tým, že sa teplota udržiava na hodnote pod 5°C alebo nad 60°C, rast mikroorganizmov sa spomaľuje alebo zastavuje. Niektoré nebezpečné mikroorganizmy sa však rozmnožujú aj pri teplote pod 5°C.

Základy sanitácie v potravinárstve:

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

Príklady čistiacich prostriedkov:

detergenty používané na umývanie riadu - Jar, Pur

pracie prostriedky - Colon, Persil, Ariel

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

Hlavné zásady pre zabezpečenie účinnej dezinfekcie:

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

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

Deratizácia je ničenie hlodavcov.

Najčastejšie ochorenia z potravín bakteriálneho pôvodu:

1. Salmonelóza

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

Inkubačný čas je 1 – 3 dni a jeho dĺžka je ovplyvnená množstvom pozitívnych baktérií – salmonel.

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

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

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

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 ránach na rukách, odkiaľ sa dostane do potravín, kde sa pomnoží a vytvorí toxín. Okrem hnisavých rán na rukách sa zlatý stafylokok často vyskytuje aj na koži a v hrdle odkiaľ sa rovnako ako z rán môže dostať do potravín a vyvolať ochorenie. 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. Kampylobakteri6za

P6vodcom ochorenia je bakt6ria *Campylobacter coli* alebo *Campylobacter jejuni*. Jedn6 sa o akútne hna6kovit6 ochorenie sprev6dzan6 teplotami, bolesťami brucha a hlavy. K vzniku ochorenia doch6dza najm6 po konzum6cii jed6l z nedostato6ne tepelne opracovan6ch potrav6n živo6i6šneho p6vodu – najm6 hydiny. Prevencia kampylobakteri6zy je rovnak6 ako prevencia salmonel6z.

5. Listeri6za

Listeri6za je infek6n6 ochorenie vyvol6van6 bakt6riou *Listeria monocytogenes*. Prenos nast6va živo6i66nymi produktmi (surov6 mlie6ne v6robky, napr. syr, surov6 mlet6 m6so, 6den6 alebo marinovan6 ryby). Listeri6za nie je pre zdrav6ho dospel6ho 6loveka nebezpe6n6 – prebieha bez pr6znakov alebo ako ľahk6 chr6pka. Pre star6ch ľud6 s oslabenou imunitou, ako aj pre tehotn6 ženy v6ak predstavuje nebezpe6enstvo z6palu mozgu a mozgov6ch bl6n, u tehotn6ch 6ien m66e infekcia viesť k potratom.

6. Botulizmus

Bakt6ria *Clostridium botulinum* sp6sobuje otravu prostredn6ctvom botulotox6nu, ktor6 vytv6ra pri svojom raste. Rizikov6 s6 najm6 nedostato6ne tepelne opracovan6 konzerv6rensk6 v6robky ako klob6sy, pa6t6ty, po dom6cky vyroben6 m6sov6 a zeleninov6 konzervy, ryby. Mno6enie bakt6rie a tvorba tox6nu sa zvy6ajne prejavuj6 bomb66ou konzervy. Pr6znaky ochorenia s6 bolesť hlavy, vracanie, pocit sm6du, dvojit6 videnie, ťa6kosti pri hovoren6 a hltan6 a obrna d6ychac6ch svalov.

7. Klostr6di6v6 enterotoxik6za

Bakt6ria *Clostridium perfringens* tvor6 tox6n sp6sobuj6ci hna6ky a zvracanie. Rizikov6 s6 najm6: m6so, m6sov6 v6robky, konzerv6rensk6 m6sov6 v6robky.

8. Bru6n6 t6fus

P6vodcom ochorenia je *Salmonella typhi*. Prame6nom n6kazy je chor6 6lovek, rekonvalescent alebo bacilonosi6. Prenos sa uskuto66uje priamym stykom s nakazen6m 6lovekom alebo kontaminovan6mi po6ivat6nami. N6kazu m66e pren66ať aj hmyz. Ochorenie sa prejavuje bolesťami hlavy, teplotami, slabosťou a vyr66kami na trupe. Hna6ka nemus6 byť pr6t6mn6.

9. Parat6fus

P6vodcom ochorenia je *Salmonella paratyphi*. Ochorenie m6 miernej6 prieb6h ako bru6n6 t6fus, prejavuje sa hor66kami a hna6kami.

10. 6al6ie hna6kovit6 ochorenia vyvolan6 podmienene patog6nnymi bakt6riami: *Escherichia coli*, *Vibrio parahaemolyticus*, *Yersinia enterocolitica*, *Bacillus cereus*, *Pseudomonas aeruginosa*, streptokoky D, koliformn6 bakt6rie (*Citrobacter*, *Enterobacter*, *Edwardsiella*, *Hafnia*, *Providentia*, *Serratia*, *Proteus*) – koliformn6 bakt6rie sved6ia o hygienickej 6rovni v6roby a spracovania po6ivat6n.

Ochorenia z potrav6n v6rusov6ho p6vodu:

1. V6rusov6 hepatit6da A

Ochorenie naz6van6 aj infek6n6 6lt66ka. Zdrojom n6kazy b6va 6lovek. Inkuba6n6 doba je okolo 30 dn6. Infek6n6 m66u byť aj sliny (um6vanie poh6rov!), v6znamn6 6lohu m66u zohr6vať muchy. V6rus je zna6ne odoln6 vo6i teplot6m varu.

2. 6al6ie aliment6rne ochorenia vyvolan6 v6rusmi:

enterov6rusy (ECHO v6rusy, v6rusy skupiny Cocksackie), rotav6rusy, adenov6rusy, Norwalk – v6rusy, astrov6rusy.

Ochorenia z potravín parazitárneho pôvodu:

1. Trichinelóza

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

2. Teniáza

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

Otravy z potravín:

1. Mykotoxikózy

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

2. Otravy biogénnymi amínmi

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

3. Otravy hubami

4. Otravy ťažkými kovmi

5. Otravy dusitanmi